

ESPAÑA Nº 31

VINUM

VINUM

Vinum

Vinoble 2002
Prioratos
Tannat uruguayos
Grecia

ESPAÑA: PRIORAT-LO MEJOR DE VINOBLE • GRECIA • TANNAT • JOHNSON/PARKER

LA REVISTA
EUROPEA DEL VINO

Priorat la segunda ola

Johnson-Parker
Dos gurús a la greña

Tannat
Con muchos taninos



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
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
Catás: 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. r.knoll@vinum.info
Tel. +49/94311228 Fax +49/94311272

Redacción Francia
Barbara Schroeder. b.schroeder@vinum.info
Vinum France, 4/6, rue Ferrère. 33000 Bordeaux
Tel. +33/05 56 44 29 25.

Vinum Italia
Christian Eder. c.eder@vinum.info
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 -7°. 28020 Madrid.
Tel. 91 417 95 30

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

Diseño original
Jaray-Visual Concepts, 8030 Zürich

Depósito Legal M-18076-1997

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



Espejismos expresivos

En un reciente recuento de vinos españoles de «Alta Expresión» hecho por Vinum, me impresionó el elevado número de ellos -más de sesenta, cuando hace unos años apenas si alcanzaban la docena- y, muy especialmente, la diversidad de su origen. Una grata sorpresa para alguien que ha defendido las inmensas posibilidades vitivinícolas de nuestro país, el de las mil colinas y todos los microclimas imaginables. No es de extrañar que a los esperados riosas y riberas del Duero, se unieran vinos de Toro, Bierzo, Cariñena, Somontano, Jumilla, Yecla, Alicante, Baleares y de prácticamente toda Cataluña, Madrid, La Mancha... Quedan pocos rincones donde no haya aparecido un tinto pletórico de aromas frutales y especiados, con el imprescindible escalofrío mineral y la buena madera resonando en las profundidades tánicas de sus poderosos polifenoles. Y no sólo vinos elaborados con Tempranillo en todas sus variantes, sino con

Los vinos de «Alta Expresión» son una gota de vino en el océano vinícola español.

Monastrell, Garnacha, Graciano, Cariñena, Mencía, Callet, Garró. Solas o en compañía de otras noblezas perfectamente aclimatadas como Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, o Syrah. Todos estos vinos conforman una imagen satisfactoria, paradigma de lo que puede hacer nuestra enología a poco que se lo proponga. Pero también pueden resultar un peligroso espejismo que nos adormezca en unos laureles tan escasos que sólo cubren una ínfima parte de nuestra realidad. Porque estamos hablando de vinos que, en su conjunto, apenas superan el millón de botellas, una gota de vino en el océano de nuestra producción vinícola. Tienen un carácter más simbólico que real. Son marcas prestigiosas, elaboradas en cantidades muy pequeñas, cuando no insignificantes, y a precios generalmente desorbitados. Bien está que demuestren lo que se puede hacer en España, pero de nada sirve que nos miremos el ombligo enológico, por muy expresivo que sea. La dura realidad es que debemos competir en mercados internacionales con poderosas maquinarias de venta y marketing como las de Australia, Sudáfrica y, últimamente Argentina, y ahí demostramos más flaqueza que fortaleza. Son mercados donde juega, y duro, la ecuación calidad/precio, un terreno donde podemos hacer buen juego si somos capaces de contener los precios y aumentar la calidad, no la de unos pocos, sino la de la inmensa mayoría de nuestros vinos, aún más cercanos al granel que a la gloria.

Carlos Delgado

3	Editorial
5	Sumario
6	Actualidad Internacional
8	Actualidad Internacional
9	Iberoamérica
10	Actualidad Nacional
11	Actualidad Nacional
12	Conocer
13	FresCava
15	Los vinos más nobles
18	Entrevista
20	Priorat
34	Duelo Johnson/Parker
43	Reportaje: Tannat
46	Gastronomía
51	Guía de cata
52	Cata Vinoble
56	Cata Priorat
59	Cata Tannat
60	Cata Grecia
61	Novedades
62	Vino entrañable
65	Guía de compra
72	Ciudades del vino
74	Marketing

actualidad

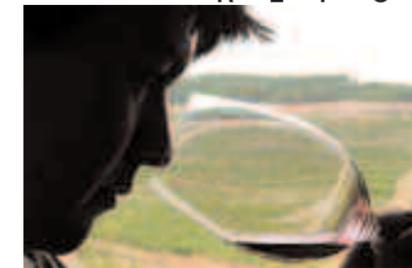
8 **Vinos de Burdeos falsificados**
En París se está juzgando a un comerciante belga de vinos que ofreció vinos de Burdeos falsificados de la añada 1900. Entrevistamos a Paul Pontallier, director general de Château Margaux, quien nos da una visión sobre tan espinoso asunto.

ENTREVISTA

18 **Daniel Pisano**
Con un Tannat domado pero con estilo propio, la familia Pisano quiere dar a su país una imagen de calidad en el campo del vino. «Lo que logró Argentina con el Malbec, lo conseguiremos con nuestro Tannat», asegura Daniel Pisano.



REPORTAJE



20 **La consolidación del Priorat**
Han pasado ya doce años desde aquel histórico 89, año en el que se elaboró el primer vino. Y el nuevo Priorat continúa sorprendiendo. La fama de sus vinos se acentúa y cruza fronteras. Y a la llamada de la gloria, proliferan nuevas empresas e inversores de distinta índole.

GASTRONOMÍA

46 **Vino para el salmón**
Esta especie migratoria es en la actualidad habitual en cualquier nevera. Resulta fácil obtener salmón de buena calidad, y su preparación es sencilla. Sin embargo, su combinación con el vino adecuado resulta mucho más complicada.



Foto: Heinz Hebeisen

guía

Para catar

51 **Lo mejor de Vinoble**
En nuestras catas del mes repasamos lo mejor de lo probado en Vinoble, la cita en Jerez de los mejores vinos nobles del mundo.

sumario

VINTAGE PORT 2000. Las principales casas de Oporto han declarado la añada del 2000 como «Vintage», el día de San Jorge (23 de abril) como manda la tradición. Estos oportos de añada sólo se elaboran a partir de vendimias excelentes. Los vinos jóvenes muestran el color más intenso de los últimos 30 años.

EL MUNDO AL REVÉS. En su decimo-séptimo informe anual, la oficina del representante comercial de EE.UU., responsable de la política comercial estadounidense, critica las «prácticas proteccionistas» de otros países, entre las que cita la legislación de la UE sobre producción vinícola y las D.O. protegidas.

INVERSIÓN EN VIÑAS. El fondo de pensión para funcionarios californianos CalPERS invierte en vino. En los próximos tres años se adquirirán zonas de cultivo por 100 millones de dólares y se plantarán de vid. Inicialmente sólo se venderán las uvas, y en siete o diez años los viñedos estarán totalmente preparados para la producción.

PRONTO PAGO. Los vinicultores del Languedoc suministraron menos de los cuatro millones de hectolitros de vino para la destilación de crisis que el Ministerio de Agricultura francés había conseguido arrancar a la UE. Al parecer, los excedentes fueron comprados por casas comerciales, al mismo precio que la prima de la UE pero con plazo de pago más breve.

CULTIVO BIOLÓGICO. A partir de octubre de 2002, en EE.UU. se aplicará una normativa unificada para la viticultura biológica («organic»), cuyo cumplimiento será vigilado por organismos independientes. Hasta ahora, en muchos estados existían normas diferentes. En algunos, como California, era incluso posible inscribirse como empresa ecológica sin aportar ningún tipo de justificante.

NUEVOS LÍMITES. La asociación de vinicultores de Margaux ha aceptado los nuevos límites para la denominación, trazados por el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen Protegidas (INAO) de Francia. Los cambios suponen que la denominación perderá 187 hectáreas: 160 habían sido urbanizadas desde la primera delimitación en 1954; 76 hectáreas quedan degradadas a Haut-Médoc y una a Bordeaux, mientras que 46 hectáreas de Haut-Médoc y cuatro hectáreas hasta ahora sin denominación ascienden a Margaux. Los productores afectados dispondrán de un período transitorio de al menos 15 años.

Cinco preguntas a Paul Pontallier, director general de Château Margaux



¿Tienen los Châteaux como Margaux la posibilidad de obtener información cuando, como en el caso Rouabah, sale al mercado repentinamente un gran volumen de una añada antigua?

No; al fin y al cabo, hace 100 años que Margaux vendió la añada de 1900

que ofrecía Rouabah. En toda Europa hay amantes del vino que guardan en sus bodegas cantidades significativas de vinos excelentes de añadas antiguas. Por lo tanto, es muy posible que salgan al mercado grandes cantidades de un Margaux de 1900.

¿Quién suele reacondicionar las añadas antiguas, los comerciantes o el Château?

En general lo hace el Château, porque dispone de las mejores posibilidades para ello. Pero no es obligatorio. Antes, en la región de Burdeos era habitual que los vinos se vendieran en primeur y posteriormente fueran embotellados por una casa comercial. Según sus declaraciones, Rouabah entregó los vinos para el reacondicionamiento a la casa comercial Barton & Guestier, que al pare-

cer realizó el embotellado original. Este procedimiento es en sí totalmente correcto y legal. Lo lamentable es que no se nos informara al respecto.

¿Cómo se hace el reacondicionamiento?

Se sacrifican algunas botellas de la misma añada y se utilizan para rellenar las otras. A continuación, se vuelven a encorchar las botellas siguiendo estrictas reglas enológicas.

¿Cuántas veces debe embotellarse y encorcharse de nuevo un vino en 100 años?

No hay reglas fijas. Si un vino de 1900, una añada excelente que siempre tiene un gran potencial de envejecimiento, no ha salido de la bodega, es posible que las botellas sigan estando en la actualidad en excelente estado incluso sin haber sido encorchadas de nuevo.

¿Cómo puede protegerse el consumidor frente al fraude?

En Margaux tomamos medidas especiales. Todas las botellas que salen del Château se marcan -desde hace dos o tres años incluso con láser- y se registran documentalmente. Por eso, recomendamos a los consumidores que se pongan en contacto directo con nosotros cuando vayan a comprar añadas antiguas.

COMERCIANTE DE VINOS ANTE LOS TRIBUNALES: «CURA DE REJUVENECIMIENTO» DE BURDEOS ANTIGUOS

En París se está juzgando a un comerciante belga de vinos que ofreció vinos de Burdeos falsificados de la añada 1900. Según sus propias declaraciones, Khaled Rouabah adquirió poco antes del cambio de milenio 360 botellas de Château Margaux y Château-Lafite Rothschild procedentes de una colección particular. Como el contenido de las botellas había experimentado una pérdida de volumen significativa, encargó a la casa comercial bordellesa Barton & Guestier rellenarlas y encorcharlas de nuevo... con vinos de 1995, como confesó posteriormente. Sin embargo, la ley exige que en caso de reacondicionamiento -que puede ser necesario en vinos antiguos- deben emplearse vinos de la misma añada. Mientras que Rouabah afirma que el «rejuvenecimiento» de vinos antiguos es una práctica habitual, y no sólo entre los comerciantes de vinos, estos últimos rechazan categóricamente las acusaciones. De momento, Barton & Guestier no ha efectuado declaración alguna sobre este escándalo. Por lo demás, ni siquiera es seguro que las botellas contengan algo de vino de 1900: los primeros análisis con ayuda de cesio 137 apuntan a una antigüedad no superior a 50 años.



EL TAMAÑO SÍ ES IMPORTANTE. La UE está realizando consultas en el sector de las bebidas para conocer su opinión sobre la posibilidad de liberalizar los tamaños de las botellas de vino. Hasta ahora, el vino sólo puede venderse en botellas de 25, 37, 50, 75 y 100 centilitros, además de algunos tamaños mayores apenas utilizados.

SIN ESPUMA. 27 productores de la DOC italiana Terra di Franciacorta se han agrupado en la asociación Curtefranca. A partir de ahora, todas las botellas llevarán una etiqueta con esta designación. Con ello, los productores quieren diferenciar de forma más clara sus vinos de los espumosos de la DOCG Franciacorta.

SIDRA HELADA. Después del «Vin de glace» o vino helado, los productores canadienses pasan también a ofrecer «Cidre de glace», o sidra helada. Sin embargo, en este caso no se obtiene a partir de manzanas heladas, sino de zumo que se deja al aire libre a algunos grados bajo cero. Esto hace que el agua se separe, quedando un mosto extremadamente dulce. Una vez fermentado, se obtienen graduaciones alcohólicas de más del 10%.

CUESTIÓN DE NARICES. En las páginas de la asociación de vinicultores de Borgoña BIVB (www.bivb.com), los internautas tendrán muy pronto la oportunidad de realizar un «paseo olfativo» por los viñedos de la región. A golpe de ratón, podrán oler doce escenarios diferentes, por ejemplo el aroma dulzón y ahumado de los sarmientos quemándose o el olor húmedo de una bodega. Por desgracia, para ello hace falta un programa de France Télécom que aún no se comercializa.

TURISMO ENOLÓGICO. El año pasado, las fincas vinícolas italianas recibieron unos tres millones y medio de visitantes. La asociación Movimiento Turismo del Vino, a la que pertenecen 900 propiedades, se propone incrementar esa cifra en un 10% durante el año 2002. Se pretende que las empresas asociadas no se limiten a organizar catas y visitas guiadas de las bodegas, sino que atraigan a más turistas con cursos de gastronomía y enología así como eventos artísticos y culturales.

Entrevista con Tim Mondavi: «Fue decisión de Antinori»

En la feria Vinitaly, Tim Mondavi expresó su opinión sobre la compra de Tenuta Ornellaia



Lodovico Antinori califica la transacción de compra de Ornellaia como un «golpe de mano» por su parte. ¿Lo fue?

No; Lodovico quería deshacerse de Tenuta Ornellaia después de algunas dificultades. El primer acuerdo con nosotros tuvo lugar hace tres años siguiendo sus deseos. Fue su decisión personal.

A Antinori también le sorprendió que en junio de 2002 vendiera usted el 50% de la participación en Ornellaia a su competidor Frescobaldi...

Comenzamos con socios locales y seguimos trabajando de ese modo. Nuestra empresa conjunta con Frescobaldi en el caso del Luce funciona muy bien sobre la base de participaciones del 50%. Por eso hace-

mos lo mismo con el Ornellaia. La familia Frescobaldi tiene una filosofía que encaja con la nuestra.

¿Es todavía Robert Mondavi una bodega familiar?

Con la salida a bolsa hemos garantizado nuestra continuidad financiera durante mucho tiempo. Pero la familia Mondavi sigue tomando las decisiones en solitario: tenemos el 50% de las acciones y el 90% de los derechos de voto.

¿Qué cambiará en la Tenuta Ornellaia?

Ornellaia es una pequeña joya que funciona muy bien. Por eso no cambiaremos nada. Puede que más adelante produzcamos allí otro tinto. La zona es sencillamente ideal para Merlot y Cabernet.

Vinos de misa

A partir de ahora, los sacerdotes católicos podrán dar pan y vino a los fieles durante la comunión. Así lo ha decidido la congregación vaticana para el culto. Hasta ahora, en la iglesia católica el vino estaba reservado al sacerdote, a diferencia de los ritos protestante y ortodoxo. ¿Buenas perspectivas para los fabricantes de vino de misa? En absoluto, afirma Roberto Bava, el mayor productor italiano. «El consumo de vino de misa en todo el mundo aumentará como mucho en un 0,5%», calcula. Y es que los sacerdotes no darán a beber el vino del cáliz, sino

que sólo sumergirán la hostia en el vino. «Los tragos a escondidas de los sacristanes suponen una cantidad mayor», bromea Bava, que vende anualmente, fundamentalmente en Italia, unas 10.000 botellas de los vinos de misa dulces «Alleluja» -de la variedad Moscato- y «Malvaxia Sincerum» de uvas Malvasia. «Para nosotros es más bien un hobby», afirma Roberto Bava, que se dedica principalmente a la elaboración de Barbera, Barolo y similares. «El vino de misa se vende solo». La inscripción «vinum pro sancta missa» de las etiquetas no deja



ninguna duda de que los vinos están destinados exclusivamente a fines litúrgicos.

México La revolución se expande

La revolución del vino mexicano de calidad está en marcha. Cada año crecen más las regiones mexicanas con viñedos y aumenta la calidad de los vinos producidos en México, porque hay territorio (unas 42 mil hectáreas), agua y clima. Las regiones de mayor auge son, en el norte, los valles de Ensenada y de Guadalupe, en Baja California, y en el centro del país, los alrededores de Queretaro. También hay cada día más amantes del vino que buscan productos nacionales para su consumo casero o para acompañar su plato en los restaurantes. Las cartas de vinos reflejan cada vez más la variedad de los vinos finos hechos en México. Los precios de una botella se comparan favorablemente con los vinos extranjeros que se encuentran en los restaurantes.



Existe también una gran cantidad de clubes de vinos (SedeVino, Vino y club, Club del Vino y muchos otros) que organizan catas. Las asociaciones profesionales (como la Asociación Nacional de Vitivinicultores, Asociación Mexicana de Sommeliers, Academia Mexicana del Vino, etc.) animan y estimulan un mejor consumo del vino mexicano fino.

Chile Invasión argentina de vinos

Los vinos provenientes de las 600 hectáreas ubicadas en el valle de Uco, Mendoza comenzarán a ser comercializados en Chile. Los vinos que estarán a la venta de la bodega argentina con capital chileno Finca La Celia son: La Celia Reserva Malbec 2000, La Consulta Malbec 2000, La Consulta Syrah 2000 y el varietal Angaro Malbec/Syrah 2000. Aunque algunos podrán considerar esta venta de vinos argentinos en Chile como una apuesta arriesgada, y otros, como una manera de superar la crisis económica que afecta a Argentina, la decisión de Viña San Pedro, según su gerente comercial, Raimundo Díaz, apunta a «sumar vinos de origen argentino a nuestras líneas Cabo de Hornos, 1865, Castillo de Molina, 35 Sur, entre otros. Además estamos contribuyendo a crear una cultura vinífera más completa en nuestro país, ofreciendo a los consumidores nuevos estilos de vinos».



Redescubriendo Brasil

Se derrumbó la muralla del real brasileño. Con una paridad en la Argentina de más de 2 pesos por dólar, se acabó para los productores y exportadores argentinos la pesadilla que se había iniciado en enero de 1999, cuando el real comenzó una maxidevaluación que hoy ya supera el 110 % y que había encarecido a niveles insoportables los productos argentinos en el mercado brasileño. Con la devaluación del peso en una proporción similar, el juego del comercio exterior vuelve a definirse por reglas parejas: calidad del producto, competitividad en la producción y habilidad exportadora. Además, claro, de las presiones que cada sector pueda hacer, por intermedio de sus gobiernos, para evitar la competencia extranjera.

El efecto de haber equiparado la competitividad de precios brasileños está haciendo pensar a exportadores argentinos en una nueva reconquista de ese mercado, pero está claro que el tipo de cambio no es el único factor y que aún subsisten muchas dificultades para el comercio entre los dos principales socios del Mercosur. A pesar de todos sus problemas, Brasil y sus 170 millones de habitantes continúan siendo una atracción irresistible para cualquier empresa que piense globalmente.

PINOT MENDOCINO EN LA BODA.

Los vinos de Salentein fueron elegidos para la boda de la argentina Máxima Zorreguieta con el príncipe holandés Guillermo Alejandro. La corte de Holanda organizó previamente una degustación de vinos argentinos y se decidió por el Salentein Primus Pinot Noir. La bodega, que tiene sus viñedos en Mendoza, es propiedad del grupo holandés Salentein que, además de sus buenos vinos, posee inversiones en ganadería y turismo en Argentina. **CALIDAD DE LOS VINOS.** El Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) negó categóricamente que vinos de mesa de mala calidad, no aptos para el consumo, hayan ingresado en Bolivia desde la Argentina. Versiones periodísticas habían informado de la llegada al país de esos productos de contrabando. «Estamos controlando la totalidad del mercado interno, incluso los lugares limítrofes», ha señalado el INV.

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

VINOS A DOMICILIO. La excelente web ArgentineWines.com pone a disposición de sus lectores un surtido listado de vinos «top» argentinos, muchos de ellos en exclusividad, que podrán ser comprados por cajas. Los vinos de los que disponen pertenecen a bodegas líderes. Entre otras, las líneas de Fincas Catena Zapata, La Rural, Fabre Montmayou, La Agrícola, Domaine San Diego, Benegas y Antonio Pulenta. Si desean recibir estos vinos a domicilio, sólo deben contactar a través de la web, o por el teléfono 4780.2024. Solamente envían dentro de la República Argentina. El pedido mínimo es una caja de seis botellas.

OSBORNE EN MALPICA. José Bono, presidente de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, inauguró oficialmente la bodega que Osborne ha construido en Malpica de Tajo (Toledo), como resultado de una nueva estrategia empresarial integral denominada Osborne Selección. En Malpica se concentra un proyecto pionero en la elaboración de tintos, caracterizado por la innovación en las técnicas de viticultura y el desarrollo de variedades destinadas a vinos con excelente relación calidad/precio.

INCENDIO EN TORESANAS. La firma zamorana Bodegas Toresanas sufrió el pasado mes de julio un incendio que destruyó parte de sus instalaciones, calcinando la nave de embotellado y cerca de 22.000 botellas de los vinos Orot y Amant. No se han visto afectadas la zona de elaboración ni la de crianza en barricas.

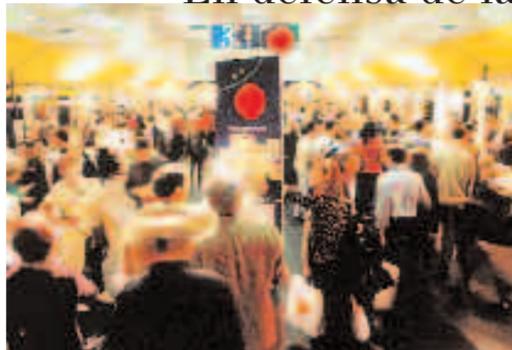
G. CARRIÓN POR VALDEPEÑAS. La empresa vinícola García Carrión construirá en Valdepeñas una planta para elaborar vino con D.O. en la que invertirá cerca de 10,2 millones de euros. Las nuevas instalaciones se destinarán a la elaboración de vinos de crianza y reserva, fundamentalmente. Las obras podrían iniciarse a finales de este año y estar preparadas para recibir tres millones de kilos de uva en la campaña del 2003.

DOMECQ, CERTIFICADO ISO. Bodegas Domecq Rioja acaba de recibir la Certificación medioambiental ISO 14.001 de la Bureau Veritas Quality International España. Esta acreditación abarca las actividades de cultivo de viñas, elaboración, crianza, embotellado, envejecimiento y comercialización de vinos amparados por la D.O. Ca. Rioja.

PREMIOS OIV. Con motivo de la celebración en Bratislava (Eslovaquia) de la 82 Asamblea General de la Oficina Internacional de la Viña y del Vino (OIV), el jurado de premios de dicho organismo ha concedido a los Doctores Agrónomos Luis Hidalgo Fernández-Cano y José Hidalgo Togores, padre e hijo especialistas en vitivinicultura, el Premio de Viticultura 2002 por el libro titulado «Ingeniería y Mecanización Vitícola».

DOCETAÑIDOS, AGOTADO. Bodegas Lezcano Lacalle anuncia que toda la producción del rosado Docetañidos 2001, poco más de 60.000 botellas, está totalmente vendida. Los responsables de la firma han decidido establecer los inevitables cupos de venta.

Salón del Gusto En defensa de la biodiversidad



Del 24 al 28 de octubre el Salón del Gusto vuelve a presentarse en el centro de exposiciones de Lingotto Fiere de Turín (Italia). Es ya su cuarta edición y está organizado por Slow Food y la Región Piamonte. Como en ocasiones anteriores, el objetivo del salón es reunir y promover las excelencias del sector enogastronómico mundial y, sobre todo, transmitir al público lo que este extraordinario patrimonio agroalimentario implica

para la cultura. Los temas principales de esta edición serán la educación alimentaria, entendida como conciencia del gusto, y la defensa de la biodiversidad como recurso indispensable de la cultura material del mundo. El Salón del Gusto 2002 contará con una amplia representación española: 17 «Laboratorios del Gusto» sobre vinos y productos típicos de nuestra gastronomía; tres «Citas a la Mesa», con la asistencia de figuras señeras de nuestra cocina; un espacio dentro de «La Plaza de las Cocinas del Mundo» dedicado a la evolución de los tradicionales pintxos vascos; una significativa presencia de productos españoles en el mercado artesanal; actos y conferencias destinados al debate plural sobre la actualidad de la cocina en España, y un apartado informativo sobre la bienal organizada por el Forum Gastronomic de Vic, así como la participación en el «Teatro del Gusto».

Festival Castell de Perelada



La XVI edición del Festival de Música Castell de Perelada, que este año rindió homenaje al compositor Frederic Mompou, ha sido una de las citas más intensas del calendario cultural estival. Cada año, la Fundación Cultural Castell de Perelada dedica su atención a recitales de grandes voces, conciertos sinfónico-corales y óperas, espectáculos interdisciplinarios de música, teatro y danza, y al apoyo de compositores e intérpretes españoles, además de invitar a solistas de prestigio internacional y a compañías de ballet. Esta prestigiosa bodega catalana celebra en sus recintos góticos y renacentistas su afamado festival. Cuenta con tres espacios privilegiados para albergar este certamen: los jardines del Palacio, la Iglesia del Carmen y el Claustro. Un auténtico placer para los sentidos.

MARQUÉS DE RISCAL GOLF, ARQUITECTURA Y MÁS

La mítica bodega riojana Vinos de los Herederos de Marqués de Riscal afrontó el verano con una agenda repleta de novedades. Por un lado, dos de sus vinos, el tinto Reserva 98 (Rioja) y el blanco 2001 (Rueda), han sido elegidos como los vinos oficiales de la Ryder Cup y del European Tour PGA, es decir, ambos estarán al lado de los jugadores y los aficionados al golf, en producciones limitadas, en estos dos eventos de fama internacional. Otra novedad es el ambicioso proyecto del arquitecto Frank Gehry para crear la nueva sede social de la bodega en Elciego (Rioja), que sigue adelante no sólo como apuesta por una renovación de sus instalaciones, sino como un nexo de unión entre el vino y algunas de las formas artísticas más emblemáticas del cambio de siglo. Además, la bodega estrenó un recorrido virtual en su página web donde se pueden visitar las instalaciones de Riscal, sus viejos calados, que albergan reservas centenarias, las naves de elaboración y las impresionantes salas de crianza.



Dominio de Valdepusa y Finca Elez Los primeros vinos de pago

La Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de Castilla-La Mancha ha aprobado las dos primeras Ordenes por las que se reconocen las denominaciones de origen Dominio de Valdepusa y Finca Elez para determinados vinos de calidad producidos en los citados pagos vitícolas. Este hecho constituye un hito en la historia del sector vitivinícola español, ya que no existe ningún precedente para este tipo de denominaciones. Son las dos primeras que se declararán de acuerdo al Decreto 127/2000, de 1 de agosto, en el que se establecen las condiciones para el reconocimiento de las denominaciones de origen de los vinos de calidad reconocida producidos en pagos determinados (figura similar a los «châteaux» franceses).

El pago Dominio de Valdepusa afecta a una superficie de viñedo de algo más de 40 hectáreas en el término municipal de Malpica de Tajo (Toledo) donde se cultivan las variedades de uva Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot y Merlot. Se producirán cuatro tipos de vinos: monovarietales de



Cabernet Sauvignon, de Petit Verdot y de Syrah, así como un vino coupage de las cuatro variedades de uvas del pago.

El pago Finca Elez cuenta con una superficie de viñedo de algo más de 33 hectáreas en el término municipal de El Bonillo (Albacete). Allí las variedades presentes son Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y Syrah. Se elaborarán Chardonnay fermentado en barrica y de vendimia tardía, y varios tintos procedentes de la mezcla de las variedades mencionadas. En este pago se elaborarán tintos de media crianza, crianza, reserva y gran reserva, así como el denominado tinto Syrah.

Adega Valdés Jóvenes con experiencia



La familia Valdés, desde sus fincas con viñedos de más de 30 años del término coruñés de Vedra, ha fundado una nueva bodega, con los más modernos medios técnicos, y sacado al mercado dos vinos con D.O. Rías Baixas: el albariño Gundián y el Pazo Viladomar, elaborado con las variedades Treixadura y Albariño. Su diseño cuidado pre-

tende transmitir la seriedad en la elaboración y las pautas de trabajo de la familia. Es la principal bodega con D.O. dentro de la nueva ampliación de Rías Baixas. Entre sus logros promocionales destaca el haber sido seleccionado Gundián como vino oficial de la famosa regata Cutty Sark, que tuvo lugar en A Coruña entre julio y agosto.

SUMARROCA, VARIETAL PURO DE CABERNET

Bodegas Sumarroca presenta un varietal puro de Cabernet Sauvignon, cosecha del 99. Este vino ha sido elaborado con una selección de las mejores uvas del viñedo denominado Les Planes, de la finca que la firma catalana tiene en el Penedés. Durante un año fue tomando cuerpo en barricas de roble francés y tras el embotellado se afinó un año más, antes de salir al mercado. El resultado es un vino bien estructurado, complejo y con gran concentración, que, según los responsables de la bodega, evolucionará muy bien durante algunos años, estimándose que alcanzará su cenit en el 2006.

JÓVENES Y BRILLANTES. El XVI Concurso de Vinos Jóvenes, conocido como los Bacos y que cada año organiza la Unión Española de Catadores (UEC), ha tenido como ganadores a Doña Beatriz Verdejo, de Avelino Vegas (categoría de blancos de variedades no aromáticas); Serra da Estrela, de Bodegas Couto (blancos de variedades aromáticas); Abadal, de Masies D'Avinyó (rosados); Higuera, de Coop. Agraria Santa Quiteria (tintos); Palacio de Bornos Fermentado en Barrica, de Bodegas de Crianza de Castilla La Vieja (blancos elaborados en contacto con madera), y Viña Rey 70 Barrica Tinto, de Miguel Castejón Aguado (rosados o tintos elaborados en contacto con madera). El Baco de Oro Especial de Nuevas Marcas fue para el vino Sanamar, de Pazo San Mauro.

VINOS Y ORUJOS GALLEGOS. Cerca de 200 personas vinculadas al sector vitivinícola asistieron en San Xendo a la entrega de los premios de la XIV Cata de Vinos de Galicia, IV Cata de Aguardientes de Orujo de Galicia y el IV Concurso de Diseño y Presentación. En esta edición se otorgaron un total de 21 galardones: 16 en vinos, tres en aguardientes y dos en diseño.

DECRETO PARA ENÓLOGOS. El Consejo de Ministros ha aprobado un Real Decreto por el que se regula por fin la habilitación para ejercer las profesiones de enólogo, técnico especialista en vitivinicultura y técnico en elaboración de vino. El objetivo de esta normativa es acreditar a las personas que hayan ejercido estas profesiones con anterioridad a la Ley de 1998 para continuar desempeñando su trabajo.

LA NAVARRA, EN RUEDA. El grupo La Navarra acaba de lanzar al mercado su nueva gama de vinos de Rueda Viña del Sopié. Tres blancos con las características propias de los vinos de esta zona. Con este lanzamiento, La Navarra prosigue su penetración en el mercado español, donde ha logrado prestigiar sus dos vinos navarros Homenaje y Mirador de la Reina.

ALTANZA, MUY ESPECIAL. Bodegas Altanza lanza en este mes de septiembre su nuevo vino Altanza Reserva Especial 1998, con una producción limitada de 17.323 botellas. Para su elaboración se seleccionaron viñedos de una edad superior a 30 años, con crianza de 24 meses en barrica de roble francés y ruso. Sale al mercado después de 18 meses de estancia en botella.

Floración

En los viñedos centroeuropeos, junio es un mes con enorme importancia para el ciclo vegetativo de la vid. Después de que en abril y mayo comenzara el crecimiento visible en la cepa, se produce la floración. En esta etapa, los vinicultores confían en que el tiempo no les juegue malas pasadas.



La floración de la vid es una obra de arte de la naturaleza, afiligranada y muy sensible.

A finales de julio de 2001, una tormenta de granizo acabó con todas las esperanzas para la primera cosecha del joven viñedo de un vinicultor aficionado. Cuando terminó el pedrisco, las vides ofrecían un aspecto lamentable: las delicadas flores estaban destrozadas, y la esperanza de una buena cosecha se había desvanecido por completo. Esto, que para un cultivador aficionado no resultó excesivamente dramático, constituye una catástrofe absoluta para cualquier vinicultor profesional. Si el tiempo no acompaña durante la floración –esto es, si se producen fuertes lluvias o temporales–, la probabilidad de una cosecha normal disminuye sensiblemente. Sin embargo, un poco de viento o agua es perfectamente admisible. Efectivamente, si sólo se caen algunas de las afiligranadas

inflorescencias, posteriormente habrá menos racimos en la cepa. En ese caso, los productores orientados hacia la calidad pueden en ocasiones prescindir de la entresaca necesaria para respetar los volúmenes máximos de producción por hectárea. Algunas variedades son más sensibles a la influencia del tiempo que otras. Así, las uvas Auxerrois, Malvasier, Gutedel, Chasselas, Muskateller, Traminer, Frühburgunder o Saint Laurent se caen con especial facilidad con la lluvia o el viento. Pero si todo sigue su curso normal, entre seis y diez semanas tras la brotación en abril, cada botón habrá dado lugar a varias estructuras similares a racimos, las

inflorescencias, que contienen entre 250 y 600 minúsculas flores según la variedad. Sus glándulas de néctar, o nectarios, producen un aroma característico. Cada flor tiene cinco pétalos verdes que, sin embargo, no se abren sino que se unen formando una especie de caperuza que se cae al estirarse los cinco estambres. Esto ocurre en cuanto penetra en el estigma polen de la propia flor, con lo que tiene lugar la fecundación.

En las siguientes semanas, las inflorescencias se desarrollan para dar lugar a racimos de uva. Si la floración es tardía, por ejemplo debido al frío, la fase de maduración de los racimos es más corta. Esto puede afectar a la formación de azúcar en las uvas, y por consiguiente a la calidad del material. Por lo tanto, en la etapa de floración ya se decide en gran medida si una añada será buena o mala. Por lo demás, las viñas europeas son hermafroditas: sus órganos masculinos son los estambres y los femeninos el pistilo con el ovario. Por ello, a diferencia de algunas viñas silvestres o americanas, no necesitan del viento ni de los insectos para su fecundación.

preguntas en nuestra web

¿Corchos sintéticos o naturales?

