

Vinum

*Sidra: con
toda la natu-
ralidad*

El culto al precio

*Barolo 98: la mejor
añada jamás catada*

Chardonnays españoles





Vinum

Revista Internacional del vino, con ediciones en alemán, francés y español. Fundada en 1980. Tirada Total: 60.000 ejemplares.

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
Catas: Bartolomé Sánchez
b.sanchez@vinum.info
Equipo de Redacción: Ana Lorente, Ana Ramírez, Juan Bureo, Elba López Oetzer (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
Dispaña. 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.

Sidra, naturalmente

Me gusta la sidra con cuerpo, cremosa, de gustos frutales, ligeramente desequilibrada en favor de la acidez, con una explosión refrescante en la boca, profundos aromas de manzana en un marco balsámico de notas tostadas, y vivo sabor agrídulce. Así es la auténtica sidra natural, elaborada con manzanas autóctonas de tres tipos -ácida, acerba y dulce-, y de cuya sabia mezcla dependerá la calidad final. Luego habrá que «mayarla» y fermentarla en toneles de castaño bien limpios para que no aporten «lasto» (humedad), ni se dispare el acético, dos riesgos siempre presentes. Así se obtiene una bebida con unos 6 grados alcohólicos, sin más defensas que su buena elaboración, rica y festiva. Es la mejor sidra, que en España tiene su reino en Asturias y, en mucha menor medida, el País Vasco. Desgraciadamente, hoy imperan las sidras con vocación industrial, donde la seguridad en la elaboración se consigue a costa de perder su encanto

La sidra debe liberarse del corsé folklórico para conquistar la mesa del restaurante.

natural. Son fruto de una demanda indiscriminada, que no valora la calidad sino el precio, igual para todas. No es de extrañar, por tanto, que la ancestral calidad de la sidra asturiana sea un bien a proteger. Los pasos dados para conseguir una Denominación de Origen son la mejor garantía de futuro y merecen ser apoyados con todas las consecuencias. Mientras tanto, bien estaría que mis paisanos dejaran de mirarse el ombligo y cantar en el chigre las maravillas de su sidra, como si estuvieran solos en el mundo. Porque sidras buenas las hay en el País Vasco, Normandía o Inglaterra, por sólo mencionar las zonas más cercanas. Basta comprobar el avance notable conseguido por la sidra vasca, que hasta hace unos años era una bebida marginal, bastante acídula y sin cuerpo. La proliferación de sidrerías vascas en ciudades como Madrid, antes coto exclusivo de la sidra asturiana, debe ser una señal de alarma para los defensores de rituales folklóricos, cuyo pintoresquismo tiene sin duda un gran atractivo, pero que condena a un consumo local y popular a una sidra que debe tener también su lugar en los mejores restaurantes, o en la mesa familiar. Así lo entiende un cada vez mayor número de sidreros, como El Gaitero, Cortina, Trabanco... que han comenzado a elaborar sidras con «contraetiqueta». Excelentes productos capaces de alternar sin pudor con los buenos vinos, rompiendo el cordón umbilical que unía -y en gran parte todavía une- la sidra al refresco.

Carlos Delgado

EXPEDIENTE 25.259 - MARQUÉS DE RISCAL RESERVA DEL 98.
A las 00:15 se recibe una llamada alertando de un posible incendio: destrucción accidental de una botella de Marqués de Riscal Reserva del 98. La botella había sufrido daños irreparables. El caldo, de color rojo granate intenso, aroma de fruta perfumada y matices frutales, se transformó en una simple mancha sobre la alfombra. Un crimen de insustituida gravedad: 4 años de sinuosa elaboración para obtener un Reserva sublime se echaron a perder.



HEREDERO DEL
MARQUÉS DE RISCAL



www.marquesderiscal.com
Teléfono en 902 23 97 13

Vino Oficial
Medalla de Oro en el International Wine Challenge 2002

La Junta de Andalucía distingue la calidad que se sale.



Nace Calidad Certificada.
El sello de la Junta de Andalucía para los productos de calidad reconocida.

www.cap.junta-andalucia.es

Andalucía, Imparable



EN ESTE NÚMERO

- 3 Editorial
- 5 Sumario
- 6 Actualidad internacional
- 8 Actualidad internacional
- 10 Iberoamérica
- 12 Actualidad nacional
- 14 Actualidad nacional
- 16 Conocer
- 18 Vino & Dinero
- 20 Cosechón español
- 21 Nuestras D.O.
- 22 Legislación
- 24 Entrevista
- 32 El culto al precio
- 40 La sidra
- 62 Vino de Las Marcas
- 66 Oporto Vintage 2000
- 68 Gastronomía
- 71 Guía Vinum
- 72 Cata de Sidra
- 75 Cata de Barolo 1998
- 83 Cata de chardonnays españoles
- 86 Novedades
- 87 Vino entrañable
- 89 Guía de compra
- 96 Ciudades del vino
- 98 Marketing

actualidad

8 **Viñedos sumergidos**
Media Europa ha padecido las inclemencias del tiempo, la intemperancia de un cielo desmadrado de lluvias que ha provocado el desastre en grandes viñedos famosos. Un mal año que algún bodeguero compara con los estragos de una guerra.

ENTREVISTA



24 **Pelayo de la Mata**
Decir Marqués de Vargas es nombrar una saga de apasionados del vino, creadores de una bodega fiel al esquema de las casas clásicas riojanas, donde poder elaborar vinos excelentes con planteamientos productivos singulares.

REPORTAJE

32 **El culto al precio**
Proliferan en las denominaciones de origen más prestigiosas como Rioja o Ribera del Duero, pero también aparecen, y cada vez en mayor medida, en otras zonas vitivinícolas españolas. Son los vinos de «culto», los más caros entre los caros, pero no siempre los más deseados.



EL OTRO VINO



40 **Cider, cidre, sidra**
Está considerada rústica. A menudo es más barata que la cerveza. Y un 95 por ciento se fabrica industrialmente. Pero tanto en el sur de Inglaterra como en Asturias o en la Normandía francesa, buscando, se pueden encontrar empresas familiares que vinifican con sus manzanas unas sidras que cumplen las exigencias de verdaderos «crus».

guía



Foto de portada: Heinz Hebeisen.

71 **Para catar**
Vino o sidra
Catamos las mejores sidras europeas que piden paso en las mesas de los restaurantes. Y los barolos del 98 y los chardonnays españoles.

fax

RÍOS DE VINO. 300.000 litros de vino han caído a un afluyente del Loira en Saumur, en Francia. Durante un fin de semana, unos atracadores abrieron diez tanques de una bodega de vino espumoso. La gendarmería del lugar ha comunicado que la red de agua potable no ha sido contaminada.

SUIZA BEBE ECOLOGÍA. Casi el 92 por ciento de todos los envases de cristal se reciclaron en Suiza en 2001, cifra inalcanzable en los países de cultura del despilfarro. Con ello, la Confederación Helvética ha alcanzado el récord mundial, por encima de Finlandia y los Países Bajos. Austria ocupa el séptimo puesto (84 por ciento), seguida de Alemania (83 por ciento). Los británicos se sitúan mucho más atrás, con un 29 por ciento.

CARO CONSUELO. Los franceses han demostrado tener estilo (enológico) también en la derrota: tras la temprana eliminación de los «azules» en los mundiales de fútbol de 2002, el presidente del club, Claude Simonet, se consolaba con una botellita de Romanée-Conti de 1998, por el módico precio de 4.800 €. La factura del hotel Sheraton de Seúl está ahora en manos del algo consternado club.

LEYES DE PRODUCCIÓN DE VINOS

El gobierno de Taiwan ha aprobado nuevas leyes, permitiendo a empresas privadas iniciar inversiones para producir tabaco y vinos. Desde el 1 de enero de 2002, los productores e importadores deberán obtener licencias y permisos del Ministerio de Finanzas (MOF) para iniciar sus negocios de acuerdo a la participación de Taiwan en el World Trade Organization (WTO). De acuerdo con lo señalado por el periódico Taiwan Economic News, esta medida evitará la evasión de impuestos y la producción ilegal de vinos y tabaco.

LA ALEGRÍA DEL REENCUENTRO.

En una pequeña localidad del Véneto, los carabinieri italianos han encontrado 545 cajas de seis botellas de Amarone Santa Sofia de 1995, la añada del siglo, que habían sido robadas. El vino, por valor de 50.000 € aproximadamente, desapareció en mayo del almacén de una empresa de transportes. La identidad de los autores del robo sigue siendo desconocida.

INTERNACIONAL

Litigio por el Champagne de DOC: La cruzada de Obélix

Estamos en el año 2002 después de Jesucristo. Toda Europa ha acordado no comercializar ningún vino espumoso que no haya sido producido en la DOC francesa bajo el nombre de Champagne... ¿Toda Europa? ¡No! Una aldea poblada por irreductibles confederados helvéticos resiste todavía y siempre a...

Alrededor de cuarenta vinicultores de Champagne, en el cantón suizo de Vaud, han acudido recientemente al Tribunal Europeo para poder seguir llamando a su vino blanco "Champagne-Apellation de Bonvillars d'Origine Contrôlée". Solicitan la anulación de los acuerdos bilaterales que prohibirán esta designación desde mediados de 2004. Al fin y al cabo, dicen, esa localidad



Fotos: Didier Vermy/ROB, Hans-Peter Siffert

¿Qué culpa tiene este pueblo suizo de llamarse Champagne?

existe ya desde el siglo IX, y la Méthode Champenoise se inventó setecientos años después. Además, su producción anual de 20.000 cajas, que mayoritariamente se venden en la propia localidad, difícilmente podría amenazar el comercio del Champagne francés. Lamentablemente, el pueblo ahora debe plantar batalla en

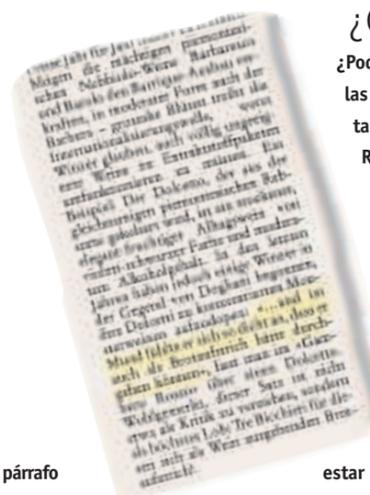
otro frente más: para financiar la protesta ante la UE, en el año 1999 la cooperativa de Bonvillars vendió botellas con etiquetas en las que aparecía Obélix (arriba a la izquierda con su creador Albert Uderzo). La editorial francesa Éditions Albert René, editora de los cómics, exige ahora 25.000 francos suizos por los derechos.

¿CAMBIOS EN EL GAMBERO ROSSO?

¿Podría haber sospechado nuestro colega del semanario «Weltwoche» las consecuencias que acarrearía en Italia su artículo «Weine wie Brotaufstrich» (Vinos como churros)? El crítico enológico y gastronómico Rudolf Trefzer criticó la guía de vinos Gambero Rosso por su práctica de otorgar la máxima calificación «tre bicchieri» -tres copas-, a vinos altamente concentrados. No tardó en reaccionar Carlo Petrini, coeditor de la guía, con una larga toma de posición publicada en «La Stampa» el 30 de junio de 2002. El gurú del Gambero confirma que también él apoyó durante mucho tiempo la tendencia a tales vinos (cita original: «vini dopati e pompati»). Originalmente, dice, pretendía agudizar la conciencia de calidad de los vinicultores y consumidores de Italia. Pero ahora se ha perdido con ello también mucha tipicidad y carácter. Dice

estar de acuerdo con Trefzer en que, hoy por hoy, en Italia se ha extendido un estilo de vino más homogéneo, orientado en los vinos internacionales de paladar fácil. Finalmente, Petrini invita al debate con la pregunta «¿Existe un tercer camino nuevo en viticultura?». Trefzer no es el único intrigado por ver cómo se plasma el «mea culpa» de Petrini en la próxima edición de Gambero Rosso...

Este párrafo del semanario «Weltwoche» del 4 de abril de 2002 parece haber hecho reflexionar al coeditor de la guía Gambero Rosso, Carlo Petrini.



Su Brillo es el de Nuestros Campos



CONSEJO
REGULADOR
DENOMINACION
DE ORIGEN
NAVARRA

www.vinonavarra.com

TiNtOs
de Navarra
EL ALMA
De NUeStrA
tierrA

citas

«Durante días, nuestras instalaciones fueron una piscina cubierta, y nuestra terraza-restaurante, una piscina al aire libre. Cuando se retiraron las aguas, parecía que había habido una guerra».

Annett Lehmann, bodega Joachim Lehmann (Diesbar-Seusslitz, Sajonia)

«Nos sorprendió la rotura de un dique, y quedamos encerrados en nuestra propia casa. El agua golpeó la puerta toda una noche antes de entrar. La crecida, que alcanzó 1,80 metros, asoló la bóveda de cata, la oficina, la cocina y el parque de maquinaria. Ahora, esto parece un edificio en bruto. Pero los vecinos y amigos nos ayudan con las obras».

Josef Mantler, Mantlerhof (Brunn im Felde / Valle del Kamp)

«Parece que ha pasado un diluvio: la situación es apocalíptica. Pero a otros les ha ido aún peor: en las aldeas vecinas se ha ido todo al garete. Siete de mis empleados han perdido todo lo que tenían».

Bettina Lobkowicz, Schloss Melnik (Melnik / República Checa)

«En algunos viñedos de Bardolino, las pérdidas de cosecha llegan hasta el 90%; según el consorcio, la media está en torno a un 15%. En Valpolicella, la situación es parecida. En Masi, este año no habrá Amarone Campofiorin de viñedo único».

Sergio Boscaini, bodegas Masi (Gargagnago di Valpolicella/Véneto)

«En mis 85 años no he visto nada parecido: un par de minutos de granizo sí, pero no media hora como el 3 de septiembre».

Silvio Grasso, bodega Silvio Grasso (La Morra / Piamonte)

Austria – Resultaron dañadas unas 600 has. El río Kamp provocó enormes pérdidas. En la zona de Wachau, el Danubio inundó entre otras las localidades vinícolas de Weissenkirchen, Loiben, Joching, Wösendorf y Spitz. Algunos viñedos quedaron arrasados por las aguas, mientras que en otros lugares el barro quedó adherido a los racimos. Además, las continuas lluvias erosionaron los viñedos. El agua penetró en numerosas bodegas, afectando especialmente a los vinicultores de alta calidad Hannes Hirsch, de Kammern, y Josef Mantler, de Brunn im Felde (fotografía). En la bodega Knoll, de Loiben, se recurrió a los servicios de buceadores para evitar que las barricas reventaran.



INTERNACIONAL

Viñedos sumergidos



Meissen

En esta foto de satélite proporcionada por el Centro Aeroespacial Alemán se reconocen claramente las zonas inundadas.

Dresde

Alemania – En Sajonia resultaron inundadas numerosas empresas vinícolas próximas al Elba: entre ellas, las bodegas de Joachim Lehmann en Diesbar-Seusslitz, Vinzenz Richter en Meissen, Klaus Zimmerling en Dresde-Pillnitz y Jan Ulrich en Seusslitz. En cambio, en Schloss Proschwitz, en Zadel, «sólo» hubo desprendimientos de tierra en viñedos. La bodega estatal Schloss Wachbarth, de Radebeul, registró únicamente pequeños daños y pudo inaugurar las nuevas instalaciones de vinificación a finales de agosto según lo previsto. Los próximos meses resultarán difíciles, porque muchos de los buenos clientes del sector hostelero de

Dresde y Meissen se han visto afectados por las inundaciones y no comprarán vino en los próximos tiempos.

República Checa – Las bodegas de la propiedad Schloss Melnik, en la confluencia de los ríos Elba y Moldava, llegaron a estar cubiertas por cinco metros de agua. Las instalaciones quedaron inservibles, entre ellas la planta embotelladora. Ahora, el mayor problema es el embotellado de la cosecha de 2001. Seguramente se recurrirá para ello a los servicios de una empresa con una instalación móvil. Pocas semanas antes, el granizo también había afectado a los viñedos y a la techumbre del castillo.

Italia – Italia ha salido relativamente bien parada. Las zonas vinícolas no se vieron afectadas por las inundaciones. A cambio, granizó en algunos puntos. La orilla sur del lago Garda se vio muy afectada: el 4 de agosto, el pedrisco arrasó sobre todo el Valtènesi, la zona del Bardolino Classico y algunas aldeas de Valpolicella. También fue grave el granizo del 5 de septiembre en el Piamonte: en el núcleo de producción del Barolo llegó a perderse hasta el 100% de la cosecha (entre otros los viñedos únicos de Cannubi, Cerequio y Brunate): los daños se evalúan en 25 millones de euros.

SAN FRANCISCO - HELSINKI - WASHINGTON - WASHINGTON - NEW-YORK - MOSCU - LONDON - MEXICO - BRUXELLES - BERLIN



RIOJA NEWS



Marqués de Cáceres

¡ Un reconocimiento unánime !

Por su elevada calidad **Marqués de Cáceres** ha sido reconocida como la marca de vinos de Rioja de mayor renombre mundial...

El Foro de Marcas Renombradas Españolas ha elaborado una encuesta entre las Oficinas Comerciales de España en el exterior sobre las marcas españolas más conocidas en el extranjero y su relación con la imagen "Made in Spain". Esta encuesta, difundida en la prensa nacional en noviembre de 2001, ha colocado a **Marqués de Cáceres** en primer lugar entre las marcas de vinos de Rioja.

Las **Marcas Renombradas** son las que resultan ampliamente conocidas en los mercados nacionales y exteriores y gozan de un elevado prestigio basado en la alta calidad y excelencia de sus productos.

También en España ...

La encuesta realizada para el Ministerio de Agricultura en abril de 2000 sitúa a **Marqués de Cáceres** como "la marca más notoria de vinos de calidad en España".

Marca n°1 de vinos españoles en Estados Unidos

Abril 2001, en E.E.U.U., según la prestigiosa revista Wine & Spirits, **Marqués de Cáceres** ha sido elegida como la marca de vinos españoles más solicitada, en una encuesta realizada entre los 381 restaurantes de alto nivel gastronómico en boga y favoritos del público americano.

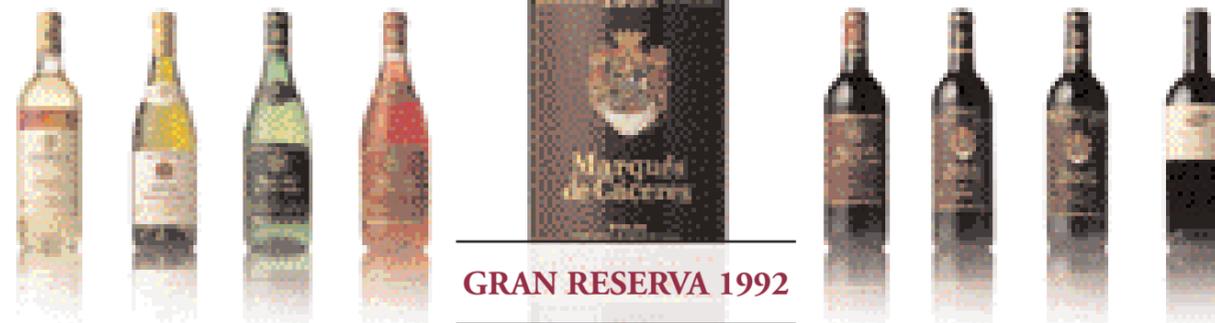
Superándonos en la Excelencia

Han sido necesarias la experiencia profesional acumulada en cuatro generaciones y la pasión por los vinos de Rioja para convertirnos en la referencia de los grandes vinos de España. Las conclusiones de diferentes estudios nacionales e internacionales publicados sobre la notoriedad de los productos españoles en el mundo, son en este sentido unánimes.

Estos resultados destacan el arte del trabajo bien hecho que ha llevado a **Marqués de Cáceres** al más alto grado de reconocimiento tanto por parte de los consumidores de grandes vinos como del prestigioso universo de la gastronomía internacional.

2001: ¡ Una añada excepcional !

El Consejo Regulador de Rioja califica como "excelente" la cosecha 2001. Sólo nueve añadas lograron esta máxima valoración a lo largo del pasado siglo. Ninguna cosecha había ofrecido anteriormente porcentajes tan amplios de vinos de muy alta calidad.



GRAN RESERVA 1992

Color rubí profundo, nariz viva e intensa de frutas rojas y especias. Sabroso en boca, bien estructurado, con un final largo y elegante. Un vino excepcional.

fax:

VINOS EN EL FINANCIER TIMES. Por primera vez, el prestigioso diario Financial Times publicará, a principio de noviembre, un informe especial sobre los vinos de Argentina. Este «Special Report on Argentine Wines» se distribuirá junto con el diario del sábado, en FT Weekend, con mayor circulación que el diario de la semana. El Financial Times es leído en 140 países del mundo por lectores de gran poder adquisitivo.

PREMIO INTERVIN 2002. La única bodega argentina premiada este año en el concurso Intervin Internacional 2002 fue Alta Vista. Sus vinos Alto y sus Malbec Premiun del año 1999, y su Chardonnay Premium 2001 se hicieron acreedores de 90 o más puntos, que les permitieron obtener sendas medallas de oro.

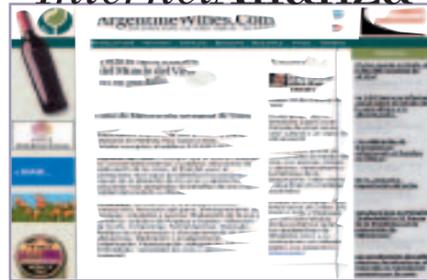
CATENA ZAPATA SE ASOCIA. La bodega Catena Zapata ha formalizado una «joint venture» con el grupo austríaco Schlumberger, para producir vinos espumantes. Los vinos serán elaborados en Agrelo, Mendoza, Argentina, y luego enviados a Austria para realizar su segunda fermentación y ser embotellados bajo la marca Robert Schlumberger. Catena Zapata ya posee una joint venture en operación con la francesa Château Lafitte.

GIRA POR EUROPA. En la Chelsea Gallery de Londres se realizó, por quinto año consecutivo, la presentación de los Vinos de Argentina, donde cincuenta y tres bodegas se presentaron en su principal mercado de vinos, con el objeto de afianzar el trabajo de promoción que se realiza desde hace años en forma sistemática en los mercados internacionales, y presentar algunos vinos del 2002. La exposición contó con la presencia de importadores, distribuidores, agentes comerciales, supermercadistas, representantes de hoteles, bares, restaurantes, almacenes, vinerías, negocios especializados, sommeliers, representantes de la prensa más influyente en el tema y formadores de opinión.

Las bodegas participantes expusieron el mejor vino de su empresa en varias mesas, con el objetivo de mostrar la diversidad que posee Argentina debido a sus distintas regiones vitivinícolas.

I B E R O A M É R I C A

Internet Alianza estratégica



Inverpymes y ArgentineWines.Com anuncian el establecimiento de una alianza estratégica que beneficiará el desarrollo de la industria vitivinícola argentina. Por medio de este acuerdo, ambas organizaciones colaborarán en hacer posible a las empresas de la industria vitivinícola argen-

tina el acceder a la financiación necesaria para desarrollar su crecimiento, recibiendo asistencia técnica y gerencial. Inverpymes y ArgentineWines.Com ofrecen un mecanismo que combina en forma dinámica la asistencia y el soporte para acceder a esta financiación, junto al capital y las herramientas de gestión necesarias para el desarrollo de la empresa y los instrumentos para un crecimiento sostenible.

ArgentineWines.Com es una empresa de consultoría que, a través de su sitio web www.argentinewines.com, provee información interactiva en forma periódica a una comunidad de más de 16.800 miembros, tanto a nivel nacional como internacional.

Grupo Presidente Inversión Vino

El Grupo Presidente, que hasta ahora se concentraba en el negocio inmobiliario y de los shopping centers, prepara su ingreso en el negocio vitivinícola. La compañía comenzó a desarrollar viñedos hace dos años en Mendoza y San Juan, y hoy ya tiene unas 180 hectáreas de uva fina listas para vinificar, que le permitirán arrancar con su primera partida de 40.000 botellas antes de fin de año.

Sin embargo, en un principio el holding no elaborará su propio vino, sino que llegó a un acuerdo con la bodega Etchart -de Pernod Ricard- para que realice la producción, destinada a países del exterior, fundamentalmente Estados Unidos y Gran Bretaña. La compañía lleva invertidos 6 millones de dólares en la plantación de Cabernet sauvignon, Merlot, Chardonnay, Viognier y Syrah. Otra de las apuestas del grupo en el terreno vitivinícola es la producción de la variedad Tannat, con el objetivo de competirle a Uruguay, que es fuerte en este segmento.

Triunfo en Atlanta 2002

Finalizó la Atlanta International Wine Challenge 2002. El evento posee más de 20 años de tradición, y ha sido la primera competencia anual internacional de vinos realizada en Estados Unidos y una de las mayores fuera de Europa. Grupos de 20 jueces se reunieron durante seis tardes para catar y opinar sobre las virtudes (o no) de los vinos de más de 200 bodegas.

Este año se reunieron vinos de 21 estados y 27 países. Cerca de un 50% de las muestras eran vinos provenientes de Europa y del Hemisferio Sur (Sudáfrica, Argentina, Australia y Nueva Zelanda). Fueron juzgados 1.116 vinos, de los que 198 merecieron medalla de bronce, 227 de plata y 84 de oro.

Las bodegas y vinos argentinos premiados fueron:

Medalla de Oro: Familia Barberis 1999, Humberto Barberis. Medalla de Plata: Crotta 2000 Tempranillo, Crotta 2001 Chenin Blanc, Viña Quintana NV Viña Quimera, José Quattrocchi 2002 Malbec, Familia Barberis NV Malbec, Filippo Figari 2001 Anastasia Chardonnay, Filippo Figari 2002 Fillipo Sparkling, Gentile Collins 2001 Syrah
Gentile Collins 2001 Syrah/Cabernet Sauvignon. Medallas de Bronce: Nofal 2001 Santa Ercilia Malbec, Crotta 1999 Crotta Malbec, Crotta 2000 Crotta Bonarda, Conalbi Grinberg 1997 Malbec, Conalbi Grinberg 1999 Duetto, Filippo Figari 2001 Banderas Malbec-Merlot, Gentile Collins 2001 Chardonnay, Gentile Collins 2001 Malbec.



D.O. La Mancha

Excelente

SEÑORÍO DE GUADIANEJA GRANDES RESERVAS Y RESERVAS ESPECIALES

Vinícola de Castilla S.A. Tel.: 926 64 78 00 Fax.: 926 61 04 66 www.vinicoladecastilla.com

fax:

JEREZ EN ALZA. Las salidas de vinos de Jerez durante la campaña 2001-2002 ascendieron a un total de 93.821.000 botellas, lo que ha supuesto una subida de un 1,18 por ciento más que el ejercicio anterior. El Fino es el tipo de vino más vendido, seguido muy de cerca por el Medium y el Cream, mientras que la Manzanilla y el Pale Cream continúan en el cuarto y quinto lugar, respectivamente.