Isa Pérez (Chile)
isamonse@latinmail.com

El corcho natural, el que proviene del alcornoque, no tiene rival, aunque desde hace un tiempo, por motivos sanitarios se ha comenzado a utilizar corchos sintéticos. El tapón de corcho natural es muy propenso a las infecciones y los parásitos debidos a los agentes clorados (TCA) y gusanos, por ser una materia orgánica viva. Las principales ventajas del corcho natural son su buena elasticidad ante cambios de temperatura y humedad, y la microoxigenación que realiza dentro de la botella. El natural es para vinos que vayan a envejecer, y el sintético, para vinos jóvenes.

¿De dónde viene la denominación Borgoña y Chablis?

Javier Luciano Aguerre (Argentina)
aguerrej@arnet.com.ar

El origen de la viña en Borgoña sigue siendo incierto. Aunque resulta indiscutible que los Galos tomaban y elaboraban vino y que los Romanos comercializaban con él en las antiguas ánforas de la región. La viticultura fue una actividad económica muy próspera durante la época galo-romana, y Domiciano ordenó, con un edicto del año 59 después de Cristo, que se arrancase una parte de las viñas para evitar la competencia. Durante la Edad Media, se mantuvo la viña a pesar de la incertidumbre de la época y parece que los duques de la Borgoña favorecieron su cultivo. En 1395, Philippe le Hardi decretó, para la mejora de la calidad de los vinos, el arranque de las viñas, de «la muy

mala y desleal cepa de Gamay».

Chablis, al Norte de Borgoña, está compuesta por los viñedos del pueblo de Chablis y de otros 19 Departamentos del Yonne. Los terrenos son arcillo-calcáreos y forman parte de una antigua depresión geológica que va del Norte de Francia al Sur de Inglaterra, por lo que se encuentran multitud de conchas en forma de ostra en la tierra que contribuyen a un buen drenaje.

¿Exactamente, que son los TCAs?

Inaki Prieto goravinotinto@msn.com

Son compuestos organoclorados que están detrás de los malos olores y sabores popularmente conocidos como «gusto a corcho». Estas moléculas que son derivadas de productos que tienen agentes clorados como los sulfatos para la viña, los tratamientos para limpiar los palets de la bodega o la lim-

pieza de las botellas o el cartón para el embotellado son los lugares donde se asienta el TCA. «No existen técnicas autorizadas para tratar el vino y eliminar el TCA y, por tanto, es preciso eliminar la fuente de los problemas», afirma Chatonnet. «Puede ser necesario destruir las barricas, o cambiar la forma de almacenamiento, o reformar a fondo el edificio destinado para ello. Las que tienen más peligro son las maderas blancas, en general. El pino, por ejemplo». Chatonnet remacha un dato: «España importa muchas barricas, muchas de ellas usadas por bodegas de otros países, como Francia. Los compradores no saben si estas barricas están contaminadas. Muchas veces, la empresa que las vende tampoco lo sabe. Es necesario analizar a conciencia estos materiales, así como puede ser preciso buscar TCA y TECA en el aire de la bodega».

FresCava en Madrid

Un cava para mitigar los calores

Cualquier disculpa es buena para saborear una copa de buen cava, y en el verano puede tener uno de sus momentos estelares. Como demostró la amplia participación en Frescava de los visitantes de Moda Shopping, en Madrid.

A propuesta del Centro Comercial Moda Shopping de Madrid, y con el patrocinio de la Cofradía del Cava, el Instituto del Cava y el Consejo Regulador Cava, OpusWine organizó, a finales de junio, la Primera Muestra del Cava, Frescava, una iniciativa que además ha contado con la colaboración de Pastelerías Mallorca y el Restaurante Luigi. El objetivo principal ha sido promover el consumo de esta refrescante bebida en la época estival, rompiendo así con la peligrosa estacionalidad navideña. La muestra/degustación tiene como objeto conseguir que el cava sintonice a la perfección con los hábitos culinarios de los españoles en los calores del verano. Desde el aperitivo a los postres e incluso como sim-

pática propuesta refrescante en un tórrido día de compras, el cava ha contagiado al público visitante de este céntrico establecimiento con su estimulante frescura, chispeante alegría y elegante paladar.

Tres días donde se ha podido degustar una amplia selección de cavas de la más alta calidad. Un total de 20 bodegas, procedentes de la región catalana del Penedès, conocida como el «País del Cava», que han ofrecido sus mejores productos y que han realizado una importante tarea divulgativa y promocional sobre las excelencias de esta genuina y noble bebida. Además, todas las tardes Bartolomé Sánchez, subdirector y director de cata de las revistas Mi Vino y Vinum, respectivamente, impartió una amena e interesante lección magistral sobre los aspectos fundamentales del servicio y el consumo del cava, que contó con un nutrido número de participantes.

Gracias a esta refrescante iniciativa de Moda Shopping, los aficionados han descubierto



Un brindis durante la celebración de Frescava en Moda Shopping, de Madrid.

que el cava, por su arrollador poder estimulante, tiene en el estío uno de sus mejores momentos de consumo, cuando esta bebida alcanza su mejor relación calidad/precio y cuando incita a su tonificante ingesta.

Remedio para casi todo

El vino da placer, alegra el espíritu y es fuente de salud. Siguen apareciendo nuevas investigaciones sobre las virtudes salutíferas del vino.

Un reciente estudio, emprendido por científicos de los Estados Unidos, ha demostrado la presencia en el vino de un compuesto conocido como Pterostilbeno, cuyas propiedades podrían ser beneficiosas en la prevención de la enfermedad del cáncer. Al parecer, las propiedades de esta sustancia se asemejan a las del Resveratrol, compuesto fenólico presente en la piel de la uva y, por tanto, en el vino, que produce un efecto inhibitorio sobre el proceso de iniciación, promoción y progresión de las células tumorales. Unas características que han sido observadas también en el Pterostilbeno, gracias a su

capacidad antioxidante. El nuevo descubrimiento podría suponer una gran ayuda en la lucha contra la enfermedad del cáncer, así como la diabetes, enfermedades cuyo origen se encuentra asociado a la presencia de accidentes oxidativos. Otra investigación realizada por la División de Medicina Pulmonar y Cuidados Intensivos de la Universidad Estatal de Nueva York ha descubierto que el vino ejerce un efecto saludable sobre el buen estado de los tejidos pulmonares, manteniéndolos sanos gracias a su contenido en antioxidantes, nuevamente, como los flavonoides. Con estos estudios se demuestra una vez más las propiedades beneficiosas del consumo moderado de vino sobre el organismo, y su papel en la prevención de determinadas enfermedades. Una hipótesis que ha pasado a convertirse hoy en día en evidencia científica, con el apoyo y la ayuda



No es una medicina. Es simplemente una sana y sabrosa costumbre.

de expertos del entorno médico-científico y gracias a la actividad de entidades como la Fundación para la Investigación del Vino y Nutrición (Fivin).

PREMIO FRANCISCO MANTECÓN «TERRAS GAUDA» CON EL ARTE

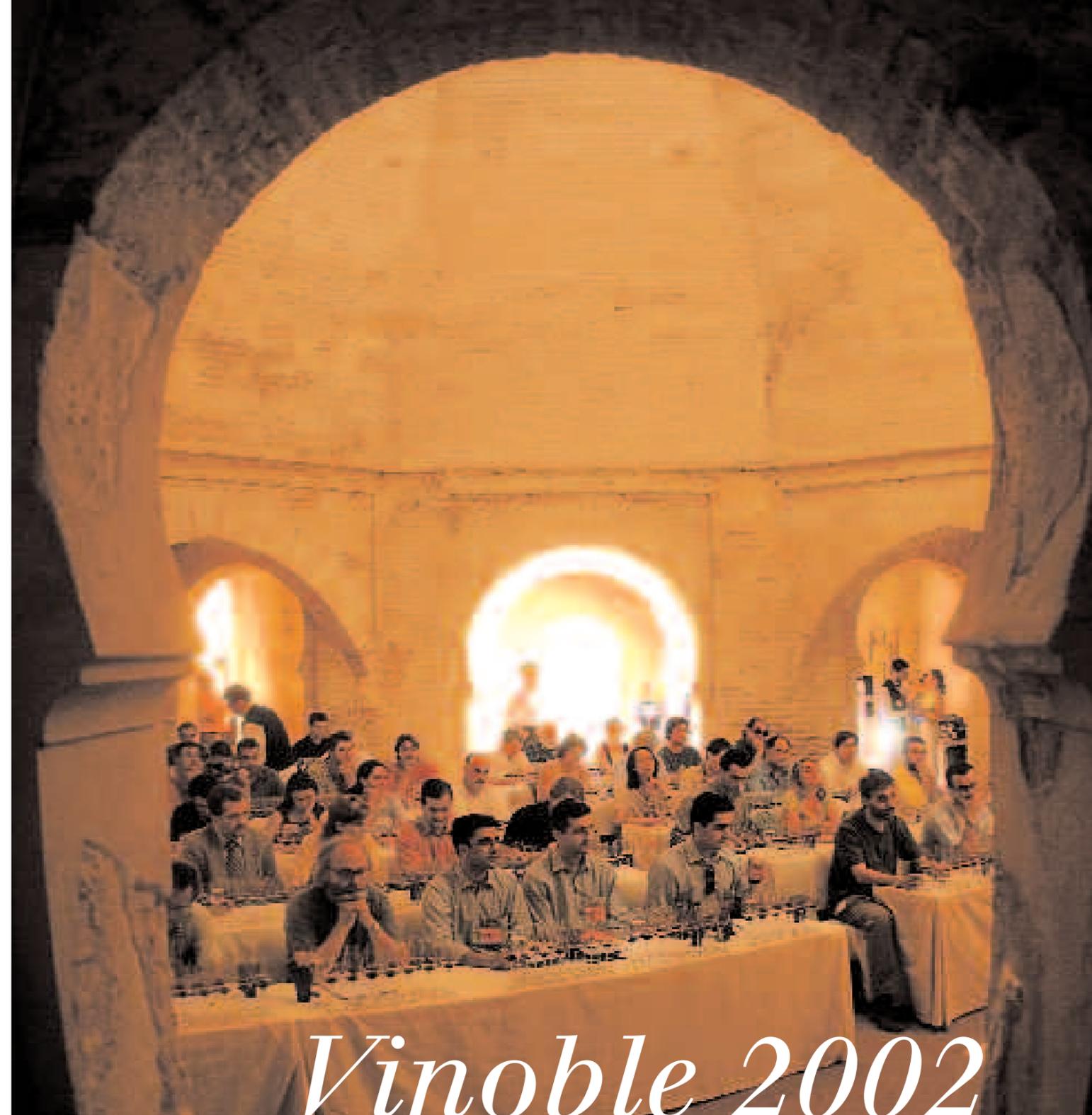


José María Fonseca, en un momento de la presentación del premio Francisco Mantecón.

El hotel Palace de Madrid sirvió de escenario para la presentación del I Premio de Diseño Internacional «Francisco Mantecón», un galardón que cuenta con el patrocinio de la prestigiosa bodega gallega Terras Gauda. Los interesados en optar a este premio deben saber que está abierto a cualquier persona física o jurídica, el tema es libre, con la única limitación de presentar dos obras por participante y reflejar aspectos corporativos

de la empresa convocante, sobre todo en lo relativo a sus vinos Terras Gauda y Abadía de San Campio, valorándose la creatividad y el encaje del anagrama societario. Se concederá un premio y dos accésit, el primero por valor de 6.000 euros, y 1.500 para los otros dos. Con la institución anual de este premio, la bodega gallega pretende rendir homenaje al pintor vigués Francisco Mantecón (1948-2001), el artista que fue exclusivo diseñador de la imagen corporativa de Terras Gauda, amigo, eficaz colaborador y socio desde los momentos fundacionales de dicha firma. Toda su labor de diseño realizada para esta bodega marcó una nueva forma de entender la cultura vinícola en Galicia, donde supo mezclar tradición y modernidad, convirtiéndose en un referente para la presentación de un producto emblemático como es el vino. Mantecón comenzó su carrera en 1966 con el grupo Princesa, allí participó en varias ex-

posiciones colectivas. En los años 70 estudió Bellas Artes en Barcelona y contactó con diferentes movimientos de vanguardia. Su estilo evolucionó desde la abstracción expresionista de los años setenta hasta la simplificación de las formas, influenciado por el diseño gráfico. En este campo destacó como uno de los renovadores, con trabajos para editoriales como Xerais, Sotelo Blanco y para la bodega Terras Gauda. Presidida e impulsada por José María Fonseca, desde su fundación en 1980 en O Rosal (Pontevedra), Terras Gauda es una de las firmas más acreditadas del panorama vinícola español, posee viñedos propios, asentados en un paraje privilegiado en el valle del Rosal, cerca de la desembocadura del río Miño, por tierras de La Guardia. Esta casa ha conseguido consolidarse en los mercados internacionales más exigentes y ha logrado un volumen importante de ventas en países como Estados Unidos, Alemania y Suiza.



Vinoble 2002

La irresistible seducción de la nobleza

Vinoble 2002 ha sido todo un éxito. No sólo contó con la presencia de bodegas y vinos del continente americano -Chile, Uruguay y Canadá- sino que permitió a los casi cien importadores presentes hacer buenos negocios.

La tercera edición del Salón de los Vinos Nobles ha convocado en Jerez de la Frontera a 160 periodistas, de la prensa nacional e internacional, y a 97 importadores de algunas de las más prestigiosas firmas comerciales de Europa, Estados Unidos, Japón, Canadá, México y Brasil. Se han realizado 8.000 visitas al recinto de El Alcázar, lugar de encuentro de todo el sector de los vinos nobles.

El recinto expositor de El Alcázar jerezano ha sido ampliado con la incorporación de un nuevo jardín árabe, lo que ha permitido una mayor presencia de países, bodegas y vinos.



De nuevo, Vinoble tuvo como escenario el recinto de El Alcázar árabe de Jerez. Los stands de 80 expositores han ocupado durante cuatro días los salones del Palacio de Villavicencio y los jardines árabes. En un ámbito tan singular, se han podido degustar auténticas joyas enológicas que incluyen nombres míticos entre los vinos dulces y generosos de todo el mundo: eiswein de Austria, Alemania y Canadá, sauternes, jerez, portos, tokaj de Hungría, Málaga, malvasías de Canarias, dulces del Condado de Huelva, moscateles y fondillones de Alicante, vendimias tardías de Uruguay y Alsacia, auslese, beerenauslese y trockenbeerenauslese alemanes, vinos de podredumbre noble de Austria y Chile, Pedro Ximénez de Montilla-Moriles, o moscateles de Setúbal...

Momentos estelares

Las catas en la mezquita árabe han permitido acercarse a los Vintage 2000, los primeros del milenio, a través de los portos de Quinta do Noval, Sandeman, Quinta do Vesuvio y Graham. Los vinos nobles del sudoeste francés tuvieron su momento estelar en la cata, que reunió, entre otros, al Château d'Aydie 1999, de Pacherenc; el Clos Uroulat 1995, de Jurançon; el Château du Tariquet Dernières Grives 2000, de Gascogne; o el Domaine Rotier Renaissance 1999, de la zona de Gaillac.

Sabor y aroma andaluz tuvieron las catas de los Málaga y los Palo Cortado. De los primeros, se probaron en la mezquita, entre otros, el Moscatel Pálido trasañejo de P.R Larios, el Pedro Ximén de López Hermanos o el Bota Napoleón de S.C.A. Virgen de la Oliva. De los segundos, el Solera Especial de Williams & Humbert, el Capuchino de Domecq o el De Bandera de Gil Luque, por citar sólo algunos de los seleccionados.

Los vinos de podredumbre noble de Sauternes, Rheingau y Tokaj coincidieron en otras de las sesiones, y se pudieron degustar, entre otros, el sauternes Château Closiot, el tokaj Oremus Eszencia 1995 o el Ruedesheimer Berg Rottland Riesling Trockenbeerenauslese.



La degustación en torno a los eiswein reunió a vinos procedentes de distintas zonas productoras como el Chardonnay Edesheimer Rosengarten, de Anselmann (Alemania); el Welschriesling, de Hermann Fink (Austria); o el Vidal, de Inniskillin (Canadá). En la dedicada a las garnachas tintas se compararon vinos catalanes como el Martí Fabra y el De Muller, con vinos dulces naturales del Rousillon, como el muy viejo Domaine Puig-Paraky Cuvée 1950 o el Domaine Pouderoux 1998 de la AOC Maury...

La última cata de las celebradas en esta tercera edición permitió acercarse a los vinsanto de Italia, de los que se degustaron el Moscato di Pantelleria 2000 de Minardi, el Castello di Brolio, Vin Santo de Chianti Classico 1996, o el Marco Pisoni 1984, entre otros. Además de las catas, numerosas bodegas participantes han realizado una serie de presentaciones para dar a conocer sus selectos



vinos y sus novedades. También se celebró una nueva edición del Curso Internacional sobre la historia de los vinos nobles, que en esta ocasión se dedicó a los vinos de Málaga, y los sorprendentes y didácticos Laboratorios del Gusto.

Del uno al otro confín

La prensa internacional y nacional y los importadores de Europa, Estados Unidos, Canadá, Latinoamérica y Japón han respondido al creciente interés que despierta este salón. Un total de 160 periodistas y 97 importadores han visitado Vinoble. Numerosos medios especializados de todo el mundo han asistido a la tercera edición. La lista incluye revistas y periódicos como, entre otros, Weinwirtschaft, Der Feinschmecker y Best of Wine.com (Alemania); La Revue belge des vins, In vino veritas (Bélgica); Vinho Magazine (Brasil); Wine Tidings (Canadá); La Cav (Chile); Bo Bedre, Dagbladet Borsen (Dinamarca); Briski Casnik (Eslovenia), Wine and Spirits, Wall Street Journal (Estados Unidos); Revue du vin de France, Revue des Oenologues, La Journée Vinicole (Francia); Geush (Grecia); Pers Wijn; Proefschrift, Wijnplein (Holanda); Borbarat (Hungría); Vinotheque, Gourmet

Journal (Japón); Vinos (Portugal); Decanter (Reino Unido); Vin Gastronomi (Suecia); NZZ Folio, Vinum (Suiza) y otros medios de Sudáfrica, Croacia y Austria.

De España, revistas como El Pipiripao, Club de Gourmets, Vinos de España, Sibaritas, Viandar, Sobremesa, La Etiqueta, Vinum, Spain Gourmetour, Mi Vino, La Semana Vitivinícola, Vivir el Vino o Interviú; diarios como El Mundo, Diario de Las Palmas, Diario de Jerez, El País; Información Jerez, Expansión, Ideal de Granada, Sur de Málaga, El Comercio, El Faro de Vigo; Agencias como EFE Agro; emisoras de radio -SER, ONDA CERO, RNE, COPE-; y, entre otras, cadenas de televisión como TVE, Canal Sur, Tele5, Localia TV, y Onda Jerez TV.

La presencia de compradores se ha incrementado de forma muy notable respecto a la segunda edición. La lista de empresas de comercialización y distribución incluye nombres como Exklusivimport, Savour Club/Viniphile, El Corte Inglés, Delinat, Taberner Carsi, Château Classic, Wein&Co, Fort Company, Lafayette-Gourmet, Oenophilia, Europvin, Mondovino, Gall & Gall, Fine Wines from Europe, Kanai Office, Wijnagentur Vincent, Viniportugal, Waitrose Ltd, Metrovino, Vinens Hus, Rosforth & Rosforth, VPS Belgium, HWCG Growers, Vinoselección, Valckenberg, o Lamicoop KFT, entre otros, hasta un total de 97. Junto a ellos, han acudido a Vinoble numerosos sumilleres, restauradores, tiendas especializadas y enólogos. Aunque resulta imposible cuantificar las cifras de negocio de Vinoble 2002, son muchos los expositores e importadores que aseguran haber iniciado o formalizado importantes acuerdos comerciales en este Salón de los Vinos Nobles.

Texto: Ana Ramírez
Fotos: Heinz Hebeisen

Finca La Anita
www.fincolanita.com

VINOS DE ARGENTINA

<p>Restaurantes: Sant Celoni - Madrid La Gastroteca de Stéphane y Arturo - Madrid Ca'Sento - Valencia La Montaraza - Valencia</p>	<p>Vinotecas: El Corte Inglés - Club del Gourmet Vinos de Autor Alama - Murcia La Bodega del Alcalde - Madrid</p>	<p>Importador: Puerto Tamar S.L. Trinitarios 15, Piso 2, Puerto 4: 46003 - Valencia - España Teléfono: 96 392 5096, Fax: 96 391 9966</p>
---	---	--

Con un Tannat domado pero con estilo propio, la familia Pisano quiere dar a su país una imagen de calidad en el campo del vino. «Lo que logró Argentina con el Malbec, lo conseguiremos con nuestro Tannat», asegura Daniel Pisano.

En su despacho hay una fotografía en la que aparece usted en su bodega con el príncipe Carlos de Inglaterra. ¿Qué le pareció al príncipe su vino?

Nuestro Tannat le impresionó. El príncipe vende los productos ecológicos que produce en sus fincas a través de la cadena Waitrose, la misma que distribuye nuestros vinos. Nos dijo que la próxima vez que fuera a un establecimiento de Waitrose en

Pero la variedad Tannat tiende a proporcionar vinos angulosos, estrictos, marcados por los taninos. No corresponde precisamente a la moda actual en el vino...

Hace diez años, también la variedad Malbec argentina daba un vino rústico. Desde entonces, los vinicultores han aprendido a conseguir de ella más frutuosidad y elegancia. Este lavado de cara es el que trajo consigo el éxito.

cuvée también contiene Cabernet Sauvignon y Merlot. Pusimos especial cuidado en la crianza en madera.

¿En qué sentido?

Queríamos impedir a toda costa que el vino se viera excesivamente marcado por la crianza en barrica. Lo que buscamos es un vino densamente tejido, complejo, en el que la madera sólo esté presente como un

Daniel Pisano, ¿cree que se

Inglaterra, compraría una botella de nuestro Tannat. Creo que realmente entiende de vino.

En las últimas décadas, Chile y Argentina han ascendido fulgurantemente en el mundo de los vinos. ¿Los seguirá ahora Uruguay?

Con sólo 9.000 hectáreas de viñedos y una importante demanda interna, Uruguay no dispone de las cantidades necesarias para desempeñar un papel importante en el mercado internacional. Pero existen buenas posibilidades para las aproximadamente 30 bodegas que se han comprometido con un vino de calidad. Chile y Argentina nos han allanado el camino. Creo que existe mucho interés por los vinos sudamericanos.

¿Puede Uruguay ofrecernos algo nuevo?

Con la variedad Malbec, Argentina creó un vino de carácter propio, que le ha permitido destacar internacionalmente. Con el Tannat, Uruguay tiene un as similar en la manga.

Últimamente, muchos Malbec argentinos resultan tan emperifollados -esto es, con tanto aroma de madera de roble- que apenas se los puede distinguir de un Shiraz australiano. ¿Forzará usted su Tannat de un modo similar?

En el Malbec también existen otros ejemplos positivos: vinos opulentos y marcados por la fruta, que a pesar de ello siguen representando con carácter propio la variedad y el terreno. O piense usted en el vinicultor francés Alain Brumont, en Madiran. Él también ha conseguido obtener con la uva Tannat unos vinos que, a pesar de su carácter especial, entusiasman a los amantes del vino.

¿Prevé usted hacer algo similar con su nueva cuvée de la máxima categoría Arretxea, lanzada con la cosecha del 2000?

Sí, ese vino se basa en una selección muy estricta. Sólo empleamos las mejores uvas de nuestra finca Viña Barrancal Estate. El Tannat, por ejemplo, procede de cepas muy viejas. Para pulir algo las aristas, la

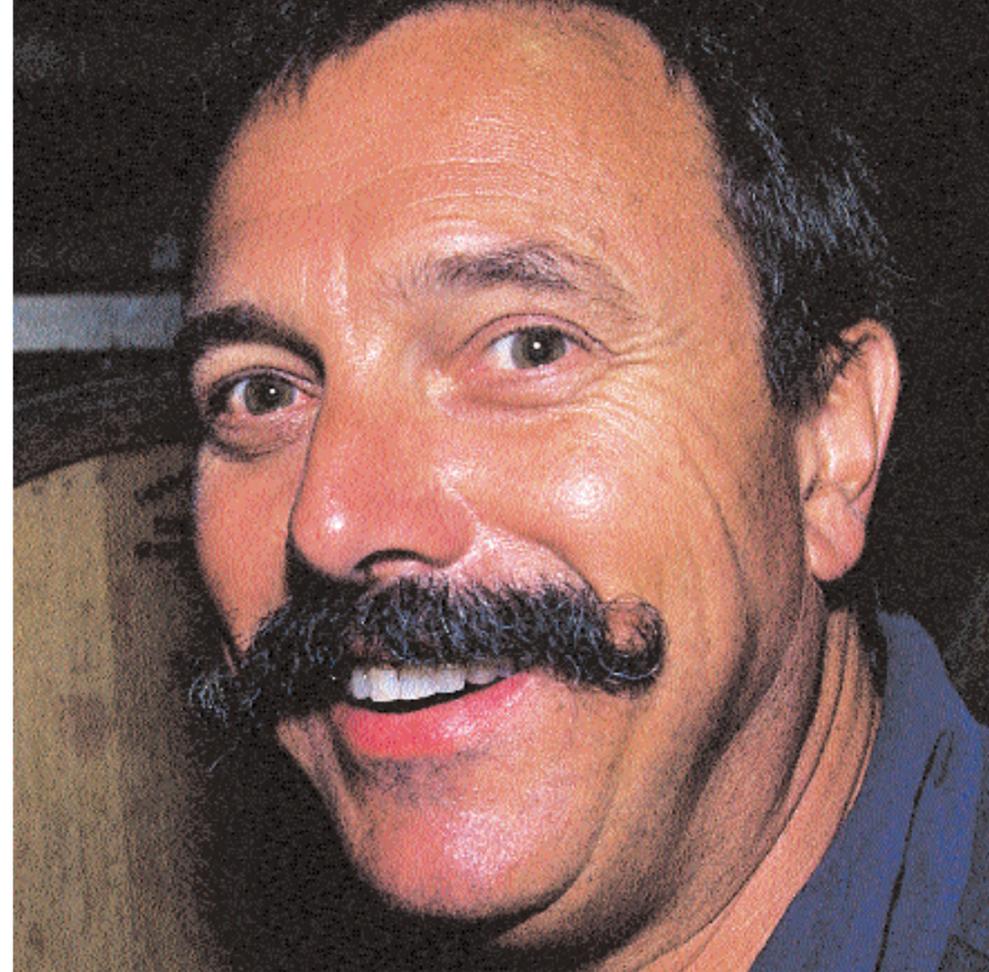
apoyo. Fueron necesarios años de complejas experimentaciones para averiguar qué tipo de madera de roble le iba mejor a nuestro Tannat.

¿Y cuál es la madera que mejor le sienta?

Son barricas del tonelero borgoñón Berthomieu. Esta empresa sólo utiliza roble secado al aire durante un mínimo de 26 meses, procedente de los bosques franceses de Darnay y Bertragnes. Para el Arretxea seleccionamos finalmente 28 barricas, lo que supone un total de unas 8.000 botellas.

¿Por qué se supone que Uruguay proporciona el terreno adecuado para la uva Tannat?

Desde luego, el hecho de que la variedad se haya extendido tanto aquí responde en cierta medida a la casualidad. Emigrantes vascos trajeron consigo la uva Tannat en torno a 1870. Desde entonces se ha adaptado óptimamente a las condiciones locales, y casi se ha convertido en la variedad nacional.



Es un reto interesante. Por ejemplo, para la cadena Marks & Spencer hemos creado el «Polo Sur», que se vende a unas 10 libras. La etiqueta causó gran sensación. Muchos consideraban que se trataba de un grabado artístico. Sin embargo, los trazos de lápiz muestran los contornos de Sudamérica, aunque con la orientación opuesta a la habitual: por una vez estamos arriba en el mapa, y Europa abajo. Con eso queríamos decir que la forma en que se ve a los demás siempre depende de la perspectiva...

Texto y fotos: Thomas Vaterlaus

necesita un Tannat uruguayo?

¿Cuáles son las zonas de cultivo más interesantes en su país?

La mayoría de los buenos vinos, y entre ellos los nuestros, proceden del sur del país, en torno a la capital Montevideo. El clima está marcado por la influencia del cercano Río de la Plata. Sin embargo, la cuestión de la zona de origen sólo está empezando a tomarse en consideración muy gradualmente. Esto tiene la ventaja de que aún es posible comprar terrenos de cultivo de vid a precios económicos. Un terreno de primera categoría apenas cuesta más de 2.000 dólares la hectárea.

Mientras que la economía de Chile, el principal país vinícola de Sudamérica, se encuentra en pleno auge, su vecina Argentina está sumida en una profunda crisis económica que también amenaza a la viticultura. ¿Cuál es la situación en Uruguay?

Uruguay tiene una economía sana. Sin embargo, llevamos un retraso de al menos diez años con respecto a Chile. La clase acomodada es muy pequeña, y se desarro-

lla muy lentamente. De los 3,5 millones de habitantes de nuestro país, sólo 10.000 pueden permitirse viajar habitualmente en avión. Por eso, nuestros vinos de máxima categoría están dirigidos también a la exportación.

Entonces, ¿el mercado nacional no resulta atractivo para ustedes?

Nuestra política es seguir desarrollando la exportación sin dejar de lado el mercado interior. Desde que en 1997 participamos por primera vez en la «Vinexpo» a modo de prueba, nuestra cuota de exportación subió hasta un 40%. Es una cifra enorme para una pequeña empresa familiar. Por otra parte, seguimos abasteciendo al mercado nacional con las clásicas botellas de tres litros. Estamos orgullosos de que también ese vino sencillo sea considerado el mejor de Uruguay, lo que hace que se venda a precios bastante elevados.

Pero sus vinos también se encuentran en supermercados ingleses.

Daniel Pisano

Daniel Pisano, de 49 años, dirige junto con sus hermanos Eduardo (responsable de viñedos) y Gustavo (jefe de bodega) la empresa familiar situada en Progreso, a unos 26 kilómetros al norte de Montevideo. La propiedad dispone de 30 hectáreas de viñedos, y además adquiere uvas procedentes de otras 10 hectáreas. La actividad fue iniciada por su abuelo, don Cesare Secundino Pisano, que emigró en 1914 de Liguria a Uruguay y se estableció en Progreso, produciendo su primer vino en 1924. Los principales vinos de la casa se agrupan en la actualidad en la llamada línea RPF («Reserva Personal de la Familia»). Entre los vinos más interesantes de Pisano figuran la mezcla de Viognier y Chardonnay, el Pinot noir RPF, el Tannat RPF y la recién lanzada cuvée de alta categoría Arretxea, así llamado en homenaje al apellido vasco de su madre.

La consolidación del Priorat

Han pasado ya doce años desde aquel histórico 89, año en el que se elaboró el primer vino, y el nuevo Priorat continúa sorprendiendo. La fama de sus vinos se acentúa y cruza fronteras. A la llamada de la gloria, proliferan las nuevas empresas e inversores de distinta índole. Desde gente famosa a bodegas significativas en otros lares prueban fortuna en la resucitada comarca.

*Texto: Bartolomé Sánchez.
Fotos: Heinz Hebeisen.*





El enólogo de Viticultors del Priorat, Jordi Puxeu, con la tierra calizo/arcillosa de sus viñedos. Abajo, planta joven en terrenos pizarrosos.

Todo el mundo, desde el aficionado más básico al experto más especializado, nos hemos preguntado alguna vez si esto del nuevo Priorat no suponía otra cosa que la fantasía de unos cuantos locos soñadores, como alguna vez fueron calificados, o asistíamos en serio al renacimiento de esta gran zona vitivinícola. La cosecha del 89 fue elaborada en conjunto por los pioneros

en Gratallops, y supuso el punto de partida para la resurrección de esta antigua comarca. Las circunstancias personales no dieron opción a la segunda cosecha en idénticas condiciones. Los cinco precursores vendieron sus vinos, cada cual por su cuenta, y el éxito de estos productos en el mercado constituyó la base del nuevo Priorat. Con mayor o menor fortuna en sus comienzos, René Barbier, con el Clos Mogador, Dafne Glorian, con el Clos Erasmus, Carles Pastrana, con el Clos de l'Obac, Josep Lluís Pérez Verdú, con el Clos Martinet, y Álvaro Palacios, con el Clos Dofí (ahora Finca Dofí). Quizás el punto clave para la rápida difusión de estos vinos fue el conocimiento del mercado extranjero por parte de algunos ex-socios (Dafne Glorian, cuyo esposo, Eric Salomon, es uno de los mejores importadores de vino en el mercado de Estados Unidos, además de René Barbier y Álvaro Palacios que conocían muy bien el secreto de estos difíciles ambientes). Así, hay vinos de estos primeros elaboradores que no se conocen, o se conocen muy poco, en el mercado nacional, dado que casi en su totalidad se buscan, cotizan y beben en el extranjero. Curiosamente, uno de los puntos donde resultó más difícil introducirse fue en la propia Cataluña. El ciclo se completó con

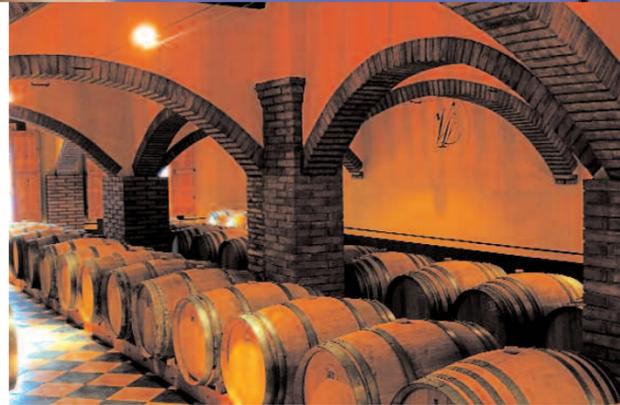
la estupenda acogida que los grandes gurús de la prensa anglosajona dieron a estos vinos originales y plenos de fortaleza. Atrás quedaban, como barrios por un vendaval de viento fuerte y fresco (como acostumbra a soplar en la comarca), aquellos vinos clásicos, que agonizaban en las estanterías, siempre con una relación calidad/precio estupenda, y el resto condenado al limbo del mercado a granel. Aunque en el pasado constituyeron uno de los productos más demandados fuera de sus fronteras, en el año clave de 1989 habían logrado sobrevivir algunos bodegueros con sus clásicos vinos. Como por ejemplo, los elaborados por Scala Dei, que gozaron de un prestigio justificado, como los magníficos reservas del llamado Cartoixa, con el buqué de viejas barricas que tanto se alababa entonces. O algunos de los peculiares vinos de los Hermanos Barril que llegaron a alcanzar en ocasiones hasta los 18º alcohólicos naturales. O Müller, más especializado en vinos rancios y dulces. O la Cooperativa elaboradora de vinos sencillos, pese a sus instalaciones nuevas en Gratallops. Y alguna que otra bodega con menos fama. A posteriori, han experimentado una gran transformación, como veremos más adelante.

Un sueño a golpe de pizarra

Pero ¿qué ha pasado desde aquel, a la postre, venturoso 89? Generalmente muchos de estos proyectos plenos de ilusión y esfuerzo, con un arranque igualmente fulgurante, no tienen el eco deseado en su propia tierra, y al cabo de poco tiempo muere con el falso fulgor de una estrella súper nova. No es el caso. En el Priorat ha prendido la llama del vino como una forma de vivir, como fuerza de atracción capaz de absorber de nuevo a una juventud otrora emigrante, que buscaba en la ciudad lo que su tierra les había negado. Como un largo rosario, todos los años desde el 91 arriban nuevos elaboradores, cargados de idénticas ilusiones y ganas de trabajar. En estos pocos años llegan los cambios, se multiplican las bodegas, los viñedos novísimos están a punto de dar sus frutos, y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen continúa con bastantes dudas sobre la mesa. ¿Los nuevos viñedos darán la calidad exigida en este terruño? ¿Hay suficiente Garnacha o Cariñena vieja para todos? ¿Sobrevendrá un parón en el mercado de nuestros vinos, o bajará el precio? Son dudas más que razonables, porque la D.O. ampara unas 1.500 has., y el viñedo en producción llega a las 1.400 has. Si consideramos vieja una cepa con veinte años, sobreviven de este viñedo anciano



Salustia Álvarez, de Celler Vall Llach, con una copa de licorella. A la derecha, Rafa Bordalás, enólogo y propietario de Bodegas B.G. Al lado, nave de barricas de Vall Llach.



unas 400 has. en todo el Priorat. Otras 200 has. más que alcanzan entre quince y veinte años, y 700 que se plantaron a partir del 90. El resto es mucho viñedo joven, cepas de dos o tres hojas, que algunas acaban de entrar en productividad. La cuestión es: ¿cuantos elaboradores sabrán o querrán adaptar esa materia prima diferente, para asegurar que continúe la calidad, requisito imprescindible, que ha llevado a estos vinos al olimpo en un tiempo récord? Los próximos años nos darán la solución, porque los vinos llevarán sin duda el peso de la juventud del viñedo. Existe un buen precedente, los grandes prioratos, los vinos que han llevado a la fama al nuevo Priorat, siempre han llevado en su mezcla un pequeño porcentaje de uvas procedentes de viña jo-

ven. Cabernets, Merlots o Syrah que tato han ayudado a dar el cambio rotundo. Pero hay un asunto en el cual los productores del Priorat no dudan en ponerse de acuerdo: es la prioridad que conceden a las inversiones en la viña. En nuestro fructífero recorrido por las bodegas y las tierras de la comarca, asistimos a una transformación del paisaje. No queda pueblecito que no se haya contagiado con la fiebre del viñedo: en los montes, en las empinadas laderas o los valles que componen esta silvestre comarca se palpa un movimiento enorme, máquinas y hombres enfrascados en la tarea de remover, abrir la pizarrosa tierra. Nuevas terrazas, nuevos desmontes, nuevas plantaciones. Desde los lugares más altos, desde donde se domina el Priorat, se pue-

de ver la tremenda transformación de la tierra, en los cuatro puntos cardinales aparece, bajo nuestros pies o en la lejanía, la característica pizarra removida, sin la sombra de la vegetación, signo inequívoco de un futuro viñedo, casi lo único que se planta hoy en el Priorat. No sé si algún día la naturaleza cicatrizará sus heridas, el verde del viñedo hará más suave el impacto ambiental. Hoy por hoy se pueden apreciar obras faraónicas y modificaciones que rayan incluso en la agresión ecológica.

Todo el mundo está inmerso en la ardua tarea de aumentar el viñedo, de modernizarlo hasta donde alcance el último euro invertido en el campo. Tanto los capitales pudientes como los más humildes bodegueros. Y esto se aprecia nada más entrar en



Arriba, Josep M. Fuentes, de Cellers Fuentes, en Bellmunt del Priorat, un apasionado de la llicorella (pizarra). Abajo, con el enólogo de la bodega, Josep Àngel Mestre.

las bodegas, ostensiblemente sencillas, se aprovecha cualquier rincón de la casa. La antigua cuadra, el viejo lagar o la fábrica otrora abandonada, todo sirve para guardar las relucientes tinajas de acero inoxidable. No se presume de maquinaria sofisticada, ni mucho menos de lujo en las instalaciones. Los únicos signos de exquisitez, para ellos puramente imprescindible, son las barricas de crianza. Nuevas, resplandecientes, la gran mayoría barricas de roble de «boutique», con ostensibles marcas de famosos toneleros franceses en sus frentes, y guardadas con

mimo en habitaciones dotadas de aire acondicionado. De apenas seis bodegas que había en los comienzos llegan a 45 en estos momentos, nombres que desembarcan con la ilusión de ver sus vinos entre los mejores del Priorat. Como la familia Capafons-Ossó que llegó casi en los comienzos de la nueva era, con su forma especial de entender el Priorat: sacar sus vinos al mercado después de pasar unos años de crianza en bodega. Porque la fórmula de venta que utilizaron los pioneros en el nuevo Priorat, desde su primer vino, era «a la francesa», en la que el vino se comercializa una vez embotellado, y la posible crianza en botella corre a cargo del cliente. José María Fuentes, con su Gran Clos, se puso a la altura de los buenos con relativa facilidad, y ahí sigue. Su gran sueño es hacer una bodega en medio de sus pizarrosos viñedos, porque ahora en su casa-bodega, en pleno pueblo de Bellmunt, no le cabe ni un pequeño depósito de mil litros más. Por el año 95 se puso en marcha la segunda fase de la familia Pérez i Ovejero: Cims de Porrera. Este vino nos ofreció la otra cara del Priorat, la que aparece plena de estructura, equilibrada acidez y aromas florales que aporta la Cariñena. Gracias a este proyecto entraron en escena Lluís Llach y su socio Enric Costa. Obras posteriores demostrarían que iban en se-

rio en esto del vino. Como son los grandes vinos que producen en su otra bodega en Porrera, Vall Llach. Tanto el «Embruix» como el «Vall Llach» son un excelente ejemplo de vinos elaborados con uvas de «costers» (laderas), de uva elegida meticulosamente y de disminución del ya exiguo rendimiento a mínimas cifras de locura. Una gran repercusión tuvo la compra de Masia Barril por Pere Rovira. Y la verdad es que no defraudó. Porque aquellos vinos antiguos que hacían los Barril se tornaron en modernos, seductoramente carnosos, equilibrados, que guardaban, además, un resto de la personalidad de los pretéritos. Resultaron una excelente muestra del saber hacer de Toni Coca, el enólogo de la casa. La finca experimentó una transformación total, con la plantación de viñedo donde el terreno es adecuado, olivo donde no se palpa tanta pizarra, y, en fin, almendros, pinos y otros árboles para cuidar el paisaje. Posiblemente, se ha convertido en la mejor propiedad de la comarca, y se nota que es la niña mimada de la familia Rovira. Méritos ha hecho también Rafa Bortalás en la breve reciente historia del Priorat. Llegó a tutelar hasta seis bodegas, con el calvario añadido de la alcaldía de Gratallops. Últimamente solo cuida de su vino «Gueta Lupia», elaborado con un claro sentido de la armonía y la elegancia.

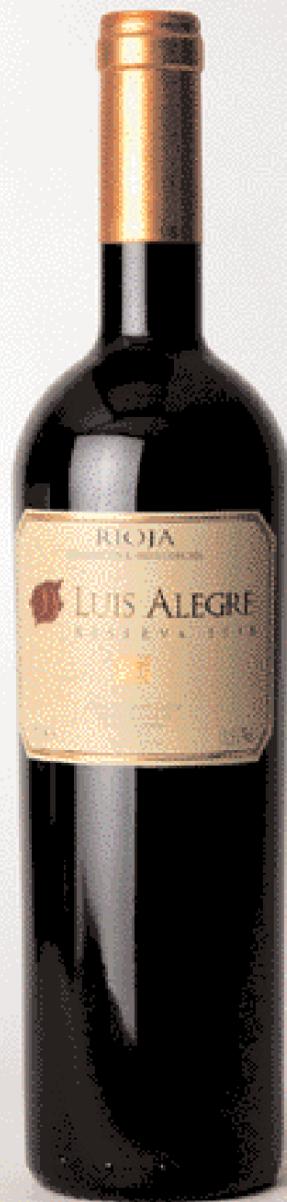
Nueva ola de viticultores

La tercera generación llega desde distintos frentes. Uno es Christopher Canan, valioso exportador de vinos españoles y enamorado de estas tierras tarraconenses. Su última adquisición ha sido una finca situada al lado del Clos Mogador, de la que ya ha obtenido los primeros vinos. Han sido elaborados en la bodega de René Barbier y se llaman Clos Figueras y Font de la Figuera, un segundo vino. Los Barbier también hacen el Clos Manyetes, propiedad de un belga amigo de la casa, Luc Van Iseghem. El Priorat basa su enorme personalidad en la fuerza de la pizarra. Es una de las pocas D.O. españolas que se distinguen por la homogeneidad de su terruño. Es esa «llicorella» la que aporta el toque mineral a los vinos, y reduce drásticamente la producción de uva en aquellas salvajes y tortuosas laderas donde las plantas deben adaptar sus raíces para retener la poca agua de lluvia que el cielo concede. Por ello sorprende que bodegas como Viticultors del Priorat elijan dulces valles en el término de Bellmunt, donde la tierra se torna blanquecina, caliza y arenosa. Y se aprecia en sus elaborados, más suaves y fáciles de



LUIS ALEGRE

De nuestros más antiguos viñedos elaboramos el Mejor Vino Joven. De su esmerada selección, surge este reserva. Ha nacido...



BODEGAS LUIS ALEGRE
Carretera de Navaridas s/n
01300 Laguardia (Álava)
Tel.: 945 60 00 89
Fax: 945 60 07 29
e-mail: luisalegre@arrakis.es



René Barbier hijo, con Sara Pérez, la enóloga de Martinet, en el nuevo viñedo de la Serra Alta.

beber, salvo el que llaman «Prior Terrae», un vino con tonos minerales clásicos y personalidad. Dentro de poco asistiremos a la puesta de largo de las nuevas elaboraciones de las bodegas que se acercaron a esta tierra en los últimos años. Torres es una de ellas, Codorníu tiene muchas acciones en la bodega clásica Scala Dei, y la compañía donde ha puesto sus esperanzas Serrat, lo hará en un futuro cercano. En un recodo del tortuoso camino que lleva de Gratallops a Porrera, se distinguen los viñedos de Josep Puig, un hombre de gran experiencia en el mundo del vino, quien, después de su larga andadura en tierras del Penedès, ha puesto todas sus ilusiones en el Priorat. Viñedos de Ithaca es un hermoso proyecto que modela junto a su hija Silvia. Su vino llamado «Odysseus» aporta otra pieza al difícil rompecabezas de la zona, porque además de las uvas de rigor, el tinto contiene una proporción pequeña de la portuguesa Touriga nacional. Aunque suene a chanza, el Priorat hace milagros. La juventud comienza a valorar lo que su tierra ofrece, que de momento es mucho trabajo y duro, como significa el mantener cuidadas aquellas difíciles viñas. Hay un proyecto sugestivo auspiciado por el joven René Barbier, Sara Pérez y seis amigos, llamado «El

Vuit» (el ocho). Entre todos compraron una vieja viña, y ya han elaborado su vino, que descansa y se hace mayor en la bodega de los Barbier. Pero la ilusión de la casa Martinet es la puesta en marcha de su nuevo proyecto en Falset. La plantación de un viñedo en una gran finca de la Serra Alta, situada en un monte de casi mil metros de altitud desde donde se divisa casi todo el Priorat. Más de setenta hectáreas plantadas en pura «llicorella». Allí se levantará otra bodega, donde se elaborará todo el producto de ese viñedo, parecido a un rompecabezas (aprovecha cuidadosamente cada rincón de la finca) que funcionará independiente de Martinet. Magnífico porvenir, si ahora logran sobrevivir las débiles plantitas en aquel secarral. Toni Alcover, experimentado enólogo, emprende su camino en solitario, después de haber trabajado algunos años su vino Fra Fulcò, en el Celler de la Cartoixa, propiedad de Francesc Sánchez. Tampoco falta el vino ecológico de Josep María Albet y sus socios en Poboleda. Más de cien hectáreas de viñedo certificado para elaborar en Mas Igneus su variados vinos ecológicos.

Nombres famosos que, junto a grandes desconocidos, contribuyen con sus buenas elaboraciones a la consolidación de esta D.O. Son la tercera generación de «priorateños» que buscan un lugar en el cielo. Pero el camino hacia la gloria no es fácil. Junto a los que ya han afianzado su posición con vinos que se codean con lo más florido del mundo, hay bodegas que todavía no han llegado a la calidad a la que ya nos tiene acostumbrados esta denominación. A sus vinos les falta carácter, o todavía transitan por aquellos caminos plagados de sabores y olores clásicos, rancios o con manifiestas carencias técnicas.

La D.O. Qualificada, una ilusión polémica

Chispas ha hecho saltar la iniciativa del Consejo Regulador de adecuar convenientemente la denominación de origen a su apellido «Qualificada».

Locura para unos, estrambótico para otros, una gran ilusión para la mayoría que ha apoyado sin reservas este proyecto. La idea va más allá de cualquier denominación española. Se trata de ejercer un control sobre el viñedo y sobre sus productos, a modo de las grandes «appellations» francesas. El escalafón comenzaría con un vino genérico, que se denominaría Priorat. Sería el resultado de la materia prima recogida en toda la D.O. Inmediatamente superior sería un «vino de pueblo o de municipio». En este caso, para poder lucir tal contraetiqueta, la



Arriba, Francesc Sánchez, propietario de Celler de la Cartoixa, en Vilella Alta. A la izquierda, con la enóloga Roser Amorós.

de las cepas plantadas en ese pago; un ejemplo sería «Clos Mogador». El primer paso fue dado en junio pasado. Se cataron unos cincuenta vinos de la mayoría de las bodegas, los propios elaboradores ejercieron de catadores, y también acudieron algunos invitados. Sin duda fue una cata muy notable, aunque no despejó muchas incógnitas. Los resultados todavía no se han desvelado, no por falta de ganas, sino por difíciles. Hay un grupo que se opone al proyecto, porque considera que, por ahora, no aportará ventajas a los intereses de la D.O. Entre ellos se encuentran los elaboradores Carles Pastrana, José Manuel Fuentes (Gran Clos) como los más significativos. Éste último opina que «se debería buscar otra fórmula. Porque la división por pueblos no garantiza la calidad al consumidor, y en cambio puede crear divisiones dentro de la D.O. Me parece que lo que vale de verdad es la uva de 'costers' (laderas) y en altura. Aquí en Bellmunt es esclarecedor, las alturas poseen un terreno pizarroso tremendo, sin apenas suelo, y la producción es muy

uva debería proceder solamente 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 exclusivamente

VINOS DE CANARIAS



DE ESTA NATURALEZA TAN PRIVILEGIADA, REPLETA DE CLIMAS PRIMAVERALES. DE ESTA TIERRA NACIDA DEL FUEGO, FÉRTIL Y GENEROSA. DE ESTE PARAÍSO DONDE EL SOL ILUMINA PAISAJES Y GENTES LLENOS DE ENCANTO... SURGEN, COMO ES LÓGICO, VINOS AFORTUNADOS, HEREDEROS DE UNA TRADICIÓN DE 500 AÑOS Y DE LA TECNOLOGÍA VITIVINÍCOLA MÁS AVANZADA. DESCÚBRELOS. DISFRÚTALOS. SON TINTOS, BLANCOS Y ROSADOS. SON LOS VINOS DE CANARIAS.

VINOS DE CANARIAS



GOBIERNO DE CANARIAS
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE POLÍTICA AGROALIMENTARIA



Arriba, Francesc i Xavier Capafons, de Celler Capafons-Ossó (Falset). Sobre estas líneas, Viñedo de Celler Capafons-Ossó (Falset).

poca. En el fondo de los valles este terreno se torna calizo, arenoso o con arcilla, con mucha profundidad. ¿Cómo van a dar los dos la misma calidad?». Donde sí parece que hay avenencia es en la notable diferencia que existe entre varios municipios que componen la D.O. Diferencia en cuanto a las variedades. En Porrera domina la Cariñena, y en Gratallops la Garnacha, por ejemplo. También hay diferencias de clima. Mucho más cálido Bellmunt, y por tanto con una vendimia más temprana que Porrera, donde hay altitudes en las que solo la Cariñena es capaz de prosperar con éxito. Para los más escépticos, sin embargo, «el rollo» de la qualificada técnicamente no es otra cosa que una denominación cui-

dada. Las diferencias importantes respecto a las demás es que se embotella en origen el 100% del producto elaborado, que la materia prima se cotiza por encima de la media nacional en un 200% o que el 90% de las fincas están inscritas en el Consejo Regulador. Cualquier denominación de origen que cumpla estas condiciones, además de alguna otra, puede ser «qualificada». Pero no es solo esta materia la que crea polémica en el Priorat. Como una comarca joven y con fuerza, varias cuestiones se presentan en el futuro de la D.O. Por ejemplo un sector, de los más viscerales y desconfiados guardianes de la tipicidad, se cuestiona la posibilidad de prohibir que se plante una cepa más de las curiosamente llamadas «mejorantes». Esto es: Merlot, Cabernet, Syrah y compañía. Los mal intencionados dicen que todos los que argumentan este asunto ya tienen plantadas la suficiente cantidad para hacer sus «coupages».

La conclusión de nuestro viaje es que el Priorat marcha felizmente, los vinos «antiguos» (cosechas 93, 94 ó 95) aguantan bien el paso del tiempo, aunque nunca llegarán a ser «matusalenes». Del 89 o del noventa no se puede opinar rigurosamente, estos vinos se elaboraron bajo otro prisma, y podrían emitirse juicios que perjudicarían la imagen de los vinos posteriores. Entre los elaboradores históricos hemos palpado cierta inquietud por el futuro de la D.O. Existen dudas ló-

gicas de las intenciones que albergan los nuevos vecinos, de si todo su esfuerzo habrá resultado baldío o seguirá la misma filosofía de elaboración y las mismas premisas. Y buscar la calidad como norma. Por eso quieren edificar una denominación lo más sólida posible.

Mientras, la vida en la intrincada y fascinante comarca sigue lenta, apacible e inexorable, prácticamente como en tiempos de los cartujos. Y se deja ver sobre todo en los servicios. En los hoteles y restaurantes. Esencialmente son los mismos que hace unos años, con la salvedad de dos restaurantes nuevos en Gratallops. Como hace años, para dormir está el hotel Sport, de Falset, casi como única opción, aunque a las once de la noche cierra la recepción. Para comer tenemos el restaurante Lo Cairat, que llevan Juli y Merçé como un faro en medio de la noche. Y aún con su ritmo lento, la vida sigue, ya está preparada la cuarta generación de bodegueros del Priorat. En breve nacerá el retoño de Sara Pérez, la de Martinet y el joven René Barbier IV, el bebé será todo un símbolo en el Priorat. ¿Será un signo de continuidad?

Un negocio en alza

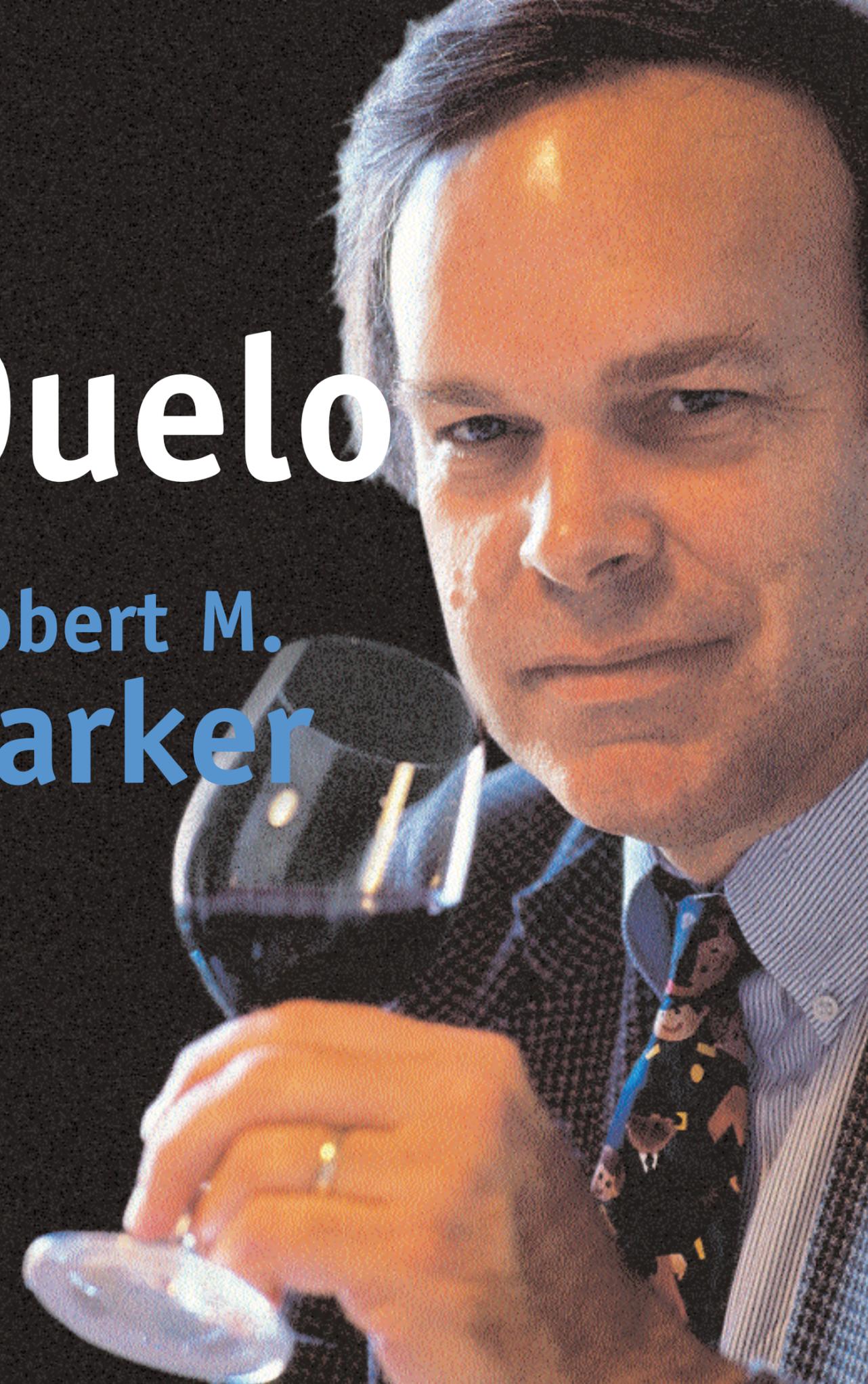
El dinero para invertir llega de todo el mundo. Por eso es interesante el parecer de Salus Álvarez, un hombre muy versátil: alcalde de Porrera, presidente de la D.O.Q. Priorat, además de gerente de la bodega Vall Llach. Sabe lo que se cuece en los entresijos de la comarca. «No son fáciles estas tierras para el que no ama el vino» -nos dice rotundamente convencido-. «Hace unos años, en el 95 ó 96, vinieron, atraídos por la incipiente fama, bastantes inversores. Pero la mayoría percibía la gran voluntad que se necesita en esta comarca para poner a punto una viña». Los números cantaban, nos dice socarronamente: «de diez inversionistas posibles, solamente quedaba uno que veía futuro. Y es que el Priorat solamente acepta dos clases de inversores. Los que han nacido allí y poseen viñedo, por lo tanto lo tienen algo más fácil, o los que aman verdaderamente el vino. Es una forma natural de espantar a inversores «cazadores». El costo para acondicionar esta tierra es infinitamente más alto que el de la mayoría del viñedo español. Si lo que se pretende es hacer las cosas bien, en pleno «coster» montañoso, de pendiente notable, para acondicionar la tierra se necesitan unos tres millones de pesetas (18.000 euros), terreno, derechos y plantación aparte.



EL DUELO

Hugh
Johnson

Son los dos publicistas del vino más influyentes del mundo, y conciben la comunicación acerca del vino de manera opuesta. La escala de cien puntos lanzada por el americano Robert M. Parker y convertida en el baremo de la calificación del vino a nivel mundial, a ojos del inglés Hugh Johnson constituye un trágico paso en falso. Thomas Vatterlaus habló con ambos sobre el sentido y sin-sentido de la calificación por puntos.



Robert M.
Parker



Hugh Johnson

«Los americanos necesitan seguir a un líder, también en el caso del vino»

Durante siglos, los autores ingleses han marcado la pauta del periodismo enológico, situando siempre en un primer plano la transmisión de conocimientos básicos. Ahora, poco a poco, los americanos los están desplazando con su baremo de cien puntos...

Hemos de tomar en consideración las diferencias de mentalidad entre europeos y americanos. Se encuentran en todas partes, en la comida, la vivienda, los viajes. Lo indudable es que los americanos tienen predilección por las figuras líder a las que seguir, también en el caso del vino. Pero en otros aspectos, este hecho aún resulta más dramático. Por ejemplo, en el caso de la crítica teatral, de alguna manera el New York Times tiene una posición de monopolio. No creo que sea provechoso para la cultura del vino que la mentalidad americana cobre relevancia. En Inglaterra, al menos, apenas se emplea esta escala de cien puntos.

Cuando usted bebe un vino en el ámbito privado, ¿lo califica automáticamente con una nota?

No. Sencillamente me pregunto: ¿Le digo que sí o que no a este vino? A veces no estoy seguro. En esos casos, centro más mi atención en el vino en cuestión.

Hay críticos de vinos que catan anualmente entre 10.000 y 20.000 vinos. ¿Es usted uno de ellos?

No. Antes cataba considerablemente más que ahora. Pero luego llegué a la conclusión de que la viticultura tiene un desarrollo tan dinámico a nivel mundial que para una sola persona se ha vuelto sencillamente imposible seguir teniendo una visión de conjunto que lo abarque todo. Catar diariamente cincuenta vinos o más, en mi opinión, no es un planteamiento inteligente.

¿Cree usted que la cata sistemática hace justicia a la esencia del vino?

La descripción de los vinos ha evolucionado mucho en los últimos años. El nuevo estilo confiere más peso a los aromas frutales. Pero si un catador encuentra en un vino los aromas de siete frutas distintas, desde el saúco hasta la fruta de pasión, eso ni con mucho expresa la calidad de un vino. Y es bastante dudoso que el aficionado al vino, en su casa, encuentre las mismas frutas en ese mismo vino. Lo que yo percibo como saúco puede diferir bastante de lo que usted llamaría saúco. Por ello, considero que, en la calificación de un vino, deberían ser decisivos valores más abstractos como la armonía, el equilibrio, la vitalidad, el vigor y la longitud.

La cata en primeur de los vinos de Burdeos en primavera, después de la vendimia, se ha convertido en el acontecimiento principal del periodismo enológico. ¿Qué opinión le merece?

Puede ser interesante catar vinos en su fase de elaboración. Pero considero equivocado dar calificaciones a los vinos sin terminar ni embotellar. No se puede controlar si efectivamente se trata de una prueba representativa del vino terminado. Por eso, por principio, no participo en tales eventos.

¿Cuál es su mayor crítica a la calificación sobre un baremo de cien puntos?

El vino queda reducido a una cifra. Pero ¿traduce esto una realidad objetiva? La cifra sólo quiere decir que alguien, en algún momento, en algún lugar, calificó un vino con una nota determinada. Pero si el consumidor ya tiene en mente esta calificación a la hora de probar un vino, accederá a él de modo coartado, incluso equivocado. La puntuación impide que las personas se for-

men una opinión propia, libre de influencias. Además, la calificación según el baremo de cien puntos centra demasiado la atención en el segmento superior, el de los calificados con más de noventa puntos. A menudo se trata de vinos muy caros. Y los amantes del vino que no pueden permitirse el lujo de consumir tales vinos se sienten de segunda clase. Mi meta es animar a los lectores a dedicarse a los vinos que se pueden permitir.

Pero el baremo de cien puntos en sí, ¿lo considera funcional?

Es demasiado exacto. Y no sólo para el vino. ¿A usted se le ocurriría calificar sobre cien puntos un concierto, una función teatral, un ágape con amigos o la casa de sus anfitriones?

¿El éxito acaso no le da la razón a Robert M. Parker y el «Wine Spectator»?

No sé si los americanos deben estar orgullosos de su crítica enológica. Cuando hace seis años pedí a mi editor americano que invitara a los periodistas especializados más importantes de la ciudad a una cena wine & dine con motivo de la presentación de uno de mis libros, para mi gran sorpresa sólo encontré cuatro periodistas sentados a la mesa. Quince años antes eran veinte. Mi editor me explicó que Robert M. Parker y el «Wine Spectator» se habían vuelto tan poderosos que quedaba poco lugar para los demás. Aquí, en Londres, soy presidente del Círculo de críticos de vino. Consta de 220 miembros y, a título estimativo, unos 100 publican regularmente sobre vinos. Estoy orgulloso de esta diversidad: corresponde al espíritu del vino.

¿Alguna vez ha expuesto usted con detalle a Robert M. Parker sus reservas frente a esta práctica de la calificación?

Robert M. Parker

«A menudo, los consumidores tienen más experiencia catando que los periodistas»



El hecho de que valore los vinos según un baremo de cien puntos sugiere que la calidad del vino se puede medir con exactitud científica. Es incuestionable que usted lo maneja. ¿Cree que sus lectores también son capaces de percibir la diferencia entre dos vinos blancos de Borgoña, uno valorado con 87 y el otro con 88 puntos?

En los veinticuatro años que llevo escribiendo, ni en el «Wine Advocate» ni en ninguno de mis libros he dicho jamás nada que pudiera sugerir que mi sistema de calificación pretenda ser un método científico. Más bien al contrario: he aprovechado cualquier ocasión para subrayar que mi sistema es algo muy personal. En cada portada del «Wine Advocate» está escrito en negrita: «Nunca habrá un sustituto del gusto propio, y no hay mejor cur-sillo que probar el vino personalmente».

¿Qué opinión le merece el sistema de valoración del vino de Hugh Johnson, según el cual solamente oler la copa supone la calificación más baja, mientras que beber una copa entera indica aceptación celebrada? Según Johnson, la zona de las notas más altas se alcanza cuando uno desearía tener en la bodega una barrica entera de un vino determinado...

A mí no me funciona el sistema Johnson. Es extraordinariamente simplificador y, en mi opinión, induce a la indolencia. Creo que el baremo de cien puntos compromete mucho más al catador a estar a la altura de su responsabilidad frente al lector. Exige la justificación de su calificación con notas de cata comprensibles.

Algunos ven en el vino uno de los últimos misterios de nuestro mundo enteramente racional. En su opinión, hablar de misterio y tradición del Viejo Mundo del vino ¿es frecuentemente una tapadera para ocultar algo?

No soy ningún cínico. Por ello no creo que la gente hable de misterios y tradiciones en relación con el vino para ocultar algo. Creo que muchos ven en el vino algo romántico. Y están en su derecho a hacerlo.

¿Qué opinión le merece el hecho de que en el Viejo Mundo del vino se preste tanta atención, incluso se celebre, el concepto de «terruño»?

«Terruño» es un concepto complicado. Pienso que no se debería emplear para justificar un status quo. Ha quedado demostrado muchas veces que vinicultores muy comprometidos con terruños insignificantes y una vinificación conservadora, no manipulativa, con frecuencia hacen mejores vinos que los que poseen «grandes terruños». El terruño, naturalmente, es importante, pero no deja de ser sólo un factor más en la producción de un gran vino.

En su opinión, ¿pueden valorarse también según un baremo de cien puntos la música, por ejemplo los conciertos en vivo de intérpretes pop, o bien diversas representaciones de la misma obra teatral?

La calificación por puntos se emplea en muchos ámbitos, entre otros en los juegos olímpicos, en los que las calificaciones de los jueces en algunas disciplinas llegan a ser aún más precisas que el baremo que empleo yo, de entre cincuenta y cien puntos. Como aficionado a Neil Young desde sus primeras actuaciones con Buffalo Springfield a finales de los años sesenta, con seguridad podría calificar todos sus álbumes y posiblemente también sus conciertos en vivo, si los hubiera visto todos, según una escala de entre cincuenta y cien puntos. Algunos de sus discos son claramente mejores que otros. Lo mismo vale para el vino.

En su calificación de los vinos, la concentración desempeña un papel fundamental. En el marco de una cata, esto es comprensible. Pero si, por el contrario, se beben una o dos botellas, otros factores desempeñan papeles cada vez más importantes: si es fresco, ligero o adecuado para acompañar un plato. En su valoración, ¿tiene usted suficientemente en cuenta estos factores?

En la valoración de un vino, la concentración para mí no desempeña un papel importante. El factor más importante es el equilibrio. Estoy totalmente de acuerdo con el vinicultor de la Borgoña Henry Mayer, que ha dicho: «Si el vino sabe demasiado ácido, es demasiado ácido». Sí, y si sabe demasiado a tanino, tiene demasiado tanino. Si sabe demasiado frutal, es demasiado frutal. Siempre que bebo vino por placer, lo hago para acompañar una comida; así tengo ocasión de comprobar el maridaje con los vinos de calificación superior. Los resultados son, para mí, impresionantes en el sentido positivo.

En su opinión, expresiones como «ligero», «equilibrado», «delicado» o «adecuado para acompañar un plato» ¿significan en realidad que un vino se ha hecho con uvas de una cosecha excesivamente alta?

No empleo expresiones como «ligero», «delicado» o «adecuado para acompañar un plato». Pienso que, en realidad, todos los vinos están pensados para acompañar a la comida.

Siguiendo sus calificaciones, da la impresión de que usted aprecia especialmente vinos muy individuales, como por ejemplo los de Zind-Humbrecht o los de la Domaine de la Romanée Conti. Por otra parte, se le reprocha que ha provocado en Burdeos una homogeneización de los vinos. ¿Cómo se explica esta contradicción?

Sí, y me señaló que quizá yo no había entendido correctamente su sistema. Bueno, volví a leer sus reglas de calificación. Las comprendo perfectamente, pero no las comparto. Robert M. Parker me ha reprochado, a mí y a otros autores ingleses especializados en vinos, que escribimos demasiado poco sobre vinos malos. Es cierto, yo no escribo sobre vinos malos. Como mucho, más bien critico tendencias generales. Por ejemplo, considero inconcebible que Alemania aún no haya sido capaz de clasificar sus zonas de manera organizada.