PORTOS EN MADRID. La importadora y distribuidora de vinos Talismán Ibérica 2000 presenta el día 4 de noviembre, en el hotel Villa Real de Madrid, una selección de los portos de la Casa de Santa Eufemia: Tawny y Vintage de largo envejecimiento.

CITA COSTASOLEÑA. La Feria del Vino con D.O. de la Costa del Sol cumple en noviembre su tercera edición. El certamen se celebrará en el Palacio de Congresos y Exposiciones de Torremolinos del 15 al 18. Junto a la faceta expositiva, el programa ferial reúne una intensa actividad académica: seminarios, conferencias, catas ciegas, concursos de «maitres» de hotel y sumilleres, y jornadas técnicas.

LUSTAU ARRASA. Emilio Lustau, firma bodeguera del Marco de Jerez perteneciente al Grupo Luis Caballero, ha cosechado un rotundo éxito en la pasada edición del Internacional Wine Challenge de Londres, con la obtención de 28 premios y el título de «Productor del Año» de Vinos Generosos.

PRECIADO SECRETO. Carlos Barceló de Torres, enólogo de Bodegas y Viñedos Viña Mayor, nos desvela su secreto mejor guardado: un vino de autor largamente perseguido. Secreto Viña Mayor Crianza 2000 intenta aunar el carácter y la potencia de la Ribera del Duero con la elegancia y la complejidad de un tinto único. Un vino que trata de armonizar estructura, fragancia, suavidad y complejidad.

BRUT 21 MAGNUM. El cava Brut 21, de la firma Albet i Noya, llega en botella de 1,5 litros. Está elaborado con las variedades Chardonnay y Parellada, muestra una buena persistencia y una burbuja fina con una corona muy marcada. Su aroma es intenso y largo, mientras que en boca tiene una entrada amplia y potente, así como un perfecto equilibrio.

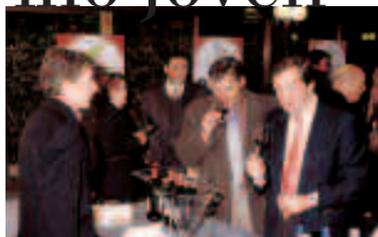
NACIONAL

Primer 2002

Llega la fiesta del vino joven

La quinta edición de la Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica está a la vuelta de la esquina. Entre los días 13 y 15 de diciembre próximos esta fiesta del vino joven vuelve a Madrid, plagada de color y aromas de la mano de OpusWine, con el patrocinio de las revistas Vinum y MiVino y asociaciones de la Rioja Alavesa. De nuevo repite escenario, al abrigo de la madrileña Estación de Atocha, aunque esta vez en la zona contigua

donde se celebró el año pasado. Se cumple ya un lustro de esta fiesta profesional y popular del vino recién llegado. En ella se dará cita un nutrido grupo de vinos jóvenes procedentes de prácticamente toda España, donde destacan algunas novedades como vinos de las zonas de Cigales y la sierra norte de Sevilla, que sorprenderán al visitante por su amplia y delicada riqueza aromática y gustativa, sólo posibles cuando han sido elaborados mediante el método de la maceración carbónica. Los asistentes, además de contar con la posibilidad de degustar vinos de singulares calidades y de cerrar negocios, también podrán deleitarse con productos gastronómicos de primera línea: quesos, como la Torta del Casar, y jamones como los de Montanegra de la D.O. Dehesa de Extremadura. El cambio de fecha se debe principalmente a la necesidad de que los vinos lleguen «más hechos», además de acercar en fecha a las fiestas navideñas que les abre un abanico comercial importante.



BODEGAS PITTACUM Terras Gauda en el Bierzo

Tras un año de estudio y con la idea de ofrecer vinos de singular personalidad y calidad, Terras Gauda acaba de iniciar su andadura en la D.O. Bierzo. A finales del pasado mes de julio se ultimó la adquisición de la bodega Pittacum, sita en Ardanza. El primer contacto con la bodega berciana llegó a través del vino, elaborado con la variedad Mencía, que les cautivó por su carácter y originalidad. Pittacum cuenta con una superficie de viñedo de seis hectáreas, con una edad superior a 50 años, aunque también se nutre de otras zonas que garantizan los parámetros de control y calidad que la bodega exige. El vino se somete a un proceso de crianza de cuatro meses, en barricas de roble americano y francés. De la cosecha 2001 se han producido cerca de 80.000 botellas. El objetivo es elaborar semi-crianzas y crianzas, en producciones controladas, y salvaguardar la marcada personalidad de sus vinos.



REMÍREZ DE GANUZA SABOR DE ÉXITO

El IX Concurso de Vinos Fiesta de la Vendimia de Rioja Alavesa ha vivido una edición plagada de concursantes y competición. Más de 200 vinos se han presentado a este certamen, lo que supone un 15 por ciento más que el año pasado, pertenecientes a más de cien bodegas de la D.O. Calificada Rioja. Tras varias sesiones de pre-cata, se celebró la cata final, que decidió los ganadores de las seis categorías. En blancos jóvenes el vencedor fue Viña Izadi 2001 Fermentado en barrica (Bod. Viña Villabuena); en rosados jóvenes, Viña Tobía 2001 (Bod. Óscar Tobía López); en tintos jóvenes, Erre Punto R. 2001 (Bod. Fernando Remírez de Ganuza); en tintos crianza, Viña Izadi 1999; en reservas, Remírez de Ganuza 1998; y en grandes reservas, Valserrano 1995 (Bod. de la Marquesa). Además del éxito obtenido, el Erre Punto ha logrado el derecho a ser el vino institucional de la Diputación de Álava, como primer tinto joven de Rioja Alavesa.



Sinceramente, no podemos asegurarle que tanto placer no sea pecado.



Crianza Reserva Gran Reserva

Viña Berceo y Gonzalo de Berceo. Tan intensos, profundos y equilibrados que sinceramente, no podemos asegurarle que disfrutarlos no sea pecado.

fax:

DE GRAN FEUDO. Llega la nueva añada de uno de los vinos de Chivite más personales: Gran Feudo Reserva Viñas Viejas 98. Elaborado a partir de viñas de más de 50 años, procedentes de las fincas «Hoyo de los Lobos», «Clavijas» y «El Paso», este vino es digno heredero de la gama Colección 125 de la firma navarra.

SOLAZ Y DOMINIO. Osborne Selección lanza dos nuevos vinos elaborados en la más joven de sus bodegas, Osborne Malpica. Solaz de Osborne (Cabernet Sauvignon y Tempranillo) y Dominio de Malpica (Cabernet Sauvignon) salen al mercado con idea de satisfacer el gusto del nuevo consumidor, ofreciendo una línea innovadora acorde con las tendencias internacionales.

COSECHA Y AÑADA. La bodega López Hermanos incorpora al etiquetado de sus vinos dos conceptos: «cosecha», para los vinos monovarietales y sin crianza, y «añada», para los que se componen de distintas clases de vino. Así se sabrá la cosecha del Barón de Rivero, Cartojal o 3 Leones, y la añada del Málaga Virgen, Trajineru, Chorrera o los reserva de la Familia.

W&H, 125 AÑOS. Esta prestigiosa bodega celebró el 125 aniversario de su fundación el pasado mes de septiembre con un acto en el que se conmemoró la historia de una de las casas bodegueras con más renombre de Jerez. Para ello, los propietarios, la familia Medina y sus socios holandeses, del grupo Royal Ahold, se reunieron en una de las bodegas de esta firma con un centenar de personas relacionadas con el sector vitivinícola, con la asistencia del embajador de Holanda en España.

LEGARIS Y NUVIANA. Codorníu acaba de terminar la construcción de sus dos nuevas bodegas en la Ribera del Duero y en el valle del Cinca, Legaris y Nuviana, respectivamente, que culminan la diversificación del grupo en el mundo del vino. La creación de estas bodegas responde al intento por reducir su dependencia del cava, para conseguir que el vino aporte el 40% de las ventas a medio plazo.

CAMBIO EN DOMECCQ. Pedro Oyarzábal, hasta ahora director general de Bodegas y Bebidas (B&B), ha sido nombrado director regional para Europa de la división de vinos internacional de Allied Domecq.

NACIONAL

PROYECTO NEROLA La saga de Torres continúa

Amador Escudero, máximo responsable de la firma Valsacro, es uno de los artífices de la renovación que está aconteciendo en la Rioja Baja, un cambio no sólo en la obtención de tintos de mayor calidad, sino en lograr sacar la expresión propia de su entorno geoclimático. Las nuevas instalaciones que Valsacro está construyendo son el mejor ejemplo de esta apuesta. Ubicadas en el municipio de Pradejón, cuentan con una finca de 73 hectáreas, de las que 24 son viñedos, con el planteamiento de crear una bodega moderna y funcional. Tiene una capacidad en depósitos de acero inoxidable que supera el millón de litros, y una innovadora técnica de trabajo por gravedad mediante el empleo de «ovis», contenedores que se elevan con grúas para así volcar la vendimia directamente a las bocas de las tinas. La nueva bodega tiene una nave de crianza capaz de albergar entre 3.000 y 4.000 barricas. Lo más destacable son las recientes investigaciones de Amador con robles de diferentes procedencias y tostados, a la búsqueda del tipo más adecuado o la combinación que mejor se adapte a la tipología de vinos que se van a elaborar en la bodega. A pesar de que el proyecto no estará totalmente finalizado hasta finales del año próximo, ya a partir de la cosecha de 2002 todos los vinos de la firma se vinificarán allí, mientras que las antiguas instalaciones de Escudero se dedicarán exclusivamente a los cavas que se comercializan bajo las marcas Dioro Baco y Benito Escudero Abad. De momento se acaba de presentar el tinto Valsacro 99, un vino elaborado a partir de uvas seleccionadas de Tempranillo, Garnacha y Mazuelo, algunas de ellas procedentes de cepas de más de 80 años. Un vino que reclama y reivindica la personalidad de la subzona de la Rioja Baja.



BARCELÓ Y PETER SISSECK, MATADORES

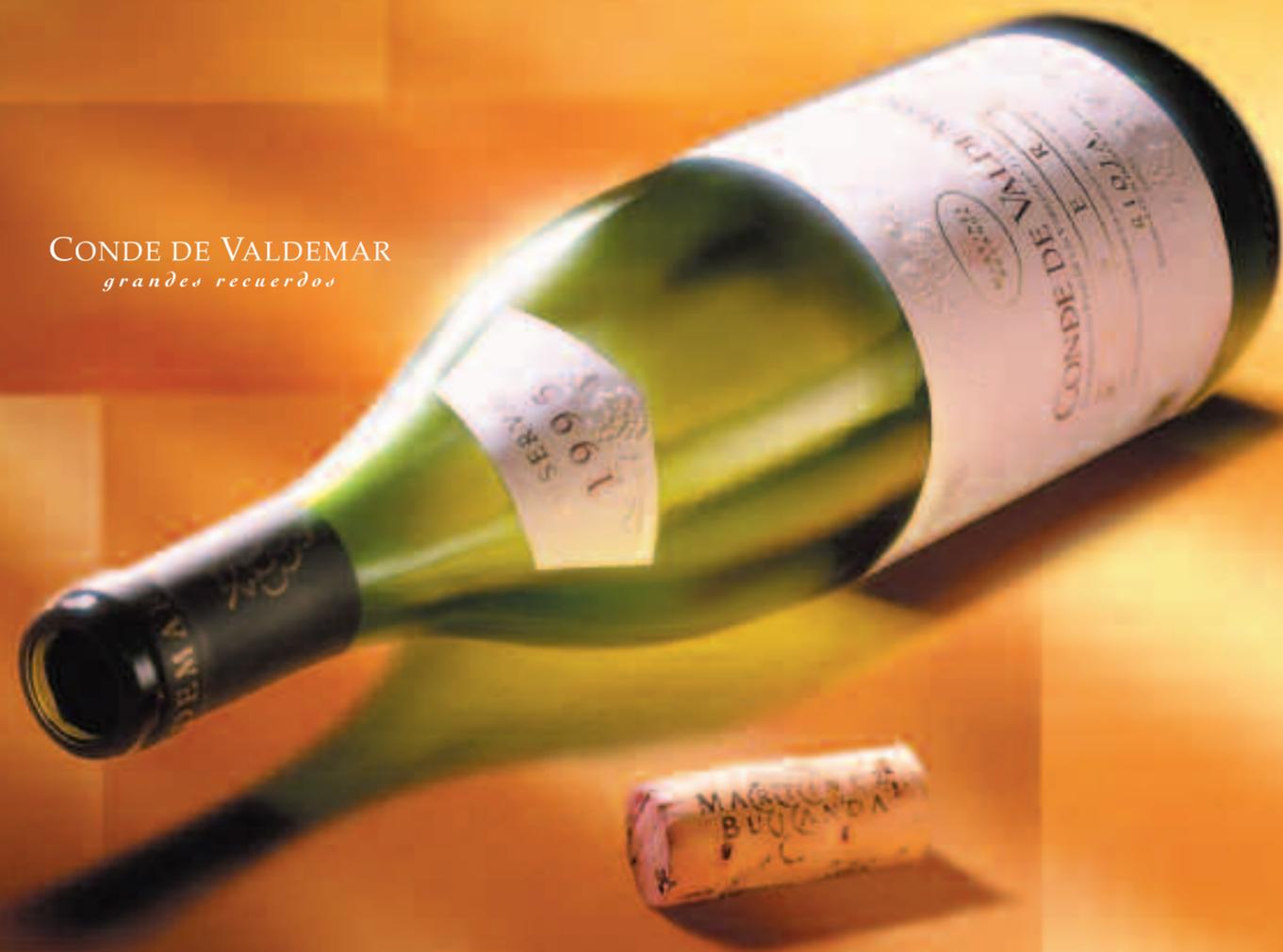
Dos grandes creadores se han unido para inventar un vino único. Por un lado, Miquel Barceló ha diseñado la etiqueta y le ha dado su nombre; por otro, el creador del famoso y cotizado Dominio de Pingus, Peter Sisseck, se ha encargado de la elaboración del vino. Este Barceló es la novedad de la Bodega Matador, correspondiente al volumen F de la revista del mismo nombre. Este tinto es el último ejemplo de una serie de vinos que cada año elaboran de manera especial para Matador los viticultores más com-

prometidos con su trabajo y cuyas etiquetas van firmadas por los mejores artistas nacionales e internacionales. Sisseck ha empleado los argumentos más básicos y puros de la Ribera del Duero, vinos de un solo viñedo, con cepas viejísimas de Tinto Fino, situado en la localidad de La Horra (Burgos). Bodega Matador nació hace seis años con el fin de crear cada año un vino singular ligado a un artista y ponerlo al alcance sólo de los socios de Matador, un objetivo que ha sido todo un éxito. De la mano de Telmo Rodríguez, los vinos de Matador han logrado ser singulares, un lujo para los grandes aficionados al vino.

SIN BLECUA 1999

Pedro Aibar, director técnico de Viñas del Vero, ha informado que no saldrá al mercado la añada 1999 del vino Blecua. Para la elaboración de este vino se sigue una exhaustiva selección de viñedos, racimos y barricas. Este nivel de exigencia supone que cada año la calidad de Blecua dependa de las características de la añada y de su evolución tanto en barricas como en botella. Ante este riguroso método, la añada 99 no da la talla, debido, principalmente, a las lluvias caídas durante el periodo estival y en la vendimia. Debido a que no se consiguieron uvas del nivel de calidad exigido para el Blecua, la bodega ha decidido no comercializar esta añada.

CONDE DE VALDEMAR *grandes recuerdos*



MARTINEZ
BUJANDA

Carbónico

El anhídrido carbónico o dióxido de carbono, el gas natural de la atmósfera, es imprescindible para la vida en la Tierra. Y para el vino es importante por muchas razones: como gas protector, rechaza el oxígeno; actúa durante la maceración carbónica; y, ante todo, es capaz de conferir frescor al vino.

Al hablar de blancos «modernos», normalmente se piensa en vinos aromáticos, de aguja ligera y refrescante. El anhídrido carbónico es el responsable de ello. Puede surgir naturalmente, o puede ser añadido. Se produce de manera natural en la fermentación, durante la cual el azúcar se transforma en alcohol y anhídrido carbónico.

Los bodegueros se esfuerzan por conservar el anhídrido carbónico del vino. Pero no en el caso del tinto, donde estorbaría su carácter redondo y aterciopelado. Se puede reducir el contenido de CO₂ trasegándolo descu-

bierto, removiéndolo y almacenándolo a más de 15 grados, o desgasificándolo al vacío en recipientes presurizados. En cualquier caso, se aceptan valores de 0,2 hasta 0,4 gramos por litro. Si en un vino tinto clásico es claramente perceptible el anhídrido carbónico, posiblemente se trate de una segunda fermentación en la botella.

En el caso del vino blanco y de muchos rosados es deseable una dosis más alta de anhídrido carbónico, que se consigue almacenándolo en frío. Actualmente, con los tanques de acero de temperatura controlada, esto no supone ningún problema. Embotellándolo pronto, se consigue mantener un máximo de gas carbónico procedente de la fermentación en el vino. Además, se prescinde del trasiego del vino o de la filtración múltiple. En general, la cantidad de anhídrido carbónico existente tras la fermentación



El carbónico confiere a la mayor parte de los blancos su frescura y vivacidad.

se sitúa entre 1,5 y 2 gramos por litro. Observando el límite superior permitido por la ley, se le puede añadir gas carbónico. El vinicultor lo adquiere en forma líquida, embotellado en botellas de acero o en tanques. Para ligarlo, el vino no debe superar los 14 grados. Como alternativa, el carbónico se puede añadir durante el embotellado. Antaño, cuando los vinos blancos se elaboraban a menudo en barricas de madera, con lo que perdían frescor y viveza, frecuentemente se les ayudaba añadiéndoles anhídrido carbónico.



HA NACIDO
UN MITO

“... complejo y elegante, destacando frutas negras maduras con toques tostados y especiados. Carnoso, con taninos dulces...”



BODEGAS Y VIÑEDOS
VIÑA MAYOR

Ctra. N-122, Km 325,6
Quintanilla de Onésimo (Valladolid)
ATT. AL CLIENTE
Tel.: 900 400 027 - Fax: 945 600 297

EL VOLÁTIL MERCADO DE LAS SUBASTAS DE VINO

En el primer semestre de 2002, las ventas mundiales en las subastas de vino han descendido alrededor de un 10 por ciento (en comparación con el año anterior). Mientras que el descenso fue moderado en Nueva York (por debajo del 5 por ciento), los beneficios en Gran Bretaña bajaron hasta un 30 por ciento. Con ello, la evolución presenta un notorio paralelismo al ambiente de los mercados financieros.

El consejo de Thomas:

Los precios de las excelentes cosechas de Burdeos 1995 y 1996 han descendido. Por ejemplo, un Mouton-Rothschild de 1995, cuyo precio ascendió en ocasiones hasta unos 170 €, ahora se vuelve a poder adquirir por 140 €. El momento parece adecuado para quien quiera ampliar sus reservas de Burdeos superiores de estos grandes años.

No obstante, en el segmento más exclusivo del mercado del vino se distinguen diversas tendencias. Así, las raras añadas de vinos superiores de primera calidad de las Casas de Burdeos y Borgoña siguen con los precios en alza. Sotheby's (Aulden Cellars) de Nueva York subastó, por ejemplo, una caja de Bâtard-Montrachet de 1978 de

la Domaine Ramonet por 7.657 \$ USA. Este precio supera en un 186 por ciento al valor del índice. En Londres, también en Sotheby's, se vendieron ocho botellas de Château La Mission-Haut Brion de 1945 por 12.541 \$ USA, un 150 por ciento por encima del valor del índice. Algo más difícil lo han tenido las fincas superiores de Burdeos. Probablemente sea debido a que los vinos de los años 1989 y 1990 siguen

estando disponibles, pero los precios han descendido hasta un 30 por ciento. "En Alemania y Suiza observamos una evolución muy parecida", dice el subastador Franz J. Wermuth, que en su subasta de verano en Zürich también registró precios

El Burdeos del año 1997, lanzado a muy alto precio, acusa visiblemente la presión. Una botella de Cos d'Estournel se puede adquirir actualmente por 45 €, después de haber costado en algunos momentos hasta más de 75 €.

A PESAR DE LA RECESIÓN, VENTAS RÉCORD EN CALIFORNIA



El auge de los vinos californianos es imparable. Aunque el año 2001, con la recesión mundial, los acontecimientos del 11 de septiembre, la elevada cotización del dólar (que dificulta la exportación) y la caída de la bolsa en los EE UU, frenó las transacciones comerciales con mercancías de lujo, el volumen de ventas de vinos californianos ascendió en un uno por ciento.

récord para rarezas como el Magnum de Château Latour del 61 y Château Pétrus del 61, 70 y 75. Califica de momentáneamente difícil la demanda de Burdeos superiores de los años 95 y 96, mientras que el precio del 97 está en franco retroceso. Wermuth aconseja mantener a toda costa estas añadas. También los vinos de culto californiano acusan la presión. Mientras que los precios de la cosecha del 97 siguen en un nivel elevado, algunos de los años siguientes acusan un marcado descenso, sobre todo el 98, calificado como de nivel medio. Así, el Harlan Estate del 97 se mantiene a 1.000 dólares, mientras que el precio del año 98 ha caído por debajo de los 500.

Thomas Vaterlaus

en corto

CAMBIO DE CONTINENTE. El conocido enólogo estadounidense Gary Andrus, cofundador y durante años consejero delegado de las fincas Pine Ridge (Napa Valley) y Archery Summit (Oregón), se traslada con su familia a Nueva Zelanda. Allí, en la aún poco conocida región vinícola de Central Otago, ha comprado alrededor de 20 hectáreas de tierras. En el sur de la isla meridional, una zona de clima fresco, apartada y toda-

vía poco poblada, tiene la intención de producir en un máximo de siete años toda una serie de variedades de Pinot noir de calidad superior.

CASA LLENA. Para la primera edición de "Vinexpo America", que tendrá lugar en Manhattan a finales de octubre, ya se han inscrito más de 700 expositores de 25 países. La organización cuenta con vender la totalidad de la superficie de la feria y con una afluencia de 15.000 visi-

tantes del gremio. En esta nueva feria se ha invertido un total de 12 millones de euros. Entre las grandes sensaciones del programa se cuentan las catas de vinos de Burdeos dirigidas por Robert Parker y Michel Rolland.

PINOTAGE CARO. En la subasta Nederburg Auction de este año, seis botellas de Pinotage de Lanzerac de 1966 alcanzaron alrededor de 200 \$ USA cada una, el precio más elevado

de la subasta. Aseguran que el vino aún se encuentra en un grado óptimo de maduración.

RÉCORD. En un acto benéfico en Roma a favor de la organización de ayuda a África WARMTH (War against Malnutrition, Tuberculosis and Hunger), una botella de Muscat d'Alexandrie de 1974 del productor sudafricano Kobus Deetlefs se subastó por 3.130 €, posiblemente todo un récord.

EL BUEN VINO SE VENDE MÁS Y MEJOR

Nos hacemos eco de un artículo publicado en la revista *Sibaritas*, realizado por Maite Corsín y Cristina Mateo, que bajo el título «Los vinos más vendidos (y buenos)» selecciona los mejores vinos de alta producción, que además presumen de gran calidad y de ser los más vendidos en España.

Advierten las autoras la ausencia de algunas marcas importantes y de renombre por su reticencia a la hora de facilitar las cifras de producción de una marca concreta, pero las que están son sin duda una clara referencia de las mejores elaboraciones que se están realizando en nuestro país, además de ser marcas que cuentan con el incondicional beneplácito del consumidor entendido. Son vinos con una «sólida trayectoria en el mercado, que se venden más por su nombre que por la zona vinícola de procedencia», exponen en el artículo.

MARCAS DE ALTA PRODUCCIÓN Y BUENA CALIDAD

Vino	Bodega	Producción (botellas) *
Cordón Negro Brut	Freixenet	20.000.000
El Coto de Rioja Crianza 98	El Coto de Rioja	10.500.000
Viña Sol 2001	Miguel Torres	9.000.000
Castillo de San Diego 2001	Barbadillo	5.000.000
Tío Pepe	González Byass	5.000.000
Paternina Banda Azul Crianza 99	Paternina	4.800.000
Viña Alcorta Crianza 99	Campo Viejo	4.000.000
Marqués de Riscal Reserva 98	Herederos del Marqués de Riscal	3.782.000
Viña Mara Crianza 99	Berberana	3.700.000
Rioja Bordón Crianza 98	Franco Españolas	3.600.000
Cvne Crianza 99	CVNE	3.392.000
Lan Crianza 98	Lan	2.750.000
Siglo 1881 Crianza 98	AGE	2.675.000
Beronia Crianza 99	Beronia	2.500.000
Marqués de Griñón Crianza 2000	Marqués de Griñón	2.500.000
Gran Feudo Crianza 99	Julián Chivite	2.000.000
Reserva de la Familia Brut Nature	Juvé & Camps	2.000.000

* Las cifras de producción que facilitan las bodegas son totales, e incluyen ventas nacionales e internacionales.

en el mundo

AMENAZA DE SOBREPDUCCIÓN.

Australia puede enfrentarse a un exceso de provisión de uvas que podría forzar a productores pequeños a cerrar y ensuciar la reputación internacional de los vinos australianos. Ese fue el mensaje dado por Tony Jordan, encargado de Domain Chandon (Australia) al Comité para el Desarrollo Económico de Australia. Según Jordan, «van a ser muchos los productores que cierran sus puertas si son pequeños y no poseen marca». Añadió que un exceso en uvas tintas durante los dos años próximos conduciría a

exportaciones más grandes de vinos a granel, que podrían poner en peligro la imagen de los otros vinos australianos. Teme que la venta de más vinos sin marca conduzcan a una pérdida del control de la calidad y de la comercialización. La producción australiana de uvas alcanzó una cifra récord de 1,4 millones de toneladas en 2000, y con los nuevos viñedos plantados, el crecimiento continuará hasta por lo menos el 2003. Se esperaba que la producción australiana total, según Jordan, fuera más del doble, llegando a 380 millones de litros en 2001,

de los cuales un 44% se exportará, y subirá a 780 millones de litros en el 2010, de los cuales el 64% sería exportado. «Pienso que nos enfrentaremos a una crisis», añadió Jordan. **ARGENTINA NO PAGA CORCHOS.** Las empresas de corchos portuguesas están preocupadas con la crisis económica argentina, pues el peso de la deuda a los industriales lusos asciende ya a los 12,95 millones de dólares. Newswine ya había informado sobre los graves problemas económicos que asuelan a Argentina y que afectan a la industria de bebidas y al sector del vino en particular. Pero,

ahora, la cuestión es directamente con los portugueses. Lo que no es de extrañar si tenemos en cuenta que Argentina era hasta hace poco uno de los más promisorios nuevos mercados productores de vinos. Las deudas alcanzan especialmente a las mayores empresas del sector, tanto a las que construyeron unidades fabriles en Argentina, como a las que exportan apenas productos acabados. Según Henrique Martins, presidente de la Associação Portuguesa de Cortiça, los mayores problemas están relacionados con el pago de materiales ya vendidos a las bodegas.