Actualmente se tiene la impresión de que, para muchas personas, el vino ocupa una posición tremendamente importante, a veces exagerada. ¿Se trata de una evolución sana?

Naturalmente celebro el hecho de que, en la actualidad, el tema vino esté universalmente más presente que hace veinte años. Pero todas las cosas tienen su lugar en la vida. Y la vida es algo demasiado maravilloso como para dedicarla a un solo tema. Yo personalmente también me he dedicado siempre a la música y al arte. Además, he escrito libros

sobre jardinería y viveros. Todo esto también me ha ayudado a contemplar el vino de manera más diferenciada. De alguna manera, lo he visto inmerso en un entramado cultural más amplio. Quizá sea esto el fundamento de una verdadera pasión.

En la crítica enológica americana ¿echa de menos este entramado cultural más amplio?

Sería erróneo emitir un juicio generalizado. Pero observo una y otra vez en la mentalidad americana esta exigencia: «quiero lo mejor, y ahora mismo». He sido invitado en los EE.UU. a casas cuyos propietarios habían hecho plantar en su jardín viejos árboles majestuosos, que les habían costado una fortuna. A mí me proporciona más alegría plantar un árbol yo mismo, encontrarle el lugar adecuado, cuidarlo y observar cómo crece y reacciona a su entorno. Esa es para mí la pasión. Con el vino sucede algo parecido. Se puede adquirir un vino de Burdeos de alta puntuación o uno de esos vinos de culto de California. O bien, se puede descubrir personalmente un vino y observar cómo evoluciona a lo largo de los años.

¿Teme usted que aumente el esnobismo en el vino?

Espero que no, pero me da la impresión de que cada vez hay más gente que sólo está segura de dos cosas en lo que respecta a sus vinos: la puntuación y el precio.

Usted ha estudiado la Historia del Vino en profundidad. ¿Hay que conocerla para poder comprender el vino?

No necesariamente. Pero no es perjudicial saber cómo ha surgido un vino o cómo era anteriormente. Sólo quien conoce el Chablis clásico sabe por qué un Chablis con sabor a madera de roble no puede ser bueno. Pero, lamentablemente, en la actualidad a veces parece como si incluso los vinicultores hubieran olvidado lo que solía caracterizar a sus vinos.

¿Comparte usted la opinión de que actualmente los vinos, por lo general, son mejores que antes, pero por otra parte son más intercambiables?

No. Lo cierto es que, debido a los enormes progresos en el viñedo y la bodega, los vinos han mejorado. Pero en el aspecto del terruño, esto no ejerce ninguna influencia, a no

Yo no veo contradicción alguna en mis valoraciones de vinos como los de Zind-Humbrecht o los de la Domaine de la Romanée Conti y los de Burdeos. Tampoco comparto la opinión de que los vinos de Burdeos, en lo que respecta a estilo, sabor y carácter, actualmente sean homogéneos. El que diga algo semejante es incapaz de catar un vino. Le recuerdo que se esgrimieron argumentos igualmente ridículos contra el profesor Émile Peynaud en los años setenta.

Entonces, ¿no comparte usted la opinión de que los vinos de Burdeos en los últimos diez años, aunque hayan mejorado y alcancen antes la maduración, corren el peligro de convertirse en intercambiables?

Es absurdo afirmar que los vinos de Burdeos sean intercambiables. Eso sólo revela ignorancia. Puede ser cierto que la acidez haya descendido y que los vinos se puedan beber antes. Esto se debe fundamentalmente a la Escuela del Vino de Émile Peynaud, que se pronunció a favor de vendimiar uva madura con poca acidez. Análogamente habría que preguntarse si es posible disfrutar comiendo un melocotón verde o una manzana verde... Los bordeleses han aprendido a tratar correctamente sus viñedos: producen poca cosecha y vendimian uva madura. Alumnos de Peynaud como Michel Rolland, Ribereau-Gayon, Stéphane Derenoncourt y Denis Dubordieu siguen evolucionando en esta dirección. Desde el punto de vista analítico, los vinos de las últimas grandes añadas tienen tantos taninos como las legendarias cosechas de 1961, 1959, 1949 y 1945. Pero en muchas ocasiones, los taninos son más dulces y la acidez menor. El vino de Burdeos actual, moderno, envejecerá mucho mejor que las cosechas anteriores, y también alcanzará la madurez mucho más rápidamente. Es un progreso que deberíamos aplaudir.

Según la leyenda, los grandes Burdeos del 45 eran prácticamente inconsumibles en su juventud, debido a sus enormes taninos. ¿Cree usted que, con su calificación, hace justicia a tales vinos de excepción que sólo alcanzan el equilibrio tras un largo tiempo de guarda en botella?

He dado calificaciones extraordinariamente altas a vinos de Burdeos jóvenes extremadamente inaccesibles y de elevadísimo contenido tánico. Por ejemplo, a los mejores vinos de Pomerol y Graves de 1975, pero también a vinos de los años 1986 y 1996, precisamente porque dentro de 25 ó 30 años serán vinos muy complejos. Se habla de la extraordinaria cosecha de 1945, y vinos como el Mouton-Rothschild, Haut-Brion, Pétrus y Lafleur incontestablemente son la perfección en la copa. Pero muchos vinos de 1945

«El sistema Johnson induce, en mi opinión, a la indolencia»

tenían un enorme contenido tánico, lo hicieron teniendo durante toda su vida, y ahora se están secando.

Su idea de un gran vino se ha convertido en norma a nivel mundial. ¿Se trata de una evolución positiva?

Si con mi trabajo he colaborado para que los propietarios de terruños eminentes, que en el pasado obtenían cosechas excesivas y que trabajaban en bodegas sucias, ahora empiecen a reducir las cosechas y a invertir en sus bodegas para hacer así mejores vinos, en mi opinión, esto es un progreso.

Algunos hablan de una «parkerización», y emplean la palabra en un sentido similar a «globalización». Con ese término se refieren a la tendencia a hacer vinos dramáticos y de fruta llena.

Mi sentido del gusto es demasiado complejo como para simplificar de tal manera y decir: «Me gustan los vinos frutales y dramáticos». Eso es pura ignorancia de algunas personas que no conocen mis artículos en el «Wine Advocate» ni mis libros.

¿Qué opina del increíble culto puesto en escena actualmente alrededor de vinos altamente calificados por usted, como Screaming Eagle? ¿Está orgulloso de haber convertido este vino en lo que es hoy? ¿O bien ve usted en ello también un abuso negativo motivado por su puntuación?



«Cada vez hay más gente que sólo está segura de dos cosas con respecto al vino: la puntuación y el precio»



Hugh Johnson

Este inglés de 63 años ha logrado en repetidas ocasiones alcanzar ediciones millonarias con su Atlas del vino y su «Pequeño Johnson», y ha facilitado a varias generaciones el camino hacia el misterio del vino. Con todo, Johnson siempre ha seguido siendo un mediador. Considera absurdo y peligroso calificar los vinos con puntos. A lo largo de los últimos diez años, ha proferido críticas especialmente acerbas contra la creciente influencia de las publicaciones americanas «Wine Advocate» de Robert M. Parker y «Wine Spectator». Johnson vive entre su casa solariega de Salling Hall en Essex (al norte de Londres) y su domicilio francés en el lindero de los bosques de Tronçais.

Como crítico enológico, no creo estar obligado a moderar mi entusiasmo por un vino que considero verdaderamente profundo sólo porque se produzcan 500 cajas nada más. El precio de un Screaming Eagle hoy es indudablemente exagerado, pero a pesar de ello se trata de un vino espectacular.

En un artículo publicado por la revista «Atlantic Monthly», usted asegura que las boutique-wineries, con su manera individualista de funcionar, pueden constituir un contrapeso importante a las casas tradicionales, frecuentemente de actitud arrogante. En Europa, por el contrario, el culto a las boutique-wineries se considera un efecto negativo de un nuevo esnobismo del vino.

Lo que expresaba en el artículo del «Atlantic Monthly» es lo siguiente: no veo por qué las fincas vinícolas de renombre han de criticar a los jóvenes que, llenos de brío y entusiasmo, compran un pedacito de tierra y producen vinos extraordinarios, con escasa cosecha y sin manipulación artificial. Se trata de una manera errónea de comprender la competencia. Muchos recién llegados convencen con su alta calidad, su integridad y brillantez. La mayoría de estos productores eran perfectos desconocidos antes de que el «Wine Advocate» degustara y calificara sus vinos. Creo que hay que apoyar a estas personas. Es absurdo considerarlo como efecto negativo de un esnobismo del vino.



ser que el vino haya quedado anulado por los aromas de madera de roble. En mi opinión, los vinos de la Côte d'Or, por ejemplo, expresan mucho mejor el carácter de su terroir que hace veinte años.

Usted propaga el muy individual sistema Johnson de valoración de los vinos. Según este sistema, oler una vez la copa significa rechazo total; beber una copa entera, celebra aceptación, y el consumo de tres copas indica que el vino le parece más que agradable. Muchos consideran este sistema poco menos que una provocación. ¿Es así?

Ya sé que muchos lo consideran poco serio. Pero en mi opinión funciona al cien por cien. A la hora de beber vino, siempre hay situaciones en las que resulta evidente hasta qué punto es bueno un vino. Por ejemplo, cuando la primera botella se ha vaciado y se está pensando en pedir la segunda.

La causa Parker

Quizá Robert M. Parker, durante la conversación sobre el sentido de una valoración del vino por medio de un baremo de cien puntos, percibiera que Vinum más bien compartía la postura de Hugh Johnson. En cualquier caso, conforme iba avanzando la entrevista, las respuestas del poderoso crítico enológico americano eran cada vez más irritadas. Sin duda, Bob Parker considera sin fundamento, incluso injusta, la crítica a su papel todopoderoso en la cultura del vino. Lo único decisivo para él es la incuestionable minuciosidad de su trabajo. Él mismo, y en ello insiste, nunca quiso ser ni juez todopoderoso ni sumo pontífice del vino. Han sido otros los que le han adjudicado este papel. Incluso a él mismo le sorprenden a veces los efectos de su trabajo. Es cierto que, en última instancia, no es responsable de que muchos vinicultores intenten hacer los vinos a su gusto. Tampoco tiene la culpa de que sus calificaciones lleven a grotescas especulaciones con los precios. Al fin y al cabo, sólo prueba los vinos y da su valoración personalísima. Sea como fuere, Parker, con su argumentación francamente estrecha y referida al objeto, en esta entrevista de Vinum resulta mucho menos tangible como personalidad que su contrincante Hugh Johnson, de distendida conversación. Para conocer a Robert M. Parker, tanto a la persona como al fenómeno, recomendamos el artículo «A Million-Dollar Nose» del periodista de viajes americano William Langewiesche, que se publicó por primera vez en diciembre de 2000 en la revista «Atlantic Monthly». En él, Langewiesche logra un acercamiento diferenciado a Parker, aunque no puede ocultar que su simpatía se inclina más por el poderoso crítico de vinos que por su oponente europeo.

¿Qué opinión le merece la pretensión de que la cantidad, la disponibilidad de un vino superior, se tome en consideración a la hora de calificar?

La cantidad nunca debería ser una consideración. Naturalmente, admiro a un vinicultor que sea capaz de hacer 20.000 cajas de un vino extraordinario, y reconozco que es más difícil que hacer 500 cajas de un vino profundo. Pero si ambos vinos son excelentes, deberían ser calificados por igual, con total independencia del hecho de que del uno haya 40 veces más que del otro.

¿Qué opinión le merece la expresión tan frecuentemente oída de «bebedor de puntos»?

Ninguna, no conozco a ningún «bebedor de puntos».

Dicho de otra manera: ¿está usted orgulloso de que los consumidores sigan ciegamente su juicio?

Si hay consumidores que siguen ciegamente mi juicio, lo harán hasta que se sientan decepcionados por primera vez. Un crítico de vinos como yo, que ya lleva veinticuatro años en este oficio y supuestamente tiene tanta influencia como dicen, no sólo debe transmitir al consumidor información viva y exacta, sino también presentar vinos de todos los niveles de precio que sean agradables de beber. Algunos de mis compañeros de profesión parecen creer que todos los consumidores son tontos o esclavos de opiniones ajenas. Pero al pensar así sólo de-

muestran su propia arrogancia. Al menos a mí, la experiencia me ha demostrado que muchos consumidores tienen considerablemente más experiencia catando que algunos periodistas especializados.

¿Está usted de acuerdo con la apreciación de que algunos vinos que usted califica entre 80 y 85 puntos frecuentemente no reciben la atención que merecen?

Comparto la opinión de que vinos con 80 y 85 puntos merecen cierto interés, especialmente si la relación calidad/precio es buena. Es lo que intento subrayar acompañando tales vinos con notas de cata muy exhaustivas.

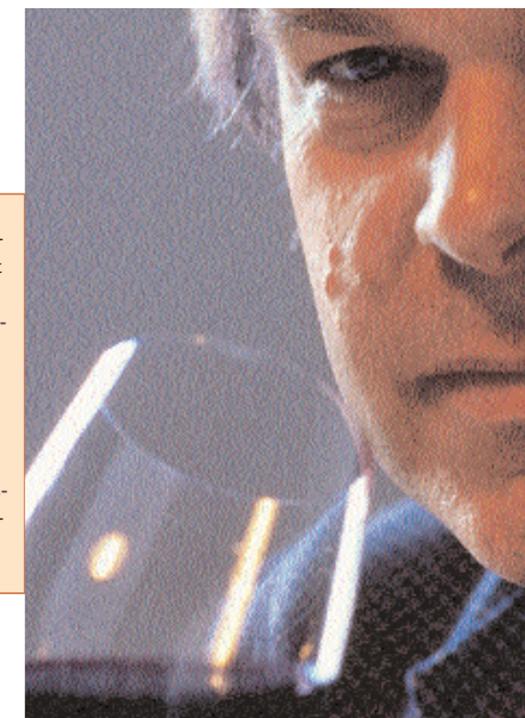
Una y otra vez se critica la enorme influencia de sus calificaciones en la configuración de los precios de los vinos de Burdeos. ¿Por qué no publica usted sus valoraciones de los burdeos sencillamente seis meses después, para obligar así al comercio a volver a ejercer su responsabilidad originaria?

«Nunca habrá un sustituto del gusto propio»

Robert M. Parker

De 55 años de edad, creció en tierras de North Maryland, donde aún sigue viviendo. Descubrió su extraordinaria percepción en lo que respecta al vino durante su primer viaje a Francia, que realizó a la edad de veinte años con la que después sería su mujer, Pat Etzel. En 1973 Parker se colegió como abogado. En 1978 decidió convertir en profesión los conocimientos sobre el vino que había adquirido y escribió el primer número de «Wine Advocate». Esta newsletter bimestral tiene actualmente 40.000 suscriptores en unos 40 países. En sus 24 años de actividad como crítico de vinos, Parker ha catado aproximadamente 220.000 vinos y, hasta diciembre de 2000, ha otorgado la nota máxima de 100 puntos exactamente 76 veces. Y ha conservado su fama de insobornable. Algunas familias de la aristocracia francesa del vino detestan a Parker. Éste declaró al periodista William Langewiesche de la revista «Atlantic Monthly»: «He introducido un punto de vista democrático. Me da exactamente igual si una familia puede rastrear sus orígenes hasta los tiempos de la Revolución o si es más rica de lo que pueda imaginar. Si el vino no es bueno, lo digo».

Los primeur se ponen a la venta en los meses de abril, mayo o junio del año posterior a la vendimia, y mi revista sólo sale a finales de abril y a finales de junio. Es necesario hacer llegar a los consumidores la información sobre los primeur en el momento en que pueden tomar decisiones de compra. Por otra parte, es bien sabido que no publico en este estadio temprano las calificaciones de añadas que, en mi opinión, son demasiado insignificantes en primeur. No publiqué las calificaciones revisadas de los años 1991, 1992 y 1993 hasta un año después de la vendimia. Aconsejo a mis lectores adquirir los primeur sólo en años extraordinariamente buenos.



Tannat *Bandera*

Uruguay, pequeño país vitivinícola, es conocido mundialmente por sus tintos de la variedad Tannat, gracias a la cual ha conseguido entrar en el exclusivo mundo de los vinos finos, conquistando los mercados más exigentes.

Texto: Raúl Gillet
Fotos: Heinz Hebeisen



Uruguay

La cepa Tannat, famosa por sus vinos oscuros, tánicos y vigorosos, se abre camino en el mundo de los vinos finos como bandera de Uruguay, un pequeño país de solo 170.000 kilómetros cuadrados de superficie, con unos tres millones y medio de habitantes, y cuarto productor de vino de Sudamérica.

Aquí la historia y evolución de la enología son sustancialmente diversas de las que concurren en las otras dos naciones sudamericanas productoras de vino por excelencia, Argentina y Chile. La evolución vitivinícola uruguaya es de hecho relativamente reciente, habiendo tomado en los últimos años un impulso decisivo debido al espíritu innovador de algunas bodegas como Juan Carrau, Juanicó, Los Cerros de San Juan, Toscanini, Carlos Pizzorno, Cesar Pisano, y otras, que están imprimiendo un fuerte impulso al sector.

Uvas de origen francés

Las primeras plantas de vid fueron introducidas en Uruguay con un propósito religioso, con la llegada de los primeros españoles a fines del siglo XVI. El segundo impulso lo darían otros inmigrantes europeos, que fueron determinantes en el desarrollo de la viticultura comercial a principios de 1870. Principalmente provenientes de Italia y algunos de Ale-

mania, Suiza y Francia, la mayoría se instalaron en los alrededores de Montevideo. Las dos variedades principales presentes en aquellos días fueron dos vineras de origen francés: el Tannat y la Folle Noir. Los pioneros que las introdujeron son hoy considerados los fundadores de la industria del vino en Uruguay: Harriague y Vidiella, respectivamente.

Harriague, un vasco francés, plantó el primer viñedo de Tannat en los alrededores de la ciudad de Salto, y llegó a poseer 200 hectáreas y una bodega. Las plantas de esta variedad habían sido proporcionadas por un amigo de Harriague, Lorda, otro vasco francés instalado en Concordia, Argentina. Este viñedo y la bodega de Harriague fueron compradas en el año 1880 por los Dickinson, que desarrollaron la más moderna bodega de esa región, contando ya desde esa época con un laboratorio microbiológico para el control de la fermentación.

Por su parte, el catalán Vidiella fue el primero en plantar y construir su bodega en Colon, en 1874, introduciendo la Folle Noir y la Gamay blanc. Otros dos pioneros de la vitivinicultura uruguaya fueron Portal, que introdujo la Gamay Noir en su viñedo de Carrasco, donde hasta hace poco estaba la antigua bodega de los Mendizábal, y Pablo Varzi, que se instaló en Colón en 1887, obteniendo sus primeras plantas de vid de Portal. En 1895 finalizó la construcción de

A la derecha, el enólogo Francisco M. Carrau, cuya bodega produce un tercio de los vinos de calidad del país y es una de las principales firmas exportadoras.

Arriba, Juan Toscanini con su hijo Andrés.



Carlos Pizzorno, cuarta generación al frente de la pequeña bodega familiar, en proceso de reconversión tecnológica.

LA TANNAT DA VINOS TÁNICOS Y MUY VIGOROSOS

su bodega, la que en esa época contaba con 20 hectáreas de Tannat y 5 hectáreas de Cabernet, Merlot y Malbec, considerados los primeros viñedos de estas variedades en Uruguay por Galanti en 1919. Pablo Varzi fue uno de los principales defensores de las ideas de Harriague en cuanto al gran potencial de la Tannat para la elaboración de grandes vinos: «La carencia de buenos enólogos es la razón por la que se desaprovechan las excelentes uvas que tiene el Uruguay», decía Varzi en 1917. Lo cierto es que los vinos de Tannat eran demasiado toscos, con una peligrosa tendencia a la vulgaridad, cuando no dotados de un insufrible verdor si la uva no maduraba plenamente. Este riesgo de desmesura tánica ya fue alertado por varios especialistas. Así, Galanti, durante su actividad de jefe de Enología del Ministerio de Industria en Mendoza, en su libro sobre la Vitivinicultura Uruguaya (Galanti, 1919), cita al Tannat como «la variedad que se encuentra en casi todas las granjas de Uruguay, da vinos de color muy intenso, acidez elevada, de mucho cuerpo y suficiente fuerza alcohólica. Tiene un sabor especial y se presta muy bien para el corte con el vino Vidiella». Rápidamen-

te el Tannat se divulgó como la uva ideal por su adaptación al clima húmedo uruguayo, la fácil conservación de sus vinos por su alta acidez y su buen tenor alcohólico.

Apuesta definitiva por la Tannat

La segunda fase del desarrollo de la industria vitivinícola en Uruguay se inicia en la década del 50, con un gran crecimiento de la producción y del consumo. Desde la década del 50 hasta los años 70, los productores de vinos en Uruguay piensan más en la cantidad que en aumentar la calidad. El viñedo uruguayo se expande, principalmente con la introducción de variedades híbridas, las cuales también se utilizaron para reponer plantas en viñas de Tannat, perjudicando la calidad de estos viejos viñedos. El Tannat, por sus características de bajo pH, buen color y buena graduación alcohólica, durante estos años es utilizado como vino de corte para dar estabilidad en vinos comunes a variedades híbridas y vinos claretes con Moscatel de Hamburgo (Barreto, 1942). Se le llamaba a estos cortes vinos Harriague, aunque no eran 100% Tannat, un nombre que in-



justamente se asoció con vinos de calidad mediocre, desperdiándose así su gran potencial enológico. La tercera fase de la vitivinicultura en Uruguay comienza con la búsqueda de la máxima calidad y el enfoque a la exportación. Es a fines de los 70 que comienzan a elaborarse algunos Tannat con más cuidado, y con crianza en roble. Durante los 80, algunos bodegueros se dan cuenta de que, a pesar de que la Tannat era desconocida en el mundo del vino, se trataba de una variedad que le daba identidad al país. En 1988 se crea el INAVI con fines de control y apoyo a la reconversión, y en 1991 se contrata al profesor español Luis Hidalgo para realizar la primera aproximación a la caracterización de las diferentes regiones de Uruguay. En los 90, el mercado uruguayo cuenta con una gran diversidad de vinos Tannat varietales, y comienza la preocupación por mejorar su elaboración para hacer vinos con más cuerpo, suavidad, y estructura para criar en barricas nuevas de roble. Ahora, cuando algunos mercados ya identifican la Tannat como sinónimo de Uruguay, el desafío consiste en desarrollar el conocimiento necesario para realmente lograr competir en el mercado de grandes vinos tintos con esta variedad.

Tannat-taninos

La Tannat es una variedad vinífera de origen francés, de la zona de Madiran, también conocida por Tanat, Moustrou, Gros Manseng, Madiran y Harriage, hoy práctica-



mente desaparecida del sudoeste francés. La uva Tannat destaca por la intensa coloración de su hollejo, bermellón violáceo casi negro, con racimos de tamaño medio, hombros largos y granos muy compactos, lo que origina un racimo de alta densidad. Su hollejo de coloración intensa y profunda revela la gran concentración de colorantes, con una altísima proporción de taninos y

antocianos, de donde deriva su nombre, del francés *tannin*. Los vinos producidos exclusivamente con Tannat se caracterizan por su alta capa, la astringencia y el elevado grado alcohólico. Los aromas son variados, evolucionando favorablemente con la crianza en barrica, para alcanzar una gran complejidad, destacando los aromas compotados a frutas frescas y frutillos rojos y negros junto a los recuerdos de violeta, tabaco y cuero. En boca domina el gusto afrutado que remite a la frambuesa y la grosella. Sólo una buena evolución, de algunos años, en botella permite que los vinos puros de Tannat pierdan su fuerte astringencia y cierta agresividad hasta alcanzar la finura necesaria, con el paladar redondo y aterciopelado que caracteriza a los mejores tintos. La espera merece la pena porque los tintos de Tannat, una vez afinados, tienen una irresistible personalidad.

Uruguay vitivinícola

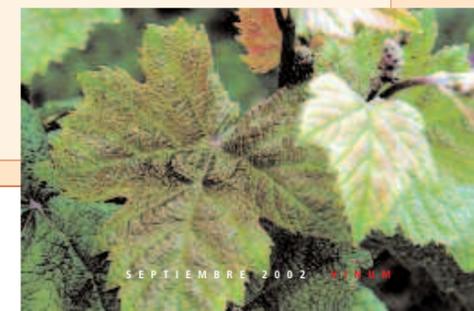
La vitivinicultura es aquí una importante fuente de ocupación, pues reúne a cincuenta mil personas. Por lo tanto, es para Uruguay una actividad sumamente trascendente desde el punto de vista socioeconómico, representando el 14 % del valor de la producción agrícola nacional. Y desde el punto de vista técnico, Uruguay es especialmente apto para el cultivo de la vid. Se trata de una viticultura de clima templado, 18°C de temperatura media anual, 1.000 mm. de precipitación media anual y un 60% de heliofanía (expresado en horas de sol).

Superficie y distribución del viñedo. La superficie actual del viñedo es de 9.400 has. según datos del último censo vitícola realizado por INAVI. La mayor concentración de viñedo está en la zona sur, con el 88% de la superficie total.

Características de los viñedos. De la superficie total, el 25% es viñedo menor de 10 años, lo cual constituye el primer índice del ritmo acelerado de la transformación vitícola. Los viñedos inscritos en el registro vitícola son 3.530, el 90% son menores de 5 has. Desde el punto de vista tecnológico se reconocen viñedos modernos y viñedos tradicionales. La viticultura moderna uruguaya desarrolla la conducción en espaldera alta y lira, lo que representa el 26% de la superficie total. El viñedo tradicional se apoya en espaldera baja. La producción de uvas de 110 millones de kilos (promedio de los últimos 5 años) destinada principalmente a la elaboración de vino (98%).

Uvas para vino. En cuanto a las uvas destinadas a vino, el 70% de las vitis vinífera en cultivo son variedades tradicionales del viñedo de Uruguay, principalmente Tannat o Harriague, Folle Noire o Vidiella y Moscateles. Estas tres variedades fueron las fundadoras de la vitivinicultura uruguaya. El 30% restante son variedades de interés más reciente, y están en crecimiento. Entre ellas destacan la Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sauvignon Blanc y Chardonnay.

Las bodegas. En Uruguay actualmente elaboran vinos 350 bodegas. Hay un predominio de bodegas pequeñas con elaboración artesanal. Un grupo reducido supera el medio millón de litros, con una capacidad de inversión más alta. Los vinos. Se elaboran anualmente 85 millones de litros. En el volumen total de elaboración, el vino tinto representa el 35%, el rosado un 22%, el blanco un 11% y el restante 32%, corresponde a vino clarete. Este último tipo se elabora sólo en la categoría de vino común o de mesa. La denominación y circulación de los vinos finos está reglamentada por un Decreto específico «Vinos de Calidad Preferente» (V.C.P.). Se elaboran también vinos espumosos naturales, espumosos gasificados y vinos licorosos.





Salmón

Qué vino beber con él

Todavía en el siglo XIX, era el terror de sirvientes y pequeños empleados: el personal doméstico de Basilea, a orillas del Rin, pedía que no se le diera salmón más de tres veces a la semana. Pero, de la noche a la mañana, este ágil pez plateado de sabrosa carne empezó a escasear, y pasó a ser considerado como una rara exquisitez. Hoy se cría en auténticas granjas marinas, y la oferta de salmón fresco, ahumado o congelado es más amplia y variada que nunca. Los salmones nacen en agua dulce, donde crecen durante un periodo que oscila entre uno y varios años. Después, dejan que la corriente los arrastre hacia el océano, y permanecen durante algún tiempo en las aguas salobres de la desembocadura del río para habituarse a la salinidad. En el mar pasan uno o más años hasta adquirir su tamaño adulto. Se alimentan de toda clase de pequeños animales, especialmente gambas, cuyos

Esta especie migratoria es en la actualidad habitual en cualquier nevera. Resulta fácil obtener salmón de buena calidad, y su preparación es sencilla. Sin embargo, su combinación con el vino adecuado resulta mucho más complicada.

pigmentos de la cáscara son responsables del agradable color rosado de la carne del salmón. Para desovar, los salmones siempre regresan al lugar donde nacieron. Su complejo comportamiento migratorio es uno de los motivos por los que el salmón silvestre se ha hecho tan raro: apenas hay un río en el que no existan obstáculos insuperables (presas, etc.) para remontar la corriente.

En cambio, la cría de salmones en cautividad es cada vez más rentable. Existen dos sistemas: en el primero, se liberan ejemplares jóvenes confiando en que posteriormente vuelvan a su lugar de origen, donde caen en las redes de quienes los soltaron. En el segundo sistema no se deja nada al azar: los salmones crecen en grandes recintos abiertos flotantes, próximos a la costa, preferentemente en bahías o fiordos, y son alimentados con piensos escogidos. Cuando alcanzan el tamaño adecuado, basta levantar el recinto del agua. Este tipo de salmones crece en aguas abiertas y frescas, a unos 50 metros de profundidad, en unas condiciones casi ideales. Hoy en día, en Europa comemos casi exclusivamente salmón atlántico, casi siempre procedente de criaderos de Noruega, Escocia e Irlanda. Debido a diferencias en la alimentación, la carne de los salmones esco-

ceses e irlandeses es algo más oscura que la de los noruegos. El salmón atlántico silvestre es extremadamente raro. En España los ríos del norte todavía proveen de piezas codiciadas por su sabor excepcional y textura, aunque alcanzan precios astronómicos, como el famoso «campanu» de Asturias.

El salmón en la cocina

El salmón posee una carne jugosa, que a menudo se califica de grasa, aunque de hecho es ligera y muy digestiva. Sus grasas son ricas en ácidos grasos insaturados, los más sanos. El valor nutritivo del salmón ahumado es ligeramente superior al del salmón fresco, y asciende a unas 290 calorías por cada 100 gramos. El salmón puede comprarse fresco durante todo el año, por lo que apenas compensa adquirirlo congelado. La piel de un salmón atlántico fresco no tiene manchas, y presenta un color plateado brillante. El cuerpo resulta fir-

La prueba salmón/vino

El salmón, con su marcado sabor tan particular, no resulta precisamente fácil de combinar con un vino. Según el tipo de preparación, un rosado afrutado o un tinto ligero sin demasiados taninos servido fresco logran mejores resultados que un blanco mal empleado. Recomendamos aquí expresamente el truco de servir el salmón con una salsa hecha con vino tinto (por ejemplo, con lonchas de panceta fritas muy cru-

jientes, champiñones y cebollitas) para que combine mejor con un tinto. Para combinar con blancos, les remitimos a la siguiente tabla. Hemos probado la armonía de seis estilos de blanco, tanto con salmón ahumado como con un trozo de salmón a la plancha con muy poca sal. El resultado es sorprendente: precisamente el vino más sencillo -claramente perfilado, ligero, mineral, discreto y equili-

brado- es el que mejor combina con ambos tipos de preparación. En el caso de los blancos, van bien los gallegos, sean Rías Baixas o Ribeiro. Nuestros espumosos -secos y algún que otro rosado no muy tánico- son sin duda una de las mejores opciones para acompañar un salmón marinado. Otras alternativas buenas son un Soave o un Trebbiano italianos, un Sylvaner, un Weissburgunder de Baden o un Muscadet del Loira.

VINO	Ligero y fresco	Afrutado y marcado por la madera	Ásperamente dulce, oleoso	Vigoroso, fresco, con cuerpo	Maduro, redondo y pleno	Cosquilleante y fresco
VINO PROBADO	Leopardi 1997 Cavas Llopart Cava Terras Gauda 2001 Rías Baixas	Château Smith Haut Laffitte 1999 Pessac-Léognan, Burdeos Luberri Cepas Viejas 1998 Rioja calificada	A. Christmann Hohenmorgen 1999 Riesling Spätlese trocken, Palatinado Morlanda 2000 Gamacha blanca Priorat	Planeta Cometa 2000 Vino dulce moderno, de Sicilia, con crianza en barrica	Chassagne Montrachet 1er cru 1990 Bernard Morey, Borgoña Mariell Chardonnay 1999 Neusatz, Bugarland (Austria)	Champagne Lanson Black Label (sin añada) Champagne Pierre Moncuit Blanc de blancs 1995
CON SALMÓN AHUMADO	Buena combinación El vino ayuda al salmón, gracias a su fina burbuja (en el caso del cava) y fresca acidez; el final se mantiene fresco, el contenido en sal queda amortiguado, dan ganas de tomar más.	Buena combinación El salmón da más frescura al vino, algo empalagoso, y aunque la madera hace que el final que recuerda algo a aceite de pescado, el efecto se mantiene dentro de unos límites tolerables. La última impresión en boca es de frutas exóticas.	No hay armonía Ambos tapan el salmón, y los aromas retronasales ligeramente herbáceos propios de las variedades hacen destacar en exceso las notas de aceite de pescado del salmón. El ligero dulzor residual resulta estridente y tosco.	Escasa armonía Este vino con mucho carácter, que en sí es excelente, resulta aquí demasiado vigoroso, especiado y pleno. Tapa totalmente al salmón ahumado, aunque al menos no quedan aromas desagradables en retronasal.	No hay armonía El vino, con mucho cuerpo y largo de madera, hace que el salmón sepa a aceite de pescado, y la sal aumenta aún más la pesadez del vino. Tampoco el magnífico Chassagne encaja con el salmón ahumado.	Combinación difícil El brut sin añada puede pasar, pero el champán maduro no da buen resultado: el salmón resulta metálico y sabe a aceite de pescado. La sal resalta la nota de mantequilla y nueces. Es algo más soportable con pan tostado y mantequilla.
CON SALMÓN A LA PLANCHA	Combinación perfecta El frescor vivo del vino apoya al salmón redondeándolo; en boca se percibe armonía y placer, todo termina de forma refrescante, sienta bien. El vino aporta sostén al pescado.	Escasa armonía El filete de salmón refuerza el sabor a madera, y el final es desagradable y resulta marcadamente polvoriento y seco; la frutuosidad, que es la mejor cualidad del vino, no queda de manifiesto.	Buena combinación La frutuosidad de los vinos se expresa bien, aunque en esta forma dominan algo la comida. Un aroma más intenso de esta última, por ejemplo mediante un acompañamiento como salsa de nata o setas, puede solucionar ese problema.	No hay armonía También aquí predomina el vino, que seguramente le iría mejor a un plato de ave o caza, o a un tipo de preparación más complejo, por ejemplo rodajas de salmón pochadas con una salsa espesa a base de nata.	Combinación difícil El sabor de aceite de pescado y la acidez del Chardonnay destacan de forma desagradable, igual que el recuerdo de dulzor, con un regusto amargo. Algo similar ocurre con el borgoña maduro, que pide un poco de dulzor en la comida.	Combinación difícil El brut joven y afrutado es aceptable como acompañante, mientras que el más maduro resulta desagradable: el salmón sabe a palomitas de maíz. Nunca elegir un champán maduro con el salmón, salvo el espumoso rosado marcado por el Pinot noir.



El salmón ahumado (a la derecha) o marinado es especialmente apreciado por los aficionados a la gastronomía. Pero este pescado también resulta muy bueno pochado en un caldo de vino blanco -y servido templado o frío-, o bien asado o a la plancha (arriba).



me y terso, y la carne no se separa fácilmente de las espinas.

Los salmones de calidad se suministran a mayoristas y pescaderías especializadas con indicación de la fecha de captura: ¡consulte a su pescadero! En algunos establecimientos, los salmones se venden ya desescamados y limpios: en caso contrario, encargue este laborioso trabajo al pescadero, porque no resulta nada divertido buscar una por una las escamas caídas en la cocina una vez terminada la tarea. Siempre que no se haya interrumpido la cadena del frío, un salmón entero bien limpio aguanta una semana sin perder calidad. Antes de utilizarlo, lávelo brevemente bajo un chorro de agua fría, también por dentro.

El salmón puede pocharse entero (los franceses lo llaman «Bellevue») y servirse frío o caliente. Para ello es necesaria una pesquera especial de entre 60 y 80 cm., porque un salmón realmente bueno tiene al menos esa longitud y pesa de cuatro a cinco kilos. Para pocharlo, se frota el salmón con sal y pimienta y se echa en un caldo corto preparado con agua, algo de vino blanco, zanahorias, perejil, algo de eneldo y un poco de puerro (no deben utilizarse en ningún caso cebolla ni ajo). Dependiendo del tamaño, el salmón se cuece en este caldo entre 30 y 50 minutos, idealmente en el interior del horno a una temperatura de 200

grados aproximadamente. En cuanto el caldo empiece a borbotear, se baja la temperatura. Si no se dispone de un recipiente adecuado, también es posible envolver el salmón entero en papel de aluminio y asarlo en la bandeja del horno.

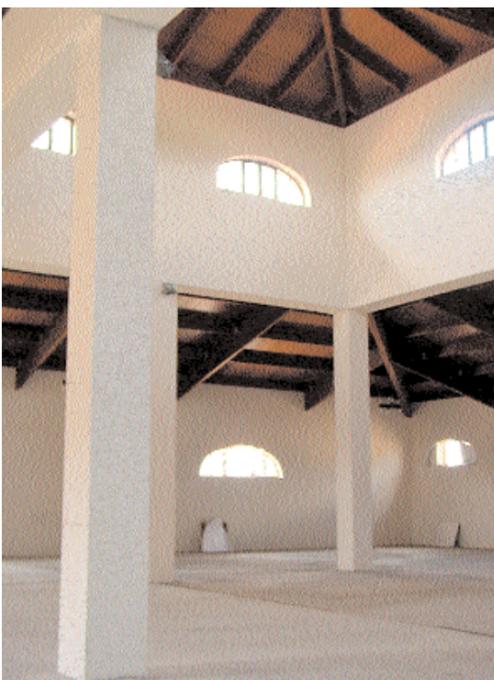
Si no son muchos de familia y no desea usted comer restos durante días, es mejor comprar el salmón en filetes o rodajas. Para hacer el salmón a la plancha, se colocan los filetes -o las rodajas, de algo más de un dedo de grosor- en una sartén untada con mantequilla o en una plancha bien aceiteada, y se fríen unos cuatro minutos por cada lado. La sal y la pimienta se echan al final. Los modos de preparación del salmón no tienen límites: lo único que no hay que hacer es cocerlo excesivamente ni recalentarlo. Es posible envolver los filetes de salmón en una masa de hojaldre con forma de pez, asarlos brevemente en el horno muy caliente y servirlos, por ejemplo, con una salsa espesa de nata. El salmón también puede rellenarse, ya sea entero o formando rollitos con cada rodaja. Este pescado puede acompañarse con toda clase de ensaladas o verduras: tirabeques, espárragos, calabacines, acelgas o espinacas... El salmón crudo encaja incluso con frutas exóticas: la naranja, el pomelo o el melocotón combinan muy bien con un salmón discretamente marinado.

Texto y fotos: Rolf Bichsel

Ahumado y marinado

Los ahumaderos ofrecen el salmón loncheado y envasado al vacío. La primera señal de calidad es el color, que debe ser suavemente rosado y no naranja, lo que denotaría un ahumado excesivo. Las lonchas deben estar cortadas muy finas y tener un aspecto apetitoso. La presencia de gotitas de grasa sobre la carne apunta a un almacenamiento deficiente. La información del envase también es importante. Resultan muy valiosos datos como la fecha de captura, la garantía de que se ha empleado salmón fresco y no congelado, o la indicación del tipo de madera empleada para el ahumado. Para un sabor óptimo, el salmón debe ahumarse durante cuatro a doce horas utilizando humo de serrín de roble o fresno a una temperatura no mayor de 30 grados. Las buenas tiendas de alimentación ofrecen salmón ahumado artesanal. Es caro, pero muy sabroso. Para que ningún invitado se quede con hambre, debe calcularse por persona una cantidad de 200 gramos de salmón fresco o entre 50 y 150 gramos de salmón ahumado (dependiendo de si se trata de un aperitivo o de una comida ligera). En verano resulta muy agradable el salmón marinado al instante. Para ello, se cortan lonchas finísimas de un filete de salmón fresco y se marinan en zumo de limón, sal, pimienta y, si se desea, algo de aceite: existen muchas variantes. También puede marinarse el salmón durante una noche en un escabeche a base de zumo de lima o limón, aceite de oliva, eneldo y algo de cilantro o pimentón. Un marinado muy de moda en España procede de una receta nórdica: sal y azúcar a partes iguales, eneldo fresco y pimienta negra triturada en el momento. Se untan las dos caras de un salmón desespinado, se juntan lomo contra lomo, y se meten en la nevera durante tres días, eliminando el jugo para que no se encharque y tome olores indeseados.

FARIÑA Toro como siempre Toro como nunca



Toro ha cambiado. No para bien sino para muy bien. Los que llegan saben lo que se traen entre manos, son bodegueros prestigiosos y experimentados en otras zonas que saben y quieren hacer las cosas bien. Y aquí «las cosas» se traducen en vino. Y los vinos de Toro están reflejando toda esa sabiduría y, como no, también la sana e inevitable competencia entre los nuevos allegados y los viejos residentes, las seis bodegas históricas que levantaron y mantuvieron en alto el prestigio de la región.

A la cabeza, los Fariña

Son ellos, primero Manuel y ahora también su hijo Bernardo, quienes acuñaron el estilo del moderno vino de Toro, quienes supieron amalgamar las posibilidades de calidad del vino de la zona y su intuición sobre el gusto que habrían de apreciar catadores y bebedores. Y aquellos vinos tradicionales sobremaduros, astringentes hasta la aspereza y rebosantes de alcohol se transformaron en copas frutales, regalo de aromas que se superponen y se suceden en una evolución rica y compleja. Vinos poderosos y delicados a la vez. Tintos de

viñas viejas que suman a las 250 has. propias las de 25 viticultores que conservan lo mejor de sus casas, cepas que han aprendido con su historia a autorregularse, a alimentarse, a soportar las inclemencias y dar lo mejor de sí mismas. Vinos que han sabido extraer, concentrar y perpetuar las virtudes de la uva Tinta Fina, la Tempranillo local, aunque la marca coquetea también con otras variedades nobles, con Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot. Y en la bodega vecina de Casaseca de las Chanas, adscrita a Vinos de la tierra de Castilla y León, han sumado a las tradicionales Albillo y Malvasía otras variedades blancas novedosas en la zona como Albariño o Pinot Gris.

Un nuevo edificio

Y es que esta casa pionera no está dispuesta a dormirse en los laureles de su éxito. Por talante personal, por responsabilidad profesional y hasta por puro placer, por regodeo, los Fariña siguen investigando, experimentando y perfeccionando. Incluso soñando con algo que Bernardo quiere probar en el sorprendente microclima mediterráneo de la vecina tierra de Feroselle. Mientras, la bodega de Toro ha crecido, inaugura un nuevo edificio, un prodigio de altos y ligeros muros, de robustas y nobles maderas. Ha crecido manteniendo el equilibrio y la estética de toda la instalación pero, sobre todo, ha crecido sin intención de aumentar la producción. No saldrá de allí más vino sino, si fuera posible, mejor y más acabado.

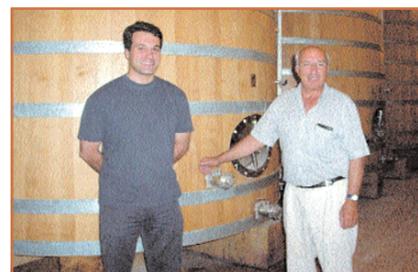
Mejor, gracias a la incorporación de más barricas y de grandes tinós de madera para elaboración, para la fermentación maloláctica. Tinas de 15.000 litros que recuperan la más antigua tradición, y que aportan la viveza de la madera al vino que gestan. Más acabados, porque los hábitos de esta zona no pasan por guardar el vino en bodegas domésticas o de restaurante para que se repula hasta su mejor momento sino, al contrario, comprar las botellas para beberlas o servir las casi inmediatamente. Por eso Fariña ha decidido hacerse cargo de ese ciclo has-



ta el final, y ofrecer sus vinos perfectamente educados en botella, capaces de sentarse a la mesa ese mismo día.

El modelo ejemplar de la línea Colegiata y Gran Colegiata sería el Campus, un vino moderno, estructurado, pleno, de cepas que han cumplido entre 60 y 140 años, prefiloxéricas y que pasa 15 meses en barrica y un año en botella. Se puede tomar así, pero apenas unos meses más sirven para que gane seda y terciopelo. Y esa es la labor que se ha impuesto ahora la casa.

Toro ha cambiado, pero lo importante es lo que no ha cambiado: el sol, la uva, el suelo, el clima... y el entusiasmo vital de los Fariña y la exquisitez de sus vinos.



Bodegas Fariña

Camino del Palo s/n. 49800 Toro (Zamora)
Web: www.bodegasfarina.com
E-mail: comercial@bodegasfarina.com

GUÍA

Nuestra elección del mes

SEPTIEMBRE 2002



Í N D I C E

- 52 Cata de lo mejor de Vinoble: fue la cita en Jerez de los más noble vinos del mundo. Los hemos catado todos y les contamos cuáles son los mejores.
- 56 Cata de vinos del Priorat: los mejores vinos de la DO qualificada Priorat, la Llicorrela en todo su esplendor.
- 59 Cata de Tannat de Uruguay: es la variedad nacional de Uruguay. Vinos tánicos, como su nombre indica, poderosos, personales.
- 60 Cata de vinos de Grecia: un país cuya industria vitivinícola se pone al día. Pronto estará en la máxima categoría.

PUNTUACIÓN:

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

MONEDAS:

Menos de 5 Euros	w
De 5 a 10 Euros	l
De 10 a 20 Euros	l
De 20 a 30 Euros	lll
De 30 a 40 Euros	llll
Más de 40 Euros	lllll

Un premio a nuestros sentidos

Dos ritmos parece pulsar la inmortal Jerez. Uno, ese trajinar constante de una ciudad dinámica, trabajadora y animosa que culmina su aceleración en el circuito de velocidad. El otro, la imperiosa calma de un pueblo sabio que se ralentiza en sus bodegas, en la infinita esencia de sus botas de vino, llenas de aromas y sabores inolvidables. Con los dos tiene que ver Vinoble, la ya bien asentada feria de los vinos nobles. A ella, España aporta su máximo tesoro, la grandiosa calidad de sus vinos dulces: dulces negros de Pedro Ximénez, dulces de la aromática Moscatel, de una Malvasía insular o de los cada vez más extendidos tintos de Monastrell. Los generosos, como siempre, inigualables. Resaltar uno de estos vinos sería caer en la injusticia. Y además, sorpresas y muchas novedades como la bodega Inniskillin Wines Inc. que nos apabullaba con su Icewine exótico y muy bien hecho. También muy cerca del stand se encontraba una de esas rarezas que merece la pena probar, un monovarietal de Tannat elaborado en Uruguay. Pudimos comprobar la notable mejora de los vinos de Eslovenia y degustar la uva Pikolit ya que en Italia es difícil encontrarla por su escasa producción. Los grandes amantes de los Sauternes y Barsac disfrutaron de sus más de treinta referencias, aunque este año pudieron comprobar la excelente calidad de los «Jurançon». Algunas bodegas de Oporto acudieron con sus más preciados bebés, es decir los vintages del 2000. Sólo algunos privilegiados que supieron ahondar en el corazón de los bodegueros húngaros pudieron probar el cáliz de los dioses, la esszencia de Tokaj.



En 1975, Donald J.P. Ziraldo junto con Karl K. Kaiser encontraron los vinos de Inniskillin en el Lago de Gara, Canadá. Concienciados a elaborar vinos de alta calidad, su reconocimiento no se hizo esperar. En 1989 recibieron el gran premio de Honor de la feria de Vinexpo en Francia.

- Weingut Michael Kroiss (Burgenland)**
Sämling 88 Trockenbeereauslese 1999
16 Exótico y complejo con ecos minerales y de hierba fresca. Boca espectacular por su acidez y delicado toque graso apoyado por la sedosidad de la fruta. 2002 a 2020.
- Herr Günther Schönberger (Burgenland)**
Schönberger Suess 1998
16 Desarrolla una marcada botrytis con aromas de espliego, membrillo y flores potenciado por un paso de boca poderoso y envolvente con final fresco. 2002 a 2020.
- Weingut Zum Nationalpark Josef Gangl (Burgenland)**
Welschriesling Trockenbeereauslese 1991
17 Apabullante nariz por su complejidad elegancia con delicadeza y nitidez. Explosivo, con equilibrio acidez-dulzor, llena la boca. En su punto óptimo. 2002 a 2006.

CANADÁ

- Inniskillin Wines Inc (Ontario)**
Vidal Icewine 1998
18,5 Destaca, sobre todo, por la nobleza y limpidez de sus aromas (membrillo, maracuyá, flores blancas, mandarina y mango) muy explosivos y cautivadores. En la boca muestra la perfecta armonía entre acidez dulce, llena la boca y la perfuma sin timidez con un final fresco y nada cansino. Desearás beber más. 2002 a 2040.

CROACIA

- Croatian Chamber of Economy**
Zlatan Prosek 1996
14 Mermelada de frutos rojos, cacao e higos secos con un paso fácil y final de uvas pasas. 2002 a 2007. 1

CHILE

- Santa Rita (Valle del Maipo)**
Santa Rita Late Harvest 1999
15 Buen matiz de podredumbre noble, mandarina y jengibre con paso cítrico casi acerbo y graso. 2002 a 2010.

ESLOVENIA

- Curin-Prapotnik (Podravski)**
Sipon Izbor 2001
16 Un vino de hielo muy bien hecho. Acompañado de frutidad jugosa (chirimoya), plenitud y equilibrio con intensidad bien desarrollada. 2002 a 2020.
- Edijev Izbor (Primorski)**
Simcic Edijev Izbor 1998
16,5 Original, aromas de quina y gusto de caramelo de cubalibre, muy especiado y con final de cacao y toffe. Buenas hechuras y acidez estimulante. 2002 a 2015.

ESPAÑA

- Insulares de Tenerife D.O. (Tacoronte-Acentejo)**
Humboldt 1999
14,5 Bonito color cereza e intensos aromas de fruta madura, el típico tono punzante le dota de intensidad. Es delicado y su dulzor bastante equilibrado. 2002 a 2010.
- Fariña, S.L. (Vino de la Tierra de Zamora)**
Val de Reyes 4 años
14,5 Fruta roja en licor y especias. Incluso en su paso recuerda a un tinto, eso sí, abocado por la discreción de los azúcares y de final grato. 2002 a 2003.

- El Grifo (D.O. Lanzarote)**
Canari 1997
15 He aquí un vino original. Pleno de madurez, donde la fruta madura adquiere tonos sublimes. Untuoso, dulcemente equilibrado y muy largo. 2002 a 2015.

- Castaño (D.O. Yecla)**
Castaño Colección 1999
15 Los aromas de fruta roja, recuerdos de dátil o higos son excelentes, de gran amplitud, dulcemente equilibrado, final intenso. 2002 a 2008.

- Enrique Mendoza (D.O. Alicante)**
Dolç de Medoza 2000
15 Ciruelas y moras en almíbar, chocolate y algo de jara. Despierta en boca diversos matices de maduración, con cuerpo, armónico y un final frutal. 2002 a 2008.

- LLanovid, Sociedad Coop. S.L. (D.O. La Palma)**
Malvasía Reserva 1996
15 Aparecen la fruta escarchada y pomelo. Sabroso, untuoso, con buen despliegue de acidez y final grato que recuerda el cacao y la mandarina confitada. 2002 a 2003.

- Pérez Barquero (D.O. Montilla Moriles)**
P.X. Gran Barquero
15 Clásico, aromático, las pasas o los aromas de especias dulces muy claros, dulcemente untuoso, sin perder la frescura, un vino sensato. 2002 a 2006.

- Cumbres de Abona D.O. Abona**
Testamento
15 Es un vino delicado, con aromas cítricos y de frutos exóticos, de gran limpieza. Equilibrado, fresco y vivo, un final prolongado y potente. 2002 a 2009.

- Crianza Castilla la Vieja, S.A. (Sin D.O.)**
Exxencia
15,5 Los aromas de fruta madura bien ensamblados con la hierba fresca, el melocotón, la fruta exótica. Placentero, dulcemente equilibrado. 2002 a 2005.

- Bodegas Olivares (Sin D.O.)**
Olivares 1998
15,5 Exhuberante de aromas, fruta roja confitada, fruta madura y aceitunas negras. Voluptuoso y corpulento, con un dulzor bien domado, muy largo. 2002 a 2009.

- López Hermanos, S.A. (D.O. Málaga)**
Tres Leones
15,5 Excelente gama aromática, flores de jazmín, rosas, membrillo y cítricos (maracuyá). Un gran equilibrio entre dulzor-acidez, con paso firme. 2002 a 2006.

- Cía. de Vinos Telmo Rodríguez (D.O. Málaga)**
Molino Real
15,5 Especies dulces, jazmín, fruta exótica u orejones, fresco y sumamente equilibrado. 2002 a 2005.

- B. Viñático, C. B. (D.O. Ycoden-Daute-Isora)**
Viñático 2000
15,5 Hierbas frescas, el heno y la miel. Realmente su virtud se encuentra en la boca donde no encuentra obstáculos dado su buen equilibrio acidez-dulzor. 2002 a 2005.

- Herederos de Camilo Castilla (D.O. Navarra)**
Capricho de Goya
16 Intensidad aromática notable, pasas, fruta madura, compleja madera, todo bien equilibrado. Muy untuoso, sin embargo nada empalagoso, final limpio. 2002 a 2010.

- Carballo (D.O. La Palma)**
Carballo 2000
16 Fresco, junto a los aromas de fruta exótica se notan los recuerdos de hierba, y en boca su dulzor está bien equilibrado con una acidez viva y fresca. 2002 a 2009.

- Sánchez Romate (D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar)**
Cardenal Cisneros
16 Dátiles, cacao, maderas cansadas e incienso. Su destreza cautiva el paladar con largos recuerdos de pan de higo, frutos secos y miel tostada. 2002 a 2010.

- Toro Albalá, S.A. (D.O. Montilla-Moriles)**
Don P.X. Gran Reserva
16 Complejísimo, aromas de fruta escarchada, pasas, torrefactos, cacao... sedoso y dulcemente concentrado, inmenso. Es un vino de gran personalidad. 2002 a 2006.

- El Maestro Sierra (D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar)**
El Maestro Sierra
16 Muy completo y delicado, sucediéndose la fruta pasa (higos), camomila, torrefactos y cacao. Con cuerpo, glicérico, envolvente y profundo. 2002 a 2010.

- Rey Fernando de Castilla (D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar)**
Pedro Ximénez
16 Es muy aromático, su densidad es «civilizada», claro profundo, un paladar sedoso y pulido. 2002 a 2010.

- Alvear (D.O. Montilla-Moriles)**
Pedro Ximénez de añada 2000
16 Dátiles, algarroba, torrefactos y maderas. Complejo y aromático con buen equilibrio y recuerdos de piel de naranja y toffe. 2002 a 2006.

- Emilio Lustau, S.A. (D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar)**
San Emilio
16 Exultante, con notas de torrefacción, caramelo y frutos secos. Suave, untuoso, con elegante paso que se potencia en buenas sensaciones. 2002 a 2010.

- Navisa (D.O. Montilla-Moriles)**
Tres Pasas 2000
16 Excelente concentración, sus aromas de fruta pasa, da cacao y café limpios y potentes. Buen equilibrio y untuosidad en el paladar. 2002 a 2006.

- Julián Chivite (D.O. Navarra)**
Colección 125 Vendimia Tardía 2001
16,5 Intenso, complejo, jazmín, mineral, fruta muy madura. Pleno de sabores, el dulzor misteriosamente potente y delicado al mismo tiempo, final brillante. 2002 a 2010.

- Williams & Humbert (D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar)**
De Bandera Palo Cortado
16,5 Complejo, entrañable, con aromas de una madera noble y fina, hojas de tabaco, avellanas. Sabroso, muy equilibrado y profundo. 2002 a 2010.

- Pedro Domecq, S.A. (D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar)**
Capuchino Palo Cortado
17 Gran equilibrio, vainilla original, frutos secos o camomila son algunos de los múltiples aromas. Sabroso, se integra perfectamente en el paladar. 2002 a 2010.



Cuatro personas trabajan sobre el Domaine Jo Pithon: Tini que es el responsable del viñedo, Louis Marie encargado del trazado de la viña, Isabelle la coordinadora en general y Jo que se encarga del cuidado de la bodega y todo lo demás.



La original expresión aromática del Olivares y la carnosidad que muestra en el paladar nos descubren las amplias posibilidades que poseen los dulces levantinos.

- Gutiérrez de la Vega (D.O. Alicante)**
Casta Diva Cosecha Miel 2000
17 Flores, chirimoya y pieles de mandarina confitada. Complejo, con fresca acidez y muy envolvente, que cautiva por sus aromas. 2002 a 2010.
- Manuel Gil Luque (D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar)**
De Bandera Palo Cortado
17 Espléndida nariz, con base de frutos secos, recuerdo de pastelería o pasas, que contrasta con su sequedad en boca, alta concentración y prolongado final. 2002 a 2010.
- González Byass (D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar)**
Noé
17 Un lujo en la copa. Su intenso color, sus aromas de pasas, cacao, miel, café o regaliz, le proporcionan fuerza y personalidad, su tacto acaricia el paladar. 2002 a 2010.
- Pedro Romero (D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar)**
Prestige V.O.R.S. Palo Cortado
17 Muy aromático, resaltan sus matices de fruta dulce y las notas de una buena madera, sutilmente vainilla, muy complejo en la boca sabroso y potente. 2002 a 2010.
- Garvey (D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar)**
Pedro Jiménez V.O.R.S. 1999
17,5 Gran concentración de sus aromas, de fruta pasa, chocolate amargo, café, maderas... En el paladar resalta su gran untuosidad y poderío. 2002 a 2010.
- Emilio Hidalgo (D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar)**
Privilegio V.O.R.S. Palo Cortado
17,5 Complejo, tanto en nariz, con sus aromas de miel, de rama, de frutos secos o maderas nobles, como en boca muy concentrado. 2002 a 2010.
- Antonio Barbadillo, S.A. (D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar)**
V.O.R.S. Palo Cortado
17,5 Original, es el que destaca mejor su sequedad, nada de aromas que recuerden el dulce, ni sabores. Rotundo, completo, largo y persistente. 2002 a 2010.
- Pedro Domecq, S.A. (D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar)**
Venerable 30 años V.O.R.S.
18 Fruta pasa (higos, dátiles), ceniza de puros, chocolate sobre un paso de boca sabroso, sedoso muy bien estructurado y amplio. 2002 a 2020.
- Osborne (D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar)**
Pedro Jiménez Viejo
18,5 Azabache intenso, con irisaciones yodadas verdosas. Muy complejo, potente donde destacan los higos secos, la almendra tostada, el café, etc...Elegante amplio y equilibrado. 2002 a 2020.
- Valdespino (M. del Real Tesoro)**
(D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar)
Cardenal Palo Cortado
19 Emocionante. Es tal su concentración, su magnitud sávida que se pueden separar los sabores, con una explosión aromática final, recuerdos de la flor, de avellanas, muelle noble, torrefactos... Inolvidable. 2002 a 2010.

FRANCIA

- Domaine de Bongran (Macon)**
Domaine de la Bongran 2000
15 Aromas de aceitunas, cítricos y un punto exótico. Graso, de paso fácil y meloso bien desarrollado. 2002 a 2010.

- Domaine Louis Sipp (Alsacia)**
Gewürztraminer Sélection de Grains Nobles 2000
15 Exótico (pomelo, maracuyá) especiado (espliego), miel, flores. Jugoso, fresco, hierbas. 2002 a 2020.
- Domaine Rotier (Gaillac)**
Gaillac Domaine Rotier "Renaissance" 2000
15 Balsámicos y mandarinas en confitura. Tiene un punto graso algo pesado aunque disfruta de buena frutuosidad y discreta botrytis. 2002 a 2015.
- Domaine Jo Pithon (Coteaux du Layon)**
Les Bonnes Blanches 1999
15,5 Herbáceo y vivo, espliego, cera y pomelo. Complejo, acidez acerba agradable y fondo de frutas y flores. Buena estructura para desarrollarse en un futuro. 2002 a 2020.
- Domaine P. Baudouin (Coteaux du Layon)**
Domaine Patrick Baudouin
Sélection de Grains Nobles 1999
15,5 Delicado, complejo: manzana asada, flor seca y café. Pesa mucho en su paso por el aporte graso y de glicerina que inundan nuestro paladar sin llegar a saturar, bien contrastado. 2002 a 2025.
- Château Pierre-Bise (Coteaux du Layon Chaume)**
Château Pierre-Bise Le Verger 1997
15,5 Aromas de membrillo, infusiones (camomila) sobre un paso de boca meloso y algo falto de viveza. En vía retronasal afloran aromas de botrytis. 2002 a 2015.
- Domaine du Mas Amiel (Maury)**
Mas Amiel Cuvée Spéciale 10 ans d'âge
15,5 Muy delicado y sorprendente, jugoso y pleno con ricos aromas de ciruela pasa, chocolate y especias. Gran bouquet en vía retronasal persistente. 2002 a 2010.
- Domaine Urolat (Jurançon)**
Clos Urolat 1995
15,5 Podredumbre noble muy bien puesta, delicada y compleja. Equilibrio acidez-dulzor, jugosidad y longitud con final amargo agradable y aromas de hinojo. 2002 a 2015.
- Dejean Père et Fils (Loupjac)**
Domaine du Noble 2001
16 Es todavía muy joven y está sin filtrar. Tiene nobles aromas, cuerpo y buena estructura. Cautiva la delicada acidez que se ensambla con el dulzor produciendo gratas sensaciones Esperar y catar. 2002 a 2020.
- Château Clos Haut-Peyraguey (Sauternes y Barsac)**
Château Clos Haut-Peyraguey 1999
16 Los aromas de fruta son muy finos y la botrytis está discreta. Fresco, jugoso, acidez vivaz, elegante y complejo. Tiene longitud aromática. 2002 a 2020.
- Maison du Sauternes (Sauternes y Barsac)**
Château Haut-Bergeron 1999
16 Expresiva nariz botritizada, siendo delicada, con paso de boca amplio, carnoso y muy frutal (albaricoque, carne de membrillo y pomelo). 2002 a 2018.
- Bestheim (Alsacia)**
Gewürztraminer Vendanges Tardives 1996
16 Gran personalidad varietal, chirimoya, flores y melón. Envolvente, graso a la vez que fresco, con buena estructura y un rico amargo final. 2002 a 2025.

Château la Variere (Quarts de Chaume)
Les Guerches 1997

- 16,5 Buena armonía aromática marcada por el excelente año: pomelo, espliego y miel. Envolvente, elegante y equilibrado con mucha carga frutosa. 2002 a 2025.

GRECIA

Union of Winemaking Coop. of Samos (Grecia)
Samos Nectar 1998

- 15 Atractivo color amarillo dorado, aromas de miel tostada, higos secos, cera y aldehídos. Se mantiene fresco en su paso, con entrada y final fácil. 2002 a 2010.

HUNGRÍA

Tokaj Disznókő Winery (Tokaj)
Tokaji Aszú 5 Puttonyos 1993

- 15 Petróleo, pomelo, botrytis. Toque balsámico en el paso de boca, con frescura y amplitud. 2002 a 2012.

Tokaj Hétszölő Winery (Tokaj)
Tokaji Aszú 5 Puttonyos 1996

- 15 Podredumbre noble con recuerdos de miel, cera y ecos balsámicos. Fresco, con cierta ausencia de fruta, apoyado por un final grato ácido-amargo. 2002 a 2006.

Tokaj Disznókő Winery (Tokaj)
Tokaji Aszú 6 Puttonyos 1993

- 16,5 Gran caudal de fruta madura pomelo, naranja y balsámicos. Tiene un toque de acidez acerba muy viva donde se le augura buen futuro. 2002 a 2020.

Tokaj Hétszölő Winery (Tokaj)
Tokaji Aszú 6 Puttonyos 1995

- 17 Complejo, armado de buena materia prima (miel de pnal, cera, maracuyá, espliego) con elegante podredumbre noble. Estructurado y equilibrado, destaca la nobleza y transparencia del conjunto. 2002 a 2025.

Tokaj Disznókő Winery (Tokaj)
Tokaji Aszúesszencia 1993

- 17 Oro viejo intenso fruta compotada (manzana), espliego y cítricos exóticos. Su paso se desarrolla con contundencia, crece sin complejos apoyado por su buena acidez y frutuosidad que no desaparecen. 2002 a 2020.

Tokaj Oremus (Tokaj)
Tokaji Esszencia 1995

- 17,5 Su despliegue aromático lo delata, fruta de hueso, miel, gengibre, agua de azahar, etc. Muy poderoso, graso y de exaltante acidez, con vigor y todo su esplendor por desarrollarse. Un premio para nuestras papilas. 2002 a 2040.

ITALIA

Azienda Agricola Gino Pedrotti (Vin Santo Trentino)
Gino Pedrotti 1990

- 15,5 Buena paleta aromática, mandarina, gengibre, flores secas y un toque aldehídico elegante. Vivo y expresivo con un buen bouquet final que persiste. 2002 a 2007.

PORTUGAL

J. Mª da Fonseca Suc. Vinhos S.A. (Setubal)
Alambre 1999

- 14 Predomina los efluvios de uva pasificada, miel, cera y cacao. El alcohol destaca con prudencia aunque mantiene su buen comportamiento. 2002 a 2010.

W&J Graham's
LBV 1996

- 15 Balsámico y especiado, con toda la vida por delante para que se integren el alcohol y la fruta. Frutoso, con tanino vigoroso y retronasal aromática. 2002 a 2010.

Barao de Vilar Vinhos, S.A. (Oporto)
Oporto Barao de Vilar Bottled Vintage 1995

- 16 Tanino granuloso y vigoroso con gran carga frutal (ciruela, moras) notas de café, chocolate y buena reducción final que se expresa en vía retronasal. 2002 a 2015.

Quinta do Noval (Oporto)**Oporto Noval Vintage Silval 1995**

- 16 Algo reducido, minerales, mermelada de arándanos y especias. Personal, se expresa bien y se mantiene muy vivo hasta el final. Mejorará con el tiempo. 2002 a 2020.

Quinta do Vesuvio (Oporto)**Quinta do Vesuvio Vintage 2000**

- 17 Todavía tierno con recientes aromas de maloláctica. Tiene gran poderío de frutuosidad, limpieza de alcohol y un tanino de grano fino bien trabajado con frescor. Sin duda una gran Oporto que tendremos que analizar para ver su futura evolución en botella 2002 a 2040.

Casa de Santa Eufemia (Oporto)**Tawny 40 años**

- 17,5 Potente y complejo, buen despliegue de frutas secas (orejones-higos), cacao, regaliz y miel. El paso de los años ensambla perfectamente el alcohol, fino, elegante y lleno de matices. Para la sobremesa. 2002 a 2010.

Henriques & Henriques-Vinhos, S.A. (Madeira)**Malmsey 15 Year Old**

- 16 Caoba yodado. Finos aromas de reducción: miel, castaña cocida y caramelo. Máximo esplendor en vía retronasal, donde comienza a apoderarse con aromas de frutos secos, regaliz e infusiones. 2002 a 2010.

SUIZA

Cave L'Angélus (Valais)
Lacrima Pinot Gris 1996

- 15,5 Buena carga frutal (menbrillo y albaricoque), muy goloso y complejo. Aunque tiene buena estructura su dulzura resulta algo cansina sin ser desagradable. 2002 a 2015.

Thierry Constantin (Valais)**Johannisber Lerne de Décembre 2000**

- 15 Botrytis delicada, balsámico (pino), mandarina y laurel. Posee un aporte graso y poderoso en su paso por boca, no muy largo, con acidez correcta. 2002 a 2010.

Cave la Liaudisaz (Valais)**Petite Arvine grain noble 1999**

- 15 Muy balsámico, con envolvente fruta tipo membrillo. Su carácter amargo y el frescor final producido por la acidez le otorgan gran personalidad. 2002 a 2015.

URUGUAY

Establecimientos Juanicó (Canelones)**Juanicó 2002**

- 15,5 Un varietal de Tannat con buenas hechuras, mermelada de casis y cacao. Tiene nervio, es jugoso con tanino granuloso y fondo especiado muy sugerente. 2002 a 2010.



Valdespino es una bodega tradicional, a la que apenas han rozado los tiempos modernos. Tanto, que sus vinos conservan el saber acumulado durante siglos, buen hacer que se ha traducido en este «palo cortado» sencillamente sublime.