Cosechón en el 2002



La Federación Española de Asociaciones de Enólogos (FEAE) ha realizado una primera estimación de la campaña vitivinícola 2002-2003, y en ella se avanza una cosecha de 39 millones de hectolitros, un 15 por ciento más que el año anterior, y un 10 por ciento por encima de la media de los últimos cinco años.

Esta previsión es algo más halagüeña que la realizada por la organización agraria COAG, que sitúa la cosecha entre los 34 y 36 millones. Toda España ha sufrido unas condiciones climáticas un tanto adversas durante el mes de agosto y septiembre. Las bajas temperaturas registradas provocaron un retraso en la maduración de las uvas y en el inicio de las vendimias, a lo que hay que añadir las abundantes precipitaciones que han afectado al estado fitosanitario del fruto. Los datos de la FEAE, logrados a partir de los informes facilitados por los Consejos Reguladores, las asociaciones de enólogos regionales y las consejerías, ofrecen unas previsiones por Comunidades Autónomas muy variables, aunque en su conjunto son positivas.

Andalucía, en concreto el Marco de Jerez, ha sufrido fuertes vientos y granizo que han afectado al

estado vegetativo de la uva, por lo que se calcula que la producción caerá en un 7 por ciento. En las cuatro denominaciones aragonesas ocurre todo lo contrario: Calatayud tendrá una cosecha un 50 por ciento superior a la del año pasado, al igual que en Campo de Borja, mientras que en Cariñena el incremento que se prevé es de un 10 por ciento; en el Somontano la subida se estima en un 25 por ciento, en parte gracias a la entrada en producción de nuevas plantaciones. En las zonas canarias de las que se tiene una estimación, la valoración es a la baja: un 20 por ciento inferior en Lanzarote y un 45 en Tacoronte-Acentejo. Castilla-La Mancha espera una vendimia de buena calidad y un 15 por ciento superior. En Castilla y León el incremento puede oscilar entre el 15 y el 30 por ciento, salvo en Cigales donde las heladas han hecho estragos y mermarán la cosecha en un 25 por ciento. Las previsiones para Cataluña dan una disminución cercana al 30 por ciento. En Extremadura habrá un crecimiento general del 15 por ciento por la entrada en producción de nuevas plantaciones. En cuanto a Galicia la vendimia sufrirá una reducción:

Monterrei un 15 por ciento, mientras que en Rías Baixas y Ribeiro descenderá un 30 en cada una de ellas. Las inclemencias climáticas dan una bajada en La Rioja del 30 por ciento. En Madrid la vendimia será de buena calidad, aunque sufrirá una disminución del 10 por ciento. Respecto a las zonas murcianas de Bullas, Jumilla y Yecla la cosecha será un 10 por ciento menor a la campaña anterior. Y sigue la línea de descenso en Navarra, donde los datos estimativos son de un 15 por ciento menos. Por último, en la Comunidad Valenciana se prevé un descenso del 10 por ciento en Utiel-Requena, mientras que en Alicante y Valencia los datos son positivos, cercanos al 15 por ciento de subida. En cuanto a los precios existen muchas oscilaciones, aunque se supone que continuarán en esa tendencia generalizada a la baja.

de todo corazón

EFFECTOS ANTITROMBÓTICOS DEL VINO

Según un estudio del Centro de Investigación de Barcelona, presentado en el XXIV Congreso de la Sociedad Europea de Cardiología, el consumo moderado de vino ejerce efectos antitrombóticos. La doctora Lina Badimón y su equipo de científicos del Departamento de Patología Molecular del Centro de Investigación de Barcelona han presentado las conclusiones de un estudio en el Congreso Eu-

ropeo de Cardiología celebrado en Berlín que indican que la ingesta moderada de vino (unos 40 ml. al día) reduce entre un 30 y un 40 por ciento la formación de trombos. Las enfermedades cardiovasculares son una de las principales causas de muerte entre la población adulta, y se ha demostrado que el vino tiene un factor protector frente a este tipo de enfermedad. En concreto, los beneficios cardioprotectores se deben a los polifenoles, unos componentes que mediante su acción antioxidante

protegen la funcionalidad endotelial. Su ingesta reduce la actividad de ciertas moléculas implicadas en la activación plaquetaria y la activación de los procesos de coagulación. Otros beneficios destacables que aporta el vino son un aumento de lipoproteínas y del nivel de HDL, y una reducción de placa de ateroma (principal causa de la formación de trombos) fortaleciendo el colágeno de las paredes arteriales. Otro descubrimiento científico ha demostrado que los polifenoles pueden

frenar el cáncer de próstata. El estudio se ha basado en la observación de una línea celular humana de cáncer de próstata, las células LNCaP, por su facilidad de detectarse en esta clase de patología. Los investigadores han encontrado que al añadir polifenoles a cada cultivo, la proliferación celular «in vitro» se inhibe significativamente y se produce muerte celular fisiológica. También el análisis demuestra que los ácidos gálico y tánico concentran la mayor actividad antiproliferativa.



LA MANCHA Más control en la viña

Conseguir que todos los viñedos acogidos a la D.O. La Mancha cumplan las normativas exigidas por el Consejo Regulador en su Reglamento es el objetivo del Departamento de Control de Calidad de esta institución, porque el buen vino comienza en la viña. El Departamento de Control de Calidad del Consejo Regulador de la D.O. La Mancha ha incrementado considerablemente su labor de control sobre los viñedos inscritos, que ya superan las 193.000 hectáreas, gracias a un equipo de técnicos que se ocupan de la comprobación del registro de viñas. Una de las primeras tareas realizadas ha sido la utilización de la ficha de campo según normas UNE-45011, con la que está trabajando el Consejo desde el pasado año, una certificación que según

parece será necesaria para el control de calidad en la nueva Ley del Vino. Las fichas, además de señalar la localización específica de la viña, detalla otros datos como el año de plantación y de injerto; el sistema de plantación (tradicional o espaldera) y el marco (marco real, tresbolillo, rectangular u otros); la variedad, si es regadío o seco; el número de cepas por hectárea, recogiendo las densidades mínimas y máximas e, incluso, si la recolección es manual o mecánica, así como el tiempo estimado de transporte de la uva desde la viña a la bodega y el medio utilizado (capacidad de remolque). El equipo nuevo de veedores del Consejo, tras verificar los datos y la comprobación de que no existe ninguna anomalía, dan el visto

bueno a la parcela examinada para que pueda figurar en la D.O. En caso de detectarse cualquier irregularidad, ésta se refleja en la ficha y queda clasificada de acuerdo con su importancia en leve, grave o muy grave, especificando qué parte del reglamento vulnera y, si es posible, aclarando las posibles vías de solución. Aunque los controles se están realizando de manera aleatoria, se presta especial interés a las nuevas inscripciones y a los cambios de variedad, para que el registro se vaya actualizando automáticamente. Lo que se pretende conseguir con este sistema es asegurar que todos los viñedos cumplan las normas exigidas por el Consejo Regulador, y elevar, así, la calidad media de los vinos.

Maestros en Vinos Tintos



Viña Salceda
ELCIEGO

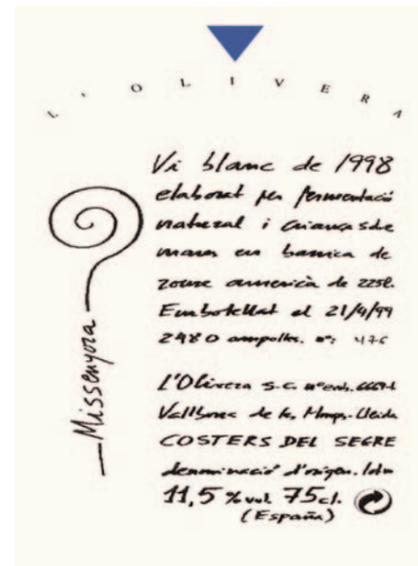
RADICALISMO VITIVINÍCOLA

Todo por la lengua

Aires de radicalismo lingüístico exacerbado corren por Cataluña. No es gratuita esta afirmación, sino una realidad palpable que está llegando hasta el mundo del vino.

Realidad que se vivió en la pasada edición de la «Mostra de Vins i Caves de Catalunya», celebrada en Barcelona a finales de septiembre, cuando un grupo de personas pertenecientes a la «Plataforma per la Llengua» acusó de no cumplir la ley de etiquetaje en catalán y sabotó la promoción y libre actuación de una serie de comerciales de varias bodegas locales allí presentes. La lengua catalana acaba politizándose, y esta actitud se convierte en un nacionalismo destructivo cuando se va contra los derechos de los demás y sobre el sistema de libre empresa.

Todo viene motivado por la Ley de Política Lingüística del 7 de enero del 98 que establecía un plazo de dos años para etiquetar en catalán los productos con Denominación de Origen, regional o de calidad que se distribuyan en el ámbito territorial de Cataluña. En el 2000 supuestamente este etiquetado era de obligado cumplimiento por las empresas, pero se alargó el plazo hasta enero del 2005. Este margen permite a las bodegas catalanas acatar la ley y culminar su adaptación a esta norma con tiempo de sobra. Si legalmente hay unos plazos establecidos, y todavía no han vencido, ¿por qué sabotear y desprestigiar la imagen de un grupo de bodegas reivindicando el uso de la lengua por la fuerza? Defender esta ley es lícito, pero no parece lógico el imponerla con acciones inti-



midatorias y agresivas, máxime cuando todavía se encuentra en fase embrionaria. Las lenguas son para entenderse.



* Añada calificada como "Excelente" por el Consejo Regulador de la D.O. Somontano



MOMENTOS ESPERADOS

SEÑORÍO DE LAZÁN RESERVA DEL 98.
EXCELENTE*



BODEGA PIRINEOS

D.O. SOMONTANO
www.bodegapirineos.com



PRADO ENEA
— Gran Reserva 94 —
El hermano mayor

Tiene personalidad propia. Es complejo, elegante y resume en él toda la tradición de una gran familia. Es el de más edad y está en su mejor año: el 94.

Tel.: 941 311 825 • Fax: 941 312 867
E-mail: informacion@bodegasmuga.com

Muga

Decir Marqués de Vargas es nombrar una saga de apasionados del vino. Con Pelayo de la Mata se cumple uno de los anhelos familiares más fuertes: crear una bodega fiel al esquema de las casas clásicas riojanas, donde poder elaborar vinos excelentes con planteamientos productivos singulares, y, sobre todo, rendir digno homenaje a un padre que dedicó su vida a materializar este sueño.

Su familia ha estado siempre estrechamente vinculada al vino de Rioja, pero quizás la fama, hasta hace poco, se la llevaba su importadora y distribuidora de bebidas VARMA. Parece que se ha recuperado el tiempo perdido en un plazo récord.

Mi familia siempre ha estado consagrada a la elaboración y comercialización de vinos riojanos de alta calidad, pero hubo un momento en el que esta actividad, por múlti-

Nuestro lema ha sido, desde el comienzo, la superación, buscar, si se puede, la perfección con una bodega de la que mi padre se sintiera orgulloso. Queríamos recrear el esquema de las clásicas bodegas riojanas de finales del siglo XIX y principios del XX, y la Hacienda de Pradolagar, de nuestra propiedad, en el corazón del Valle del Ebro, era el emplazamiento idóneo. Aunque nuestros propósitos eran claros la verdad es

ricas para la crianza, conjugando roble francés, americano y ruso, con los que se consigue un ensamblaje magnífico sin restarle protagonismo a las cualidades de la uva. Los comienzos fueron duros pero creo que nos hemos superado a nosotros mismos.

Incluso, en cuanto a las cifras de producción, los objetivos de Marqués de Vargas son meticulosos y calculados.

Pelayo de la Mata, ¿cómo

se sale de un mal año como éste?

ples circunstancias, sufrió un parón. Fue mi padre, Hilario de la Mata, quien nunca se desvinculó de la actividad del vino, pues aprovechó los momentos aperturistas que vivió España en los años 50 para montar una empresa dedicada a la importación de bebidas de máximo prestigio.

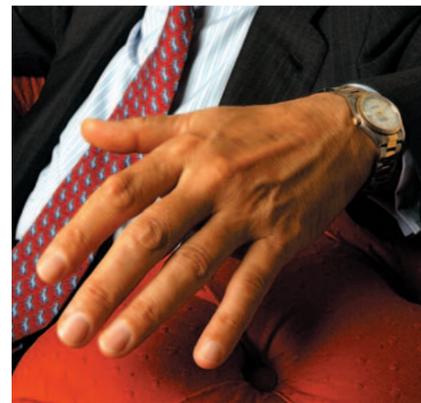
Cautivó el mercado con marcas de alta gama y excepcionales, pero también supo compaginar magistralmente esta tarea con su dedicación a una de las bodegas más emblemáticas de La Rioja, Franco Españolas. La venta de esta bodega en el año 1975 y todo el proceso que se vivió supuso uno de los golpes más duros que sufrió mi padre. Murió en el 76, quedándole un sueño por cumplir: tener una bodega propia en la tierra de sus antepasados. Con ese espíritu nace Bodegas y Viñedos del Marqués de Vargas.

Nació en 1990 y en poco tiempo se ha logrado el éxito, con unos vinos selectos, y el beneplácito de la prensa y el consumidor experto.

que el éxito obtenido ha sido impresionante, en parte gracias a los profesionales de la hostelería, los sumilleres y la prensa especializada. En siete años se logró todo: prestigio y renombre.

El concepto de la bodega y sus planteamientos han sido singulares, aunque también arriesgados, como lo es el hecho de dedicarla exclusivamente a la elaboración de vinos tintos de reserva.

Sí. Tenemos 65 has. en la Hacienda Pradolagar, y toda su producción se destina a la elaboración de reservas. Hemos puesto todo el cuidado desde el inicio para alcanzar vinos de la máxima calidad y personalidad. Desde la plantación de los viñedos, con las variedades Tempranillo, Mazuelo, Graciano y Garnacha, entre otras, sobre pies americanos libres de virus, hasta la propia construcción de la bodega, dotada con los más modernos elementos técnicos, pasando por una selección de los mejores suelos arcillo-calcareos, excelentes para el resultado que buscábamos, y la utilización de las mejores ba-



Se realizan dos podas, en invierno y en verano, y además, antes del envero, se descargan las uvas para incrementar la calidad de las restantes. La producción es restringida a no más de 6.000 kg./ha., con unos frutos en óptimo grado de acidez, estructura tánica y grado alcohólico. Ideales para la gama alta de vinos que pretendemos elaborar. No queremos grandes producciones, el tope de 400.000 botellas es más que suficiente. En los comienzos de la bodega nos asesoró



se sale de un mal año como éste?

Michel Roland, y recuerdo que cuando le pregunté cual era el límite de calidad de un gran vino, en términos productivos, me contestó que esa era una valoración muy subjetiva, pero que por encima de las 500.000 botellas la calidad empieza a caer.

Se puede afirmar que los vinos de Bodegas y Viñedos del Marqués de Vargas son vinos de pago en su concepto más sencillo.

Así es. Cada vino se elabora con las uvas de un solo viñedo. El Marqués de Vargas Reserva Especial procede de nuestras uvas cultivadas en los pagos «El Cónsul» y «La Misela», de las que, por ejemplo, se han comercializado de la cosecha del 98 sólo 30.000 botellas. Hacienda de Pradolagar Reserva Especial nace con las uvas del pago «La Victoria», de la que se elaboran 4.500 botellas de la añada del 98. Del Marqués de Vargas Reserva, la producción total es la más elevada (del año 98 han salido casi 280.000) y también se ha elaborado con las uvas de una sola finca, la de «Pradolagar». Son viñedos que tienen una media entre 20

y 30 años de edad, y que dado nuestro esquema de trabajo nunca iremos a producciones masificadas. Tampoco nos interesa, ni siquiera aumentar las hectáreas en producción. Tener viñedo propio, y con estas características, te permite lograr una materia prima con personalidad, lejos de fluctuaciones de precios y de dudosas calidades.

Ante estas cifras y con los mercados donde estos vinos están presentes, aunque sea de manera testimonial, todo está prácticamente vendido casi antes de empezar la comercialización. ¿Existen cupos?

Ahora mismo estamos presentes en 30 mercados, y esa es mi obsesión: estar en los más posibles con un vino de Rioja de alta gama, porque si alguno cae o desaparece tienes mercados con los que compensar esa pérdida. Lo que está claro es que con nuestra capacidad de producción hay cupos. Enviamos comunicados a nuestros compradores para informales con lo que cuenta la bodega y para evitar desabastecer esos mercados exteriores que, hoy por hoy, representan en 60

por ciento de nuestras ventas. Además estamos en una buena relación calidad/precio, con una red de distribución privilegiada gracias a VARMA.

Y cuando una cosecha viene como ésta, con tantas desgracias climáticas y tan escasa en producción, ¿qué acciones se toman? Porque, ante todo, hay que garantizar esa calidad y categoría que los vinos de Marqués de Vargas ha conseguido.

Este año ha sido nefasto, y la cosecha es corta, muy corta. Ese es el riesgo de autoabastecerse, de tener un viñedo propio. Lo que hemos podido salvar, con garantía de calidad, saldrá con nuestra marca Marqués de Vargas Reserva, pero desde ahora mismo te digo que no habrá Marqués de Vargas Reserva Privada 2002, porque no está a la altura de las añadas precedentes.

Pero el círculo todavía no se ha cerrado en cuanto a nuevos proyectos, sus ojos ya están puestos en Ribera del Duero, además de la ilusión de elaborar vinos blancos.



Alejandro Fernández *Uno para todas*

Es el hombre del vino por excelencia, capaz de llevar su sabiduría por distintas zonas vitivinícolas españolas con un nivel de acierto envidiable. Sus bodegas, siempre familiares, se extienden por Ribera del Duero, Toro y Mancha, capitaneadas por sus hijas bajo su atenta y amorosa mirada.

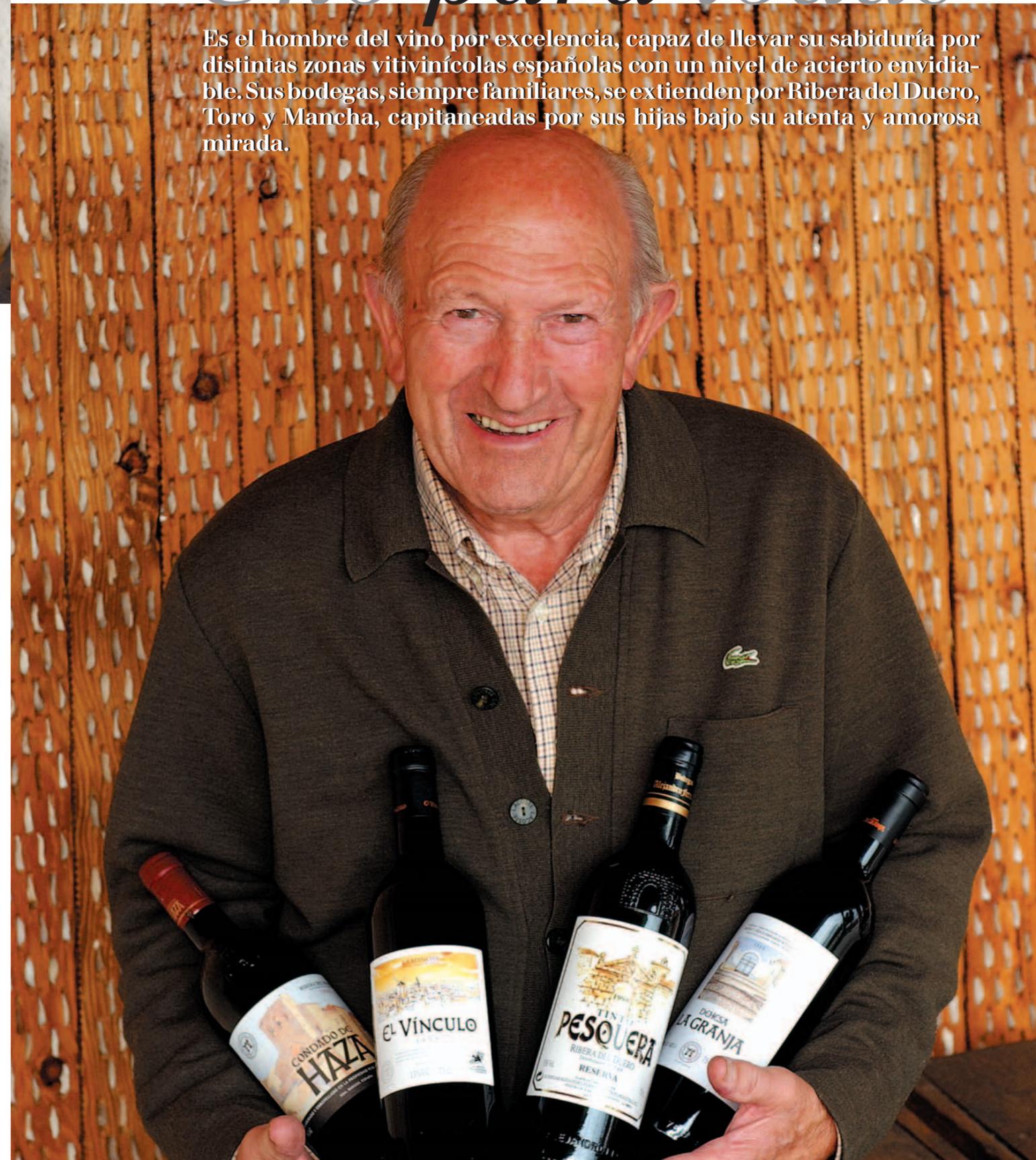
Queremos crear un pequeño grupo de bodegas con la misma filosofía que la de La Rioja. En Ribera del Duero, en concreto en Peñafiel, ya está en marcha, con el nombre de Bodegas Conde de San Cristóbal, otro título familiar, con los mismos planteamientos de elaborar vinos tintos de reserva, contando con viñedo propio, unas 70 has. Pero también quiero elaborar vinos blancos. Es muy complicado, porque mi interés se centra en Galicia, en la tierra del Albariño, pero es un proyecto a largo plazo. Al igual que en Chile, donde nos gustaría tener un vino destinado al mercado norteamericano. Me apasionan estos proyectos porque mi meta, casi un sueño, es hacer vinos excelentes para su pleno disfrute.

Texto: Ana Ramírez

Fotos: Heinz Hebeisen

Rioja por los cuatro costados

El Marquesado de Vargas lo ostenta una familia íntimamente entroncada a La Rioja y sus vinos. Una serie de nombres jalonan el árbol genealógico del actual Marqués de Vargas, Pelayo de la Mata, en el que aparecen personajes muy singulares dentro de la historia de esta región vitivinícola, como Diego de Quintano o Galo de Pobes. Especialmente memorable fue la figura de Hilario de la Mata, padre de Pelayo, que supo inculcar a sus hijos la pasión desmedida por el vino. Hoy en día, hablar de Marqués de Vargas en el mundo del vino es nombrar la saga de cuatro generaciones consagradas a la elaboración y comercialización de excelentes vinos riojanos. Un sueño hecho realidad.



Pesquera Primus inter pares



Un soberbio parque de barricas garantiza la perfecta crianza para un vino que ha alcanzado la categoría de obra de arte.



Pesquera

C/ Real, 2
47515 Pesquera de
Duero (Valladolid)
Tel. 985 870 057
Fax: 985 870 088

Entre los vinos que han cincelado el prestigio y la cotización de la Ribera del Duero, el pionero fue Pesquera, descubierto y encumbrado al otro lado del Atlántico, en un mercado como el norteamericano, capaz de imponer modas, de consolidar marcas y garantizar su futuro. Por la demanda de la exportación la primitiva sede de Pesquera ha tenido que crecer con una nueva bodega acorde a las necesidades. Sin embargo, por encima de la fama internacional, el más profundo reconocimiento para Alejandro es el de ser profeta en su tierra, la admiración de los conocedores locales que aprecian su forma diferente de hacer el vino de estas tierras, de conocer y mimar la uva propia, la Tempranillo, la Tinta fina, desde la cepa hasta la copa.

Pesquera, puede disponer de 220 hectáreas en producción, de una joya como Viña Alta que ha cumplido 27 años y que extrae lo mejor de un suelo de aluvión, o como la del Llano de Santiago que, contra lo que su nombre indica, se enclava en un monte de suelo arcilloso donde madura mucho más lentamente.

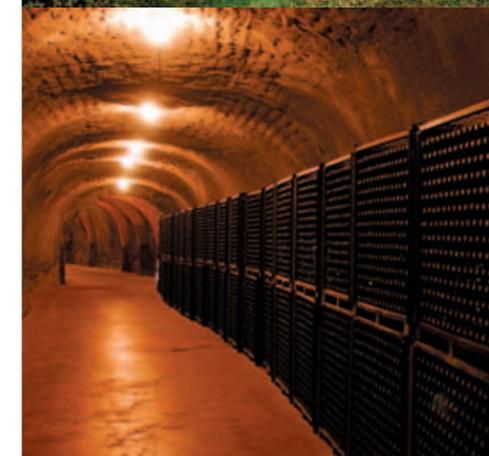
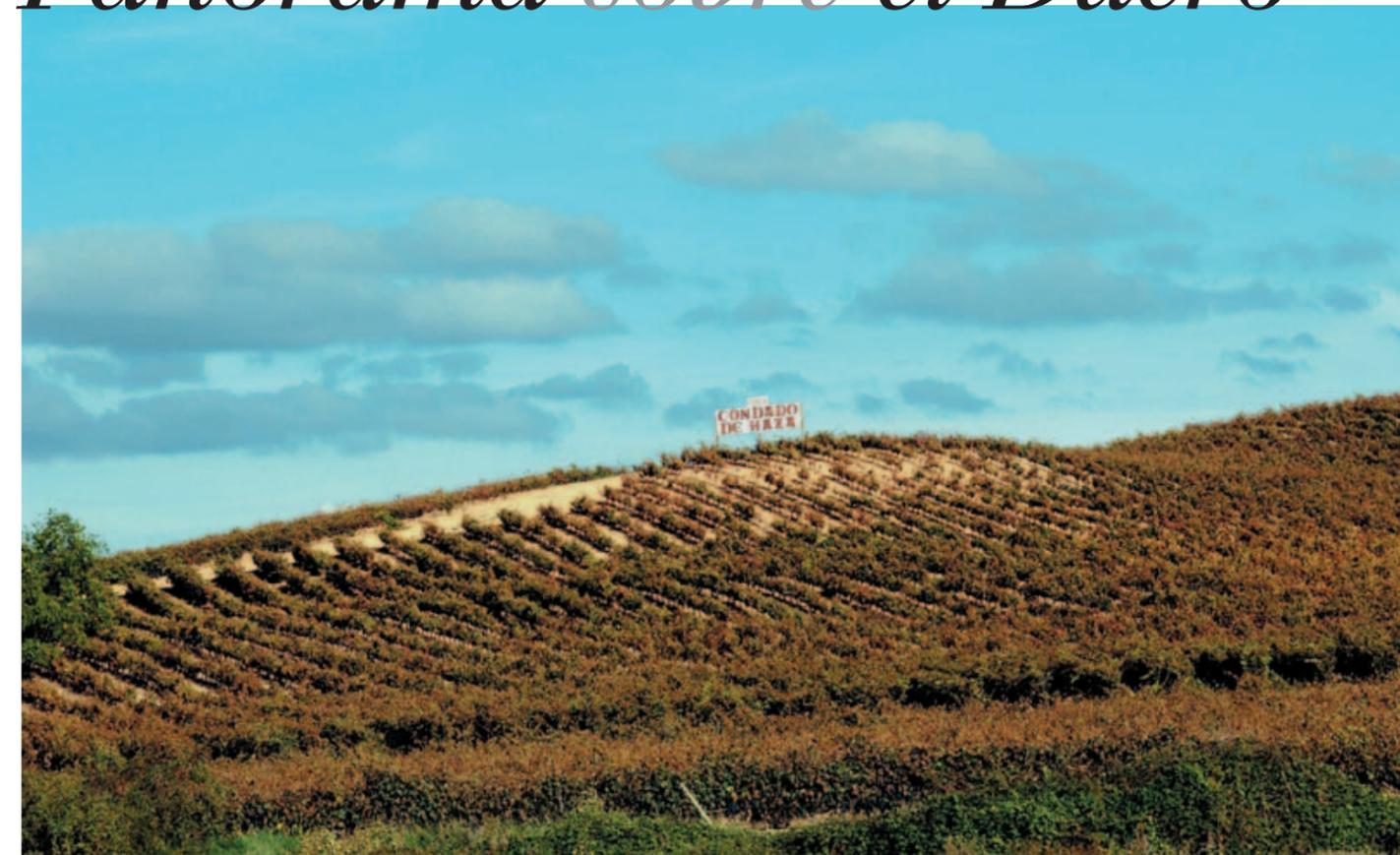
Se ha duplicado la capacidad de la bodega antigua, pero el tiempo sigue imponiendo su ritmo, y de aquí los vinos salen criados en su justa medida, reservas y grandes reservas. Vinos rotundos y

personalísimos que los especialistas más prestigiosos y las revistas más exigentes del mundo comparan sin prejuicios con las copas míticas del Medoc, con Pétrus, Latour o Mouton.

Como ejemplo, el especiado Pesquera 97, joven, vino pero con una profunda fuerza animal. O la frescura que conserva el Pesquera 99 después de 18 meses en bodega, con su exhibición frutal, sus recuerdos de hierbas aromáticas. Y, más aún, la joya que ha sido el Milenium, cubierto, intenso, carnoso, hondo, largo y muy, muy elegante.

Nacida con el empuje de la fama de su Pesquera, la bodega se alza, sólida y monumental, cercada por una viña que es un canto a la tenacidad, a la obstinación de los viticultores. El terreno, uno de los más codiciados de la zona, reúne a la orilla del río más de trescientas parcelas minúsculas que pertenecían a otros tantos pequeños propietarios. Prácticamente todo es de nueva plantación, aunque después de diez o doce años está en un momento óptimo de calidad y producción. Sólo se han conservado 10 has. de mimada viña vieja que se incorporan como exquisito complemento a algunas elaboraciones.

Condado de Haza Panorama sobre el Duero



Condado de Haza es la materialización de un sueño romántico, una obra faraónica, impresionante, vestida con caprichos entrañables como una interesante colección de aperos de labranza o de carricoches de época. Romántico es también el bautismo del vino más escaso y exquisito de esta casa, el Alenza, que ha fundido en su nombre el de Alejandro y el de su

esposa Esperanza.

Las naves de crianza, donde duermen 3.000 barricas nuevas, y el botellero, en un túnel de 200 m. de longitud excavado a casi 30 m. bajo el viñedo, reúnen las condiciones de temperatura y humedad ideales para la conservación del vino. El tratamiento natural, o, mejor, el nulo tratamiento, es la filosofía que rige sus vinos.

En el comedor, en la planta alta, concebido como sala de acogida para grupos de visitantes, un par de grandiosas chimeneas, curiosas piezas restauradas, presiden el espacio, junto a un horno de nuevo cuño y de tecnología ancestral. Pero lo que preside las mesas es, por derecho propio, el vino, el potente Condado de Haza del que salen anualmente unas 300.000 botellas: una excelsa muestra, una descarada exhibición de la fuerza de esta tierra.

Guarda la estructura típica de los Ribera del Duero, pero su nitidez y su limpieza lo convierten en un trago fácil, fresco, rico, adaptable y atractivo en cualquier menú.

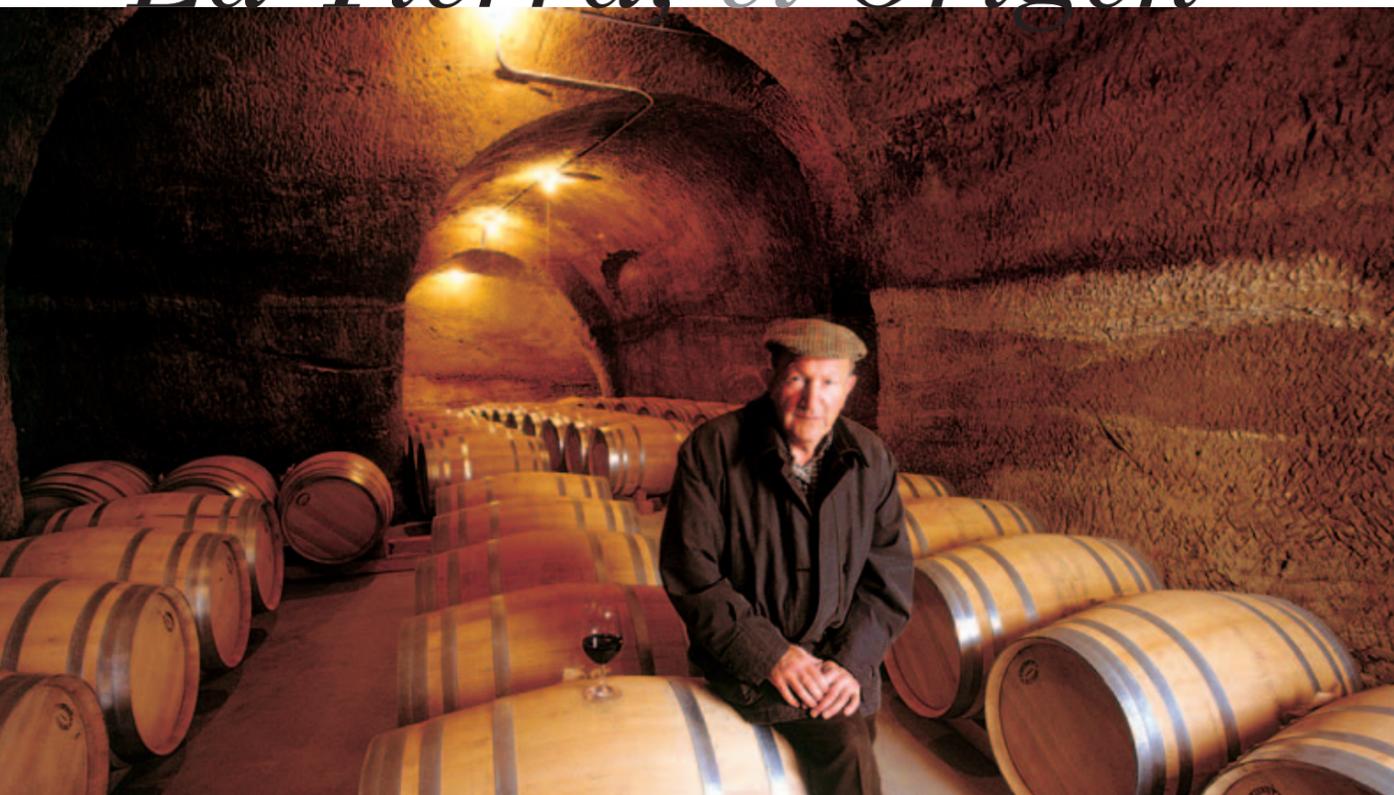
El viñedo, como una alfombra vegetal, cubre las suaves laderas, mientras el vino madura en el botellero de la bodega.



Condado de Haza

Ctra. de La Horra, s/n.
09500 Roa (Burgos)
Tel. 947 525 254
Fax: 947 561 098

Dehesa de la Granja La Tierra, el Origen



En los oscuros laberintos de sus cavas subterráneas, tres mil metros de paz y sosiego, se crían lentamente los vinos. Afuera, a pleno de sol, el viñedo madura.



Dehesa de la Granja

49420 Vadillo de la Guareña (Zamora)
Tel. 980 566 015
Fax: 985 870 088

En un equilibrio ejemplar, la finca zamorana representa el sueño de volver a la tierra, al origen, y de disfrutar cada fecha del calendario rural. A la vista está la ejemplar restauración de una impresionante casona castellana. Cal y teja, cal y ladrillo árabe, vigas de maderas viejas envuelven la innegable belleza de la eficacia, de lo útil.

La bodega se enclava en una magnífica finca de 800 hectáreas, un inmenso y fructífero campo en el que tiene cabida un añoso encinar, una dehesa que ha criado reses bravas y que ahora acoge 300 vacas, 2.000 ovejas, cerdos negros para el embutido de la familia, tierras de labor regadas por el Guareña y, por supuesto, un viñedo.

El subsuelo de la casa de labor y del gran patio es una bodega horadada hace trescientos años, pero abandonada varios decenios. Son 3.000 metros de pasadizos laberínticos, túneles amplios, altos, con inteligentes respiraderos donde ahora el vino reposa en barrica dos años, mucho más tiempo del que exigen los Consejos Reguladores para los Reserva. Y es que son vinos, como todos los de la firma, diferentes y personalísimos. Vinos elabora-



dos «a ojo» por Alejandro Fernández, y ahora también por su hija Eva, la enóloga, que después de seis años de formación y de dos años en Burdeos, ha rendido la teoría y la técnica a los pies de la práctica. No hay aquí controles automáticos, ni camisas de refrigeración ni cerebros centralizados sino la mirada vigilante de los hacedores.

Y, para ellos, la uva hace siempre su milagro. El Dehesa la Granja es un tinto de color granate vivo con reflejos violáceos, de aromas balsámicos y comedia maderosa, concentrado, corpulento en el paladar pero fresco a cada trago, y permanente en el postgusto.

Sale de la bodega recién embotellado y, aun así, listo para beber. Pero el tiempo de guarda le regala matices muy enriquecedores.

El Vínculo Aventura en La Mancha



Alejandro acudió a La Mancha al reclamo del buen Tempranillo aunque aquí no se llame Tempranillo ni Tinta fina sino Cencibel. Recorriendo las viñas como un sabueso a la caza, descubrió una monumental bodega cerrada hace decenios, y decidió restaurarla y empezar a elaborar las uvas que apuntaban en los alrededores, en cepas viejas.

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

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

Mil barricas inauguran un estilo de crianza nunca



la bodega respeta y homenajea a la blanca tradición manchega, con sus patios soleados. En el interior, las barricas perfuman la atmósfera de roble.

visto por estos pagos. Una impresionante nave de guarda a la que se asoma una coqueta sala de degustación como una antigua casa de muñecas. Tampoco eso se vio por estos pagos, y se ha convertido en punto de peregrinación de los buenos bebedores del vecindario.

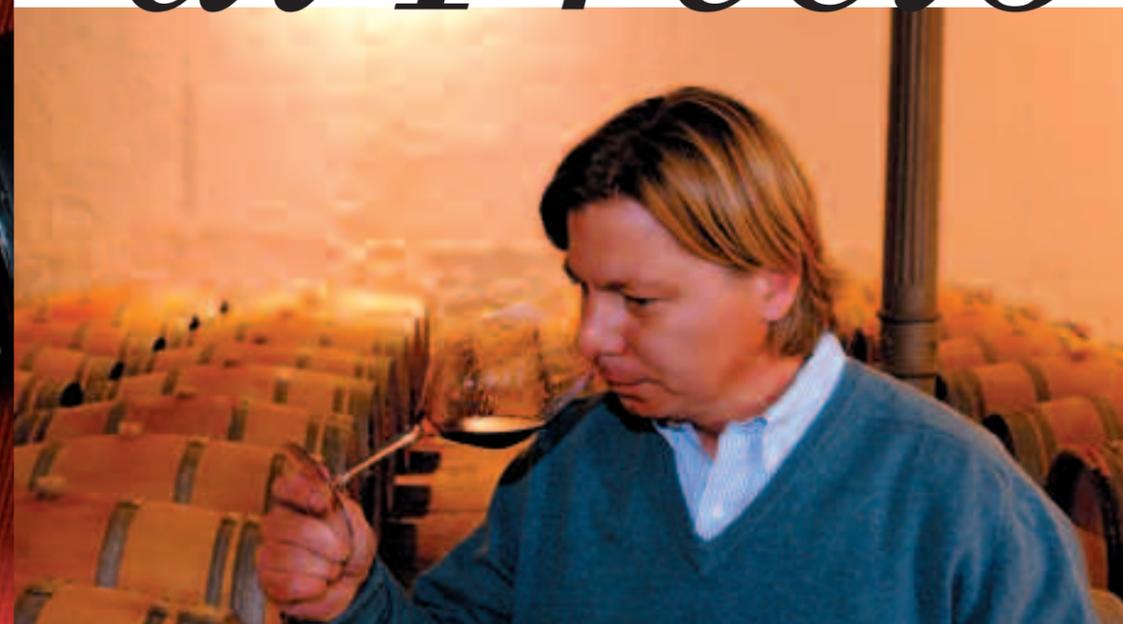
Alejandro y Eva reproducen aquí, con un sumo respeto a la personalidad de la tierra, la fórmula inmutable de la casa, de todas y cada una de las marcas, para así conseguir atrapar y revelar toda la riqueza, la profundidad, la complejidad de una uva sobrada de posibilidades. Se traduce en un vino corpulento, glicérico, maduro, frutal, pleno, carnoso pero alegre, una invitación al siguiente trago, y al otro, y al otro...



El Vínculo

Avda. Juan Carlos I, s/n
15610 Campo de Criptana (Ciudad Real)
Tel. 985 870 057

Los vinos más caros al Precio



Peter Sisseck es el ejemplo más claro de elaborador de vinos conocidos como de «garaje». Una modesta instalación para microvinificaciones con las mejores barricas del mundo.

PROLIFERAN EN LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN MÁS PRESTIGIOSAS COMO RIOJA O RIBERA DEL DUERO, PERO TAMBIÉN APARECEN, Y CADA VEZ EN MAYOR MEDIDA, EN OTRAS ZONAS VITIVINÍCOLAS ESPAÑOLAS. SON LOS VINOS DE «CULTO», LOS MÁS CAROS ENTRE LOS CAROS, PERO NO SIEMPRE LOS MÁS DESEADOS.

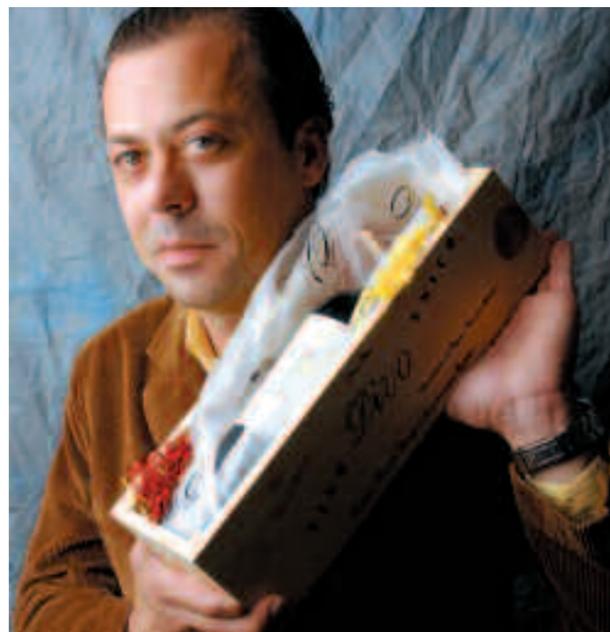
*Texto: Carlos Delgado
Fotos: Heinz Hebeisen*

En los últimos tiempos una pregunta se repite obsesivamente cuando se habla con profanos a cerca de vinos caros: ¿de verdad es tan bueno como para costar tanto? Pregunta con miga, que contiene, como una tautología insufrible, la presunción de que el precio de cada vino se corresponde con su calidad. Esta creencia está más generalizada de lo que se cree, y evidencia la «impureza» de un mercado regido no sólo por leyes económicas sino por determinantes psicológicos y culturales —es la «behavioral economics», estúpido—, como ha demostrado el último Premio Nobel de Economía, Daniel Kahneman. El estadounidense Ernest Gallo, propietario de uno de los mayores emporios vitivinícolas del mundo, cuenta una anécdota esclarecedora. Se encontraba visitando a un importante comprador en Nueva York, justo después del fin de la Ley Seca, y le ofreció dos botellas diferentemente etiquetadas pero que contenían el mismo vino tinto. El hombre probó la primera copa, preguntó el precio y Gallo le dijo: «cinco centavos la botella». Probó una copa de la segunda botella y preguntó su precio. Gallo le respondió: «diez centavos la botella». El comprador, sin dudarlo, se inclinó por la segunda botella al tiempo que exclama-

PINGUS, 2000

Dominio de Pingus
DO: Ribera del Duero
Tel. 983680189
Varietal: Tinto Fino
Crianza: 12 meses en roble francés
Nº de botellas: 5.000

19'5 Armonía, elegancia y alma. Es un ejemplo ideal de hasta donde puede llegar un vino partiendo de la variedad Tinto fino. Comienza por una limpiísima nariz donde reina la fruta madura y fruta confitada. ¿La madera? Simplemente magistral, solo aporta unos recuerdos de pimienta y algunos tonos ahumados. Muy equilibrado, se abre inmediatamente y deja paso a un tanino de seda, tan fino que se puede beber en estos momentos, a pesar de la carga de futuro.



Ricardo Benito muestra orgulloso su gran creación vitivinícola. «Divo» ha asombrado tanto por su precio como por su calidad.

ba: merece la pena pagar un poco más porque el vino es mucho mejor. Gallo descubrió algo muy común en estos días. Los altos precios de un vino habitualmente generan una demanda mayor en lugar de actuar como un impedimento. En el caso de compradores que piensan estar comprando los mejores vinos del mundo, cuanto más cara sea la oferta, más deseable será para ellos el vino. Este fenómeno es causa del aumento desmedido del precio de los vinos de culto, y el motivo de que algunos bodegueros quieran elevar la calidad de su vino por arte de birlibirloque, mediante el precio.

La cuestión no es baladí, porque estamos hablando de vinos que se venden a más de 100 euros, pudiendo llegar en algunos casos a los 600. Al crítico, siempre que no viva encerrado en su castillo de papel, el precio debe importarle, aunque no hasta el extremo de distorsionar su juicio. Porque la calidad se mide exclusivamente por valores emocionales, en base a datos organolépticos. Ahora bien, dado que el vino juzgado está destinado al consumo -lo que no siempre es el caso- en la orientación que toda crítica debe contener hay que incluir el precio y su justificación.

Hablemos claro, en la proliferación de tintos a precios de «gran cru» que se da hoy en nuestro país, hay una buena dosis de voluntarismo, por decirlo suavemente. Y al amante del vino que se asombra, cuando no

**L'ERMITA 2000**

Álvaro Palacios S.L.
DOQ: Priorat
Tel. 977831361
Varietales: Garnacha País, Cabernet Sauvignon
Crianza: 16 meses en roble francés
Nº de botellas: 4.500

19'5 Una nariz que define por sí sola a todo el Priorat. Porque es sorprendente su condición de terruño, con la «llicorella» a flor de copa, una fruta madura y carnosa, el toque balsámico fino y sin pesadez; hay recuerdos de compotas, con la madera en segundo plano enmarcando todo este potencial aromático. En boca es muy fresco, quizás un poco duro en estos momentos por la presión que ejerce la acidez sobre el tanino. Cuestión de tiempo.

escandaliza, ante un tinto español de una D.O. poco prestigiosa que vale casi el doble que un Vega Sicilia «Único», hay que decirle que no existe calidad capaz de justificarlo.

Una ascensión imparables

Hubo un tiempo, y no hace mucho, en el que se podía beber en España buen vino a precios módicos. Había riberas a 1.000 ptas., riojas a 700 ptas., manchas a 500 ptas. Luego vinieron los prioratos con su poderosa tannicidad, la explosión del redescubrimiento, y comenzaron a proliferar los vinos a 4.000 ptas., con casos tan maravillosos como el de Alión, a 2.000 ptas., en bodega, todo un regalo que, desgraciadamente, la especulación, unida a la demanda, multiplicaban al poco tiempo su precio por tres. Y, desde su incontestada calidad, Vega Sicilia seguía siendo la excepción que confirmaba la regla.

El panorama actual ha cambiado radicalmente. Lo que ayer era anecdótico, hoy tiene todo los visos de convertirse en una plaga. La cuenta de vinos caros, de «culto», ha crecido desmesuradamente. No se trata sólo de la meteórica ascensión de Pingus, cuyas primeras botellas, recuerda Peter Sisseck, no costaban más de 3.000 ptas., para alcanzar en la añada del 99 casi las cien mil pesetas; ni siquiera de la impactante aparición de L'Ermita, de Álvaro Palacios, con un precio estable desde el principio, en torno a las 35.000 ptas. Se trata de ese sucesivo, y al parecer imparables, lanzamiento de vinos rondando los 90 € (casi 15.000 ptas.) que tiene como centro Rioja y Ribera de Duero, pero que afecta ya a diferentes D.O. Bien es cierto que muchos de estos vinos tienen un carácter más especulativo que comercial, y son puestos en el mercado por cuestión de imagen, para llamar la atención y realzar la bodega. Se trata de producciones reducidas hasta la insignificancia, y con una presencia en el mercado puramente anecdótica. Un caso paradigmático es el de Ricardo Benito y su «Divo», con apenas 900 botellas.

Claro que para Fernando Benito, el precio está sobradamente justificado: «El esfuerzo y dedicación no han tenido límites, hasta un nivel impensable para cualquier persona ajena al proyecto... realmente, hasta a mi me es imposible cuantificar las horas dedicadas en exclusiva a este vino; es algo que no tiene valor. Es un capricho que nos hemos permitido, el lujo de 'crear', partiendo como base de algo que, sí estoy seguro, es irreplicable e insustituible: los dos pequeños viñedos de los que procede la uva que nos permite elaborar este vino único».

CONTADOR 2000

Vinos de Benjamín Romeo
DOC: Rioja
Tel. 941234228
Varietales: Tempranillo
Crianza: 18 meses en roble francés
Nº de botellas: 1.400

19 La fruta, limpia y poderosa -ciruelas, frutillas de bosque- da la sensación de haber escanciado el vino directamente del depósito, sin un atisbo de imperfección; luego, poco a poco, va in crescendo: entra el toque mineral, las especias, maderas nobles y una punta de regaliz. Todo un lujo de aromas que se agrandan en el paladar, donde se manifiesta su gran estructura; el tanino es maduro y armonioso, y envuelve la boca con la finura de un excelente Tempranillo.

**DIVO 2000**

Ricardo Benito
DO: Vinos de Madrid
Tel. 918110097
Varietal: Tinto Fino
Crianza: 12 meses en roble francés
Nº de botellas: 1.500

16'5 Intensamente cubierto. La fruta muy madura se apodera de la nariz, y hace desarrollar recuerdos compotados, lo que no impide apreciar sus notas de vainilla y un toque de alcohol. Muy amable, extiende carnosidad y un toque goloso en el paladar; tiene una presencia notable sin llegar al extremo peligroso de la pesadez. El final se resuelve con brillantez, a base de una fruta delicadamente madura.



PETIT VERDOT 1999
 Abadía Retuerta S.A.
 Sin DO
 Tel. 983680314
 Varietales: Petit Verdot
 Crianza: 25 meses en roble francés
 N° de botellas: 1.500

16 Sin duda el vino más floral de todos, lo que que otorga a su perfil aromático una gran delicadeza, con las notas destacadas de frutillos rojos y negros, junto a recuerdos de una madera bien integrada. Es sabroso, aunque se aprecia cierta rusticidad debido a sus abundantes taninos ásperos y una dureza que necesita de mucha botella para domarse. Rico en extracto, deberemos esperar a su puesta a punto para poder apreciarlo en toda su potencialidad.



GRANS MURALLES 1998
 Miguel Torres
 DO: Conca de Barberá
 Tel. 938177400
 Varietales: Garnacha, Monastrell, Garró y Sansó
 Crianza: 18 meses en roble francés
 N° de botellas: 1.500

18'5 Lo que apreciamos en este vino es su gran estilo, al margen de las modas. De incipiente buqué, ya se evocan notables recuerdos minerales, aromas de monte bajo y mermeladas, con una apreciable integración de la madera. Su excelente concentración hace un paso de boca corpulento que, sin embargo, resalta la firmeza de un tanino algo crudo todavía. Tiene longitud y fuerza, deja el paladar dominado, pero es un dominio agradable.



Esto del viñedo excepcional, la atenta dedicación, y el carácter irreplicable del vino, son argumentos repetidos por todos los bodegueros con vinos de «culto». Como Miguel A. Torres, para quien el precio del «Grans Muralles» se explica por «la gran dedicación de tiempo a la dirección de la bodega, los enólogos y técnicos de la viticultura... a título personal, cada coupage de Grans Muralles me representa de 20 a 30 catas hasta que llegamos por fin a seleccionar los vinos adecuados. Se busca realmente la excelencia». También señala otros factores como la inversión en I+D para recuperar cepas viejas, los bajos rendimientos, la selección y compra de barricas del mejor roble francés, y el diseño final que incluye modelo de botella, etiqueta y marketing.