El poder de la experiencia

Una vez más se pone de manifiesto el poder que otorga la experiencia en cuestión de elaboraciones. El grupo de vanguardia en el Priorat rara vez defrauda, y en sus vinos se pueden apreciar todas las virtudes de esta tierra. Son ellos, acompañados, eso sí, de los cada vez más elaboradores que realizan un trabajo fabuloso. La materia prima que reúnen en sus manos es delicada, se ha de trabajar de forma inteligente aún asumiendo el riesgo que se requiere para transformar un vino bueno en una obra de arte sublime. Y esta es la cuestión. Porque entre las nuevas marcas nos hemos encontrado con algunos casos, pocos, bien es verdad, de oxidaciones y sobremaduraciones, pruebas inequívocas del insuficiente control del elaborador sobre la materia prima. En el Priorat, posiblemente más que en otro vino, se acentúan ciertos deterioros si no se le proporciona un tratamiento adecuado, y se puede ir de las manos hacia aromas de ligero enranciamiento y uvas pasificadas, que recuerdan a los grandes pedro ximénez. Al catar estos productos parece que volvemos hacia los defectos de aquellos vinos tan cercanos en el tiempo y, al parecer, lejanos en la memoria. Sin embargo, nos encontramos con una agradable sorpresa: se generaliza una interesante vuelta a los blancos del Priorat. Aquí los elaboradores han arriesgado mucho más que en otro tipo de vinos. Posiblemente por la poca cantidad de botellas que hacen. Pero son de otro planeta, sin concesiones a la filigrana ni a la sofisticación. Raros en su concepto, poderosos, y cálidos casi como un tinto. Un vino sin duda necesario en nuestra bodega, aunque con pocas ocasiones para su degustación.



El Gran Buig representa lo más escogido de la finca «Mas d'en Gil». Solo verán la luz las mejores añadas. Del 98 se hicieron dos mil botellas, para regocijo de los coleccionistas.

BLANCOS

- Viticultors del Priorat, S.L.**
Morlanda Blanco 2001
- 14 Ciertas notas rosáceas en su color. Fruta madura, flores y un toque especiado son lo más sobresaliente. Goloso en boca y con cuerpo, aunque acusa cierta falta de acidez. 2002 a 2004.
- La Conreria d'Scala Dei, S.L.**
Nona 2000
- 14,5 Un vino dominado por las sensaciones que transmite el roble (especies, coco) que dejan poco espacio aromático para la expresión de la fruta (recuerdos de fruta exótica y anisados). Graso, corpulento y un poco astringente por el tanino duro: es de esperar una mayor integración de la madera. 2002 a 2009.
- Clos dels Llops**
Clos Manyetes Blanco 2001
- 15 Vistoso color, un poco teñido por el aporte de la Pinot. Pero merece la pena, pues conserva intactos sus aromas de fruta madura y vainilla, cierto toque vegetal y un toque de grosellas muy fresco. Sabroso y bien estructurado, con cierta astringencia, le falta integración en botella. 2002 a 2006.
- Mas den'Gil**
Coma Blanca 2000
- 15,5 Lograda la integración de la madera en este vino bien estructurado: fruta madura y notas de humo son lo más destacado. Graso, se extiende por el paladar sin que dominen sus muy respetables 15 grados de alcohol. 2002 a 2005.

- Celler Fuentes, S.L.**
Vinya Llisarda 2000
- 15,5 Se aprecia fruta muy madura en perfecta combinación con recuerdos forales y notas de humo. Muy fino, con estructura y untuosidad, y final elegantemente amargoso. 2002 a 2005.
- Cellers Capafons-Ossó**
Enllaç 2000
- 16 Un blanco muy poderoso. Este año, además, porta la elegancia que le faltaba en otras ocasiones. Hay aromas de fruta madura y hierbas aromática, con un final muy voluptuoso. 2002 a 2009.
- Costers del Siurana, S.A.T.**
Kyrie 2000
- 16 Es un blanco muy elegante, siempre que se trate como a un tinto. Debe abrirse mucho tiempo antes. Luego nos dará desde su fino toque de fruta madura, notas de lima o florales a los finos aromas especiados. Con bastante estructura y frescor. 2002 a 2007.

DULCES

- Rotllán Torra**
Moscatell Rotllan Torra
- 14,5 A pesar de su aspecto clásico, color ambarino, complejos aromas muy pasificados, es un vino fresco por su excelente acidez, se sostiene muy bien en el paso de boca y deja el paladar pleno de aromas. 2002 a 2010.
- Costers del Siurana, S.A.T.**
Dolç de L'Obac 2000
- 15,5 Delicado y elegante. No solo por el bonito color cereza o los aromas de fruta pasificada nada pesados, también por el dulzor tan equilibrado, el paso de boca tan fluido o la limpia sensación aromática que deja en el paladar. 2002 a 2012.

TINTOS

- Vinícola del Priorat**
L'Arc 2000
- 14 Curiosos aromas que recuerdan al melocotón en almíbar, grosellas y tonos balsámicos, también hay una madera especiada. Fresco y agradable paso, aunque se queda un tanto corto. 2002 a 2006.
- Celler Cecilio**
L'Espill 1999
- 14 Aromas de fruta madura, pasificada incluso, se aprecia una ligera evolución de la fruta. Es carmoso, con volumen en boca, pero resulta un tanto secante. 2002 a 2007.
- Celler Joan Simó, S.C.P.**
Les Eres Vinyes Velles 2000
- 14 Una fuerte reducción obliga a abrir la botella con mucha antelación, después nos dará aromas de fruta muy madura, rozando la sobremaduración, pedernal. Es sabroso, un tanto duro por la clara acidez. 2002 a 2008.
- Celler Pasanau Germans**
Finca La Planeta 1999
- 14,5 Cerrado, muy cerrado, se presenta este tinto, aunque al cabo de un buen rato aparecen los aromas de fruta silvestre, madera y oscuros tonos minerales, con un toque goloso, ligero y agradable final. 2002 a 2007.

- De Muller, S. A.**
Lo Cabaló 1998
- 14,5 La fruta silvestre se palpa nítidamente, además de recuerdos vegetales y tonos especiados. Un paso de boca carmoso, que al final se viene un poco secante. 2002 a 2007.
- Masía Duch**
Masía Duch Bressol 1998
- 14,5 Fruta madura y notas de tostados es lo que más se aprecia, y un tono mineral muy leve. Buen, equilibrio, con un tanino granuloso que se palpa en el paso de boca; final agradable. 2002 a 2007.
- Viticultors del Priorat, S.L.**
Morlanda Tinto 2000
- 14,5 Fruta negra y especias, todavía poco ensambladas, pero potentes, muestra buen equilibrio, con un tanino suave y un estilo peculiar; con buen futuro. 2002 a 2007.

- Vinícola del Priorat**
Onix 2000
- 14,5 Potentes y limpios aromas de fruta madura, corpulento y carmoso, con un tanino algo astringente pero bien integrado; final bastante largo. 2002 a 2007.
- Celler Rosa Mª Bartolomé Vernet**
Primitiu de Bellmunt 2000
- 14,5 Los aromas frutosos sobresalen en un ambiente de madera poco expresiva. Tanino camoso y una punta de acidez que desentona en este momento. Hay que esperar. 2002 a 2007.
- Viñedos de Ithaca**
Odyseus 2001
- 14,5 Un vino muy fresco, dominan los frutos rojos con notas de tostados y un fondo de pimienta. Es ligero y vivo con un agradable paso de boca y no muy concentrado. 2002 a 2005.

- Cellers Scala Dei, S. A.**
Cartoixa d'Scala Dei 1998
- 15 Es un vino algo huraño, que se expresa tímidamente en nariz. Hay notas de fruta confitada y un toque mineral, prudente madera. Ligero y fresco en el paso de boca, resalta su buena acidez. 2002 a 2007.

- Celler Ripoll Sans**
Closa Batllet 2000
- 15 La fruta madura domina en un buqué incipiente, donde se captan la madera, la nota mineral o el toque tostado. Suave tanino que hace su ingesta más agradable y llevadera pese a su temprana edad. 2002 a 2005.

- Cellers de Vilalla de la Cartoixa**
Costers de Vilella 2000
- 15 Un tanto huraño al principio, se aprecia la nota mineral envuelta en tonos de pólvora, tostados, y mermelada de frutillos. Es muy amable, carmoso, algo goloso y de final aromático. 2002 a 2007.

- La Conreria d'Scala Dei, S.L.**
Laudes 1998
- 15 Sin gozar de una complejidad abrumadora, resaltan sus aromas de fruta madura y un fondo de mora poco habitual en el Priorat. Goloso, muestra un tanino muy pulido; de agradable final. 2002 a 2009.

- Francesca Vicent Robert**
Lo Piot 2000
- 15 Está dominado por la madera en estos momentos, aunque nada importante porque la calidad de ésta es buena, y la fruta, notable. Falta integración. Tiene un punto goloso y resalta la carnosidad, tanino amable y pulido. 2002 a 2009.

- Jaume Sabaté Mestre**
Mas Plantadeta 2000
- 15 Destaca una fruta muy madura, con buena crianza, hay un componente clásico que lo hace pulido y agradable en el paso de boca. Buena armonía final. 2002 a 2006.

- Masía Duch**
Masía Duch El Tancat 1998
- 15 Destaca su amable Cabernet, algo cerrado pero enseguida nos da sus aromas de frutillos negros, de especias, pimienta, pimentón. Muy equilibrado, con suave tanino que acaricia el paladar. 2002 a 2007.

- Celler de l'Encastell**
Roquers de Porrera 1999
- 15 El punto de sobremaduración que tiene le aporta los aromas de fruta madura (ciruela, orejón); también se aprecia una madera especiada (vainilla). Es jugoso, aunque al final resalta algo «crudo» y astringente. 2002 a 2010.

- Cristopher Canan**
Clos Figueras 2001
- 15,5 Agradable frutuosidad y excelente crianza en barrica, especiada y de recuerdos minerales. Es carmoso, amable y con un tanino aterciopelado, se puede beber aunque todavía no está en el mercado. 2002 a 2009.

- Sangenis i Vaqué, S.L.**
Clos Monlleó 1999
- 15,5 Uno de los más cerrados. Después de su aireación se aprecian los aromas de ciruela, de especias y mineral, ligeros tonos torefractados. Es sabroso y corpulento, un tanino un tanto arisco que necesita ser domado. 2002 a 2007.

- Celler Fuentes, S.L.**
Finca El Puig 2000
- 15,5 Es aromático, algo dominado por la madera, de recuerdos ahumados. Sabroso, con la acidez fresca y clara, de agradable paso de boca, final persistente. 2002 a 2007.

- Mas Martinet Viticultors**
Martinet Bru 2000
- 15,5 Aromas muy frescos, de fruta madura, tinta china, especias y anises. Sabroso y envolvente con un tanino fino que armoniza el paladar; un final un tanto secante, cuestión de estancia en botella. 2002 a 2007.

- Celler Mas Garrin**
Mas del Camperol 1999
- 15,5 Excelente madera, aunque parece excesiva en estos momentos y apabulla a la fruta. Coco, vainilla, tostados y fruta madura. Un tanino maduro y bien trabajado, amplio y jugoso; es de esperar su buena evolución en botella. 2002 a 2009.

- Rotllán Torra**
Tirant 1999
- 15,5 Una gran diferencia respecto al 98. Complejo, con recuerdos especiados, minerales, monte bajo, cacao y fruta en licor. Corpulento y sabroso, bien constituido, un final un poco cálido y balsámico. 2002 a 2008.



Los vinos de Refael Bordalás se distinguen, sobre todo, por su elegancia y equilibrio. El Gueta Lupia 2000 no lo es menos, y junto a la personalidad de siempre, resalta su excelente concentración, tanino domado y potencia.



Mas de Masos siempre sale al mercado tras pasar unos años de crianza en el regazo de la botella. Las escarpadas laderas de donde procede le aportan, además de su nombre, esa concentración y ese carácter tan natural que le ha hecho famoso.

- 16 Celler Ardèvol i Associats, S.C.P.**
Ardèvol Coma d' en Romeu 2000
Muy complejo, pimentón, ciruela pasa, café, un toque mineral, todo con buena persistencia. Es muy equilibrado, con un tanino suave y maduro, largo y excelente tono aromático final. 2002 a 2010.

- 16 Vall, Llach, Mas Martinet**
Cims de Porrera 1999
Notable evolución de este vino que muestra una mayor complejidad que el de la añada anterior. Un fino toque mineral, recuerdos de pólvora, cacao, junto a la fruta compotada, especias y balsámicos. Estructurado, con una acidez delicada que le aporta frescura y alarga la sensación tánica. 2002 a 2010.

- 16 Mas d' en Gil**
Clos Fontá 2000
Muy fresco y claro, la fruta bien madura, la madera integrada, profundo y estructurado, quizás el tanino algo duro, pero es cuestión de tiempo. Necesita mucha crianza en botella. 2003 a 2010.

- 16 La Perla del Priorat, S.L.**
Comte Pirenne 2000
Buena concentración y excelente gama aromática, frutillos negros, mermeladas, un toque de cacao, notas de torrefactos y un mineral limpio y nítido. Hay estructura, cuerpo y un toque goloso al final: una buena sorpresa. 2002 a 2010.

- 16 Celler Vall Llach, S.C.P.**
Embruix 2000
Un excelente paisaje aromático -frutillos negros, regaliz, especias dulces, cacao- entronca perfectamente con la presencia en boca, carnoso, con mucho peso de fruta, suavemente cálido y muy largo. 2002 a 2007.

- 16 Celler del Pont, S.L.**
Lo Givot 2000
El típico aroma pizarroso envuelto en tonos de cacao y fruta muy madura. También resalta una madera muy fina. Es concentrado y tiene estructura, equilibrado, aunque su tanino está todavía algo duro: a pesar de ello se muestra largo y fino. 2002 a 2009.

- 16 Viticultors del Priorat, S.L.**
Prior Terrae 1999
De la casa es el que mejor representa el estilo priorat. Con sus recuerdos de fruta madura, ahumados, especias y torrefactos. Revela una estupenda acidez y estructura, aunque falta su lógico crecimiento en botella. 2002 a 2009.

- 16,5 Costers del Siurana, S.A.T.**
Clos de L' Obac 2000
Frutillos negros, café, tostados, o finas especias es lo más sobresaliente de su fino buqué. Muy bien estructurado, tanino firme y acidez notable. Solo le falta un tiempo en botella. 2002 a 2012.

- 16,5 Mas Doix**
Doix 2000
Un vino complejo y serio. De notable persistencia, los aromas de frutillos negros están bien ensamblados con una estupenda madera, plena de especias. Uno de los más secos, concentrado y bien estructurado. Para el futuro. 2002 a 2010.

- 16,5 B. G.**
Gueta Lupia 2000
Complejo en nariz, donde la fruta madura es intensa, los tonos especiados, muy finos, y la pizarra, solamente un recuerdo. Carnoso y delicado, se aprecia la elegancia de un tanino maduro y muy bien trabajado. Crecerá con un tiempo en botella. 2002 a 2010.

- 16,5 Cellers Capafons-Ossó**
Mas de Masos 2000
No es habitual catar los vinos de esta casa tan jóvenes. Pero la experiencia es buena, porque resalta su gran frutuosidad, especiada madera y notas minerales. Concentrado, jugoso y amplio, su tanino, bien trabajado, se muestra un poco duro todavía. 2002 a 2009.

- 17 Clos dels Llops**
Clos Manyetes 2000
Aromas donde elegir. Desde los tonos de fruta confitada a los recuerdos de monte bajo, minerales, tostados, especias... Es un vino carnoso y profundo, de gran estructura y poderoso final. 2002 a 2009.

- 17 Mas Martinet Viticultors**
Clos Martinet 2000
Es uno de los Martinet más aromáticos, de frutuosidad dominante. Hay finos recuerdos de especias y notas minerales. Bien concentrado, untuoso y estructurado, aunque lo mejor es ese final amplio que proporciona su tanino maduro y aromático. 2002 a 2010.

- 17 Álvaro Palacios**
Finca Doñi 2000
Excelente integración de la madera, una fruta muy expresiva, interesante tono mineral. Un vino sobre todo equilibrado, con un tanino maduro y poderoso: final largo y persistente. 2002 a 2009.

- 17 Mas d' en Gil**
Gran Buig 1998
Un vino sorprendente, que a pesar de ser uno de los más concentrados y poderosos conserva la finura de sus taninos. Aromas de ciruela, especiados y minerales se muestran limpios y potentes. Para guardar. 2003 a 2010.

- 18 Clos Mogador**
Clos Mogador 2000
Es uno de esos vinos que, pese a su poderío, se puede beber y disfrutar en estos momentos. Porque la nariz es franca, los balsámicos, las especias, las notas minerales o de frutillos de bosque se palpan; equilibrado y jugoso, con un tanino que es pura seda. 2002 a 2012.

- 18 Celler Fuentes, S.L.**
Gran Clos 2000
He aquí un ejemplo vivo de vino moderno, bien hecho y representativo. Muy complejo y poderoso, cargado de fruta madura, excelente madera y muy mineral. Su concentración es notable, posee buena estructura y un final muy aromático. 2002 a 2009.

- 18,5 Celler Vall Llach, S.C.P.**
Vall-Llach 2000
Impera la elegancia en este vino, desde sus aromas florales y la exquisita puesta a punto de la madera a su evolución en el paladar; mucha estructura y larga permanencia en los retornasales, donde se aprecian las finas notas de fruta y tostados. 2002 a 2010.

La uva de los taninos

El Tannat es el vino varietal que inició la producción vitivinícola del Uruguay a escala comercial. En 1870, Don Pascual Herriague, buscando una cepa que se adaptara al suelo y clima locales, introdujo al país numerosas variedades de uva. Una de estas, la variedad Tannat originaria del sur de Francia, probó ser extremadamente exitosa y llevó a la producción de un vino sumamente atractivo para los consumidores de la época. Algún tiempo después, Herriague obtuvo el premio al mejor vino producido en el país, específicamente, por su vino Tannat. Por este motivo, desde 1877, el Tannat se conoce como el «Vino Uruguayo».

Desde sus comienzos, el vino Tannat ha presentado las cualidades técnicas de color y estructura que le dan su alto valor enológico. Los Tannat son vinos tánicos, de taninos suaves y tiernos, y un atractivo color.

El vino Tannat presenta dos principios enológicos básicos: calidad y características locales. Esto ha conducido al creciente reconocimiento de Uruguay como país productor de vinos de calidad. La «identidad» obtenida con el vino Tannat abrió los mercados internacionales a otras variedades de vinos uruguayos.

El vino Tannat se expresa perfectamente solo, pero se presta también a combinaciones con otras variedades. Esto da como resultado una gran diversidad: Tannat-Cabernet Sauvignon, Tannat-Merlot, Tannat-Cabernet Franc. En esta ocasión ofrecemos algunas muestras de los mejores tintos de Tannat.



Los reservas de Castel Pujol forman parte de los vinos del Museo Carrau

- 14 Castel Pujol**
Las Violetas 2000
Muy moderno y comedido. Apuesta por la crianza ligera en roble americano para permitir que la gran frutuosidad del varietal se exprese con firmeza. Dotado de un cuerpo medio, en boca presenta aromas de frutas maduras y notas herbáceas. Es amplio y ligeramente astringente.

- 14,5 Establecimiento Juanico**
Don Pascual 1999
Uno de los tintos más agradables de beber, por su carácter particularmente original. Se trata de un Tannat de color rojo cereza de media capa. Dotado de un cuerpo medio, en boca presenta aromas de frutas maduras y notas herbáceas. Es amplio y ligeramente astringente, con el tanino maduro y un tacto de gran suavidad.

- 14,5 Carlos Pizzorno**
Don Próspero 2001
Un Tannat elaborado por el procedimiento de maceración carbónica, lo que le otorga un bello color rojo intenso y vivo, mientras en vía olfativa se desvela afrutado y floral. En boca muestra un buen equilibrio y un gran cuerpo, armónico y complejo.

- 14,5 Toscanini**
Tannat Roble 2000
Aroma muy expresivo, con abundantes notas especiadas que no impiden a la fruta mantener una presencia digna. Se aprecian algunas notas vegetales con recuerdos de dulce de membrillo. Buena estructura y carnosidad, necesita que sus taninos poderosos se afinan para ganar elegancia.

- 15 Castel Pujol**
Reserva 1997
Un Tannat ya evolucionado, con capa media y una gama amplia de aromas, entre los que destacan la madera y el cuero, perfectamente acompañados por una fruta ya evolucionada, que se manifiesta, sobre todo, por vía retronasal. Boca muy redonda y elegante.

- 15,5 Los Cerros de San Juan**
Cuna de Piedra 2000
Este Monovarietal de Tannat se muestra bastante distinto de los que actualmente se producen en Uruguay. Un vino que se caracteriza por sus potentes aromas de frutos rojos con un ligero fondo especiado y un ajustadísimo marco de roble. En boca es pleno y carnoso, y conserva las notas varietales de la vía olfativa.

- 16 Carrau-Lurton**
Casa Lurton 1997
Tannat en toda pureza, con aromas especiados y un fondo algo animal que se combina perfectamente con la presencia de la fruta roja, cereza, y una buena expresión tánica que llena la boca. Muy ajustada la crianza en roble.

A por la máxima categoría

A menudo, las etiquetas aún resultan enigmáticas. Variedades como Xynomavro, Agiorgitiko, Assirtiko o Moskophilero resultan desconocidas y difíciles de pronunciar. Denominaciones de origen como Nemea, Naoussa, Rapsani, Mantinia o Goumenissa sólo son conocidas por los expertos. Pero, cualitativamente, Grecia -la cuna de la cultura vinícola europea- ha logrado reincorporarse a un nivel centroeuropeo bueno e incluso muy bueno. Durante muchos años, los helenos exportaron fundamentalmente vinos sencillos y complacientes, además de su vino resinado Retsina. Con ello marcaron la imagen de un país vinícola que suministraba productos mediocres destinados a turistas y emigrantes griegos nostálgicos. Pero los tiempos han cambiado. Los nuevos productores aprovechan sus posibilidades: existe un mayor intercambio de ideas y ayuda mutua. Algunas de las bodegas más tradicionales se han reestructurado y centran sus esfuerzos en la producción de vinos de alto nivel, utilizando tanto las variedades griegas tradicionales como las internacionales, en ocasiones combinándolas sabiamente. Hoy en día, la crianza en barrica es algo habitual en la mayoría de las bodegas, y es una técnica que cada vez se domina más.

Rudolf Knoll cató vinos procedentes del comercio o directamente de las zonas de origen. Además de los vinos presentados se probaron otros productos notables, con 14 y 14,5 puntos, que pueden encontrarse en Internet en la página info.vinum.com. Los vinos presentados están ordenados por puntuación.



Grecia también puede brillar con sus blancos, como demuestra especialmente el experto Evangelos Gerovassiliou, entre otros con su cuvée griega de Assirtiko y Malagouiza. Este antiguo discípulo de Emile Peynaud (Burdeos) es seguramente el mejor productor del país en este momento.

Dalamares

Naoussa 1998

- 15 Un vino ecológico interesante. Aromas agradables de tomate y pimiento, especiado, vigoroso, sabor algo marcado por la acidez, muy particular. 2002 a 2004. 1

Domaine Gerovassiliou

Fumé 2001

- 15 Un Sauvignon blanc de estilo internacional. Aroma intenso y transparente de hierbas; gusto armonioso con algo de extracto dulce, plenitud y sabor especiado, madera bien integrada. 2002 a 2004. 1

Domaine Spiropoulos

Orino Mantinia 2000

- 15 La Moskophilero es una variedad tradicional del Peloponeso. Aquí se trata de la variante blanca. Aroma promotor de hierbas, algo de vainilla, plátano y melisa. En boca, el vino es agradablemente pleno, equilibrado y de paladar fogoso. 2002 a 2004. 1

Domaine Stelios Kehris

Cabernet Sauvignon 1998

- 15 Cabernet intensamente oscuro, algo verde en el aroma, con sabor vigoroso, sólido, agradable gusto a especias, aún juvenilmente desbocado. 2002 a 2006. 1

Tsantali

Naoussa Réserve 1996

- 15 Aroma intenso pero agradable a tomate y pimiento, propio de la variedad. Un vino pleno y suave con taninos maduros y estructura estable, que demuestra que la variedad Xynomavro, marcada por la acidez, también puede madurar bien. 2002 a 2005. 1

Vaeni

Naoussa 1997

- 15 La ambiciosa cooperativa Vaeni fue fundada en 1984. Su Naoussa suele ser notable y madura bien. El 97 tiene muchas reservas. Huele a tomates y aceitunas, es especiado y jugoso y muestra concentración y garra juvenil. 2002 a 2006.

Boutari

Naoussa 2000

- 15,5 Un Naoussa muy conseguido a partir de la variedad Xynomavro («negra ácida») con el particular aroma agradable de tomates, aceitunas y pimiento típico de la variedad. Sabor pleno y denso con acidez bajo control y taninos maduros. 2002 a 2008.

Boutari

Merlot 1999

- 15,5 Como la Merlot no es una variedad calificada para la denominación de origen de Naoussa, este vino sólo puede llamarse «vino del país». Muestra un color brillante muy oscuro, con olor a guindas. El sabor es especiado, jugoso, con cuerpo firme y garra. Aún es algo intranquilo, necesita tiempo. 2003 a 2007.

Château Carras

Château Carras Playes de Meliton 1998

- 15,5 Después de algunos años de crisis, la que fuera empresa modelo vuelve a mostrar progresos. Este vino del 98 a base de Cabernet Sauvignon y la variedad griega Limnio es uno de los últimos elaborados por el antiguo equipo. Huele a hierbas, nueces y almendras, el sabor es casi frágil, pero equilibrado y elegante. Necesita algo de aire para desarrollar sus matices. 2002 a 2006. 1

Domaine Constantin Lazaridis

Cava Amethystos 1997

- 15,5 Se trata del vino de bandera de esta bodega en expansión, que sólo cuenta con algo más de 10 años de existencia. Este Cabernet Sauvignon monovarietal de color muy oscuro huele a café y eucalipto y presenta un sabor muy complejo, con taninos suaves, armonía y profundidad. 2002. 1

Domaine Gerovassiliou

Chardonnay 2000

- 15,5 Interesante aroma a hierbas de Provenza, sabor elegante y finamente especiado, con fuego y elegancia. La barrica se ha empleado con delicadeza. Probablemente sea lo mejor que puede encontrarse en la actualidad entre los Chardonnays griegos. 2002 a 2005. 1

Domaine Katsaros

Domaine Katsaros 1998

- 15,5 En realidad, Dimitros Katsaros es otorrinolaringólogo en Larissa (Tesalia). Desde 1987 elabora vino con gran pasión, ayudado por Evangelos Gerovassilou. Su vino del país producido con Cabernet Sauvignon (85%) y Merlot huele a almendras, nueces y especias. En boca es vigoroso, especiado, de estructura firme, algo verde al final. 2002 a 2006. 1

Domaine of Monastery - Tsantali

Metochi Mount Athos 1997

- 15,5 Agradable buqué de guindas, hierbas y nueces; paladar jugoso y especiado, se muestra musculoso y robusto y resulta típicamente verde al final por su contenido en Cabernet (además de Limnio). 2002 a 2005. 1

Papaioannou

Fumé Chardonnay 2000

- 15,5 Thanassis Papaioannou y su hijo Georg son conocidos por su clásico Nemea tinto. Pero también pueden lucirse con este Chardonnay. El aroma combina nueces, almendras y clavo; en boca es elegante, con estilo, muy complejo, con final prolongado. 2002 a 2005. 1

Tselepos

Mantinia 2000

- 15,5 Este blanco huele a cítricos y frutas exóticas, es jugoso y robusto y muestra un juego de acidez sorprendentemente interesante para lo habitual en Grecia. Se disfruta, y se mantiene fresco varios días después de abrir la botella. 2002 a 2004. 1

Tselepos

Merlot Kokinomilos 1998

- 15,5 Aromas de hierbas, tomate y eucalipto. Un vino denso, especiado, concentrado. El tono varietal se ha perdido un poco tras los dos años de crianza en barrica, pero a pesar de todo es un vino logrado. El calificativo adicional significa «molino rojo». 2002 a 2006.

Athanase Parparoussis

Nemea Réserve 1997

- 16 Color muy intenso, parece no filtrado. Hierbas y chocolate amargo en nariz; pleno, poderoso, especiado, estructura vigorosa con algo de ciruela y pasas en boca. Parparoussis, que estudió viticultura en Francia, es uno de los pioneros griegos de la calidad. 2002 a 2006. 1

Christos Kokkalis

Mova 1998

- 16 Aroma de bayas con múltiples capas; especiado, muy concentrado, de malla fina, con algo de chocolate amargo en el sabor, poderío y buen potencial. En realidad es el segundo vino de Christos Kokkalis –un productor que reside habitualmente en Alemania– pero su calidad se aproxima al «Trilogia» del 99. 2002 a 2010. 1

Domaine Gerovassiliou

Ktima Gerovassiliou 2001

- 16 Una cuvée con la que Evangelos Gerovassiliou destaca desde hace años. Este vino del país presenta aromas interesantes de cítricos, frutas exóticas y albahaca; abundante jugo y frutuosidad en el sabor, con las notas de casta de la uva Assirtiko y la armonía de la antiquísima variedad Malagouiza, casi extinguida. Ya es muy accesible para tratarse de un vino joven. 2002 a 2006. 1

Kir Yianni

Naoussa

- 16 Color rubí oscuro brillante, sorprendentemente intenso. Nariz increíblemente típica y clara con aromas de tomate y aceituna que despiertan el ánimo. En boca está lleno de fuerza, pero al mismo tiempo presenta notas elegantes y mucha fruta. Probablemente sea lo mejor que se pueda elaborar con esta uva. 2002 a 2008. 1

Sklavos

Mavrodaphne Kefalonia 1997

- 16 Vino muy oscuro con olor a almendras y mina de lápiz, se acerca sigiloso para abrazar el paladar con taninos maduros y suaves. Muestra mucha frutuosidad y resulta como un oporto ligero. Una rareza refinada procedente de la isla de Cefalonia, en el oeste del país.

Tsantali

Metochi Agioritikos 1998

- 16 Un vino magnífico de cepas viejas procedente de Athos, la isla de los monjes. Aromas agradables de pimiento, sabor especiado, vigoroso, con mucho fuego. La Cabernet Sauvignon aporta una nota robusta, mientras que la Limnio proporciona un matiz halagador. Un vino elegante que aún debe madurar algo. 2003 a 2008. 1

Tsantali

Rapsani Réserve 1997

- 16 Un vino tradicional obtenido a partir de las variedades Xynomavro, Krassato y Stravroto. Procede de una cooperativa anterior que fue adquirida por la bodega Tsantali. Aroma interesante de chocolate amargo y almendras; sabor especiado, pleno, acariciante, con frutuosidad recatada y buenas reservas. 2002 a 2007. 1

Achaia Claus

Mavrodaphne of Patras Réserve

- 16,5 Un vino licoroso sorprendente y al mismo tiempo clásico, con un nivel muy superior al de los Mavrodaphne habituales: color bronceado, fino aroma a chocolate amargo y moka; armonía fogosa y dulce, frutuosidad atractiva, muy equilibrado, alcohol recatado (15 grados). Permanece en el paladar y aún dispone de abundantes reservas. Está elaborado a partir de las variedades Mavrodaphne y Korinthiaki, se ha criado tres años en barrica y ha envejecido un año en botella. Sin indicación de añada. 2002 a 2020.

Christos Kokkalis

Trilogia 1999

- 16,5 Este vino de primera marca del farmacéutico Christos Kokkalis, aún juvenil pero muy prometedor, es un Cabernet Sauvignon monovarietal, con aroma a bayas y chocolate amargo, sabor denso y poderoso dominado en este momento por la madera. Debe dejarse madurar y decantarse antes de servir. 2003 a 2012. 1

Domaine Gerovassiliou

Viognier 2000

- 16,5 La variedad Viognier aún es una rareza en Grecia. El prestigioso viticultor Evangelos Gerovassiliou ha conseguido un vino brillante y seductor de color dorado, con aromas de frutas exóticas y algo de plátano. El vino es exuberante y concentrado en el sabor, pero al mismo tiempo está marcado por una fina frutuosidad y casta. La barrica está sabiamente empleada. 2002 a 2007. 1

Domaine Gerovassiliou

Syrah 2000

- 16,5 Este Syrah muy oscuro, increíblemente concentrado, jugoso y marcado por la fruta, da fe de las posibilidades que el norte de Grecia ofrece también en el caso de los tintos. Impresión general muy noble, introducida agradablemente por el interesante aroma de ciruela y eucalipto. 2002 a 2012.

Kir Yianni

Syrah 1999

- 17 Una obra maestra de Yiannis Boutari. Las cepas crecen en la región de Naoussa, donde la Syrah no figura entre las variedades calificadas. Por eso es «sólo» un vino del país. Ya el aroma impresiona con abundante fruta, sobre todo cereza. En el sabor, este Syrah es suave, elegante, muy profundo y largo. 2002 a 2012.



En la isla de Athos, ocupada por los monjes, la presencia de mujeres no es deseada. Pero estamos seguros de que este vino de la bodega Tsantali también les gustará a ellas. En el pasado, el productor suministraba sobre todo vinos sencillos, pero hace algunos años se atrevió a cambiar de orientación.

GANAS DE SONREIR

Dichoso retorno y vuelta a empezar, eso sí, con la mejor sonrisa y el ánimo efervescente para disfrutar con nuestros mejores amigos en una buena mesa, acompañados de un novedoso vino. Sin descanso y siempre con lo mejor de cada casa se filtran en nuestra sección cuatro riojas de la antigua escuela. El primero es un culto a las mitologías griegas, romanas y cristianas, elaborado por bodegas Ontañón. Además, Gabriel Pérez Mazo, el dueño, elabora otros vinos en el pueblo de Quel, corazón de la Rioja baja. El segundo, Finca la Antigua, situada en las Tierras Altas del Suroeste, en la provincia de Cuenca, es el nuevo proyecto de las bodegas Martínez Bujanda. La finca es bastante accidentada y posee 1.000 hectáreas de las que hay 300 hectáreas en producción con Tempranillo, Cabernet, Merlot, Syrah y Viura. El tercero irradia una magnífica expresión de Tempranillo, concepto que tenía claro Florentino de bodegas Monje Amestoy-Luberrí cuando diseñó este vino. El cuarto, y no por ello el peor, y si no que se lo pregunten al alcalde de Madrid, es Conde de Salceda. Buena selección de la materia prima y tipicidad arraigada a la línea de calidad a que nos tienen acostumbrados. No muy lejos de la emblemática Rioja, en Navarra, Javier Ochoa, de la misma bodega que lleva su apellido, nos brinda un vino con buena definición de sus variedades. Complejo y fácil de beber. Richar, que es conocido por su Palacio de Bornos en la preciosa zona de Rueda, sigue confiando plenamente en el proyecto de Toro. Su vino, Estancia Piedra, toma ahora mayor impulso con la cuvée «Paredinas». Cuidada selección y mucho trabajo manual para sorprendernos con la rica variedad Tinta de Toro. En Santibáñez de Vallcorba, junto a Peñafiel, se elabora el vino llamado FACUS. La variedad Tempranillo toma rigor y expresión,

aunque todavía deberá esperar en la oscuridad para poder decir más.