Es indudable que el vino de «culto» exige, por su propia naturaleza, de unos cuidados especiales, una elaboración lenta y costosa. Por ejemplo, para elaborar «Contador», el vino más caro de Rioja, Benjamín Romeo dedica mucho tiempo al control de la viña, haciendo una primera selección de racimos en la cepa, para continuar en la bodega con la mesa de selección donde se escogen los granos uno a uno. Luego se fermenta en tinos de roble francés de 1.000 litros. Con maceraciones lentas y largas. La crianza se realiza en barricas nuevas de roble francés, tostado medio, y de diferentes tonelerías seleccionadas en origen. A la hora del embotellado, se desechan las barricas que no alcanzan la calidad esperada. El resultado son 3.000 botellas a un precio de vértigo

Lo que valen y lo que cuestan

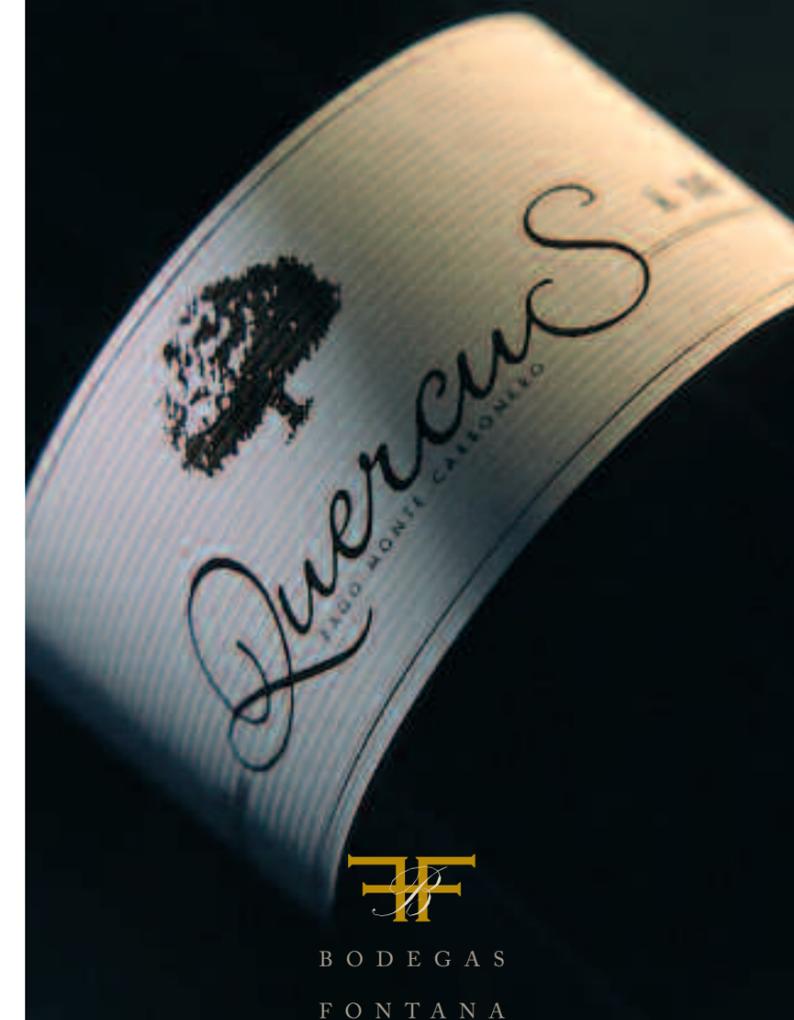
Hay muchas formas de poner precio a un vino, si bien la práctica habitual en la mayoría de los sectores productivos recomiendan multiplicar por tres el coste total. Si nos atenemos a esta práctica, parece difícil aceptar que en nuestro país ningún vino deba superar los 90 €. Partamos del caso extremo: si se paga a 2,5 € el kg. de uva, se utiliza una barrica del mejor roble francés con un precio de 540 €, con una repercusión aproximada de 2,7 € por botella, un corcho de 1 €, una etiqueta troquelada, estampada en oro, con relieve y numerada a unos 0,75 €, y a todo esto añadimos embotellado, jornales, gastos financieros, conservación y mantenimiento, amortizaciones, publicidad -capítulo para echarse a llorar, y no es una apreciación interesada, consúltese lo que dedican los franceses a este estratégico capítulo- nos puede salir por unos 16 €. Es decir, y sin pretender dar lecciones a nadie de cómo administrar su estadión de costos, no encuentro razones económicas serias para que una botella de



Para definir su Grans Muralles, Miguel A. Torres realiza numerosos catas de las distintas variedades, hasta lograr la perfección buscada.

soberbio vino tinto español cueste más de 50 €. Un precio, no nos engañemos, que deja sustanciosos beneficios. Naturalmente, un cálculo así no es aplicable a un pequeño bodeguero que elabora con mimo y plena dedicación unos pocos miles de botellas, sobre todo si pretende vivir de ello. Pero incluso en estos casos, hay que extremar la prudencia. Me vienen a la memoria algunos casos conocidos en mis primeros viajes al Piamonte. Allí tuve la ocasión de visitar la casa de algunos pequeños elaboradores de Barolo, con vinos espectaculares en cantidades muy pequeñas y condiciones precarias. Pero ninguno vendía su vino a más de 50 € pese a que se los quitaban de las manos. Pero, si bien es cierto que el pequeño viticultor puede verse obligado a poner altos precios a su vino para vivir de ello, no encuentro razones serias para que lo hagan bodegas como Hermanos Sastre (Pesus, Pago de Santa Cruz T.G.R.), Abadía Retuerta (Lapsus, PV, Pago Negralada, Pago Valdevellón), Matarromera (Nuevo Milenio), Pérez Pascuas (Gran Selección), Pago de Carraovejas (Selección), Pesquera (Millenium), Telmo Rodríguez (Matallana), Viñedos y Crianzas del Alto Aragón (Enate Especial), Blecua (Blecua), Lan (Culmen), Roda (Cirsión), Finca Allende (Aurus), Artadi (Viña El Pisón, Grandes Añadas), y un etcétera que se nutre año tras año de nuevos cultos al precio. Por no hablar de los mencionados Ricardo Benito (Divo), Torres (Grans Muralles, Reserva Real), Álvaro Palacios (L'Ermiteja), o el genial Dominio de Pingus (Pingus). Es lamentable que caigan en la tentación de subirse a la parra, para desesperación del buen consumidor.

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



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

OFICINAS:

AVDA. MENÉNDEZ PELAYO, 2

3º DCHA. 28009. MADRID

Tfno. 915 783 197

Fax. 915 783 072

BODEGA:

EXTRAMUROS S/N

16411. FUENTE DE PEDRO NAHARRO. CUENCA

Tfno. 969 125 433

Fax. 969 125 387

bf@bodegasfontana.com



Una producción ancestral

La elaboración del aguardiente está fuertemente integrada en la vida de labriegos y marineros gallegos, quienes aseguran que "en el calor, refresca, y en el frío, calienta, mata tristezas y mejora la voz".

El proceso de elaboración comienza por la destilación del orujo o bagazo, que consiste en la uva ya prensada tras su utilización para el vino,

Todavía hoy, los tradicionales "aguardenteiros" atesoran el arte y la técnica para conseguir un proceso de destilación lento y constante. Como herramienta principal, el aguardenteiro cuenta con la "pota" o alambique, esencial para la destilación del aguardiente gallego.

Prendido el fuego con sarmientos y leña de roble, se colocan unas vides en el fondo del alambique para evitar que se peguen los orujos. A

continuación, se llena la "pota" de agua, se vierte el bagazo y se coloca el capacet (tapa), sellando las juntas con masilla de harina de centeno por ser, según se dice, la que pega mejor.

Ya sólo queda esperar que el calor de la lumbre provoque la evaporación del líquido y se condense a través del serpentín.

Siempre sin prisas. De día y de noche, el aguardenteiro permanece siempre al lado del cobre de su alambique: con la vista en el fuego y el oído en las gotas del aguardiente. Como dicen, "el aguardiente tiene que caer muy lentamente, como cantando..."

Las horas necesarias para el proceso son aprovechadas para conversar, jugar a la brisca, asar castañas y sardinas. Cuando cae la noche, es el momento de las historias de terror, de la charla pausada y del misterio, mientras el alambique cumple su trabajo armonioso.

Es sin duda una dura tarea,

pero nada importa el sacrificio del artifice si la obra está lograda y el aguardiente es al tiempo calor, alegría, fuerza, medicina...



D. Victor Rodriguez Ovalle, fundador de Ruavieja, fotografiado durante la Guerra de Cuba en 1898.

Aguardientes y Licores Ruavieja: tradición con garantía de calidad.

Toda esta tradición ha sido

recogida sabiamente por Aguardientes y Licores Ruavieja, empresa constituida por la familia Rodríguez Marqués, vinculada al sector vinícola durante más de 4 generaciones.

"En el calor, refresca, y en el frío, calienta, mata tristezas y mejora la voz"

La espectacular evolución de Ruavieja le ha llevado a ser en la actualidad líder en el mercado de los aguardientes en España, con un 35% de participación y un crecimiento anual superior al 50% en los últimos 2 años.

Un éxito principalmente basado en su filosofía de producción: conservar los procedimientos tradicionales de elaboración, aportando los más modernos sistemas de fabricación y control de calidad para que los aguardientes mantengan todo su sabor y propiedades.

Artesanía en su mesa

Galicia, tierra del buen comer, de la magia y del encanto, nos ha legado uno de sus productos más preciados: el aguardiente gallego. Un verdadero placer gastronómico de tradición ancestral, perfecto para acompañar largas y pausadas sobremesas.

Aguardientes y Licores Ruavieja nos ofrece un interesante recorrido por la historia y elaboración del aguardiente gallego. Y es que algo tendrá este licor para ser considerado como el aguardiente español por antonomasia.

Agua de Vida

Existe cierta confusión en cuanto al periodo exacto del nacimiento de este alcohol. En cualquier caso, no puede ser anterior a la llegada del alambique (en tiempos de la conquista árabe) ni de la vid (con los romanos).



Una de las hipótesis data del descubrimiento del profesor Shoneng, quien en 1929 localizó unos grabados de la era romana en la localidad de

Pena Corneira (Orense). Tras un arduo trabajo, Shoneng logró descifrar un mensaje que podría ser un antecedente del aguardiente y la queimada gallega:

"Ahora lo tomamos todos y ya nunca más sentimos frío... ¡Muerte a los romanos!"

romanos se lo llevan todo: el ganado, el grano, el vino... Corcio el pescador sacó de los palos una especie de vino blanco muy fuerte y lo vertió en una olla que estaba cerca del fuego... quiso apagarlo con miel... y siguió ardiendo... lo

probó... ahora lo tomamos todos y ya nunca más sentimos frío... ¡Muerte a los romanos!"

No obstante, las referencias históricas más fiables nos transportan al siglo XVII. Se sabe que los comerciantes holandeses se interesaron por el aguardiente gallego, al que calificaron como "acqua vitae" (agua de vida) y que los obispos y curas ingleses impidieron su comercio por los males que podrían sobrevenir a sus fieles si ingerían este brebaje.

Como mandan las antiguas recetas, Ruavieja clasifica y elabora distintos tipos de aguardientes combinando hierbas aromáticas, frutas y café para conseguir una completa gama de sabores.



- Aguardiente de Orujo Ruavieja: Transparente y delicado, el aguardiente de orujo más emblemático se puede tomar solo en copa corta, o bien, añadiendo unas gotas en el café.



- Licor de Hierbas Ruavieja: Para su elaboración se recogen hierbas aromáticas frescas con sumo cuidado. Esto es, con las manos para no estropearlas, en su lugar, día y momento. Los distintos tipos de hierbas naturales se maceran en aguardiente gallego de primera calidad durante varias semanas, dando como resultado un producto de gran tradición en la comunidad gallega.



- Licor de Café Ruavieja: Elaborado con una selección de cafés, siguiendo la receta original y usando como base el aguardiente Ruavieja. Se recomienda tomar solo, muy frío o con hielo.

- Licor de Orujo Ruavieja: De un delicioso sabor dulce, este licor se obtiene a partir de una centenaria fórmula, elaborada por uno de los fundadores de Ruavieja en el Año 1889.

- Ruavieja: Reserva familiar de los Rodríguez Marqués: Aguardiente de altísima calidad añejado en barricas de roble americano durante 6 años. Un añejamiento que le dota de plenitud, aromas, sabor y delicadeza. Se trata de una producción numerada y limitada de 10,714 exclusivas botellas.



Cider Cidre Sidra

Está considerada rústica. A menudo es más barata que la cerveza. Y un 95 por ciento se fabrica industrialmente. Pero tanto en el sur de Inglaterra como en Asturias o en la Normandía francesa, buscando, se pueden encontrar empresas familiares que vinifican con sus manzanas unas sidras tan particulares que cumplen las exigencias de verdaderos «crus». Un reportaje de Thomas Vaterlaus sobre los «milagros de la manzana» en los rincones más apartados de Europa occidental.

Cuánta magia encierra tu ser, oh manzana! Fuiste tú, y no la uva, la fruta prohibida antaño en el Paraíso, a la que Eva no se pudo resistir. Kevin Minchew tampoco. En la localidad rural de Tewkesbury donde creció, aproximadamente a una hora de coche al noroeste de Londres, siempre había un barril de sidra en el granero. Al principio, este zumo resultaba más frutal, puro y dulce que la mejor manzana, tanto que uno no quería dejar de beber. Después, se presentaba como burbujeante fermentación y, finalmente, con la acidez del vino durante el resto del año. El olor de las manzanas recién recogidas en los sacos de yute y el del zumo amarillo dorado que fluía de la prensa fue penetrando subrepticamente en las fosas nasales y en el corazón de Kevin Minchew cuando era niño, y se quedó para siempre.

Ahora el niño de entonces es propietario en Gloucestershire de una de las principales casas de «Re-

cular. Un prado con manzanos en flor, por el contrario, tiene algo de perfección bíblica. Sobre todo cuando las ovejas pastan en él. Y cuando ese paraíso está enmarcado por un espeso seto. Un proverbio inglés dice que un viejo manzanar se integra tan perfectamente en el paisaje como un viejo abrigo envuelve nuestros hombros.

Lo mismo puede decirse de Asturias, del País Vasco, de Bretaña o de Normandía. En todos estos lugares encontramos suaves colinas sin fin cubiertas de praderas de un jugoso verde sobre la tierra pesada y fértil. Hay bosquecillos y prados. Podemos ver tantos matices de verde como ningún artista en el mundo sería capaz de plasmar en un lienzo. Toda la zona está nervada de setos que la subdividen según un plan secreto, urdido hace mucho tiempo. Diseminados a su antojo por este escenario de libro de cuentos, los pequeños pueblos, caseríos y fincas aisladas recuerdan

El milagro olvidado

al Cider». Y aún recuerda aquellos tiempos felices, cuando tenía veinte años y las misteriosas casas de sidra de los pequeños pueblos de los alrededores le atraían como un imán. Observaba a aquellos hombres extravagantes, vestidos con ropa de trabajo azul y delantales marrones, levantando los sacos de yute y dejando caer con fuerza las manzanas en la cesta de prensado con el estrépito de un oscuro trueno. Mientras, le nombraban a voces las variedades: «Mira, las Sheep's Snouts» (Morros de oveja), las «Stoke Reds» (Rojo fuego), y ahora las «Butts», una expresión que, por lo demás, se refiere bastante concretamente a las posaderas humanas. Aún hoy sigue resonando en los oídos de Kevin Minchew el graznido de la voz del viejo fabricante de sidra Harry Banbury, anunciándole: «¡Ten cuidado, porque la sidra te matará! Ya mató a mi padre, ¡aunque tardó 85 años!»

Del mejor mundo de la manzana

«Dios vive en el manzano de nuestra casa», reza el título de un libro infantil. Probablemente sea así. Es cierto que los viñedos son hermosos. Pero la cepa, habitualmente plantada en laderas visibles desde la distancia, tiende a dominar el paisaje, marcándolo con su impronta. Lamentablemente, los viñedos rara vez forman parte de un cultivo mixto intacto y se-

a los tarugos de madera que un niño hubiera tirado jugando. Llegado el crepúsculo, las cálidas luces de las estancias y cocinas que horadan la penumbra exterior convierten en perfecto este idilio rural y bien ordenado. Allí donde los manzanos echan raíces, el mundo aún conserva algo del Paraíso. Algo que nos conmueve muy dentro del corazón.

Sidra para los Caballeros de la Tabla redonda

Los historiadores aseguran que la verdadera patria de la manzana es Kazajstán, más exactamente los montes de Tien Shan, cerca de la ciudad Alma Alta. Probablemente también fuera en el Próximo Oriente donde el zumo de manzana se fermentara por primera vez para hacer sidra. Lo cierto es que los griegos y los romanos ya bebían vino de manzana. El historiador Plinio el Viejo, por ejemplo, que perdió la vida en la erupción del Vesuvio, menciona el vino de manzana llamándolo Hydromelum. De entre las zonas clásicas de cultivo de la manzana en el occidente europeo, posiblemente sea la sidra de Asturias la de tradición más antigua. Más tarde, los normandos cultivaron sidra en Bretaña, Normandía e Inglaterra.

De alguna manera, estos tres bastiones de la sidra de Europa parecen interrelacionados por lazos míticos. Por ejemplo, la influencia celta, que sigue ma-

El vino espumoso de manzana armoniza maravillosamente con el queso. Forman un maridaje perfecto el «cidre» de Normandía con algo de azúcar residual y el queso graso blanco Pont-l'Évêque (foto pequeña abajo), por no hablar de la eterna amistad entre la sidra asturiana y el queso cabrales. Raimundo Collada, bodeguero de la Casa de sidra Valle, Ballina y Fernández, S.A. El Gaitero, elabora su mejor sidra en barricas francesas (foto abajo derecha).



nifestándose en la música y las costumbres. Así, el conocido gran productor asturiano Valle, Ballina y Fernández vende su sidra natural bajo el nombre de «El Gaitero». No es seguro que los celtas ya bebieran vino de manzana. Sin embargo, el nombre de la misteriosa isla de Avalón es de origen celta y se traduce como «Isla de las manzanas». Según otras fuentes, Avalón significa «La feliz». Es muy posible que en aquel tiempo la manzana fuera sinónimo del Paraíso terrenal y, con ello, de la felicidad. Conocemos la isla de Avalón sobre todo por la saga del rey Arturo. Probablemente él y sus caballeros ya bebieran sidra en la legendaria Mesa redonda.

Recetas que incluyen dulce, ácido y amargo

Hay muchos momentos mágicos durante el proceso de elaboración de una sidra. Ese atardecer de primavera en que se instalan las colmenas entre los manzanos. Cuando se recogen una o dos semanas después, están repletas de miel. Durante ese tiempo, los campesinos rezan para que haga por lo menos 14 grados centígrados y no hiele ni granice, para que las abejas puedan volar y polinizar. Para que de cada flor crezca una manzana. Mientras que el secreto de los grandes vinos, ya sea el de Champagne, Jerez, Oporto o Burdeos, parece descifrado hasta el más mínimo detalle y está descrito en una profusión de bibliografía especializada, la sidra artesana que vinifican estos ambiciosos campesinos con sus propias manzanas aún está envuelta en un halo de misterio. Sólo la selección de la variedad constituye toda una religión. Hay cientos para elegir. Mientras que Julian Temperley, en Somerset, Inglaterra, vinifica su poderoso Sparkling Cider úni-

ca y exclusivamente con la noble variedad local Kingston Black, otros creen que para una sidra compleja se necesitan por lo menos veinte variedades distintas, entre las que hay que armonizar con exactitud la relación entre manzanas dulces, ácidas y amargas. La cuestión de si los manzanos tradicionales de tronco alto son superiores o no a los cultivos modernos de tronco bajo en lo que respecta a la calidad, es una discusión sin fin. Nos gusta creer que lo más bello también es lo mejor.

Vieja dialéctica entre artesanía e industria

Los más nobles vinos de manzana son, incontestablemente, los que hacen espuma. Mientras que los ingleses, siguiendo el modelo de la Champagne, lo consiguen con una segunda fermentación en la botella, los pommiers de Normandía ya embotellan su sidra cuando la primera fermentación aún no ha terminado del todo y, así, continúa en la botella. Por último, en Asturias se consigue que la sidra haga espuma exclusivamente por medio del espectacular procedimiento del escanciado.

Hubo tiempos en que cientos de fincas en Inglaterra, Asturias y el noroeste de Francia producían su sidra con sus propias manzanas. Eran vinos rústicos



Matrimonio de leche y manzana

Allí donde hay sidra, también hay ganadería. Así, las regiones sidreras clásicas de Europa producen algunos quesos legendarios. En la británica Somerset, por ejemplo, se encuentra la pequeña localidad de Cheddar, que da nombre a un queso graso de leche de vaca con un característico sabor a avellana. En Normandía se producen nada menos que dos famosos quesos blandos con corteza de moho blanco, más picantes cuanto más maduros: el Camembert y el Pont-l'Évêque. Y en Asturias, en las cuevas de piedra caliza del salvaje y abrupto valle del río Cares, que pertenece al macizo de los Picos de Europa, madura el legendario Cabrales, queso azul de moho. Exclusivamente 16 campesinos producen esta especialidad que, según la reglamentación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen sólo puede elaborarse con leche de vacas, cabras y ovejas de 18 pueblos concretos. Aunque se trata de tres quesos especiales totalmente distintos, todos ellos armonizan de manera excelente con las sidras que se producen en los alrededores. El maridaje más perfecto resulta entre un Camembert maduro y un cidre de Normandía con un ligero azúcar residual y, al mismo tiempo, refrescante acidez.

cos y honestos que se consumían exclusivamente en los alrededores. Cada vez que se embotellaba una nueva cosecha, había que beber para comparar y decidir a quién le había salido mejor esa vez. Kevin Minchew recuerda cómo sus amigos y él volvían a casa dando traspiés, tarde en la noche, tras alguna de esas catas comparativas en los distintos pubs de la región de Tewesbury, en Gloucestershire. Si entonces se oía un grito, seguido de las palabras: «¡Maldición, he perdido el zapato!», luego venía la respuesta desde la oscuridad: «No importa, mañana seguirá allí». Pero, salvo en la indómita Asturias donde múltiples y esforzados lagareros artesanos, con producciones de autoconsumo y poco más, mantienen las viejas tradiciones, en la segunda mitad de este último siglo acabó la multiplicidad de vinos de manzana, y con ella un floreciente pedazo de cultura regional que durante siglos formó parte del modo de vida de los pueblos. La sidra se fue convirtiendo cada vez más en un producto industrial sin identidad, hecho frecuentemente a base de concentrado de manzana importado. Sólo en los últimos tiempos, la sidra está experimentando un renacimiento como especialidad elaborada individualmente, como sidra de añada hecha mayoritariamente de frutas de la propia plantación. Aún son pocos los que fabrican tales sidras con filosofía de terruño. Pero ya es un comienzo, la simiente está sembrada, el virus del entusiasmo es perceptible. El gran pionero es indudablemente el francés Eric Bordelet, que en el sur de Normandía comprende su sidra exactamente como un gran viticultor entiende su vino. Y así sabe su sidra, que denomina a la manera antigua «sydre pétillant naturel». Y se describe a sí mismo como «récoltant manuel». Ojalá muchos sigan su ejemplo.



Sabor del *culín*

La sidra natural asturiana es una bebida excelsa, irreplicable, de acusadísima personalidad, que cuando sale buena supera con mucho su condición de bebida ligera y refrescante, buena para el canto y la taberna (el chigre). Puede equiparse a los buenos blancos, y en muchos casos cumple mejor papel en la mesa, por ejemplo con un queso Cabrales, con unas «andaricas» (nécoras) o con un guiso marinero.

El ritual del escanciado: la sidra asturiana se lanza en el vaso de delgado cristal, salpicando y haciendo espuma.





Villaviciosa es la capital de la manzana de Asturias (foto arriba). Los históricos edificios de las bodegas de Valle, Ballina y Fernández S.A., también llamada «El Gaitero», determinan el carácter de esta pequeña localidad. Allí, el escanciado es toda una religión (foto arriba derecha).



«Sosiego». El anciano arrastra quedamente la palabra indicando con gesto amplio las colinas que se extienden en la lejanía, sobre las que ahora cae el crepúsculo. Entre los manzanos se eleva la torre blanca de una iglesia, y el sonido oscuro de su campana se mezcla con el sonar claro de los cencerros de vaca. Los manzanos están en flor. Sosiego, quietud tranquila. Sí, aquí se puede encontrar, en el pueblo de Coro, a pocos kilómetros de Villaviciosa, la pequeña ciudad que se considera la capital de la manzana de Asturias. El anciano lleva zuecos de madera, parecidos a los de Holanda. Parece ser que son muy adecuados para caminar por el barro y más higiénicos que las botas de goma. Los zuecos casi parecen querer decirnos algo. Quizá que lo nuevo no siempre es lo mejor.

Pues también es antiquísimo el llagar del campesino donde madura la sidra en grandes barriles de madera de castaño. Su manera de abrir el grifo, dejando que el claro chorro de sidra recorra más de un metro hasta alcanzar el vaso de cristal fino, recuer-



da a un ritual sagrado. Y probablemente lo sea. Hay 5.000 llagares como éste sólo en los alrededores de Villaviciosa. Allí todas las familias de campesinos aún beben la sidra del barril propio. En ningún lugar de Europa como en este rincón de Asturias la vida diaria está determinada de tal modo por el vino de manzana.

«¡Echa un culín!»

El anciano se llama Pepe Figaredo. Y como la sidra no se debe beber en ayunas demasiado tiempo, se nos une su vecina, Palmira Noriega Torre, de 74 años. Sus 18 gallinas han puesto hoy 14 huevos, con los que ha hecho dos tortillas. Sin muchos ingredientes. Y sin embargo, es difícil imaginar una tortilla mejor hecha. «Es por los huevos, tienen que ser frescos. Desde que vivo aquí, no he comprado un huevo jamás». Y ha pasado toda su vida tras las siete colinas de Villaviciosa. Una vez, visitó a sus hermanos en México, pero le entró la morriña del verde jugoso de los prados, los manzanos, la tortilla. Y de su pesada sartén de cobre en la que remueve el arroz con leche durante tres horas.

Después de las nueve de la noche, la sidra natural rige Villaviciosa, ciudad de la manzana. Al menos, en los numerosos chigres, las tabernas donde se sirve la sidra. «¡Echa un culín!», se llama el juego que allí se juega hasta mucho después de la medianoche. Esto significa lo siguiente: los grandes vasos de cristal delgado para la sidra se llenan hasta sólo dos



Una religión llamada «escanciado»

o tres dedos por encima del ligero abombamiento del fondo del vaso.