Algunas veces lo justo es injusto, y desgraciadamente nunca llueve a gusto de todos. Este es el caso, uno de tantos, que le ha ocurrido a Ramón Castaño, cuando, gracias al magnífico clima del lugar, su vino «Casa Cisca» ha alcanzado un 15% de volumen de alcohol. Para los ojos del Consejo Regulador este vino queda fuera de la Denominación de origen y debe portar la denominación de «vino de mesa». Pero bueno, eso no es problema, pues la calidad inmejorable no necesita reseñas. Disfrútenlo y juzguen después. La bodega Carmenet, conocida por la elaboración de cavas, emprende un apasionante viaje por la zona de Alella. Puramente familiar y con buena imagen, saca al mercado tres vinos: un blanco, Lanus, y dos dulces, Mirgin y Violeta, uno con base en su elaboración de Muscat de Frontignan y Sauvignon Blanc, y otro, de la variedad autóctona Mataró. Quizá por curioso y después por novedoso hemos seleccionado este último, aunque el resto cumplen los objetivos. La reciente inauguración de Vinyes dels Aspres en Cantallops, pequeño pueblo de la D.O. Empordà-Costa Brava a dado a luz cuatro proyectos muy singulares. Buena imagen de etiquetas y cuidados viñedos propios para controlar mejor el producto final al abrigo del macizo de la Albera. En Extremadura, Álvaro y Yolanda no descansarán hasta elaborar el mejor vino de la zona. El vino Torremayor, con base de Tempranillo sigue consolidando la trayectoria de calidad con la que comenzaron. El grupo Codorníu sigue apostando, y sin temor, en la conflictiva Argentina. A finales de 1999, Codorníu adquirió 306 hectáreas de tierras en el municipio argentino de Agrelo, en el departamento de Luján de Cuyo. A continuación se plantaban 100 hectáreas de viñedo (Malbec, Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo) donde posteriormente se construiría la bodega siguiendo la técnica de la pirca, utilizada por los nativos mendocinos (Huarpes).

Bodegas Ontañón
Ontañón Gran Reserva 1994

- 14 Expresión de madurez (higos), reducción (cueros, almizclados) y torrefactos. Complejo. Suave, de buena acidez, con fácil paso de boca. 2002 a 2004.

Viña Santa Marina, S.L.
Torremayor crianza 1999

- 14 Tiene un toque de sobremadurez, con la madera por integrarse. En boca se desliza con facilidad, sustentado ligeramente por el tanino. Final amargo agradable. 2002 a 2004.

Martínez Bujanda
Finca Antigua 2001

- 14,5 Hay sobremaduración, anisados y notas florales. En boca se aprecia cierta inestabilidad, con peso de fruta, tanino rugoso y maderas por integrar. 2002 a 2005.



Septima

Septima Malbec-Cabernet Sauvignon 2000

- 14,5 Algo reducido, fruta en licor, con fondo mentolado. Tiene buena carnosidad, ligero toque goloso y final amargo agradable. 2002 a 2005.

Carmenet

Violeta 2001

- 14,5 Cautiva la nariz por sus notas de ciruela pasa, cacao, regaliz y toque floral. Alcohol por integrarse. Envoltivo, con acidez y ligero tanino que lo sustenta el conjunto. 2002 a 2008.

Alonso Toribio, S.L.

Facus Reserva 1999

- 15 Complejo y frutoso, toques anisados y de cacao. Posee boca agradable, carnosa, con buena madurez de tanino y final aromático donde se repiten los aromas de nariz. 2002 a 2007.

Vinyes dels Aspres

Negre Dels Aspres 1998

- 15 Nariz exótica, fruta en licor y toques mentolados. El paso por boca gana en carnosidad, con tanino vivo que necesita pulir. Llena la boca sin excesos. 2002 a 2007.

Estancia Piedra

Paredinas 1999

- 15,5 Buena concentración varietal, toque de humo y minerales. Muy voluptuoso, carnoso, con tanino granuloso, y final aromático. Un vino para el futuro. 2002 a 2008.

Ochoa

Ochoa Vendimia Seleccionada 2000

- 15,5 Buena expresión de variedades, potente, con notas justas de pimienta. En boca es carnoso, madera por integrar, tanino granuloso y final amargo agradable. 2002 a 2006.

Viña Salceda

Conde de Salceda Reserva 1998

- 16 Sin duda el mejor vino de la bodega. Cubierto de color, con buen punto de madurez y maderas elegantes. Fresco, jugoso, tanino bien concebido, y desarrollo muy agradable sin titubeos. Final aromático, elegante. Para amantes del Rioja. 2002 a 2006.

Monje Amestoy-Luberrí

Luberrí cepas viejas 1998

- 16,5 Gran finura, elegancia y buena estructura para el nuevo proyecto. Se aprecia un buen trabajo de la materia prima y la madera; llena la boca con paso delicado y jugoso, dejando un final aromático de fruta y especias. 2002 a 2010.

Castaño

Casa Cisca 1999

- 18,5 Pletórico, complejo, perfecta demostración de la fuerza del varietal Monastrell en viñedo viejo. Aromas mediterráneos de fruta madura (ciruela), balsámico, mineral, toque de humo, maderas aromáticas. Buen punto de madurez, carnoso, con peso de fruta que envuelve el paladar, tanino vivo y largo postgusto. Para derribar mitos absurdos. 2002 a 2012.

En las míticas tierras de Vedra, donde se alza el majestuoso puente entre el Monte de las Roxas y el Castro San Miguel, se encuentra el Santuario de la Virgen de Gundián (reconstruido en el Siglo XVII) que da nombre al vino. La familia Valdés lleva cultivando viñedos, asomados con placer sobre el río Ulla, desde hace 30 años. Principalmente han plantado Albariño y Treixadura en laderas bien soleadas. Su espíritu emprendedor ha llevado a la familia Valdés a fundar la nueva bodega donde se imponen las más modernas tecnologías para la elaboración de blancos de calidad.

Adega Valdés.

Sta. Cruz de Rivadulla
15885 - Vedra (A Coruña)
Tel. 981 51 24 39
Ofic. 981 81 90 83
www.adegavaldes.com

Variedad

100% Albariño.

Elaboración

Buena uva de las fincas propias en Ribera del Ulla. Una vez estrujada y despalillada, pasa por un intercambiador tubular que bajará la temperatura hasta 10° C. Después pasará a los maceradores, durante 6 horas, para extraer aromas. Pasado ese tiempo se prensa y fermenta a 18° C. Finalizada ésta, se estabiliza por frío, se filtra y se embotella.

En la copa

Amarillo pajizo con ribetes verdosos, fondo ligeramente acerado y abundante lágrima.

En la nariz

Buena intensidad, donde predominan los aromas de fruta madura (manzana, melocotón), un toque vegetal y un fondo anisado.

En la boca

Porta un paso goloso en la entrada, claramente punzante debido al carbónico, con final agradable amargo y ácido. El punto alto de acidez obliga a subir la temperatura para que gane en carnosidad.

Consumo

Dos años a unos 9° C.

Precio

6,50€

Puntuación

14,5/20



GUÍA de Compra

La elección inteligente

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». Para más

información sobre vinos ya publicados en Vinum, puede visitar nuestra nueva página «www.vinum.info», una base de datos completísima de todos los vinos del mundo.

Y desde ahora La Guía Vinum

www.vinum.info en Internet



Desde junio, la revista Vinum, con ediciones en tres idiomas y difusión en varios países, tiene su página web. Con casi 10.000 artículos online y más de 18.000 vinos catados, contamos con una de las mejores bases de datos de vinos en Internet a nivel mundial. En el primer mes hemos duplicado el número de visitas, hasta superar las 10.000.

Comprar con la cabeza

La edición española de Vinum inicia un nuevo servicio, de éxito probado en las ediciones de Suiza, Alemania y Francia: la Guía Vinum. Una guía en la que consultar online catas, puntuaciones, fechas de consumo óptimo, con qué comidas acompañar cada vino, precios... y muy pronto, dónde comprar ese vino que le ha cautivado.





BODEGA COOPERATIVA CONDES DE FUENSALIDA

Avda. San Crispín,
129 / 45510
Fuensalida (Toledo)
España
Tel. y Fax: 925 784

Salón Internacional del Vino 2002
Medalla de plata al rosado Condes de Fuensalida 2001

E-mail: condesfuensalida@hotmail.com



ADMINISTRACIÓN DE JUSTICIA AN NEGRA, VITICULTORS, S.L.

1. - Se estima en parte el recurso de apelación interpuesto por el Procurador Doña Berta Jaime Montserrat en nombre y representación de D. Antonio Mascareño Carbonell, contra la sentencia de fecha 18 de julio de 2001, dictada por el Ilmo. Sr. Magistrado Juez del Juzgado de Primera Instancia nº 15 de esta ciudad, en los autos de juicio declarativo de menor cuantía de que deriva el presente rollo y, en consecuencia, se revoca la expresada resolución.

2. - Se estima en parte la demanda deducida por el Procurador Sr. Jaime Montserrat, en la antes indicada representación, contra Anima Negra, S.L., y

A. - Se declara que el uso por la demandada de la denominación Anima Negra, como marca, nombre comercial o rótulo de establecimiento, es incompatible por su semejanza fonética e identidad conceptual y aplicativa con la marca registrada 1320423 "ANIMA" del actor, para distinguir actividades y establecimientos con ellos relacionados y constituyen tal uso una violación del derecho de exclusiva que posee el actor.

B. - Se condena a la demandada:

- a. a estar y pasar por las anteriores declaraciones.
- b. a cesar en el uso de la denominación "ANIMA NEGRA".
- c. a retirar a su costa, del tráfico económico el producto vino distinguido con la marca ANIMA NEGRA, así como catálogos, etiquetas y material publicitario.
- d. a la publicación, a su costa, de la parte dispositiva de la sentencia en la forma interesada en la demanda.

C. - Se desestima la indemnización de daños y perjuicios solicitada por el demandante.

D. - Se declara la cancelación en el Registro Mercantil de la denominación social "ANIMA NEGRA", ordenándose libre mandamiento al Registro Mercantil una vez firme la presente resolución, para que se efectúe la cancelación del asiento registral.

Guía de Compra

Vino	Tipo	Año	D.O.	Varietales	Consumo
Menos de 5 euros					
1434 Fermentado en Barrica (Don Alvaro de Luna)	Blanco viejo	2001	D.O. Vinos de Madrid	Garnacha	2002-2003
Ágora (Arúspide, S. L.)	Blanco joven	2001	D.O. Valdepeñas	Airén	2002-2003
Alba de los Infantes (J. Ramírez)	Tinto joven	2001	D.O. Valdepeñas	Tempranillo	2002-2003
Antinos (Valle del Sol)	Tinto Joven	2001	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2002-2003
Antinos (Valle del Sol)	Rosado	2001	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2002-2002
As Covas (Óscar Figueiras Sánchez)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2002-2003
Asido (Ricardo Benito)	Tinto Barrica	2000	D.O. Vinos de Madrid	Garnacha	2002-2003
Barallas (Barallas, S.L.)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2003
Béquer Primero (Escudero, S. A.)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo y Garnacha	2002-2003
Berceo (Berceo)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2002-2003
Biurko (Biurko Gorri)	Tinto joven	2001	D.O. Navarra	Tempranillo y Graciano	2002-2003
Cadencia (Ventura de Vega Arroyo)	Tinto joven	2001	D.O. Ribera Guadiana	Tempranillo	2002-2003
Calexote (Edelmiro Domínguez González)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-200
Casa Moreiras (Casa Moreiras)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2002-2003
Casa Moreiras (Casa Moreiras)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2004
Casal de Furcos (Avelina Vázquez Ferrer)	Tinto joven	2000	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2005
Castaño (Castaño)	Tinto joven	2001	D.O. Yecla	Monastrell	2002-2003
Castillo de Alhambra (Vinícola de Castilla)	Tinto joven	2001	D.O. La Mancha	Cencibel	2002-2003
Comisatio (Navarrosillo)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2002-2003
Corucho (Luis Saavedra)	Tinto Joven	2001	D.O. Vinos de Madrid	Garnacha	2002-2003
Décima (José Manuel Rodríguez González)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2005
Diego de Lemos (Esther Teixeira)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2003
Dominio de Berzal (Dominio de Berzal)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo y algo de Viura	2002-2003
Don Pio (Pío Domínguez)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2004
El Garboso (Nuestra Señora de la Caridad)	Tinto joven	2001	D.O. Mérida	Garnacha	2002-2003
Erebo (Carballal)	Tinto joven	2000	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2005
Galgueira (Germán Rodríguez Prada)	Tinto joven	2000	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2003
Gran Tehyda (Unión de Viticultores del Valle de la Orotava)	Tinto joven	2001	D.O. Valle de la Orotava	Listán Negro	2002-2003
Guerra (Vinos del Bierzo, S. Coop.)	Tinto joven	2001	D.O. Bierzo	Mencia	2002-2003
Guimaro (Carmen Pérez Pérez)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2005
Guitian Godello (A Tapada)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2003
Heredad Torresano (Jesús Díaz, S. L.)	Tinto Joven	1998	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2002-2003
Higuera (Coop. Santa Quiteria)	Tinto joven	2001	D.O. Almansa	Garnacha Tintorera.	2002-2003
Jesús Díaz (Jesús Díaz, S. L.)	Tinto Joven	2001	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2002-2003
Jesús Díaz (Jesús Díaz, S. L.)	Blanco Joven	2001	D.O. Vinos de Madrid	Malvar	2002-2003
La Menina (Peral)	Tinto Joven	2001	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo, Garnacha	2002-2002
Las Lomas de Requena (Cavas Murviedro Schenk)	Tinto joven	2001	D.O. Utiel-Requena	Bobal	2002-2003
Les Sorts (Cooperativa Agrícola del Masroig)	Tinto joven	2001	D.O. Monsant	Garnacha, Cariñena y Ull de Llebre	2002-2003
Luberri (Luberri)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2002-2003
Luis Alegre (Luis Alegre)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2002-2003
Manuel Fernández Rodríguez (Manuel Fernández Rodríguez)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2004
Maravís (Coop. Jesús Nazareno)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2004
Marcelino I (Marcelino Álvarez González)	Tinto joven	2001	D. O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-200
Medulio (Santa María de los Remedios)	Tinto joven	2000	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2003
Menciño (Coop. Jesús Nazareno)	Tinto joven	2001	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2003
Mouriz (Julio Herrero Solera)	Tinto Barrica	2000	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2001-2005
Murmurón (Sierra Cantabria)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2002-2003
Novo (Viñas Zamoranas)	Tinto joven	2001	Tierra vino de Zamora	Tinta de Toro	2002-2003
Novuss (Don Alvaro de Luna)	Blanco Joven	2001	D.O. Vinos de Madrid	Albillo	2002-2002
Novuss Rosado (S.A.T. Don Alvaro de Luna)	Rosado	2001	D.O. Vinos de Madrid	Garnacha	2002-2003
Os Canares (Alfonso Fernández Rodríguez)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2003
Parra Celsius (Parra Jiménez)	Tinto joven	2001	D.O. La Mancha	Tempranillo	2002-2003
Partal (Balcona)	Tinto joven	2001	D.O. Bullas	Monastrell	2002-2003
Peral (Peral)	Blanco	2001	D.O. Vinos de Madrid	Malvar	2002-2002
Peza do Rei (César Enríquez Diéguez)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2002-2004
Porvide (Mondelo)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2002-2002
Porvide (Manuel Mondelo Rodríguez)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2004
Primero (Fariña, S. L.)	Tinto joven	2001	D.O. Toro	Tinta de Toro	2002-2003
Proencia (Tomás Arias Fernández)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2005
Puerta de Alcalá (Vinos Jeromin, S. A.)	Rosado	2001	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2002-200
Qvod 1 (Don Alvaro de Luna)	Blanco viejo	2001	D.O. Vinos de Madrid	Albillo	2002-2003
Qvod 1 Rosado (S.A.T. Don Alvaro de Luna)	Rosado	2001	D.O. Vinos de Madrid	Garnacha	2002-2003
RV Ruiz Villanueva (Bruno Ruiz)	Tinto joven	2001	Vino Tierra de Castilla	Cencibel	2002-2003
Santa Cruz (Cooperativa Sta. Cruz de Alpera)	Tinto joven	2001	D.O. Almansa	Garnacha Tintorera.	2002-2003
Señorio de Robledo (Señorio de Robledo)	Tinto joven	2000	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2005
Solferrino (Viña Ijalba, S. A.)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2002-2003
Tapón de Oro (Ricardo Benito)	Tinto joven	2001	D.O. Vinos de Madrid	Garnacha	2002-2003
Tapón de Oro (Ricardo Benito)	Tinto joven	2001	D.O. Vinos de Madrid	Garnacha	2002-2003
Terra Portus (Manuel Pérez Piñas)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2004
Tochuelo (Francisco Casas)	Tinto Joven	2000	D.O. Vinos de Madrid	Cabernet sauvignon	2001-2001
Vega Tajuña (Mariscal)	Tinto joven	2001	D.O. Mondéjar	Tempranillo	2002-2003
Velaño (Bodegas Camba)	Tinto joven	2001	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2003
Viña Ardul (Castejón)	Tinto reserva	1997	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2001-2007
Viña Bayona (Idalia Rubio García)	Blanco	2001	D.O. Vinos de Madrid	Airén	2002-2002
Viña Bosquera Blanco (Andrés Morate)	Blanco viejo	2001	D.O. Vinos de Madrid	Airén	2001-2002
Viña Bosquera Tinto (Andrés Morate)	Tinto Joven	2001	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2001-2002
Viña Cichón (Domingo López Fernández)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2003
Viña Corzo (Manuel Corzo Macías)	Tinto joven	2000	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2003
Viña de Neira (Val de Quiroga, S. L.)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2003
Viña Tobia (F. Tobia Loza)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2002-2003
Viña Urbezo (Solar de Urbezo, S.L.)	Tinto joven	2001	D.O. Cariñena	Tempranillo, Garnacha y Syrah.	2002-2003
Viñalange (Alvear)	Tinto joven	2001	D.O. Ribera del Guadiana	Tempranillo	2002-2003
Viñaredo (Santa Marta SAT)	Tinto joven	2000	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2004
Viñas del Vero Tempranillo (Compañía Vitivinícola Aragonesa)	Tinto joven	2001	D.O. Somontano	Tempranillo	2002-2003

De 5 a 10 euros					
Abadía da Cova (Adegas Moure)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2004
Ágora (Arúspide, S. L.)	Tinto joven	2001	D.O. Valdepeñas	Tempranillo	2002-2003
Agora Fermentado en Barrica (Arúspide, S. L.)	Tinto joven	2001	D.O. Valdepeñas	Tempranillo	2002-2003
Alan de Val (Alán S.A.T.)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2003
Alan de Val (Alán S.A.T.)	Tinto joven	2000	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2003
Algueira (Algueira)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2001-2002
Algueira (Algueira)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2005
Amant Novillo (Torestanas, S. L.)	Tinto joven	2001	D.O. Toro	Tinta de Toro.	2002-2003
Ancio (Eladio Martínez Fernández)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2001-2003
Arume (Santa María de los Remedios)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2002
As Covas (Óscar Figueiras Sánchez)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2004
Aurensis (Coop. Jesús Nazareno)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2002
Belezos (Zugober)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2002-2003
Cerro Añón (Olarra)	Tinto Crianza	1998	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano, Garnacha	2001-2007

Guía de Compra

				Resumen de Cata		Puntuación
Madera muy comidada; notas especiadas, buen componente frutal. Paso de boca goloso y suave; punta de alcohol le da un final cálido.						14
Aromas intensos de fruta exótica y flores blancas. Sabroso, graso en el paso de boca, con un final espléndido.						14,5
Cubierto. Frutal: mora, frambuesas o flores y aromas exóticos. Carnoso y suave en el paso de boca, largo y aromático. Un gran ejemplo.						16
Aromas frutuosos, matices vegetales y anisados, sabroso y con viveza. Tanino maduro; recuerdos especiados y regaliz.						14
Frutal y limpio; aromas a fresa. Potente paso de boca; le falta algo de frescura. Un final goloso, de mermelada de fresa.						14,5
Muy limpio. Notas de manzana verde y tono vivo del final de la fermentación. Sabroso, con estructura y un final delicado.						15
Recuerdos de frutillos silvestres; notas de balsámicos y mermeladas; especias. Estructurado y potente, muy expresivo.						15
Agradable frutuosidad. No muy largo, ligero y jugoso, no muy pleno pero bien equilibrado.						14
Frutillos silvestres, cierto toque vegetal y fruta madura. Ligero, paso de boca equilibrado, fácil de beber.						14,5
Fruta roja, alguna nota floral, muy limpio y fino. Suave en el paso de boca y agradable final.						14
Muy aromático: frutillos negros y notas balsámicas. Corpulento y sabroso, con un ligero toque amargo final muy agradable.						15
Rico en aromas de frutas silvestres; notas mentoladas que refrescan el paso de boca y aligeran el toque secante que aún permanece.						15
Abierto de color. Aromas frutuosos propios de la variedad. Ligero, algo corto, de agradable paso y de fácil ingesta.						14
Dará que hablar. Aromas potentes, limpios recuerdos de albaricoque y piel de plátano. Cuerpo, acidez fresca y largo paso de boca.						15,5
Aún hosco en nariz, hermético. Se aprecia su notable carnosidad y la nobleza de sus taninos en boca.						14,5
Intensidad frutal. Complejo: notas especiadas, minerales y retama. Corpulento y carnoso, largo. Final muy sugestivo.						15,5
Impecable, limpio, muy expresivo, con los aromas de frutillos. Excelente persistencia en boca, largo y aromático final.						15,5
Aromas de frutillos negros y recuerdos de regaliz. Ligero, bien equilibrado, paladar muy aromático.						15
Potente en aromas: arándanos y toque de regaliz; recuerdos de tostados. Paso de boca goloso y un agradable final.						14,5
Notas de mermelada de moras. Concentrado en boca, corpulento. Necesita una larga evolución en botella.						15
Color algo abierto. Potente en nariz: aromas de frutillos silvestres, algo de cacao y hierbas aromáticas. Toque goloso, suave paso de boca.						14
Aún cerrado. Deberá evolucionar debidamente. Es sabroso y posee estructura en boca.						15
Vino corpulento, con aromas claros de fruta madura, un punto mineral y notas balsámicas. Con estructura, carnoso y largo.						15
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
Muy varietal. Aromas frescos de fruta madura y peculiar toque de retama. Suave y sabroso, de final limpio y un poco cálido.						14
Recuerdos de frutas silvestres: frambuesa. Toque vegetal, intenso, suave y fresco. Agradable madurez. Carnoso, no muy largo.						14
Aromas que se dispersan entre notas de retama, vegetal, cacao o balsámicos. Mejor en boca: carnoso y con buena evolución.						14
Excelente color. Aromas de fruta exótica, de casis, un recuerdo especiado. Carnoso, bien estructurado y aromático.						16
Cubierto, atractivo color. Frutoso, flor, casis, resinas. Sabroso y con cuerpo. Mejor dentro de unos meses.						14
Excelente frutuosidad, buen estado de madurez, fondo mineral atractivo. Estructurado y carnoso, firme y equilibrado.						16
Gama aromática muy amplia: fruta madura, miel, lavanda o flor de azahar. Muy equilibrado y sabroso, fresco.						15,5
Buqué complejo: recuerdos de fruta compotada, cacao, monte bajo. Paso de boca agradable; limpio final.						14
Amorato. Muy expresivo: aromas de casis, frambuesa, balsámicos. Carnoso, concentrado, bien equilibrado y de una gran suavidad.						15,5
Aromas de fruta silvestre negra. Paso de boca potente. Final agradable con recuerdos balsámicos, persistente.						14
Pálido. Aromas de fruta madura limpios y bastante persistentes. Fresco y sabroso, un final con un toque amargo que le da elegancia.						14,5
Limpios aromas frutuosos. Toque goloso, con cuerpo y equilibrado paso de boca, final aromático.						15
Sutil, delicado, con recuerdos florales. Sabroso y muy agradable en el paso de boca, limpio final de notas florales.						14
Excelente color. Aromas de frutillos negros. Maduro y con el porte mineral tan característico de aquellas tierras.						16
Muy potente, muy aromático; frutas de bosque nítidas, regaliz, toque floral. Carnoso, equilibrado, llena el paladar con fuerza.						16
Aromas claros y potentes de frutillos de bosque con tonos florales. Ligero y sabroso, de agradable paso y fácil de beber.						14
Fruta fresca y varietal, potente y con casta. Bien estructurado, taninos apetitosos. Rico en sabores y amplio. Ganará mucho con el tiempo.						15,5
Crianza discreta, lias delicadas y fruta madura y limpia. Sabroso, con cuerpo, bastante largo, buen final, madera aún sin integrar.						15
Muy fino y fragante de aromas: recuerdos de mora y casis. Potente, carnosidad notable, taninos maduros. Buen futuro.						15,5
Guindas maduras, recuerdos licorosos. Toque goloso y no pesado en el paladar. Muy agradable, con cierto cuerpo y frescura.						14,5
Color excelente. Limpieza de aromas: casis, hierba fresca. Goloso en boca, redondo.						14,5
Dominado por la madera en estos momentos. Goloso y amable en boca, con un final muy especiado.						14
Muestra su excelente cuerpo, un vino bien estructurado y sabroso, con un final de regaliz y muy frutal.						15,5
Aromas de frutillos, regaliz, brea o tostados. Buena estructura en boca, tanino muy expresivo, con cuerpo aunque algo duro todavía.						15,5
Ciertas notas anisadas, fruta blanca y con un toque de alcohol. Sabroso, bastante corpulento, aunque le falta algo de acidez.						14
Aromas de fresa, algo de regaliz. Es sabroso, ligero, de vivo paso de boca, aunque algo breve.						14,5
Cubierto. Aromas de cacao y toque vegetal. Carnosidad tánica. Algo agresivo todavía.						14
Aromas con recuerdos de fresa y violetas. Sabroso y corpulento. Mejorará notablemente.						15
Con cuerpo y bonito color. Limpios aromas frutuosos. Expresivo en boca, con final un tanto cálido por el alcohol.						14
Aromas de lias bien definidas, limpias. Con algo de carbónico que le hace alegre, ligero. Un final agradable y algo breve.						14
Flor de saúco y algo de boj entre la fruta típica de la variedad. Mucho mejor en boca, bien estructurado y sabroso. Con buen futuro.						15
Delicado, de potencia media y limpios aromas de flor y tonos de heno. Suave y sabroso. Acidez fresca. Final agradable.						14
Curioso por los aromas balsámicos tan pronunciados. En boca es jugoso, fresco y amplio. Ganará mucho en el futuro.						14,5
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
Seductora gama de aromas: casis y grosellas, toque anisado y recuerdos minerales. Jugoso y delicado, redondo, de final armonioso.						15,5
Muy frutal: fondo de fresas, fresones, notas de flores y vegetales. Bastante cuerpo en boca. Fresco, con breves recuerdos frutuosos al final.						14,5
Muy frutal, con ricas notas florales, especias y cítricos. Elegante paso de boca, equilibrado y de final con recuerdos tostados.						14,5
Limpios aromas frutuosos con un toque especiado de la barrica. Es goloso, un poco cálido en el final de boca.						14,5
Aromas primorosos de zarzamora y regaliz. Su frescura y carnosidad lo hacen sumamente agradable, largo y armonioso.						15,5
Color amoratado excelente. Aromas frutuosos, tonos florales, limpio, toque balsámico. Suavemente carnoso, con peso en boca pero muy pulido.						15
Debe ser aireado. Aromas de frutillos, cierto toque mineral. Estructura, potencia y carnosidad. Final elegante y aromático.						

Guía de Compra

Guía de Compra

Vino	Tipo	Año	D.O.	Varietales	Consumo	Resumen de Cata	Puntuación
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
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 (Teixeiro Lemos)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2002-2003	Limpio y aromático. Fruta, hierba recién cortada y notas de anís. Sabroso. Fresca y agradable acidez en todo el paladar.	15
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
Erbeo (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 amargoso final muy agradable.	15,5
Galiciano-Noite (Día-Noite)	Tinto joven	2000	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2005	Frutosos: pequeños frutos, frambuesas, recuerdos de arándanos. Sabroso, pleno, con personalidad.	15
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
Ladairo (Ladairo)	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
Liberalia F. en Barrica (Liberalia 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
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	2001	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
Peza do Rei (César Enrique 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
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 hispeante. 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	Frutosidad clara, rotunda. Un paso de boca goloso, potente y con carnosidad, envuelve el paladar con su excelente carga de fruta.	15
Riocua (Galegas)	Tinto joven	2001	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 fresa 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
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.	14,5
Savatelvis (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
Señorio de Morate S.L. (Pablo Morate)	Tinto Joven	2000	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2002-2003	Fruta compotada. 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 compotada y notas especiadas. Equilibrado, paso de boca sedoso, limpio.	15
Tarsus (Iverus)	Tinto crianza	1999	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino, Cabernet sauvignon	2002-2009	Expresión frutal típica de la Ribera, (mora, casis) con algo de regaliz. Estructura y carnosidad, tanino algo astringente aún.	14,5
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
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
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
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 Idalia 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 (Benítez 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 amargoso.	15
Viña Godeval (Godeval)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2003	Complejo en nariz: manzana asada, flores y anises complementados. Elegante en el paladar, untuoso, estructurado y muy largo.	16
Viña Norte (Insulares 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 amargoso 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 nitidos, 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 amargoso.	15,5
Viña Vella (SAT Vixen dos Remedios)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2001-2002	Se aprecia su potencial aromático a fruta madura, maracuyá, lichi. Muy fino en boca, alegre, sabroso y equilibrado.	15
Viñaredo (Santa Marta SAT)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2002	Dificultad de expresión: fruta madura, notas florales y algo de heno. En boca es sabroso, bien estructurado y corpulento.	14,5

De 10 a 20 euros							
Aia (Vinyes y Bodegues Miquel Oliver)	Tinto crianza	1999	D.O. Pla i Llevant	Garnacha, Cariñena	2002-2005	Necesita aireación. Fruta y aromas vegetales, recuerdo metálico. Algo rudo en boca, tanino un poco agresivo, mejorará en botella.	14
Alma de Tobía (F. Tobía Loza)	Tinto crianza	2000	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha y Graciano	2002-2006	Muy equilibrado. Frutas compotadas, regaliz y especias. Carnoso y con taninos firmes que le dan profundidad.	15
Altos de Luzón (Finca Luzón, S. L.)	Tinto crianza	2000	D.O. Jumilla	Monastrell	2002-2009	Monte bajo, fruta madura intensa, madera muy bien medida. Concentrado pero nada agresivo, largo y sedoso, un final sutil.	16,5
Altón (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 envoltente, muy vivo y de buen tanino.	15,5
Allende (Fica 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.	15,5
B. Valsacro (Valsacro)	Tinto	1998	Rioja Calificada	Tempranillo y otras	2001-2005	Domina la fruta: compota y tizado aroma de mermelada de mora, especias, algo mineral. Carnoso, con cuerpo, tanino muy fino y final expresivo.	16
Campillo (Campillo)	Tinto G.Reserva	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2010	Algo hurao aún. Frutillos negros y espléndida madera tostada. Carnoso y fino, tanino bien domado y final aromático.	16
Casa Gualda C & J (Nuestra Señora de la Cabeza)	Tinto crianza	2000	D.O. La Mancha	Tempranillo	2002-2007	Fruta fresca y expresiva, madera bien ensamblada. Carnoso, concentrado y de tanino maduro, aunque algo "tieso" todavía.	15
Castell de Falset (Agrícola Falset-Marcá)	Tinto crianza	1998	D.O. Montsant	Garnacha, Cabernet, Tempranillo, Syrah	2002-2009	Fruta madura y expresiva, notas pizarrosas y de cedro. Buena estructura; taninos de calidad aún algo crudos, necesita botella.	15
Conde de la Salceda (Viña Salceda)	Tinto G.Reserva	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.	16
Conde de Valdemar (Martínez Bujanda)	Tinto G.Reserva	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. Tanino fino y jugoso. Suave, largo, amplio, final colmado de confitura de casis.	16
Contino (Viñedos del Contino)	Tinto Crianza	1998	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2001-2010	Domina ahora la madera. Fuerte y carnoso, tanino maduro y dominante, larga sensación final	15,5
Cosme Palacio (Palacio, S.A.)	Tinto Crianza	1998	Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2008	Buqué complejo, frutas rojas, tabaco, vainilla y aromas compotados. Expresivo en boca, muy carnoso y pleno de sabores.	15,5
Cume (CVNE)	Tinto Reserva	1997	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha, Mazuelo	2001-2012	Frutosidad franca, aromas de arándanos y pimienta sabrosa. Todo un bloque compacto en la boca. Un conjunto armonioso.	16
Chandon Gran Reserva 1997 (Chandon, S. A.)	Espumoso		D. Cava	Xarel.lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay	2001-2002	Espuma fina y aérea burbuja. Buqué muy bien trabajado. En boca es elegante, equilibrado y vaporoso; limpio y aromático final.	16,5
D. Pedro de Soutomaior (Galegas)	Tinto joven	2001	D.O. Rias Baixas	Albariño	2002-2003	Aromas clásicos a piel de manzana con espléndidas notas florales. Con peso en boca, buena acidez y cierta astringencia final.	14,5
Faustino I (Faustino Martínez)	Tinto G.Reserva	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano	2001-2012	Aromas de frutillos, compota y especiados de buena madera. Carnoso, turgente y armónico. Buena versión de un clásico.	16,5
Félix Martínez (Vinos Jeromin, S. A.)	Tinto reserva	1997	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2002-2007	Hay que decantar. Notas de cedro, fruta en licor, notas especiadas. Estructurado, sabroso, con un buen final de boca.	15,5
Finca Monasterio (Barón de Ley)	Tinto crianza	1999	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo y Cabernet sauvignon	2002-2009	Aromas de fresca fruta madura, madera muy justa, bien estructurado y carnoso tanino. Final amplio y aromático.	15,5
Finca Valpiedra (Finca Valpiedra)	Tinto Reserva	1997	Rioja Calificada	Tempranillo, Cabernet, Mazuelo	2001-2012	Madera plena de matices, tostados y especias exóticas, frutillos de bosque. Carnoso, tanino maduro y sensual, nada rústico; un final elegante.	16,5
Finca Valpiedra (Finca Valpiedra)	Tinto crianza	1998	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano y Cabernet	2002-2009	Fruta confitada, agradable recuerdo de caja de puros, especias y regaliz. Es corpulento, carnoso y con un final elegante.	15
Gala de Valformosa (Masía Valformosa, S. A.)	Espumoso	1998	D. Cava	Xarel.lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay	2001-2002	Elegante, de fina burbuja y aromas de fruta madura. Equilibrado y untuoso, fresco, gusta su final, elegantemente amargoso.	15,5
Galiciano Día (Día-Noite)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2004	Potente y fino. Aromas muy frutuosos y complejos. Paso de boca sabroso y muy equilibrado. Excelente y aromático final.	16
Glorioso (Palacio, S.A.)	Tinto Reserva	1997	Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2012	Complejo y grato buqué: sotobosque y notas minerales. Fortaleza en boca que aún lo hace duro, no astringente. Necesita dormir bastante.	16
Gonzalo de Berceo (Berceo)	Tinto G.Reserva	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo Garnacha, Mazuelo y Graciano	2001-2009	Abierto de color. Fruta madura y compotada, tonos de larga crianza. Muy pulido y agradable.	14,5
Guítian F. en Barrica (A Tapada)	Blanco crianza	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2009	En nariz resalta la original familia aromática. Espléndido paso de boca ribeteado por delicadas notas especiadas. Complejo.	17
Herencia Remondo (Palacios Remondo)	Tinto Crianza	1998	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano	2001-2010	Frutosidad muy expresiva, madera bien integrada. Goloso, limpio y estructurado. Al tanino le falta una mano de pulido.	15,5
Ijalba (Viña Ijalba, S.A.)	Tinto Crianza	1998	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano	2001-2010	Excelente frutuosidad (arándanos y fresillas de bosque) y madera especiada. Expresivo, tanino jugoso. Acidez bien medida, paso de boca vivo y amplio.	15,5
Ijalba (Viña Ijalba, S.A.)	Tinto Reserva	1997	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano	2001-2012	Aromas frutuosos en un buqué limpio: notas de una madera muy justa. Cierta dureza aún, nada importante si se guarda debidamente.	15,5
Jaume Codorniu (Codorniu)	Espumoso		D. Cava	Chardonnay y Parellada		Buqué muy fino, frutos rojos, notas de flores o ahumados. Sedoso paso de boca, intenso, cremoso. Largo y de final feliz.	17
Lan (Lan)	Tinto G.Reserva	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2001-2010	Buqué de crianza: fruta confitada y buena madera. Sabroso y estructurado. Para tomar con platos contundentes. Entero todavía.	15
Loriñón (Bretón)	Tinto G.Reserva	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano y Garnacha	2000-2010	Limpio buqué basado en la fruta roja, madera escondida y recuerdos de sotobosque. Le falta tinte en botella.	15,5
Luis Cañas Gran Reserva (Luis Cañas)	Tinto G.Reserva	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2012	Enorme frutuosidad tras unos minutos de duda. Carnosidad firme, paso de boca goloso y amable. Final feliz.	16
Manu (Vinos Jeromin, S. A.)	Tinto Crianza	1999	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo, Syrah, Merlot	2002-200	Aromas de fruta en licor equilibrados con la madera. Sabroso, con buena estructura y excelente acidez, largo y con garra.	15,5
Marqués de Murrieta (Marqués de Murrieta, S.A.)	Tinto Reserva	1997	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Garnacha	2001-2010	Limpia frutuosidad, madera bien dosificada. Consistente, con un tanino jugoso y amable.	15,5
Marqués de Riscal (Herederos Marqués de Riscal)	Tinto Reserva	1997	Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2010	Confitura de frutillos negros y recuerdos de cacao. Excelente estructura, tanino bien trabajado, firme presencia en el paladar.	16
Murua (Murua)	Tinto G.Reserva	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano y otras	2001-2009	Color picota y aromas frutuosos, además de maderas muy finas. Pleno y sabroso, estructura firme y tanino sedoso.	16
Murúa (Murúa)	Tinto Reserva	1997	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2001-2009	Muy frutoso y con excelente madera, notas de casis y tanino maduro, bien equilibrado y redondo.	15,5
Puelles (Zenus)	Tinto	1998	Rioja Calificada	Tempranillo	200		