El escanciado es un ritual verdaderamente único en el mundo entero. Una mezcla de ciencia, arte y acrobacia circense. El actor principal es el chigrero, figura tan luminosa en Asturias como puede serlo la del torero en el sur de España. El chigrero va de mesa en mesa, toma con la mano izquierda el delgado vaso de sidra, lo sostiene a la altura del muslo, coge con la derecha la botella de sidra, la levanta por encima de la cabeza y lanza la sidra al vaso desde lo alto, batiéndola espectacularmente. Este culín hay que bebérselo de un trago, mientras aún esté espumeante. El último traguito ha de quedarse en el vaso, y se tira de tal modo que enjuague la parte del vaso que el comensal ha tocado con los labios, porque es costumbre que toda una mesa beba del mismo vaso. Antaño había en todos los chigres unas tinajas especiales llenas de serrín para echar este último trago. Actualmente hay para ello unas depresiones en el suelo con desagües.

Sidra de añada de manzanares especiales

Asturias sigue siendo un paraíso de la sidra como el que parece perdido hace ya tiempo en Normandía o el sur de Inglaterra. Se conocen varios cientos de variedades de manzana. Más de 60 pequeños productores siguen elaborando su sidra natural, que como tal se opone a la sidra gasificada, de fabricación industrial. Una sidra natural se compone generalmen-

te de una mezcla de más de 50 variedades. Los aficionados aseguran que la sidra de cada productor tiene su propio sabor.

Pero hablando con los llagareros, que así se llaman allí los que hacen la sidra, se nota que también el mundo de la sidra está cambiando. Está surgiendo una Denominación de Origen Protegida, aún en fase de aprobación definitiva, que significará un poderoso instrumento de consolidación y mejora de la sidra asturiana, más allá del folklorismo local, del consu-



En el restaurante Rompeolas del pueblo pesquero de Tazones (foto grande izquierda), a muy pocos kilómetros de Villaviciosa, la sidra se sirve para acompañar marisco fresco. La especialidad son los percebes (foto pequeña abajo).



Consejos para viajeros

Villaviciosa significa «Ciudad del derroche». La capital de la manzana de Asturias está situada a unos 20 kilómetros al este de la ciudad costera de Gijón. Merece una visita, ya sólo por las numerosas tabernas de sidra, que allí se llaman chigres. El idílico casco antiguo está marcado por viejas casas de piedra con balcones de madera, una arquitectura mezcla de influencias cántabras y latinoamericanas (que quizá trajeran los indios al volver a su patria). Hotel: Casa España, Plaza Carlos I (Tel. 985 892 030 y 985 982 682). Se trata de una casa confortable con habitaciones decoradas con gusto y sencillez en el centro de la pequeña localidad. No hay que perder una visita al pueblecito pesquero de Tazones, a 5 km. Allí, en el restaurante Rompeolas (Tel. 985 897 013), el propietario José A. Martínez Varas celebra el maridaje perfecto entre sidra natural y marisco fresco. También sirve exquisitos percebes. Merecen otra excursión las iglesias de San Julián de los Prados y Santa María del Naranco, de estilo románico primitivo, situadas en los alrededores de Oviedo, a unos 30 km. de Villaviciosa. Otra iglesia románica primitiva del año 893 se encuentra a sólo a 9 km. al suroeste de Villaviciosa, en San Salvador de Valdediós. Con su planta dividida en tres naves y sus característicos rosetones de piedra calada, enclavada junto a un monasterio cisterciense. Se puede encontrar más información sobre la sidra asturiana en: www.comarcasidra.com.

Sidra sin complejos



Villaviciosa es la capital de la manzana de Asturias (foto arriba). Los históricos edificios de las bodegas de Valle, Ballina y Fernández S.A., también llamada «El Gaitero», determinan el carácter de esta pequeña localidad. Allí, el escanciado es toda una religión (foto arriba derecha).

mo canoro, de la fiesta popular donde todo vale. Porque en Asturias uno de los problemas con que se enfrentan los que quieren hacer bien las cosas es el consumo indiscriminado -la etiqueta es muy reciente que se corresponde, a su vez, con un mismo precio para todos. Pero ya comienzan a surgir ofertas singulares, claramente diferenciadas, que se ofrecen a precios más elevados. El primero en dar el paso, toda una revolución en Asturias, fue «El Gaitero», con una sidra de «mesa» presentada en botella alsaciana, y notablemente más cara que el resto. Dispuesta a competir con el vino blanco en las mesas de los restaurantes, fue el pistoletazo de salida, y lo hizo quién podía permitírselo sin riesgo. José Cardín Zaldívar, director y copropietario de esta antigua y venerable Casa de sidra Valle, Ballina y Fernández, aún ve el problema con claridad: La sidra se sigue considerando bebida rústica, cotidiana y rural, alejada del prestigio social que actualmente posee el vino en España.

En busca de la más alta expresión

Es algo que debe cambiar. Desde hace un año, en las bodegas de esta soberbia empresa están madurando unas sidras especiales como Asturias no ha visto jamás. Por ejemplo, una sidra de añada de un manzano especial, fermentada en barrica de roble francés Allier y elaborada sobre la levadura. Además, el bodeguero Raimundo Collada está experimentando con un vino de manzana espumoso fermentado en botella según el método clásico.

Pero el ejemplo está cundiendo. En la nueva bodega de Cortina, en Amandi, cercana a una preciosa iglesia románica, se elabora «Villacubera», una sidra de alta expresión en línea con las mejores cidres normandas. Una vuelta de turca más en el camino emprendido por «El Gaitero». Pero no sólo «Cortina», otros lagareros como «Trabanco» han completado su oferta con sidra elaboradas a partir de manzanas seleccionadas de cosecha propia, donde la rusticidad ha sido ventajosamente sustituida por la finura.



El año 1956 pasará a la historia como una fecha trágica para la elaboración y comercio de la sidra, ya que, a partir de entonces, el balance sidrero alcanza tintes desoladores. Hasta ese momento, todos los caseríos poseían su pequeño lagar, y convivían con cientos de lagares de cualquier pueblo, abandonados y olvidados después debido, en parte, al imparable despoblamiento rural. Los años que van de 1940 a 1960 son los más tristes para la sidra en Euskadi, pues además al manzano le sale un duro competidor, el Pino Insignis, que llega a cubrir parte de los hasta entonces sagrados manzanales. En 1967 se reducen los litros de producción en Gipuzkoa hasta alcanzar 1.250.000 litros. Los sidreros vascos empiezan a sufrir la escasez de manzanas y se ven obligados a traerlas de Galicia, Asturias o, incluso, Normandía. En el comienzo de los ochenta el déficit alcanza casi el 85%, aunque hacia 1996 se redujo casi a la mitad.

A partir de entonces, se vive uno de los periodos más fructíferos en la recuperación de la sidra en

Euskadi con la costumbre del el txotx o zotz, que es como se nombra en euskera a la espita o palito que obstruye el orificio por donde sale la sidra desde el tonel de roble para catarla.

Hoy en día, en muchas sidrerías y cada pocos minutos, se pronuncia la palabra mágica mojón, que es la que autoriza a los allí reunidos a marchar en fila india hacia las kupelas para llenar el vaso con el chorrillo disparado, el txiri. Aunque algunas sidrerías abren durante todo el año, tradicionalmente era costumbre que abrieran sus puertas en fechas próximas al día de San Sebastián, el 21 de enero, manteniéndose abiertas aproximadamente durante cuatro meses hasta que las cubas quedase exhaustas. Hoy por hoy, la tradición del txotx se ha extendido por muchos rincones de Euskal Herria, pero también se ha ido concentrando en la zona de Gipuzkoa: cerca de San Sebastián capital (Astigarraga, Usurbil, Urnieta, Hernani), pero también en otras localidades como Astiazu, en Tolosa, en Legorreta, en Ikasteita, Zizurkil, Oiartzun, Rentería o Ataún.

Cierto es que hasta la década de los setenta era una

costumbre vedada a las mujeres, pues las sidrerías vascas fueron durante un tiempo un lugar de reunión sólo para los hombres, especialmente los domingos y días de fiesta. Después de la misa mayor era frecuente ir a escuchar a los bertsolaris, como el famoso Txirrita, que cantaban sus versos a la sombra de una kupela.

Hoy todo ello ha cambiado, y podemos ver a las cuadrillas de amigos, hombres y mujeres de todas las edades, que acuden al txotx a degustar la parte gastronómica del local: tortilla de bacalao (quizá la más famosa sea la tortilla de Rosario, miembro de la familia Zapiain, con su establecimiento ubicado en la misma sidrería familiar), los taquitos de bacalao con pimiento, la chuleta a la parrilla, y, como postre: queso, normalmente Idiazábal y nueces.

En los últimos tiempos, y gracias a la enología y a otros conocimientos, se genera un profundo cambio en el mundo de la sidra, y se empieza a producir más y de mayor calidad. Además, crece la madurez de los sidreros guipuzcoanos, y Vizcaya vuelve a contar con fuerza en el mundo de la sidra. Hay que reconocer en todos estos cambios el inmenso mérito de haber sabido revolucionar el sector y adecuarlo al presente sin romper con el pasado. En algunos momentos esos cambios tuvieron una parte de transformación rupturista, con el respaldo de gente joven que se oponía a los modos y sistemas de trabajo de las personas más apegadas a la tradición. Ahondando en ese proceso, en cierto modo revolucionario, no se acabó con todo lo anterior sino que se establecieron puentes con la tradición que apuntalaron el futuro de la sidra.

Aún siendo difícil, establecería una pequeña relación entre la sidra y la parte física del trabajo de los cocineros. Así, la instauración de la parrilla hizo que se expandiese el éxito de la sidra, y que se consolidase, fundamentalmente, gracias a la aparición de restauradores que mantuvieron vivo el espíritu de las sidrerías guipuzcoanas, que acabaron rebasando el territorio de Euskadi hasta ejercer su influencia por todo el Estado.

La sidra, como toda bebida noble, nunca se bebe sola, y busca la buena compañía de los pescados y las carnes. Siempre será un vehículo insustituible de comunicación y tarjeta de visita de la mejor gastronomía de Euskadi.

Mikel Zeberio



Zapiain es uno de los guipuzcoanos que más a hecho por la renovación de la sidra en Euskadi, hasta convertir su sidrería, donde se come una soberbia tortilla de bacalao, en un lugar de peregrinación.

El rey del cider



Julian Temperley y su Kingston Black



Hace un momento, estaba en el pub. Son las dos de la tarde y tiene los mofletes divertidamente sonrojados. Debe ser por el viento fresco que sopla ese día por las colinas que rodean al diminuto pueblo de Kingsbury Episcopi, en el corazón del condado de Somerset. Ahora estamos en el Cider House de Burrow Hill, un antiquísimo pajar de tablonces macizos sin tratar. Y de nuevo, ese aroma tan característico. Esa mezcla de sidra en fermentación, bodega terrosa y madera vieja, húmeda y polvorienta, típico de las empresas que producen el auténtico Farmhouse Cider con manzanas propias, nada de producto industrial masificado. Entre la imponente prensa y los viejos barriles de madera, Julian Temperley, señor de más de 7.000 manzanos, hunde las manos profundamente en los bolsillos de su pantalón de granjero, balanceándose sosegadamente adelante y atrás sobre sus pesados zapatos de trabajo. Después, empieza a hablar del ocaso del cultivo tradicional de la Farmhouse Cider en el sur de Inglaterra. «Antiguamente, aquí un restaurante tenía 20 ciders en la carta y un solo vino. Ahora es al revés», dice. Porque una buena cider elaborada a la manera tradicional exige mucho trabajo manual, pero no debe costar casi nada. «Hace 30 años se le daba a un hombre una navaja y se le decía: 'Esta semana, recorta setos o poda manzanos.' Hoy las horas de trabajo son caras. Pero ¿qué será de Somerset cuando desaparezcan los setos y los manzanos?».

Luego, Julian Temperley empieza a echar venablos contra las leyes fiscales inglesas, que castigan las innovaciones en la producción de cider con impuestos adicionales. Efectivamente, si un productor de sidra industrial elabora, por ejemplo, vino de

Julian Temperley (foto grande izquierda) es el rey de la manzana en el condado de Somerset. Su tienda «Farmhouse» (foto pequeña arriba) delante de la prensa de cider es un paraíso para los amantes de la manzana: hay de todo, desde confitura de manzana hasta vinagre.





Pequeñas ciudades, setos y prados sembrados de manzanos marcan la imagen rural de Somerset (fotos arriba). La ciudad de Bath (foto pequeña abajo), antiguamente un elegante balneario, aún hoy irradia grandeza. El puente sobre el río Avon está inspirado en el Ponte Vecchio de Florencia.



manzana fermentado en botella, ha de pagar la barbaridad de dos libras de impuestos por botella. Julian Temperley lo hace a pesar de todo. Porque, en su opinión, el futuro está en las especialidades. Así, ha empezado a destilar aguardiente de manzana. También hace un licor de manzana. Pero el pionero de la sidra de Somerset está especialmente orgulloso de sus dos «Bottled Fermented Sparkling Dry Cider», variedades hechas con las legendarias variedades de Somerset Kingston Black y Stoke Red. Bajamos a la bodega, donde hay botellas encima de la levadura o en los pupitres, preparándose para el degüelle. Ahí uno se siente transportado a la Champagne. Pero a Julian Temperley no le gusta la comparación con la Champagne. Parece ser que ya en el año 1652 un tal Lord Scudamore de Hereford consiguió que espumara su sidra gracias a una segunda fermentación, es decir, antes de que Dom Pérignon, si es que fue él, tuviera la misma idea en la Champagne. Sin duda el rey del cider espera muestras de respeto ante la larga tradición que posee la sidra en el condado de Somerset. Hay registros que documentan que ya en el año 1265 había «centros de jardinería» donde la aristocracia rural adquiriría plantones de diversas variedades de manzanas. Allí, en el corazón de Inglaterra, la sidra está rodeada de mitos y rituales como en ningún otro lugar. Por ejemplo, a principios de cada año los campesinos invocan a su dios del cider. Para ello se reúnen en las

Consejos para viajeros

Cuando se llega desde Londres, Bath, posiblemente la ciudad más bella del sur de Inglaterra, es la puerta a las plantaciones de manzanos de Somerset. Ya en tiempos de los romanos Bath era conocida por sus baños termales, muy bien conservados. En el siglo XVIII, Bath se convirtió en el balneario favorito de aristócratas y ricos. De esa época procede el trazado de las calles claramente estructuradas unitariamente, construidas de piedra arenisca color ocre. El puente de Pulteney Bridge sobre el río Avon se construyó en 1770 siguiendo el modelo del Ponte Vecchio de Florencia. El Royal Theatre se considera uno de los más hermosos de Inglaterra, al igual que el Bath Antique Market, que tiene lugar todos los miércoles en la Guinea Lane, de excelente fama. Hay muchas tiendas y boutiques en el casco histórico. Hotel: Pratt's Hotel, South Parade (Tfno. 01 225 460 441) en una casa patricia del siglo XVIII. Restaurantes: The Pump Room, Abbey Church Yard (Tfno. 01 761 444 477). Elegante salón en el antiguo casino, al estilo de las antiguas casas de café. Jane Austen lo describió en sus novelas. Al aristocrático pub «The Moon and Sixpence» (Tfno. 01 225 460 962) acude por la noche la sociedad del lugar para disfrutar de la buena cocina. En el Somerset Visitor Centre de Bath (Tfno. 01 934 750 833) se facilita a los visitantes un mapa de las granjas de sidra.

frías noches de enero entre los manzanos, beben sidra caliente especiada, disparan salvas y cantan esas canciones cuyos textos aún hoy se pueden ver grabados sobre jarras de arcilla en muchos lugares.

Un tradicionalista con ideas nuevas

Julian Temperley habla de sí mismo lo menos posible. Cuenta que su padre, profesionalmente profesor de física, ya producía su propia sidra allí, en la Burrow Hill Farm. Julian trabajó anteriormente en una granja en África. A la sidra de Somerset llegó «por error», asegura crípticamente. Subraya que, a pesar de tener ideas nuevas sobre qué hacer con las manzanas, ideas que pone en práctica con dinamismo, dentro de su corazón sigue siendo un tradicionalista de la *cider*. Que ama sus viejas plantaciones con manzanos de hasta cien años, aunque supongan mucho más trabajo. Afirma que en los cultivos modernos de tronco bajo las manzanas a menudo han de cosecharse antes de llegar a la plena madurez, pues son propensas a las enfermedades y sufren mucho las heladas. Y la densidad de plantación obliga a emplear herbicidas.

A las manzanas les gusta la cama blanda

Salimos a pasear entre los manzanos. Desgraciadamente, ha estado lloviendo durante los últimos tres días. El pesado suelo de limo se pega a los zapatos. Julian Temperley sólo ve sus manzanos, las cuarenta variedades con las que tiene grandes planes para los próximos años. Piensa resucitar la empolvada cultura de la sidra en el sur de Inglaterra con una cider nueva, de calidad superior. Mientras la ciénaga produce extraños sonidos a cada paso, él explica el procedimiento de la cosecha: «Cuando caen las primeras manzanas a principios de octubre, la pradera tiene que estar cuidada de tal modo que forme una alfombra natural, para proteger la fruta de la tierra húmeda y, así, de la podredumbre. Porque las manzanas buenas para el cider deben pasar diez días a la intemperie antes de llevarlas al Cider House. Así es como se ha hecho siempre en Somerset». Y sigue avanzando por el lodo, que ya forma una capa de diez centímetros pegada a mis zapatos. «¡Somerset es muy especial, sabes», dice. Y se dirige al siguiente manzano.

Primer

QUINTA MUESTRA DE LOS VINOS DE MACERACIÓN CARBÓNICA

Bierzo, Cariñena, Jumilla, La Mancha, Montsant, Méntrida
Mondéjar, Rías Baixas, Ribera del Guadiana, Rioja, Rueda
Tacoronte-Acentejo, Toro, Utiel-Requena, Valdepeñas
Valdevimbre-Los Oteros, Valle de la Orotava
Vinos de la Tierra de Castilla,
Vinos de la Tierra de Castilla y León
Vinos de Madrid, Yecla

COSECHA 2002

13, 14 y 15 de diciembre. Estación de Atocha. Madrid.

Viernes (de 18 a 22 h.): solo profesionales. Sábado y Domingo (de 12 a 15 h. y de 18 a 22 h.): abierto al público.



El país del Cidre



Los viejos manzanos de tronco alto (foto grande izquierda) marcan el paisaje de Normandía. Eric Bordelet (foto pequeña) fue sumiller en el templo gastronómico de tres estrellas Arpège, en París. Actualmente elabora lo que posiblemente sea el mejor cidre de Francia.

En Normandía hay 4 millones de vacas y 8 millones de manzanos. Algunos miles de estos últimos pertenecen a Eric Bordelet en Charchigné. Con ellos hace, simple y llanamente, los mejores vinos de manzana espumosos de Europa. Tiene 39 años y maneja las manzanas igual que un vinicultor de vinos superiores maneja la uva. Y no es de extrañar, pues estudió enología en Beaune, y durante tres años fue sumiller en París, en el legendario restaurante de tres estrellas «Arpège» de Alain Passard. Sabe en qué consiste un gran vino, y es amigo personal de vinicultores como Didier Dagueneau (Loira) y Marc Kreydenweiss (Alsacia). Hace diez años, volvió a su pequeño pueblo apartado en el borde meridional de Normandía y empezó calladamente a hacer algo que nadie había intentado antes que él: grandes vinos que se diferencian de otros sólo en un detalle, en que están vinificados con manzanas y no con uvas.

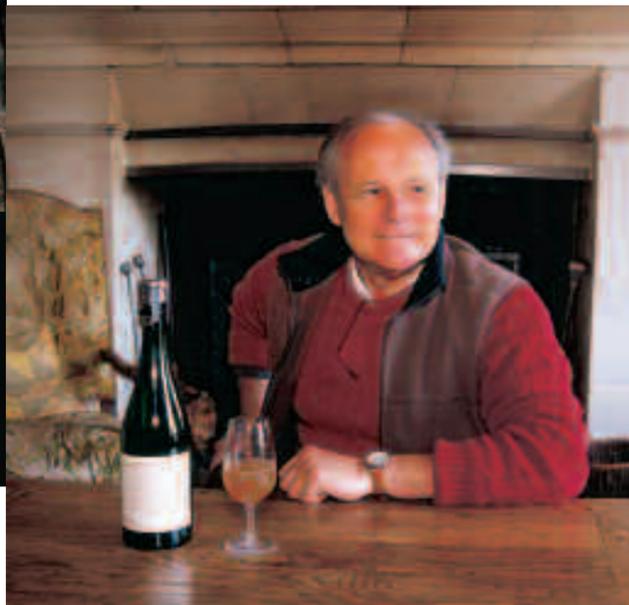
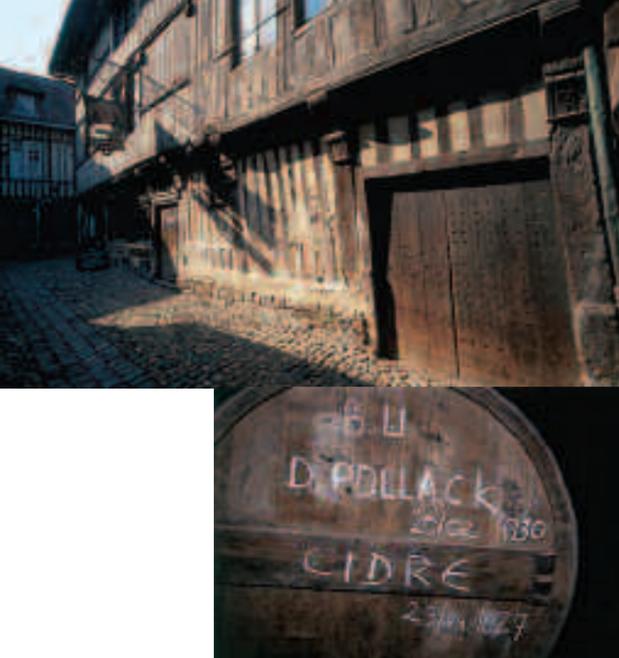
«Dios vive en el manzano»

¿Qué requiere la preparación de una gran sidra? Asegura que lo primero es, naturalmente, el terruño, que allí, gracias a su gran porcentaje de granito y pizarra, es relativamente pobre en nutrientes y produce así cosechas pequeñas de manera natural. Mientras que las Casas de sidra industriales cosechan hasta 70 toneladas por hectárea, él alcanza escasamente las 10 toneladas. Esto también es consecuencia de su práctica del cultivo biodinámico según Rudolf Steiner. La sidra de Normandía siempre se ha considerado más armónica y elegante que la de Bretaña. Allí se emplean otras variedades más ácidas, que producen un vino robusto y rústico. El cidre de Normandía, por el contrario, convence por su sofisticado juego de dulce y ácido. Cuando está elaborado con esmero, posee algo de la magia de un Riesling alemán.

Esta levedad danzarina constituye la singularidad de los vinos de Eric Bordelet. Emplea alrededor de 20



Los tres mosqueteros de la manzana



La inconfundible arquitectura de maderaje entramado (foto pequeña arriba, izquierda) define la Normandía tanto como el cultivo de la manzana. Étienne Dupont, en el pequeño pueblo de Victot-Pontfol (foto central), en realidad, es célebre por su Calvados madurado durante décadas. Desde hace algunos años, también elabora un excelente cidre.

variedades de manzana, 40 por ciento de ellas dulces, 40 por ciento amargas, el resto ácidas. Este enólogo considera el «brut» su vino más simple. La cuvée superior Argelette tiene 50 gramos de azúcar residual y, a pesar de toda su elegancia, se presenta blanda y con sorprendente cuerpo. A pesar de ello, su final, marcado por el ácido, resulta fresco. A Eric Bordelet no le gusta que comparen sus vinos con el Champagne. Sus sydres (el prefiere la antigua grafía) desarrollan su espumante carbónico al finalizar la primera fermentación en la botella. Filtrándola, en la sidra queda sólo la levadura activa suficiente para que después desarrolle en la botella la presión deseada. «Mi ácido carbónico procede del azúcar natural de la fruta. En el Champagne, se provoca añadiéndole elementos ajenos», dice.

Compra con obstáculos

Una y otra vez han escrito Historia del vino los individualistas solitarios y obstinados. Lo que fuera para Châteauneuf-du-Pape el legendario, lamentablemente ya fallecido, Jacques Reynaud (Château Rayas), lo es François David para Normandía. Quien quiera comprarle sidra, necesitará ante todo una cosa: paciencia. A veces, es que no quiere vender. Dice, por ejemplo: «Mi cidre tiene un defecto. Vuelva dentro de seis meses». Pero si su cara le resulta simpática, quizá pronuncie para usted una conferencia de tres horas sobre su filosofía de la sidra. Y aún así no es seguro que después efectivamente le permita comprarle algunas botellas.

Su finca en Blangy-le-Château es un mundo aparte. Allí descubrimos el indescriptible caos de un genio y algunas osadas improvisaciones arquitectónicas.

Puede que tenga un trasfondo religioso el hecho de que su cidre, a pesar de tan arriesgadas circunstancias, tenga un sabor tan increíblemente puro. Los prados sembrados de manzanos que rodean su casa son los más bellos que se pueda imaginar. Para François David sólo existe un tipo de manzano: el tradicional de tronco alto. Tras la recolecta, deja las manzanas en el desván, donde pierden parte de su jugo. Pero lo más importante es que no filtra su sidra. A pesar de tener una pierna mala, que por cierto alivia con crema de marmota suiza, se toma el trabajo de remontar el vino de manzana hasta seis veces antes de embotellarlo. El resultado entusiasma.

Al final de nuestra visita, François David parece un duende corriendo por entre sus manzanos, señalando con un pico cada árbol y nombrándonos a voces la variedad. Y cada vez que es un Joli Rouge, una sonrisa especialmente feliz ilumina su rostro. Si François David cree en la reencarnación, indudablemente deseará reencarnarse en manzana.

Cidre de la barrica de calvados

El cidre había sido antaño el negocio principal de los campesinos del Pays d'Auge. Los lugareños bebían este vino de manzana todos los días, y para los veraneantes era la bebida de las vacaciones, que a menudo se escanciaba en la playa directamente de los barriles. Pero ya antes de la Segunda Guerra Mundial, el cidre se fue pasando de moda. Los campesinos, no pudiendo vender su sidra, para no tener que tirarla, la destilaron. Así, hemos de agradecer a aquella crisis que actualmente aún haya considerables cantidades de viejo calvados. Ahora el cidre se vuelve a poner de

moda paulatinamente.

La Domaine Dupont, que lleva en Victot-Pontfol un verdadero château de manzanas, en realidad es célebre por su calvados. Pero desde hace algunos años, Étienne, el padre, y su hijo Jérôme están volviendo la vista hacia la sidra. Primero, han separado una partida de la cosecha de 2002 para elaborarla seis meses en barricas usadas de calvados. Este vino de manzana está destinado exclusivamente al mercado americano, pero su sidra «normal» también es un vino lleno, de color ámbar, que junto a abundante fruta primaria presenta también aromas de manzanas asadas, caramelo y tarta.

Las 60.000 botellas de cidre que los Dupont producen anualmente están hechas exclusivamente con manzanas propias procedentes de los manzanos que rodean el château. Según Étienne, el padre, para la sidra es importante que se elijan manzanas especialmente aromáticas. Asegura que la producción de vino de manzana es una tarea peliaguda: «Al contrario que con el calvados, en el caso del cidre las posibilidades de influir en él son limitadas. Por eso es importante no cometer ningún error». También la sidra de Dupont desarrolla la presión del carbónico al finalizar su primera fermentación en la botella, a la manera tradicional de Normandía. El poso de levadura enturbia la sidra. La ventaja es que el zumo se sigue desarrollando sobre la levadura muerta y, pasados uno o dos años, desarrolla aromas adicionales de naranja e incluso de ciruela. Pero algunos consumidores consideran este carácter turbio un inconveniente. Por eso, en lo sucesivo, los Dupont piensan eliminar el poso realizando un degüelle al estilo de la Champagne. La aventura de la sidra de la familia Dupont no ha hecho

más que empezar. «Las reacciones entusiastas de nuestros clientes nos alientan a seguir puliendo más y más nuestro vino de manzana», dice Jérôme, el hijo, que pronto dirigirá esta soberbia Domaine en cuarta generación. Mientras, el éxito de los Dupont ha animado a otros productores de calvados a volver la vista una vez más hacia la sidra. Así, el número de productores serios de «cidre fermier vivant» ha ascendido a 20. Quién sabe, quizá la sidra de Normandía experimente pronto un espectacular renacimiento.

Textos: Thomas Vaterlaus

Fotos: Thomas Vaterlaus, Heinz Hebeisen y Martin Hemmi

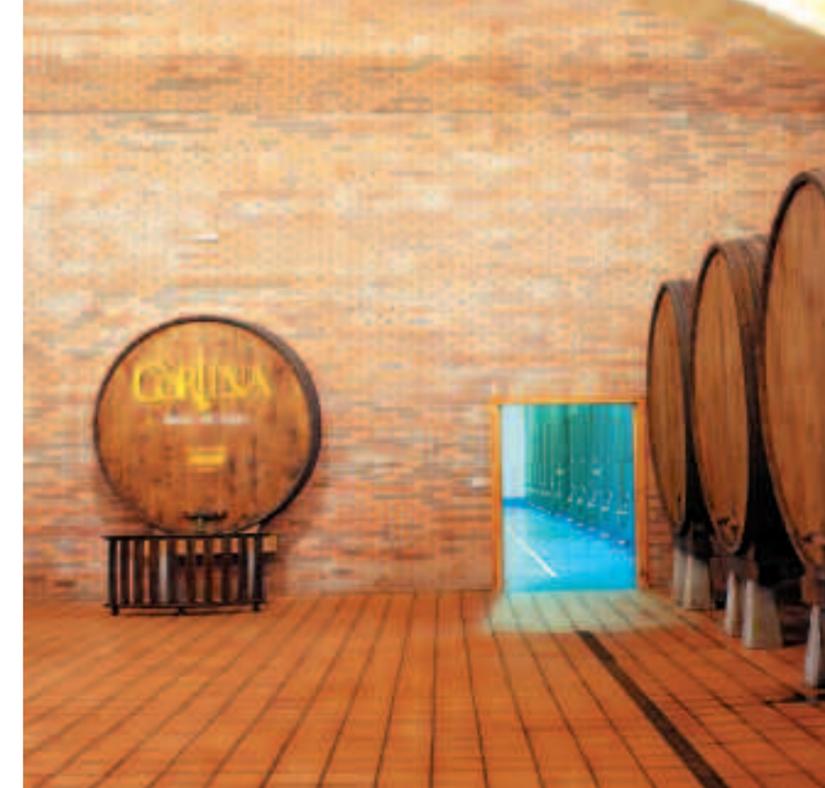
Consejos para viajeros

Normandía no sólo es el legendario país de las tres «C»: Calvados, Camembert y Cidre, sino también la tierra de las impresionantes costas. Cerca de las ciudades de Dieppe y Fécamp se hallan espectaculares acantilados, en los que imponentes rocas de greda blanca se elevan hasta 100 metros por encima del Atlántico azul. Posiblemente sea Honfleur, en la desembocadura del Sena, la localidad costera más bonita desde la cual explorar la amplia tierra de manzanos, con el Pays d'Auge en el centro. El Vieux Bassin, con su frente cerrado de casas de característica arquitectura normanda, es insuperable en su compacta estética. Hotel: L'Absinthe, 1 Rue de la Ville (Tfno. 02 31 89 23 23), en el centro de Honfleur, instalado en una antigua casa parroquial del siglo XVI. Restaurantes: «L'Assiette Gourmande», Quai Passagers (Tfno. 02 31 89 24 88) y «L'Absinthe», frente al hotel del mismo nombre en el Quai Quarantaine (Tfno. 02 31 89 39 00), son los dos mejores de la localidad. Cerca del productor de cidre y calvados Dupont (los calvados más antiguos tienen alrededor de 80 años), se halla el precioso pueblo de Beuvron-en-Auge. La plaza del mercado central está totalmente rodeada de casas bajo protección histórica, con fachadas entramadas de estilo normando. El restaurante Pavé d'Auge (Tfno. 01 31 79 26 71) tiene una estrella Michelin. En los locales más sencillos se sirve la sidra del lugar con galettes, unas tortitas de harina de trigo sarraceno rellenas. Una combinación perfecta.



Denominación de Origen Sidra de Asturias *Con identidad propia*

Para el viajero que descubre el Principado, la sidra asturiana es un imborrable recuerdo folklórico y gastronómico. Es el espectacular rito del escanciado, la ofrenda litúrgica del último trago del «culín» a la tierra que lo vio nacer, el trago refrescante, sano y sabroso a cualquier hora. La sidra, emblema de Asturias, camina decidida hacia la consecución de la Denominación de Origen Protegida.



En nuestros días es notable la transformación de buena parte de los llagares asturianos. La nueva generación de sidreros va incorporando modernas soluciones técnicas y ampliando la capacidad de elaboración, sin perder el carácter artesanal, el gusto tradicional que ha hecho famosa a su sidra.

La sidra, la magnífica sidra asturiana, profunda y frutal, cantada por Plinio, por Estrabón, por Baroja y por todos los paladares anónimos que la prueban, llega a la mayoría de edad y merece viajar fuera de la región. Cuidadosos métodos de elaboración y un actual estilo de diseño y comercialización van dejando atrás su carácter rústico y prometen transformarla en embajadora fuera de sus fronteras naturales. El pasaporte viene en forma de su inminente inscripción en el registro de Denominaciones de Origen, de forma que se garantice su procedencia y calidad, regulando íntegramente las características, la tipicidad y el proceso de elaboración, desde el árbol a la botella.

Una larga historia

La sidra ha sido secularmente en Asturias el primer antídoto contra la sed, contra la «sede», como allí la llaman, y eso ha determinado su importancia económica y social. El cultivo del manzano está íntimamente ligado a la historia de Asturias, aparece en documentos desde la época de los astures, y la manzana, los manzanos y los manzanares se nombran en latín -pomar, pumares...- desde los tiempos romanos.

Leyenda, literatura, agricultura, economía y sociedad han vivido en Asturias dos milenios largos bajo la protectora sombra de los manzanos, y la sidra, entronizada en una pipa sobre un carro tirado por bueyes, ha sido el centro de fiestas y romerías. Pero ese carácter festivo y folklórico ha eclipsado en

El escanciado, forma de servicio singularmente asturiana, provoca el vertido violento de la sidra hacia las paredes del vaso, logrando con ello la liberación del carbónico endógeno que arrastra consigo valiosos aromas hasta la nariz de quien la degusta.



buena medida el aprecio, el conocimiento y el cuidado de una bebida noble, compleja y exquisita como es la propia sidra.

La Denominación de Origen nace así para proteger y promover la calidad de un valor agroalimentario arraigado en su geografía, elaborado con manzana autóctona según métodos propios de la región. Nace, sobre todo, con miras a un profundo desarrollo estructural y comercial del sector que sitúe a la sidra, por méritos, en el mercado de productos de alto nivel, de alta calidad. Su control servirá, asimismo, para acrecentar la gran riqueza varietal que hace de la región un singular escaparate de diversidad vegetal, con más de veinte variedades de manzanas ácidas, semiácidas, dulces o amargas que cada elaborador combina con sabiduría para obtener el gusto personal, inconfundible, de cada marca.

La reciente política de etiquetado y la futura contraetiqueta de la D.O. son la imprescindible garantía de control y calidad que requiere el consumidor en el mercado actual.

El futuro perfecto

El rito del escanciado resulta también incompatible con una sociedad y unos establecimientos urbanos más formales que los tradicionales chigres. De ahí que la Denominación de Origen proponga distinguir dos tipos de sidra: una tradicional, la Sidra Natural, de refrescante acidez, que conserva el gas procedente de su fermentación y que puede ser escanciada rompiendo el chorro de la botella en el borde del ancho vaso para disfrutar la ligera sensación de aguja, producida por el despertar del carbónico; y, al mismo tiempo, las sidras naturales de nueva expresión que surgen cada día, que se consumen en copa como los vinos de alta gama. La otra, simplemente Sidra, de gusto más maduro y menos ácido, lleva incorporado al final del proceso el anhídrido carbónico que desprende

en la fermentación, y luce en la copa un rosario de burbujas y una corona de espuma duradera que la hace apta para acompañar el menú en casa o en el restaurante.

La futura D.O. se enfrenta con el reto de vigilar y promover la producción de 6.500 hectáreas de manzanos, distribuidas por todos los municipios asturianos, pero tiene a su favor la sabiduría ancestral, la historia, la tradición y la tendencia actual de consumo hacia las bebidas comedidas en alcohol (las sidras a proteger estarán entre 5 y 7 grados) y hacia los tragos sanos y naturales.

Los actuales sidreros, los nuevos «mayadores», profesionales y preparados, han ido más allá, y hoy proponen sidras de manzanas seleccionadas, de cultivo ecológico, incluso de alta expresión, capaces de encerrar en la botella el espíritu varietal de cada manzana, el virtuosismo de un sabio y personal ensamblaje de variedades, y el recuerdo del terruño. Sidras bien estabilizadas, brillantes, transparentes, capaces de viajar hasta el lugar que les corresponde en los escaparates y en las bodegas de las tiendas y restaurantes más exigentes, a las mesas más exquisitas.

La sidra asturiana en cifras

En el registro de Industrias Agrarias de la Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias figuran 101 empresas dedicadas a la elaboración de sidra.

En los últimos 10 años se instalaron 22 nuevas empresas.

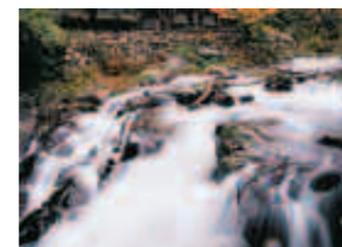
En este mismo período de tiempo se resolvieron 203 expedientes de solicitud de subvención. La inversión efectuada en perfeccionamiento y nueva creación de industrias dedicadas a la sidra ha sido de 32.717.383,51 euros (5.443.714.573 ptas.) con una subvención de 11.173.565,87 euros (1.859.124.931 ptas.).

La mayor evolución del sector ha ocurrido en los tres últimos años, tanto desde el punto de vista productivo (plantaciones regulares mecanizables y variedades seleccionadas), como del transformador y comercializador, donde se pasó a una clara inversión en tecnología y mejora de instalaciones, la implantación del etiquetado generalizado, la salida al mercado de nuevos productos (sidras naturales de nueva expresión y consumo sin necesidad de escanciado, sidras naturales ecológicas, etc.), todo ello aderezado con el diseño y presentación de nuevos envases y líneas de alta gama en las marcas de empresas consolidadas.

No se debe olvidar, por otra parte, que se ha tramitado recientemente la inscripción y reconocimiento de la Denominación de Origen Protegida para la «Sidra de Asturias», lo que sin duda será un espaldarazo definitivo a la consolidación de esta tradicional bebida asturiana y su efectiva presencia en los mercados.



UN PEQUEÑO ESFUERZO DE CADA UNO
UN GRAN BENEFICIO PARA TODOS



- En 2001, los españoles reciclaron un 10,2% más de vidrio
- El 99% de los españoles tiene un contenedor de vidrio (iglú) cerca de casa
- Cada ciudadano recicla anualmente casi 9 kilogramos de vidrio.

Con estos resultados, Ecovidrio cumple con creces los objetivos de reciclado propuestos por la Ley de Envases para el año 2001. También se superan los objetivos de contenerización propuestos por el Plan Nacional de Residuos de un iglú por cada 500 habitantes.

Y todo ello gracias a los más de 2.000 adheridos que participan en el Sistema Integrado de Gestión Ecovidrio



ECOVIDRIO MEJORAMOS DÍA A DÍA
PARA CUIDAR EL MEDIO AMBIENTE

Verdicchio

el legado de Bonaparte



Arriba a la derecha, Elvidio Alessandri muestra orgulloso una losa con el nombre de su propiedad, la corona imperial y la N de Napoleón. Sobre estas líneas, el lugar idílico donde se cultivan las cepas de la bodega La Monacesca de Aldo Cifola, en el Alta Valle dell'Esimo, que proporcionan el aromático Verdicchio di Matelica.

Es una de las regiones menos conocidas de Italia: las Marcas limitan al norte con la Emilia Romagna, al oeste con la Toscana y Umbria, y al sur con los Abruzzos; al este se encuentra el mar Adriático. Así, en la región se encuentran preciosas calas, pero también paisajes de colinas o escarpadas zonas de montaña, pueblos blancos junto al mar o aldeas medievales de montaña, bosques y pastos de ovejas o campos de cereales... y, naturalmente, también viñedos: en las Marcas hay 21.000 hectáreas de cepas. El territorio de la vid se extiende desde las colinas situadas junto al mar hasta la falda de los Apeninos en el interior. El Verdicchio sigue suponiendo casi tres cuartas partes de la producción regional. Sin embargo, cada vez son más los tintos significativos con denominación DOC, tales como el Rosso Conero o el Rosso Piceno. En ellos predomina la uva Montepulciano, una variedad propia de la costa adriática que no tiene nada que ver con la localidad toscana del mismo nombre. Además, en ambos vinos puede existir una parte de Sangiovese. También existen diversas zonas DOC más pequeñas, que están cobrando cada vez más importancia, como Lacrima di Morro d'Alba, donde se obtiene un tinto vigoroso y afrutado, los Colli Maceratesi, o la zona del vino blanco Falerio dei Colli Ascolani.

No hay un solo restaurante en la costa adriática donde no se encuentre el Verdicchio, un vino blanco ligero embotellado en ánforas de aspecto griego. Pero también merece la pena descubrir los demás productos de las Marcas, una región de Italia central que presenta una enorme diversidad.

Boccadigabbia:

Cepas con historia

Elvidio Alessandri apunta orgulloso al paisaje de colinas en el sur de las Marcas, donde al lado de la costa se extienden campos de cereales y bosques sólo interrumpidos ocasionalmente por el verde intenso de un viñado. «Mi padre compró las tierras», cuenta, «directamente a su majestad el Príncipe Luigi Girolamo Napoleone Bonaparte, último heredero de la corona imperial y descendiente directo de Napoleón III». En su día, Napoleón Bonaparte recibió las tierras de manos del Papa, y durante mucho tiempo después de la muerte del emperador francés permanecieron en posesión de su familia. Como prueba, Alessandri muestra una losa con el nombre de la finca, Boccadigabbia, decorada con la N de Napoleón y la corona imperial. «Entre 1800 y 1900 todavía había aquí unas 100 bodegas», sigue contando el vinicultor, «y quizás vuelva a ser así algún día». Y es que, según nos asegura, el sur de las Marcas está en auge, y cada vez son más las pequeñas propiedades que vuelven a elaborar su propio vino.

Y, curiosamente, no sólo se embotella Rosso Piceno, el principal vino con denominación DOC de esta zona. La tradición napoleónica hizo que en esta parte de



la costa adriática también se extendieron cepas francesas: sobre todo Merlot, pero también Pinot nero y Pinot bianco. Sólo queda una minoría de ellas, pero por lo menos Elvidio Alessandri las ha vuelto a plantar en su finca. Por lo tanto, en los viñedos de Boccadigabbia, que caen suavemente hacia el sur, existe una gran variedad: La Castelletta es un elegante Pinot grigio elaborado con una pequeña proporción de Pinot bianco y Pinot noir. El Montalperti es un Chardonnay bien estructurado madurado en acero, mientras que el Saltapicchio es un Sangiovese criado en barrica. Il Girone, un Pinot nero elegante que también se madura en toneles de madera de pequeño tamaño, no sale al mercado hasta los tres años de crianza. El buque insignia de la producción de Boccadigabbia se llama Akronte: este Cabernet Sauvignon de pura casta pasa entre 18 y 20 meses en toneles de roble francés: es un gran vino con cuerpo y estructura.

Pero el corazón del vinicultor pertenece a los antiguos vinos de las Marcas. «Nuestra fuerza está en las cepas autóctonas», dice Alessandri. Con su finca Villamagna, comprada tan solo en 1996, situada en las colinas próximas a Montanello a unos 25 km. de la costa, defiende esta línea más tradicional. A una altitud de 200 metros sobre el nivel del mar crecen la Verdicchio y la Maceratina, dos uvas autóctonas. Ambas se utilizan en el futuro un blanco de las Marcas: permanece algunos meses en barricas francesas nuevas y se convierte así en un vino buen estructurado, pleno y armonioso. En Villamagna también se vinifica un Rosso Piceno. Este vino a base de un 60% de Montepulciano y un 40% de Sangiovese madura hasta 14 meses en pequeños toneles de madera francesa. Y eso le hace bien: resulta meridional, vigoroso y armónico.

Garofoli:

Ser, más que parecer

El territorio vinícola más importante de las Marcas se extiende a lo largo del río Esino desde el pueblo de Jesi –en el traspais de Ancona– hasta Macerata. Se divide en las tres zonas de producción de Castelli di Jesi, Castelli di Jesi Classico y Matelica. En las tres se cultiva prácticamente sólo Verdicchio. Esta uva proporciona generalmente un vino relativamente sencillo, discretamente frutal, que se envasa en botellas ins-



A la izquierda, la variedad reina en los viñedos de Boccadigabbia. Aquí vemos tres vinos de la casa: el Garbi a base de Chardonnay y Trebbiano, el Chardonnay Montalperti monovarietal y el Monsanti, compuesto de Verdicchio y Maceratina. Al lado, Carlo Garofoli se asoma detrás de sus corchos.

piradas en las ánforas griegas. «Nosotros también empezamos con ánforas, pero fuimos los primeros que envasamos un buen Verdicchio en una botella normal. Nuestra divisa es ser, más que parecer», explica Carlo Garofoli. Este hombre de pequeña estatura, con un poblado bigote es el dueño de la propiedad Garofoli, fundada en 1901.

La bodega se encuentra en la planicie situada a los pies de Loreto, un lugar de peregrinación, y tiene vistas directas a la basílica de la «Santa Casa». Tiene el encanto de los años 60 y 70: los depósitos de cemento se dan la mano con toneles de cerveza de los años 50 reconvertidos; desde la unidad de envasado traquetea una pequeña cinta transportadora de madera que lleva los cajones de botellas hasta el almacén. Sin embargo, Garofoli tiene la intención de modernizar la bodega a partir del año que viene. «Sobre todo porque en la cava apenas tenemos ya sitio».

Carlo Garofoli posee 42 hectáreas. Además, compra uvas en el exterior para producir sus dos millones de botellas. Pero tanto en sus propias cepas como en las ajenas insiste en una limitación estricta de la producción. Los principales vinos de la propiedad proceden de la zona de Castelli di Jesi: tanto los viñedos como una de las plantas de elaboración se encuentran en la Serra de'Conti, en plenos montes del Verdicchio. Junto a los Verdicchios más sencillos, Serra del Conte, Macrina y Serra Fiorese, en los últimos años ha sido sobre todo el Podium el que ha hecho furor, y la guía Gambero Rosso le otorgó tres copas. Este Clasico Superiore se prensa suavemente, se fermenta a baja temperatura, y experimenta una crianza de 15 meses en acero y otros cuatro en botella. Presenta un bonito color amarillo dorado, y en boca es redondo y complejo con tonos de miel. Garofoli explica: «Nuestros vinos siempre se pensaron para el paladar, y no para la nariz».

Este vinicultor también se ha labrado un nombre con su spumante a base de uva Verdicchio. Anualmente sólo se envasan 15.000 botellas del Metodo Classico





Arriba, la bodega de Garofoli, con los gigantescos depósitos de cemento, irradia un encanto algo anticuado

Brut Riserva. Este espumoso se incorporó a la gama de la casa desde 1974, y otros dos elaborados con el método Charmat son incluso anteriores, de los años 50. El Passito Le Brume debe su nombre a las nieblas y brumas que se levantan en otoño en las colinas de la ribera del Esino. Se obtiene a partir de uvas Verdicchio de Castelli di Jesi, y fermenta durante unos 40 días en pequeños toneles de madera; posteriormente madura entre 18 y 24 meses en madera y un año más en botella. Alcanza una graduación aproximada del 15% de alcohol.

El repertorio de Carlo Garofoli también incluye tintos. Destaca un Rosso Conero llamado Grosso Agontano: se trata de un Riserva complejo que llena la boca, elaborado al 100% con Montepulciano, criado durante 19 meses en barrica y otros 12 meses en bo-

«NUESTRA FUERZA ESTÁ EN LAS CEPAS AUTÓCTONAS»



tella. La denominación de Rosso Conero se deriva del Conero, un monte que surge del mar al sur de Ancona. Mientras que en la ladera del Adriático existen hermosas calas con playas ideales para el baño, la ladera del interior está plantada de viñedos. El Rosso Conero se obtiene fundamentalmente de la uva Montepulciano, aunque también está permitida una pequeña proporción de Sangiovese. A partir de dos años de crianza, fundamentalmente en barrica, puede denominarse «Riserva». La madera pule el vino dándole un carácter casi aristocrático.

Umani Ronchi:

Una «mina de vino»

Un Rosso Conero Riserva –el Cúmaro– es también uno de los vinos más importantes de la bodega Umani Ronchi, en Osimo, en el traspás del Monte Conero. La empresa fue fundada en 1955 por Gino Umani Ronchi, y adquirida pocos años después por la familia Bernetti. Aunque sigue estando especializada en Verdicchio, la propiedad también dispone en la actualidad de viñedos en otras zonas. Son sobre

todo las variedades tintas las que están cobrando una importancia creciente para Umani Ronchi: de las 170 hectáreas de viñedos, 100 están plantadas con Verdicchio y 70 con uvas tintas. Especialmente para los tintos, se ha instalado en plena montaña, detrás de la sede en la carretera estatal 16, una bodega modernísima construida con criterios ecológicos. Su construcción de columnas de acero, que soportan la techumbre y los seis metros de tierra situados encima de la misma, recuerda a una mina.

«Es una mina de vinos», ríe Michele, que representa a la segunda generación de la familia de vinicultores. Está especialmente orgulloso de su nueva cava de barricas, inaugurada el año pasado. El pequeño tonel de roble tiene tradición en la casa: en 1985, Umani Ronchi fue la primera empresa en utilizarlo para criar un Rosso Conero. Por lo demás, el enólogo de la finca es uno de los asesores vinícolas más conocidos de Italia, Giacomo Tachis. Bajo su supervisión se producen anualmente 4,5 millones de botellas, de las que se exportan un 80%.

Las cepas tintas de Umani Ronchi rodean las instalaciones de la empresa al pie del Monte Conero. El Cúmaro se elabora con un 100% de Montepulciano. Un tercio madura en barricas nuevas, otro, en barricas de un año, y otro, en barricas de dos años. El vino de 1998 es muy denso, elegante y bien estructurado. También el San Lorenzo se elabora exclusivamente con uvas Montepulciano. Este vino tradicional y afrutado, con taninos limpios, madura en dos terceras partes en grandes toneles de madera y en un tercio en barricas viejas. En 1994 surgió el vino de culto Pelago («mar» en griego). Contiene un 50% de Cabernet Sauvignon, un 40% de Montepulciano y un 10% de Merlot. La mitad envejece en maderas nuevas, y el resto, en madera de un año. Allí permanece unos doce meses, tras lo cual pasa otro año en botella. El resultado es un vino de color púrpura con reflejos violáceos, elegante y suave, con una gran estructura. Ya en su primer año, el Pelago fue designado uno de los mejores vinos del año en la cata de Londres; la de 1998 también es una añada muy buena.

Los blancos de Umani Ronchi proceden de los viñedos de la zona clásica de Verdicchio en Castelbellino. Allí se elaboran Verdicchios de diferentes matices: el Villa Bianchi representa el tipo aromático, joven. El Plenio, que se comercializa como Riserva después de 24 meses de crianza en depósitos de acero y botella, constituye una versión más fina y plena, elaborada con uvas del mismo viñedo. El Casal di Serra, de color dorado, bien estructurado y aromático, con las no-

tas amargas típicas del Verdicchio, procede de una única tierra, bajo el pueblito de Serra de'Conti. El vino permanece dos meses sobre las lías, y un pequeño porcentaje envejece en barrica.