Guía de Compra

Guía de Compra



Unido a los vinos de calidad
Sartorius, S.A. - Isabel Colbrand, 10-4º, Of. 121
Pol. Fuencarral - 28050 Madrid
Madrid. Tel.: 91 358 61 00. Fax: 91 358 88 04



Bodegas Breton
Avda. Lope de Vega, 20 - 26006 - La Rioja - España
Tel 941 212225 - Fax: 941 211098
e-mail: breton.admon@fer.es

Vino	Tipo	Año	D.O.	Varietales	Consumo	Resumen de Cata	Puntuación
Recaredo Reserva Particular 1993 (Cavas Recaredo)	Espumoso		D. Cava	Xarel.lo, Macabeo, Parellada.	2001-2002	Complejo. Tiene mucho cuerpo y untuosidad, largo, seco y bien estructurado. Con el especial y personalísimo toque de la casa.	16,5
Remelluri (Granja Ntra. Sra. de Remelluri)	Tinto Crianza	1998	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha	2001-2009	Complejo juego de aromas con fruta madura de protagonista, buena madera, nota especiada. Taninos maduros. Con volumen y elegancia.	15
Reserva Heredad (Segura Viudas)	Espumoso		D. Cava	Macabeo y Parellada		Buqué complejo: aromas de corteza de pan, fruta muy madura, cereal, anisados. Sabroso, cremoso.	16
Reserva Real (Freixenet, S. A.)	Espumoso		D. Cava	Xarel.lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay		Impecable expresión de la burbuja. Fino buqué. Muy vivo en boca, desarrolla una fina cremosidad y un gran final.	15,5
Reserva Santa Rosa (Enrique Mendoza)	Tinto crianza	1996	D.O. Alicante	Cabernet, Syrah y Merlot	2002-2008	Notas animales junto a nobles aromas especiados debido a su buena madera. Estructurado y de suaves taninos, para guardar.	15
Rovellats Masia Siglo XV (Rovellats, S. A.)	Espumoso		D. Cava	Xarel.lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay		Muy floral, claros aromas de pastelería fina, buena cremosidad que se extiende por el paladar suave y vivo, muy equilibrado.	16
Sierra Cantabria (Sierra Cantabria)	Tinto G.Reserva	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2012	Aromas de crianza: tonos de tabaco, café y mermelada bien unidos. Sabroso y concentrado. Peso y amplitud gracias a sus taninos.	16,5
Sierra Cantabria (Sierra Cantabria)	Tinto Crianza	1998	Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2009	Muy armónico, pleno de aromas de arándanos y tonos especiados. Carnoso por los taninos maduros y envolventes. Final elegante.	15,5
Sierra Cantabria (Sierra Cantabria)	Tinto Reserva	1997	Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2009	Fruta excelente, madera apenas dibujada, pimienta y tonos tostados. Boca carnosos y contundente, magnífico tanino dulce.	16,5
Solar de Becquer (Escudero, S. A.)	Tinto G.Reserva	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo y Garnacha	2001-2007	Buqué avanzado: sobresalen las notas de cacao. Carnoso, suave, algo cálido y de final agradable.	14,5
Torelló Gran Reserva (Cavas Torelló, S.A.)	Espumoso		D. Cava	Xarel.lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay		Buqué basado en la vinosidad: fruta madura, pan tostado...sabroso y rico en espuma, bien integrada, con armonía y final ligeramente amargoso.	15,5
Valserano (Bodegas de la Marquesa S M S)	Tinto G.Reserva	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2010	Lleno de energía. Intensos aromas frutosos y recuerdos especiados. Dinámico y ágil en boca por su acidez especial. Tanino algo agresivo.	15
Vallobera Magnum (San Pedro, S.A.)	Tinto Crianza	1998	Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2009	Pura fruta madura, notas de café y especias. Aún le falta el toque de conjunción que solo proporciona la botella. Final espléndido.	15,5
Viña Vallcorba (Raïmat, S. A.)	Tinto crianza	1994	D.O. Costers del Segre	Cabernet Sauvignon	2002-2004	Bastante evolucionado; aromas de tabaco, torrefactos, recuerdos de frutillo negro. Delicado y suave paso de boca.	14
Viña Zaco Especial (Bibainas, S. A.)	Tinto crianza	1996	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo y Graciano	2002-2007	Fruta compotada y guindas, aromas de madera especiada. Cuerpo en boca, final un tanto evolucionado.	14
Viñas de Gain (Artadi)	Tinto	1998	Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2010	Excelente claridad de aromas: fruta confitada, moras, madera. Buen balance acidez-tanino. Equilibrado y algo ligero.	15,5
Más de 20 euros							
Alba de Bretón (Bretón)	Tinto crianza	1998	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2002-2007	Aromas de frutillos, frambuesas, moras o fresas en licor, cacao, especias finas, regaliz. Goloso y envolvente.	15
Altos de Corral (Corral)	Tinto crianza	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2002-2007	Notable fruta y buena madera muy bien dosificada. En boca es carnoso, de tanino envolvente y jugoso, con cuerpo.	16
Altún (Luberti)	Tinto G.Reserva	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
Anima Negra (Anima Negra)	Tinto crianza	1999	Sin D.O.	Callet	2002-2007	Aromas balsámicos, minerales y una fruta muy madura como eje central. Fresco y vivo paso de boca, con el tanino bueno pero por pulir.	15
Aurus (Finca Allende S.L.)	Tinto	1998	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano	2001-2005	Especias y minerales, clásicos frutillos de la Tempranillo. Concentrado en boca, con un fino tanino; elegante y sedoso. Muy largo.	17,5
Aurus (Finca Allende S. L.)	Tinto crianza	1998	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo y Graciano	2002-1012	Especias, casis, balsámico, mineral y monte bajo. En boca es todo equilibrado; fino tanino, sedoso hasta el largo final.	16,5
Bagús (López Cristóbal)	Tinto crianza	1999	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2002-2006	Aromas de tostados, café, torrefactos, especias, muy acusados. Tiene cuerpo, su tanino es maduro y bien domado.	14,5
Barón de Chirel (Herederos del Marqués de Riscal)	Tinto crianza	1996	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano y Cabernet	2002-2010	Muy cerrado aún. Fruta compotada y caja de puros, notas especiadas. Bien ensamblado, sabroso y de agradable sensación envolvente.	15,5
Briego Fiel (Briego)	Tinto crianza	1996	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2002-2009	Complejo: recuerdos de frutos de bosque, mora y casis, lácteos y especias. Muy bien en boca, estructura poderosa, carnoso y potente.	15
Cabrida (Celler Cooperatiu Capçanes)	Tinto crianza	1999	D.O. Montsant	Garnacha	2002-2009	Fruta madura complaciente, toque mineral complejo, notas de sándalo, especias, tostados. Llena la boca con su carnosidad.	16
Cabrida (Celler de Capçanes)	Tinto Crianza	1999	D.O. Montsan	Garnacha	2000-2009	Fruta madura generosa, toque mineral complejo, sándalo, especias, tostados. Carnoso en boca. Excelente vino que irá a más.	16
Calvario (Finca Allende S. L.)	Tinto crianza	1998	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano y Garnacha	2002-2010	Exótico: madera de múltiples registros, fruta madura, notas minerales, trufa o cuero. Estructura y concentración, largo final.	16,5
Campillo Cosecha Especial (Campillo)	Tinto crianza	1994	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2002-2009	Tabaco, caja de puros, fruta compotada, toque especiado. Cuerpo y equilibrio, tanino algo secante que distorsiona el final.	14
Campus (Fariña, S. L.)	Tinto crianza	1999	D.O. Toro	Tinta de Toro	2002-2009	Fruta madura y compotada; especias en segundo plano. Sabroso, tanino aún agresivo. Capacidad para largo y noble envejecimiento.	15
Castell de Falset (Agrícola Falset-Marçà)	Tinto Crianza	1998	D.O. Montsan	Garnacha, Cabernet sauvignon, Tempranillo	2000-2009	Magnífico, succulento. Fruta madura y expresiva, notas pizarrosas, cedro. Buena estructura, taninos de calidad. Necesita botella.	16
Castell del Remet 1780 (Castell del Remet)	Tinto crianza	1998	D.O. Costers del Segre	Garnacha, Tempranillo, Cabernet.	2002-2008	Buen buqué. Buena madera y una fruta confitada estupenda. Carnoso, con el tanino un poco tieso pero muy prometedor.	15,5
Celler Battle (Gramona, S. A.)	Espumoso		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.	17
Cérvoles (Celler de Cantonella)	Tinto crianza	1999	D.O. Costers del Segre	Tempranillo, Cabernet y Garnacha	2002-2007	Recuerda a fruta madura. La madera excelente le pone freno, sabroso, tanino carnoso y dulce. Final un poco cálido.	15
Cims de Porrera (Vall, Llach, Mas Martinet)	Tinto crianza	1998	D.O. Priorat	Garnacha, Cariñena, Merlot y Cabernet	2002-2009	Algo cerrado; fruta compotada y maderas exóticas, notas minerales, balsámico. Muy buena estructura, largo y fino.	15,5
Girsion (Roda)	Tinto crianza	1998	Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2012	Minerales, tostados, café, humo y mucha fruta. Tanino perfectamente fundido, sabroso y con un largo final.	18
Girsion (Roda)	Tinto crianza	1999	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha	2002-2009	Exuberante expresión frutal y un sinfín de aromas aportados por la madera. De gran carnosidad, concentración y un tanino muy maduro.	15,5
Clos de l'Obac (Costers del Siurana, S.A.T.)	Tinto crianza	1999	D.O. Priorat	Garnacha, Cariñena y otras	2002-2009	Fruta madura que combina muy bien con notas minerales. Buena madera, tanino maduro y expresivo en boca.	15,5
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.	16,5
Culmen (Lan)	Tinto crianza	1994	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo y Graciano	2002-2009	Fruta compotada y en licor, madera especiada, regaliz y un toque vegetal. Cuerpo y buena estructura, final un poco duro aún.	15,5
Curium (Primicia)	Tinto crianza	1998	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2002-2007	Aromas de frutillos negros, notas minerales, cacao y muy buena madera. Amplitud de sabores en el paladar, final algo secante.	15
Divo (Ricardo Benito)	Tinto Crianza	1999	D.O. Vinos de Madrid	Garnacha	2002-200	Excelente frutalidad. Aromas de especias: clavo, pimienta; final de tabaco. Estructura en boca, cuerpo, pero muy elegante y expresivo.	16
Divo (Ricardo Benito)	Tinto Crianza	1999	D.O. Vinos de Madrid	Tinto fino	2002-2009	Mucha fruta madura y notas de casis. Madera bien integrada. Buena estructura y cuerpo, tanino bien trabajado y maduro.	15
Dos Viñedos (Palacios Remondo)	Tinto crianza	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.	17,5
Dos Viñedos (Palacios Remondo)	Tinto crianza	1998	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano y Merlot	2002-2009	Fruta compotada y guindas, excelente madera especiada. Con cuerpo en boca, tanino bien maduro y jugoso, final largo y sostenido.	16
El Picón (Pago de los Capellanes)	Tinto crianza	1998	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2002-2008	Fruta expresiva, madera que tiende a dominar. Buena estructura, tanino maduro y buen final.	16
Emeritus (Dominio de Valdepusa)	Tinto crianza	1998	Sin D.O.	Syrah, Cabernet sauvignon y otros	2002-2008	Fruta muy madura, madera, buqué complejo. Redondo, maduro, tanino bien trabajado, con un final muy agradable, algo cálido y goloso.	16,5
Enate Reserva Especial (Viñedos y Crianzas del Alto Aragón)	Tinto crianza	1998	D.O. Somontano	Cabernet Sauvignon, algo de Merlot	2002-2010	Fruta en sazón, balsámicos, flor de jara y especias. Equilibrado en boca, consistente, aún muy duro y falto de evolución en botella.	14
Félix Martínez (Vinos Jeromin, S. A.)	Tinto crianza	1997	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo, Cabernet y Merlot	2002-2007	Fruta madura, aromas de cedro, fruta en licor, tostados y especias. Bien estructurado y sabroso, un poco duro todavía.	17
Finca Dofi (Alvaro Palacios)	Tinto crianza	2000	D.O. Priorat	Garnacha, Cariñena y otras	2002-2010	Madera muy bien integrada deja en libertad a la fruta y los recuerdos minerales. Corpulento, tanino poderoso y maduro.	15
Gran Bajoz (Coop. Viña Bajoz)	Tinto crianza	1999	D.O. Toro	Tinta de Toro	2002-2007	Limpios aromas de vainilla predominan en su buqué. Fresco y sabroso en boca, muy agradable, tanino un poco secante.	14,5
Gran Claustro (Cavas del Castillo de Perelada)	Tinto crianza	1998	D.O. Empordà-C. Brava	Cabernet, Merlot y Cariñena	2002-2009	Buqué de aromas a tinta china, minerales...Largo, con estructura y concentración, amplio, tanino generoso.	16,5
Gran Clos (J. M. Fuentes)	Tinto crianza	1998	D.O. Priorat	Garnacha, Cariñena, Cabernet	2002-2006	Fruta madura limpia y bien acompañada por una madera prudente; tanino envolvente y rico, final potente y con temperamento.	16,5
Gran Juvé Camps 1996 (Juvé & Camps, S.A.)	Espumoso		D. Cava	Xarel.lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay		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
Grans Murallès (Miguel Torres)	Tinto crianza	1998	D.O. Conca de Barberà	Monastrell, Garnacha, Cariñena y otras	2002-2009	Notas balsámicas, hierba fresca, confitura y frutillo rojo; madera excepcional. Concentrado, tanino maduro; necesita evolucionar.	15
Izadi Expresión (Viña Villabuena)	Tinto crianza	1998	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo y Cabernet sauvignon	2002-2008	Bastante bravo aún; notable frutalidad y madera compleja. Gusta en boca su concentración, sus taninos maduros y expresivos.	16
Kripta (Agustí Torelló, S. A.)	Espumoso		D. Cava	Xarel.lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay	2001-2002	Fondo de aromas frutosos, notas de hierbas y recuerdos de discreta crianza. Elegante ligereza, armonía de sabores y limpio final.	16
La Vicalanda (Bibainas, S. A.)	Tinto G.Reserva	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
Lautus (Guelbenzu)	Tinto crianza	1998	D.O. Navarra	Cabernet, Tempranillo y Merlot	2002-2005	Ha alcanzado su cenit: buen buqué con evolución, caja de puros, monte bajo, suave, equilibrado y final algo cálido.	14
Leda (Leda)	Tinto crianza	1999	Sin D.O.	Tinto fino	2002-2007	Frutillos de bosque, madera, torrefactos y matices minerales. Estructurado, paso de boca equilibrado y vivo. Final algo cálido.	15
Llopert Ex-Vitae (Cavas Llopert)	Espumoso		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
Malleolus (Emilio Moro)	Tinto crianza	1998	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2002-2009	Fruta ahora un tanto acogotada. Sabroso y muy fino en boca, con cuerpo y una acidez muy bien puesta. A esperar la integración.	15
Manu (Vinos Jeromin, S. A.)	Tinto crianza	1998	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo, Merlot, Syrah	2002-2009	Fruta muy madura, ciruela, frutillos en licor, especias, cacao. Sabroso, con taninos vivos y excelente acidez, amplio.	15,5
Marqués de Riscal (Herederos del Marqués de Riscal)	Tinto G.Reserva	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
Mas Vilella (Jané Ventura, S. A.)	Tinto crianza	1998	D.O. Penedès	Cabernet sauvignon, Tempranillo	2002-2005	Aromas de fruta estorbados por notas vegetales, madera sin ensamblar totalmente, taninos un tanto ásperos, apunta buenas maneras.	14
Numanthia (Toresanas, S. L.)	Tinto crianza	1999	D.O. Toro	Tinta de Toro	2002-2010	Fruta madura, frutillos en licor, regaliz, tonos especiados. Sabroso, bien estructurado, tanino vivo. Con mucho futuro.	18
Oinos (Viñas Zamoranas)	Tinto crianza	2000	Sin D.O. (Zamora)	Tinta de Toro	2002-2009	Fruta a punto de sobremaduración, especias, torrefactos o regaliz. Sabroso, corpulento, fina tancidad, final un poco duro aún.	14
Pago de Negralada (Finca Retuerta)	Tinto crianza	1998	Sin D.O.	Tempranillo	2002-2007	Fruta como confitada, café, especias, regaliz. No es muy potente pero tiene gran equilibrio, taninos maduros y finos, elegante final.	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		D. Cava	Chardonnay	2001-2002	Notas especiadas comedidas, integradas en su espléndido buqué. Bastante corpulento y sabroso, buen desarrollo de espuma, aromático final.	16
Pérez Pascuas (Hermanos Pérez Pascuas)	Tinto crianza	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2002-2010	Madera un poco sobresaliente. En boca aún algo duro por la acidez notable. Final distinguido, elegante y potente.	14
Petrea (Mas Comtal)	Tinto crianza	1999	D.O. Penedès	Merlot	2002-2009	Muy elegante: fruta madura, confitura, algo de café y falsa pimienta, notas minerales. Concentrado, rotundo y corpulento paso de boca.	15,5
Pie Franco (Julia Roch Melgares e Hijos)	Tinto crianza	1998	D.O. Jumilla	Monastrell	2002-2009	Complejo y potente, notas de especias y pederal. Sabroso y concentrado, paso de boca muy largo, final elegante y armónico.	18
Primo Palatium (J. M. Fuentes)	Tinto crianza	1999	D.O. Priorat	Garnacha, Cariñena	2002-2008	Frutosidad original; recuerdos de hojas secas, minerales, cacao y especias dulces. Muy equilibrado, tanino maduro, largo final.	16,5
Quercus (Bodegas Fontana)	Tinto crianza	1998	Sin D.O. (Tierra Castilla)	Tempranillo	2002-2007	Fruta silvestre, madera justa, toque de humo. Fresco y sabroso tanino. Corpulento y muy vivo. Para guardar.	14,5
Remelluri (Granja Nuestra Señora de Remelluri)	Tinto G.Reserva	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
Remírez de Ganuza (Fernando Remírez de Ganuza)	Tinto crianza	1996	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano	2002-2009	Finos aromas especiados, minerales, balsámicos, fruta confitada. Equilibrado y con un tanino armonioso.	15,5
Remírez de Ganuza (Fernando Remírez de Ganuza)	Tinto crianza	1998	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo y Graciano	2002-2010	Fruta silvestre, regaliz, especias, humo, cedro, madera exótica y agradable. Equilibrado, taninos frescos y jugosos, elegante final.	16
Reserva Privada (Marqués de Vargas, S. A.)	Tinto crianza	1998	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo y otras	2002-2010	Fruta de bosque confitado, notas minerales, balsámicos; tono de caja de puros. Sabroso, amplio, con nervio y un tanino fino.	16
Roda I (Roda)	Tinto Reserva	1997	Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2012	Buqué de sotosobres y notas de trufa, cacao, pimienta. Mejorada 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
Terreus (Pago de la Cueva Baja) (Mauro)	Tinto crianza	1998	Sin D.O.	Tinto fino	2002-2007	Frutillos negros, madera, notas minerales. Sabroso y de consistente estructura, buen tanino y justa acidez. Final un punto cálido.	17
Tinto Pesquera Janus Magnum (Alejandro Fernández)	Tinto crianza	1996	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2002-2012	Fruta madura, toque mineral, confitura de frutillos rojos, especias, monte bajo, regaliz. Corpulento, bien estructurado y muy vivo.	16
Toralvo (Vizcarra Ramos)	Tinto crianza	1999	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2002-2008	Madera muy prudente y original. Más ligero en boca; a pesar de un tanino bastante fino, el final se hace un poco secante.	14,5
Torre Muga (Muga)	Tinto	1998	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo y Graciano	2001-2015	Aromas complejos, fruta deliciosa y un tono especiado muy elegante. Es carnoso, con buena estructura y un tanino opulento.	17
Torre Muga (Muga)	Tinto crianza	1998	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano	2002-2009	Aromas de fruta confitada, especias o notas de tostados. En boca es carnoso, con cuerpo y estructura y una acidez muy bien medida.	15
Torre Silos (Cillar de Silos, S.L.)	Tinto crianza	1998	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2002-2005	Buena expresión frutal: cereza en agudiente, balsámicos y especias. Madera bien definida. Succulento, suavemente carnoso.	14
Vall Llach (Celler Vall i Llach)	Tinto crianza	1999	D.O. Priorat	Cariñena, Cabernet y Merlot	2002-2010	Bello color y complejo de aromas. Vigoroso y concentrado cuerpo de tanino maduro y firme; tacto aterciopelado con el que acaricia el paladar.	19
Venus "La Universal" (La Universal del Vi)	Tinto crianza	1999	D.O. Montsant	Cariñena y Syrah	2002-2010	Seductor: aromas de casis, fruta madura y minerales. Sabroso, buena estructura, final muy expresivo, para larga evolución.	16
Venus "La Universal							

Ciudad abierta al vino

Montevideo

DE ESPÍRITU PORTUARIO Y ÁNIMO MELANCÓLICO, MONTEVIDEO ES UNA DE LAS CAPITALES MÁS ENTRAÑABLES DE SUDAMÉRICA. SUS GENTES, SUS INCONTABLES CAFÉS, SUS PARRILLAS Y LA OFERTA CADA VEZ MEJOR DE VINO URUGUAYO LA CONVIERTEN EN EL DESTINO PERFECTO PARA EL VIAJERO QUE BUSCA CIUDADES CON ALMA.



Texto: Federico Oldenburg
Fotos: Heinz Hebeisen

Lo mejor es llegar en barco y entrar por el puerto, para vislumbrar los más de veinte kilómetros de playas -bañadas por aguas un día azules, otro marrones, lleguen las corrientes del Atlántico o del incommensurable Río de la Plata- y el puerto herrumbroso, testigo de un pasado mejor que nunca volverá. Es la carta de presentación más auténtica de este Montevideo melancólico y generoso, plácido y algo pueblerino, habitado por gentes que aceptan mejor que sus vecinos porteños los avatares del destino y los sobresaltos del ser latinoamericano, y que llevan con sensibilidad y modestia el orgullo de su «paisito» que así es como llaman los uruguayos a su Uruguay, encajonado entre los dos gigantes del continente, Argentina y Brasil.

Si hay algún lugar en el mundo que pudiera parecerse en algo a Montevideo, ese lugar es Lisboa. Pero se trata sólo de una similitud en el carácter, porque la monumentalidad de la capital portuguesa no tiene parangón en la uruguaya. En Montevideo, lo más recomendable es comenzar el reconocimiento geográfico y espiritual por la Ciudad Vieja, una pequeña península donde aún se conservan algunas construcciones coloniales y que tiene en el Mercado del

Puerto su epicentro vital. Construido con estructuras de hierro fundido de origen británico (que tenían como destino una estación ferroviaria en algún lugar de Chile pero que se quedaron en Uruguay), este mercado es hoy un conglomerado de restaurantes, tascas y parrillas, donde se puede disfrutar de un buen chivito (el sándwich nacional uruguayo: solomillo, huevo, lechuga y pimientos), probar el vermut local, la uvita (de tal densidad que se suele rebajar con vino para denominarse medio y medio), o disfrutar de la bacanal cárnica de la parrilla uruguaya (con algunas peculiaridades con respecto a la argentina).

Atravesando los vestigios de las viejas murallas de la ciudad, en la Puerta de la Ciudadela, se llega a la Plaza de la Independencia, que marca el límite entre la Ciudad Vieja y el Centro, con la Avenida 18 de Julio como arteria principal: en esta zona están casi todos los hoteles y los restaurantes más reputados de la ciudad. Y también, cómo no, los cafés, que han marcado a fuego la identidad montevidiana, tal como recuerda Eduardo Galeano en sus Memorias del fuego, que reconstruyen el Montevideo primitivo: «La pulpería huele a yerba y a tabaco. Es la primera

DE BARES

- 1- **Tabaré** (Zorrilla de San Martín, 154. Tel.: 598 2 711 59 36). Superviviente de los viejos cafés montevidianos.
- 2- **Wine Bar** (Hotel Regency Suites. Calle Gabriel Otero, 6428. Tel.: 598 2 600 13 83). Uno de los escasos locales dedicados exclusivamente al vino en la ciudad.
- 3- **W Lounge** (Rambla Wilson. Parque Rodó. Tel.: 598 2 712 11 77. Moderno local, con excelente ambiente.
- 4- **Taberna Las Tapas** (Pablo de María 1353. Tel.: 598 2 402 05 74). Gran variedad de vinos por copa y tapas de diverso origen.

DE RESTAURANTES

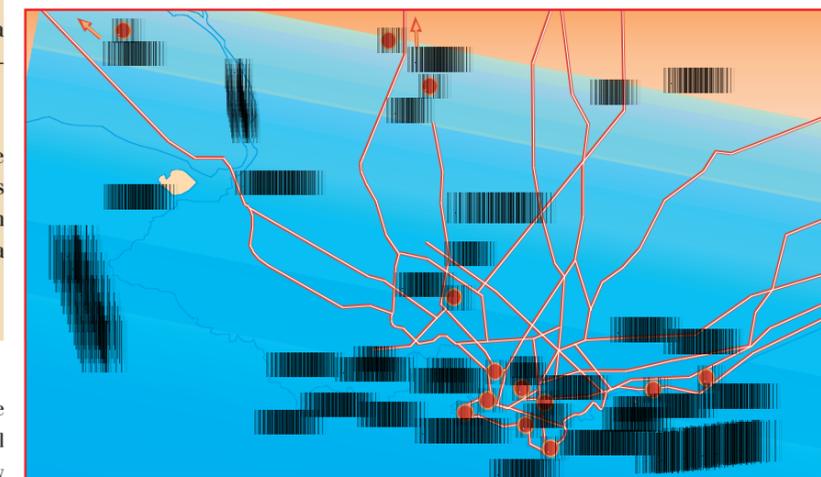
- 5- **El Palenque** (Mercado del Puerto. Peatonal Pérez Castellano. Tel.: 598 2 915 47 04). El de más éxito en el Mercado del Puerto. Cocina gallega y parrilla uruguaya.
- 6- **Pentella** (Santa Fe, 1090. Tel.: 598 2 200 99 29). Local centenario (sus 105 años lo convierten en el más antiguo del país) con buena cocina italiana y española y clientela famosa.
- 7- **El Ceibo** (28 de Noviembre esquina Almería. Tel.: 598 2 615 74 15). Gran parrilla y sorprendente cocina catalana.
- 8- **La Silenciosa** (Ituzaingó, 1426. Tel.: 598 2 915 94 09). La refinada cocina de Nacho Quesada (uno de los más reputados chef uruguayos) en un local de gran encanto, una antigua camisería en la Ciudad Vieja.

casa con puerta de madera y pared de adobe entre las chozas de cuero desparramadas a la sombra del fortín. En la pulpería se sirve bebida, conversación y guitarra, y además se venden botones y sartenes, galletas y lo que sea. De la pulpería nacerá el café. Montevideo será la ciudad de los cafés. Ninguna esquina será esquina sin un café cómplice para la confidencia o el estrépito, templitos donde toda soledad será refugiada y todo encuentro celebrado y donde el humo de los cigarrillos hará de incienso». Desgraciadamente, la mayor parte de los antiguos cafés montevidianos -como el histórico Tupí Nambá o el original Sorocabana de la Plaza Cagancha, lugar de encuentro de la bohemia local- ha desaparecido y ha sido suplantada por bares clónicos, de plástico y luces tan estridentes que más a la confidencia alienan a la confesión. Sobreviven sólo algunos, que merece la pena no perderse, como el Tabaré.

- 9- **Rincón de Figueira** (Prudencio Vázquez esquina Vega. Tel.: 598 2 710 55 13). Auténtica cocina criolla, con algunos exotismos para el visitante europeo, como la nutria en escabeche.

DE BODEGAS

- 10- **Casa de Raffo** (Molinos de Raffo 776. Tel. 598 2 305 44 33). En la zona oeste de Montevideo, en un edificio histórico se encuentra una de las bodegas punteras de la nueva viticultura uruguaya.
- 11- **Ariano Hermanos** (Ruta 48, km 15. Las Piedras, Canelones. Tel.: 598 2 364 52 90). Una pintoresca bodega fundada en 1927, a tiro de piedra de la capital.
- 12- **Zubizarreta** (Ruta 22, km 236. Canelones). Una bodega tradicional situada en las ruinas de la Calera de las Huréfanas, donde los jesuitas plantaron las primeras cepas del Uruguay, en el siglo XVIII.
- 13- **Juanicó** (Estación Juanicó s/n. Canelones. Tel.: 598 2 335 9725). También en Canelones, una de las bodegas más importantes del Uruguay, construida en torno a una vieja casa de campo de 1840.



También es recomendable un paseo por Pocitos, un barrio residencial con extensa playa y agitada vida nocturna, y Carrasco, decimonónico y decadente, Casino incluido. Y ya puestos -sobre todo tratándose de un «paisito» donde las distancias son generalmente cortas- llegar hasta Colonia de Sacramento, joya de la arquitectura colonial declarada por la UNESCO Patrimonio de la Humanidad, y Punta del Este -inevitable destino de la jet rioplatense- o dejarse caer por cualquiera de las bodegas que se han modernizado para colocar a los vinos uruguayos en el escenario mundial, muchas de las cuales se encuentran en la regiones de Canelones y San José, a dos pasos de Montevideo.

Consumo en el mundo

LOS BRITÁNICOS Y EL VINO

Los consumidores británicos podrían alcanzar pronto a sus pares franceses; ya se encuentran entre los principales bebedores de vinos del mundo.

Un nuevo estudio ha evidenciado que el 64% de los adultos británicos son ahora bebedores de vino, frente al 65% de los franceses. Pero, y esto es lo significativo, mientras que las ventas del vino subieron un 4,1% en Gran Bretaña el año pasado, en Francia cayeron el 5,2 por ciento, según un nuevo informe de los analistas de mercado Mintel.

«El vino ha crecido para convertirse en una bebida de consumo diario para gran parte de la población», señala el portavoz de Mintel.

El informe demuestra que Francia está perdiendo rápidamente su gusto por la bebida, ya que los consumidores franceses beben solamente la mitad del vino que hace 40 años. Muchos creen que han cambiado a otras bebidas alternativas sin alcohol.

Sin embargo, mientras que el Reino Unido ahora tiene casi tantos bebedores de vino como Francia, el francés bebe de promedio bastante más, 53 litros de vino por año, aunque muy por debajo de los 91 litros que consumía el año 80. El británico bebe 22 litros por año, pero ha triplicado su consumo desde 1981, ya que entonces sólo bebía 7,7 litros.

La encuesta de Mintel también demuestra que los británicos son unos de los bebedores más importantes de Europa. El 89% por ciento de los británicos dice haber bebido alcohol por lo menos una vez en sus vidas, comparados con el 88,1 % de los franceses, el 87,6 % de los italianos y el 76,4 % de los españoles.

El informe también demuestra que los jóvenes británicos y franceses comienzan a beber a edad cada vez más temprana, y una vez que definen su gusto por el alcohol nunca desean abandonarlo. Entre los británicos de menos de 20 años, casi cuatro de cada cinco -78%- consume bebidas alcohólicas.

m a r k e t i n g