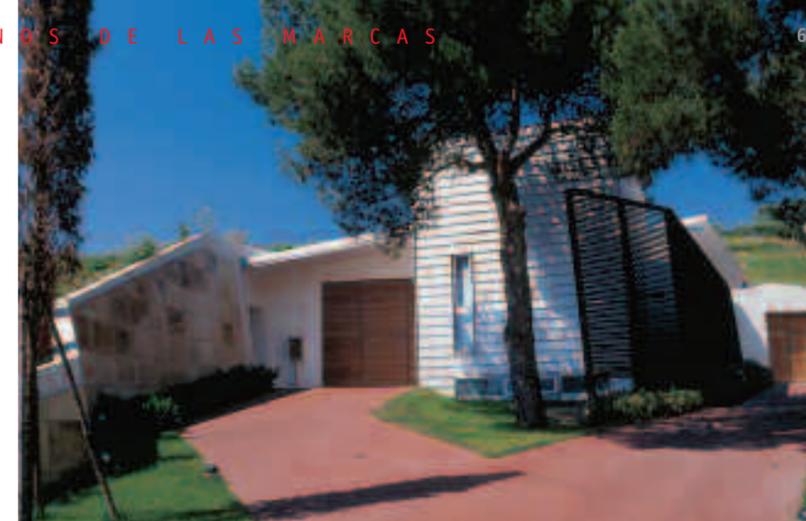
La Monacesca:

Nacido de la sal

Alrededor de los pueblos de montaña de la zona de Castelli di Jesi se encuentran las bodegas de Verdicchio más famosas, como Fazi Battaglia –los «inventores» del ánfora–, Bucci o la bodega cooperativa de Jesi. Pero últimamente éstas se enfrentan con una competencia cada vez mayor de una pequeña zona situada en el curso superior del Esimo: la zona del Verdicchio di Matelica. El 80% de la producción local corresponde a la bodega cooperativa, y el restante 20% se reparte entre media docena de vinicultores. Sin embargo, la cantidad de vino es sólo la cuarta parte de la de la bodega cooperativa de Jesi. «Pero los vinos no pueden compararse», dice Aldo Cifola. «En el Paleolítico, aquí había un lago salado. El terreno es muy claro y mineral, y esos tonos se reflejan en el aromático Verdicchio di Matelica». Según él, éste tampoco tiene mucho en común con los vinos de las tierras costeras. «Aquí, el clima es casi continental. Las montañas evitan cualquier influencia marítima».

La finca de Cifola, llamada La Monacesca, se encuentra en una colina a la entrada de la localidad de Matelica. En 27 hectáreas –la familia posee un total de 84 hectáreas de tierra cultivable– se producen 120.000 botellas de Verdicchio, 20.000 de tinto y 7.000 de Chardonnay. La primera cosecha, naturalmente de Verdicchio, se embotelló en 1975. Las cepas crecen a 400 metros sobre el nivel del mar, distribuidas en torno a un antiguo monasterio benedictino con una pequeña iglesia, mencionada por primera vez en el año 876. Sin embargo, en su interior no se encuentran tesoros del arte románico, sino un curioso cuadro del siglo XVII cuyo original se encuentra en el museo de Matelica: muestra a Cristo, con la cruz a cuestas, en una cuba de pisar uva, donde la sangre de sus heridas se mezcla con el mosto. «Es una interpretación muy libre de la eucaristía», opina Aldo Cifola.

La Monacesca se permite el lujo de tener dos enólogos: Roberto Potentini es responsable de los blancos, y Fabrizio Giufoli, de los tintos. El Verdicchio sencillo es floral, muy afrutado y aromático. El Verdicchio



Arriba, la nueva bodega de Umani Bianchi –que Michele Bornetti llama en broma «mina de vino»– es modernísima. El propietario se muestra con justificado orgullo entre las etiquetas de sus mejores vinos.

Riserva llamado La Monacesca sale al mercado al cabo de dos años. Su sabor es típico de la variedad: vigoroso, bien estructurado, con tonos de miel y final de almendras amargas. «Este vino no debería tomarse hasta pasados tres años», recomienda el jefe.

El producto de primera categoría se llama Mirum, un nombre que evoca a Casimiro Cifola, fundador de la bodega y padre del actual propietario. Aunque se elabora con un 100% de Verdicchio, el vino se vende como IGT Marche Bianco. El vinicultor explica: «Con esta denominación pretendemos destacarnos de los Verdicchios más sencillos en ánfora». Las uvas para el Mirum se cosechan a finales de octubre; el vino fermenta 20 días y permanece con los hollejos hasta la primavera. Después de la fermentación maloláctica madura seis meses en depósitos de acero y otros seis meses en botella, lo que le proporciona un aroma pleno. Huele a almendras tostadas, cedro y miel, y en boca resulta vigoroso y equilibrado. El Chardonnay Ecclesia debe su nombre a que el viñedo está situado bajo la iglesia. Es un vino mineral y acidulado, muy concentrado en boca. «El mundo no necesita un Chardonnay más», afirma Cifola, «así que lo hemos hecho diferente a la moda actual».

El único tinto de la propiedad es el Marche Rosso Camerte, elaborado a partir de un 70% de Sangiovese y un 30% de Merlot, con una producción de 1,2 kilos por cepa. El Merlot se vendimia a mediados de septiembre, y el Sangiovese, a mediados de octubre. Los dos vinos maduran por separado en barrica durante medio año, tras lo cual se mezclan y pasan una vez más a pequeños toneles de madera. «Nuestro objetivo era hacer un vino como el que ya existió en el pasado en las Marcas», dice Cifola, «y ha resultado tal como lo imaginábamos». Reluce con un color rubí intenso, huele a fruta madura, y es rico y pleno en boca. Por lo demás, ambas uvas fueron importadas: la Sangiovese es un clon de Montalcino-Sangiovese-Grosso toscano, y el Merlot lo trajo Cifola de Francia. Y es que ya los herederos de Napoleón sabían que los vinos franceses se dan bien en Las Marcas.

Texto: Christian Eder

Fotos: Heinz Hebeisen

Añada 2000:

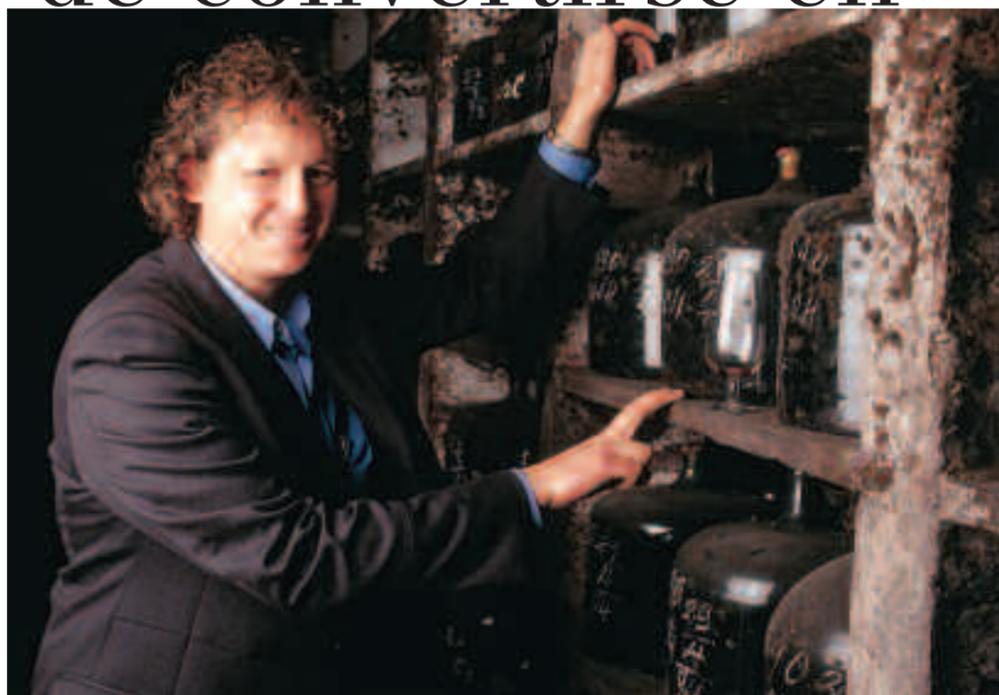
Camino de convertirse en legendaria

Con unanimidad poco frecuente, esta primavera las Casas de vino de Oporto de renombre han declarado Vintage, es decir, oporto de añada, al de 2000. Si bien sus críticos, en un principio, lo adscribieron sobre todo al sonido mágico de la cifra 2000, que prometía negocios lucrativos, ahora las primeras degustaciones de los vinos recién embotellados han demostrado que el Vintage 2000 efectivamente pertenece a los grandes de los últimos cien años. Debe clasificarse por encima de los también excelentes años 1994 y 1997, y posiblemente este año 2000 esté al nivel de los legendarios Vintage 1908, 1912, 1927, 1945, 1948, 1963 y 1970.

Con ofertas en primeur de entre 60 y 100 €, el año 2000 se sitúa claramente por encima de los Vintages anteriores, aunque esto parece justificado a la vista del enorme potencial de maduración y desarrollo de estos vinos (de 50 a 100 años), si los comparamos con los siempre astronómicos precios de los crus superiores del año 2000 de Burdeos. En cualquier caso, podría merecer la pena invertir ahora en el Vintage 2000, pues parece seguro que, a medio plazo, sus precios se duplicarán o incluso triplicarán. El año 2000 en el Douro viene definido por una época de floración húmeda y fresca, anticipando ya desde muy pronto una cosecha escasa. El verano, cálido y seco, y una vendimia tardía concentraron extraordinariamente la uva. El volumen de cosecha en los viñedos superiores se ha situado aproximadamente en un 15% por debajo de la media imperante desde hace muchos años.

Regreso a las virtudes tradicionales

En lo que respecta al carácter del vino, los muy estructurados y concentrados del Vintage 2000 claramente se sitúan en un polo opuesto a los vinos de la cosecha de 1997, opulentos, con mucha fruta madura, que se pueden beber desde muy pronto. Muchos ven en el Vintage 1997 un «año californiano» con concesiones perceptibles al estilo ame-



ricano que, marcado por el «espíritu de la época», exige a los vinos una madurez temprana. Pero ahora ha quedado demostrado que la accesibilidad de muchos vinos del 97, de fruta evidente, no ha de adscribirse a las innovaciones en el viñedo y la bodega, sino que más bien se trata de una característica de esta añada. En cualquier caso, la cosecha de 2000 encarna de nuevo aquella virtud tradicional del Vintage en la que se funden concentración y elegancia al máximo nivel. No hay mejor ejemplo que el Quinta do Vesuvio de la Casa Symington para poner de manifiesto la diferencia entre las cosechas de 1997 y 2000. Si el del 97 ya resultaba espléndido para beber poco después del embotellado por su extraordinaria concentración de fruta con aromas de grosella negra, frambuesa y ciruela, y sus taninos tremendamente maduros y suaves, ahora el Quinta do Vesuvio de 2000 presenta una estructura tánica tangible. Sin duda este vino está concebido para una larga maduración en botella. Monumentos de calibre similar son

los excelentes vinos de la Quinta do Noval y de Taylor Fladgate.

Con la elegancia del Riesling

La paleta de Vintages de la familia Symington es de altísimo nivel. Junto al Vesuvio, convence sobre todo el Dow's y el Graham's. Para hacer este último han sido utilizadas por primera vez de manera extensiva los recientemente desarrollados lagares-robot, que imitan a la perfección el pisado de la uva tradicional con los pies. Un 60% de la uva seleccionada ha sido elaborada con esta técnica revolucionaria. También era poco habitual para Graham's el incremento de las variedades Touriga francesa y Touriga nacional de la Quinta Vila Velha, además de selecciones de cepas viejas del viñedo Malhadas en el Douro superior.

Entre las estrellas de los Vintages de 2000 se cuenta también, una vez más, el de Dirk van der Niepoort. Éste cree haber realizado por primera vez con el año 2000 su concepto ideal de un oporto de añada, como lo



Dirk van der Niepoort (en la página anterior) compara el Vintage de 2000 con el legendario de 1945. El Graham's de 2000 ha sido vinificado mayoritariamente por primera vez en lagares robot (izquierda).



eran hasta ahora, en su opinión, los excesivos, muy maduros y altamente concentrados del 45. «Quería empaquetar en este Vintage un máximo absoluto de fruta, tanino, acidez y abocado, y añadirle la elegancia de un Riesling del Mosela. Cuando cato el vino, ahora que está embotellado, considero que, en verdad, nos hemos acercado bastante a esta meta», dice.

Que las Casas de mayor renombre como Taylor's, Noval, Fonseca, Graham's o Niepoort produjeran algo extraordinario con la cosecha de 2000 era de esperar. Pero también demuestran una afortunada calidad, por ejemplo, los Vintages de Ferreira y de la Casa Sandeman, que desde hace poco navega bajo la misma firma (Sogrape), y que ha conseguido un excelente «Classic Vintage».

Texto: Thomas Vaterlaus

Fotos: Heinz Hebeisen, Archivo Vinum

CASTELL DEL REMEI

TEL: 973 580 200

FAX: 973 718 312

www.castelldelreimei.com

CAVA

ILOPART

Viticultores desde 1385 • Cava desde 1887

LLOPART CAVA S.A.

Industria, 46 • Av. de Correas 26 • 08770 Sant Sadurn d'Anoia (Barcelona, Spain)

Tel.: 93 899 31 25 • Fax: 93 899 30 38 • e-mail: ilopartcava@ilopart.es

Caves e Heretat Con l'opart de Sabrats



Cochinamente

Solomillo de cerdo

¿Qué comer con los tintos maduros? Naturalmente, filete de buey. Apenas hay recomendaciones culinarias para acompañar al vino tinto en las que no se hable de carne de vacuno. Pero las cosas también pueden ser de otra manera: por ejemplo, con solomillo de cerdo combinado con ciruelas pasas y panceta.

No es que neguemos que también se bebe con los ojos, y que el vino tinto y la carne roja de buey armonizan tanto cromáticamente como en el sabor. Tampoco negamos que un Riesling maduro o un Chardonnay vigoroso casan perfectamente con el asado de cerdo. Sin embargo, hay numerosas combinaciones de vino tinto y carne blanca cuyo maridaje no es menos feliz. Se trata de elegir los ingredientes adecuados: las guarniciones «oscuras», al igual que las amargas y especiadas, como las colmenillas o los boletos, las aceitunas negras, los tomates o las berenjenas abren el cielo del tinto a la carne blanca, siempre algo dulzona. O bien las ciruelas pasas, con su textura tan untuosa como amarga, su aroma mineral/frutal, también propio de muchos tintos (maduros) y su dulzor discreto. Por lo general, se emplean para relleno de solomillo de cerdo (Filet mignon), costillas o pierna.

Para que el plato resulte sabroso y su maridaje con el vino sea feliz, se necesita carne

de cerdo de primera calidad, preferentemente de animales de crianza ecológica, que hayan tenido suficiente libertad de movimientos y no hayan sido cebados con pienso concentrado para un engorde récord. Sólo la carne de cerdos felices posee la consistencia adecuada, la solidez y el sabor como para poder con un tinto vigoroso. Las ciruelas pasas se han de elegir con el mismo cuidado. Las mejores son las que no tienen conservantes, porque siguen estando blandas y jugosas aún después de secas. En el peor de los casos, antes de emplearlas se pueden cocer en agua ligeramente azucarada con un chorrito de Armagnac.

En el cuadro de la página siguiente pueden consultar qué tipo de vino tinto combina me-



mejor con el solomillo de cerdo con ciruelas pasas (para la preparación, ver caja). Nuestra cata con ocho tipos distintos de tinto demuestra que este plato se puede acompañar fiablemente de tintos jóvenes y frutales del tipo Chianti o Beaujolais, Barbera o Zinfandel, o bien con un Rioja tinto sin crianza. Pero los que mejor combinan son los tintos ma-

duros, que poseen un cierto abocado y aromas de frutas negras (zarzamora, cereza, ciruela), además de una estructura presente, aunque refinada. Armonizan muy mal los tintos secos de ácido marcado, demasiado ricos en taninos jóvenes, y tampoco le van los demasiado viejos.

En nuestra cata, el que mejor desempeñó el papel de acompañante perfecto fue el Priorato del 92 de las montañas catalanas. Pero también resultan buenos acompañantes un Châteauneuf du Pape maduro, un Merlot maduro con suficientes taninos, un Sangiovese maduro (un cru de Chianti), un Amaronne, un Borgoña tinto maduro del estilo Corton o Chambertin (es decir, lleno y denso), Pommard o Vougeot (recio y lleno) o un Barolo maduro, pero no sobremadurado. El ejemplo del Arborina de 1990 meramente demuestra que no es posible salvar un vino cansado con la combinación cerdo/ciruela, sino que más bien fracasa definitivamente.

Preparación

Pedir al carnicero que prepare la pieza para rellenar, sea el costillar, el solomillo o la pierna; cubrir con las lonchas de panceta, rellenar con las ciruelas pasas deshuesadas, atar con un cordón de cocina, salar, añadir algo de pimienta y pimentón, y asarlo entero o cortado en rodajas de cuatro centímetros de grosor, que se pasan por la sartén (o el horno) con aceite o grasa hasta que estén crujientes, pero cuidando de que la carne siga ligeramente rosada y se mantenga jugosa.

Una alternativa: Cortar el solomillo en lonchas, freír junto con la panceta, llevar a ebullición las ciruelas pasas en un poco de agua ligeramente azucarada, colocar la loncha de solomillo sobre una tostada, pinchar sobre ella con un palillo un trocito de panceta y una ciruela, y servir. Acompaña muy bien una guarnición de verdura preparada a base de col china cortada en tiritas, muy poco hecha al vapor, y pimiento rojo dulce.

bueno

para tintos maduros

GUÍA

Nuestra elección del mes

NOVIEMBRE 2002



Tintos para acompañar al solomillo de cerdo

Tipo de vino	Hemos catado	Nota de cata del vino	Maridaje
Juvenil, equilibrado, fresco y frutal.	Chianti classico 2000 Rocca di Montegrossi	Notas de confitura de frutas, ciruela y cereza; jugoso y fresco, maduro y frutal, con un final sabroso; un vino alegre para muchas ocasiones.	Buena armonía Este vino jugoso subraya el sabor y la textura del plato, en la boca permanece una impresión de redonda armonía con un final de ciruelas frescas.
Juvenil, marcado tanto por los taninos como por la acidez, vigoroso, elaborado en madera.	Ribera del Duero Val Sotillo Crianza 1998 Bodegas Ismael Arroyo	Rubí intenso, ligeramente madurado; nariz vigorosa, algo reductiva, que necesita un poco de aire, después francamente frutal; muy marcado por la madera en este estadio, mucha acidez, tanino áspero; con la impetuosidad de la juventud, aún ha de madurar	Difícil combinación Este vino posee un ácido despierto que se rompe algo en el abocado. Además, los taninos resaltan de extraño modo el sabor de la panceta. El final es claramente seco. Sería mejor un vino más maduro del mismo estilo.
Maduro, frutal, elaborado en barrica	Klingnau Pinot noir de la Suiza oriental Kloster Sion Barrique 1997	Nariz frutal-tostada, pan tostado y composta de fresa; sabroso y jugoso, tanino áspero, con un final algo amargo, muy influenciado por la madera.	Buena armonía El único punto negativo es la barrica, que se pone de manifiesto desagradablemente en el final. Fruta, acidez y maduración en su punto, sólo fallan las notas de madera.
Carnoso, frutal, mucho tanino y poca acidez; madurando	Pomerol 1995 Château Petit Village	Rubí mate, madurando; herbáceo y frutal, zarzamora; decididamente frutal y denso, aunque con un final algo seco, recio, áspero, típico de esta añada. Más armónico tras dos horas de decantación.	Buena armonía Las marcadas notas de zarzamora del vino casan bien con la combinación de alimentos, especialmente a las dos horas de decantarlo, con lo que se logra que el vino resulte más redondo. También este vino podría ser más maduro para armonizar de manera óptima.
Plenamente madurado, lleno, fogoso y especiado, con temperamento	Priorato 1992 Clos Martinet	Rubí intenso con ribete rojo grana, aún sorprendentemente juvenil para su edad; francamente seductor con sus notas de ciruela, carne y tostadas, y un deje misterioso y especiado, mineral y salvaje; en boca poderoso y denso, con una espléndida estructura seca y un final seco, fogoso y frutal; está en su mejor momento.	Combinación perfecta Este vino huele como el plato, cuando tras decantarlo han desaparecido los aromas de madera. En boca posee exactamente la plenitud, el fuego y el abocado necesarios para redondear el guiso, pero también suficiente densidad y aspereza como para subrayar la impresión del sabor. Así, el paladar permanece fresco, incita a continuar y, antes de que uno se dé cuenta, se ha comido el plato y vaciado la copa.



ÍNDICE

- 72 **Cata de sidras naturales y de terruño:** presentamos verdaderas rarezas con carácter de terruño. Para su elaboración sólo se han empleado frutas de cultivo propio o frutas compradas de la misma región.
- 75 **Cata de Barolo de 1998:** La añada de 1998 del Barolo, que acaba de salir al mercado, es una de las mejores jamás catadas por nosotros.
- 83 **Cata de Chardonnay español:** los elaboradores españoles han encontrado la medida exacta para que dominen las frutas intrínsecas que aporta la uva sobre las notas especiadas de la madera.

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 ▶
- De 5 a 10 Euros ●
- De 10 a 20 Euros ●●
- De 20 a 30 Euros ●●●
- De 30 a 40 Euros ●●●●
- Más de 40 Euros ●●●●●

Naturales y de terruño

El resultado de las esforzadas investigaciones de Vinum es claro: la sidra es, como el vino, un mundo complejo con diferencias notables entre las distintas zonas donde se elabora. No es de extrañar, debido a la enorme variedad de tipos de manzana que hoy se cultivan en el mundo, y el diferente uso que se hace de ellas. En Normandía las mejores «cidres» tienen unos 20 gramos de azúcar residual por litro. Pero este abocado está integrado perfectamente en una acidez presente y vivaz. Sobre todo en su final, los mejores espumosos de manzana se presentan frescos y crujientes.

Las mejores Farmhouse Cider del sur de Inglaterra consiguen también un sabor de gran pureza, pero en el paladar se muestran más secas, espumosas y algo más alcohólicas. La sidra natural asturiana es un caso especial. Generalmente embotellada turbia y con mucho poso, en el sabor se parece más bien al vino de manzana «agrio» y con poco gas, como el que se produce también en Alemania y Suiza. Sólo hace espuma gracias al escanciado especial, procedimiento según el cual la sidra se vierte en el vaso desde más de un metro de altura. Más amable, y sin necesitar el ritual del escanciado, la sidra del País Vasco ofrece semejanzas con la de Asturias.

Dentro del mercado de las sidras, que consta en más de un 95 por ciento de productos industriales para cuya fabricación se compran manzanas o incluso concentrado de manzana de diversas regiones y del extranjero, las sidras que presentamos a continuación constituyen verdaderas rarezas con carácter de terruño. Para su elaboración sólo se han empleado frutas de cultivo propio o frutas compradas de la misma región. El precio de las sidras que presentamos se sitúa entre 4€ (sidra natural de Asturias) y 15€ (especialidades de Normandía).



ASTURIAS (ESPAÑA)

- La Mangada**
16,5 Amarillo dorado pálido. Una sidra excepcional, cuando sale buena, con cuerpo, cremosa, de regustos frutales, perfectamente equilibrada, con una explosión refrescante en la boca, profundos aromas, por vía retronasal, de manzana en un marco balsámico de madera, notas tostadas y un vivo sabor agrídulce. El cuerpo y la acidez de esta excelente sidra natural limpia y prepara las papilas gustativas, permitiendo que cualquier bocado acompañante se convierta en un bocado sutil, profundo y sorprendentemente ligero.
- Cortina Villacubera**
16 Amarillo dorado transparente. Gran limpieza aromática, con las notas afrutadas de la manzana complementadas por sutiles recuerdos de madera de castaña. Una acidez refrescante hace que la bebida, sin necesidad de escanciar, resulte alegre y ligera pese a que tiene cuerpo. Final seco y frutoso para una sidra de nueva generación que prima la selección rigurosa de las manzanas autóctonas, lo que se traduce en un carácter muy asturiano, pero revestido de finura.

El Gaitero Cosecha 2000

- 15,5 Amarillo claro y transparente. Hace mucha espuma al escanciarla, y luego continúa más levemente en el vaso. Aroma elegante de manzanas, aunque ligeramente ácido. En el paladar, fresca y de ácido marcado, sostenido por un tanino presente, ligeramente astringente. Al final, un ácido ligeramente dominante. La primera sidra natural «moderna» de Asturias se presenta en elegantes botellas de Riesling capsuladas, a la manera del vino.

Muniz Manzana Seleccionada

- 15,5 Amarillo dorado ligeramente traslúcido. Aroma bastante complejo, con un abanico de impresiones tan diversas como notas frutales, animales, levaduras, lácteos y humo. Al escanciarla produce una buena espuma, y el carbónico natural permanece bastante tiempo, por lo que en boca resulta muy festiva, con una gran viveza animada por una acidez elevada, de componentes cítricos. Hay un amargor final algo descompensado pese a la buena dotación alcohólica.

Trabanco Manzana Seleccionada

- 15,5 Amarillo dorado claro. Aroma complejo, muy limpio, con notas frutales y tánicas entre las que destaca la manzana madura y algún recuerdo de cítricos que le da frescura. Boca muy equilibrada, amable y ligera, que hace buen «culín» y de un final persistente y aromático. En la mejor tradición asturiana, ahora con manzanas autóctonas seleccionadas, para una sidra que destaca por su excelente elaboración.

La Nozala Oro Manzana Seleccionada

- 15 Amarillo dorado. Aroma poco intenso pero limpio, con atisbos de perfumes cítricos y un recuerdo leve de madera. En la boca resulta algo seca, con un impacto demasiado ácido. Tiene cuerpo, un final frutoso, y ligeramente cosquilleante. Sería deseable una mayor armonía para conseguir que el carácter de la sidra se acompañara de mayor finura.

Riera

- 15 Amarillo dorado. Aromas de fermentación sobre un fondo de manzana, y un punto de volátil. Fresca, ligera, con buen balance acidez-alcohol. Se nota el paso por tonel de castaño que le aporta mayor complejidad aromática sin oscurecer su frutuosidad. Al escanciarla ofrece un atractivo aspecto. Todo un alarde de artesanía elaborado por un sidrero industrial.

Gelo

- 14,5 Amarillo dorado claro, ligeramente turbio. Destaca su aroma de manzanas poco dulces. Rectilínea en el paladar, bastante llena. Sobresale un ácido intenso, pero nunca molesto. Al final resulta viva y agradablemente áspera.

Riestra

- 14,5 Amarillo dorado claro. Aroma muy fino aunque presenta ciertas notas de reducción, tal vez porque corresponde a una botella con varios meses. Sin embargo, conserva nítidos los aromas de manzana ácida, enriquecidos por la aportación del castaño. En boca se abre bien y evoluciona hacia un final muy fresco y ligero.

Sareganu Manzana Seleccionada

- 14,5 Amarillo dorado intenso. Aroma muy limpio y elegante, con todas las notas equilibradas aunque la fruta quede un tanto eclipsada por otros aromas de reducción. Tiene un componente lácteo interesante junto a recuerdos tostados. Se percibe un punto de volátil que no llega a molestar. En boca es algo seca, con buena acidez y un paso ligero.

El Gobernador

- 14,5 Ámbar amarillo, poco clara. Aroma de manzanas maduras. Notas de sotobosque y tierra. Resulta otoñal y algo rústica, pero agradable. En el paladar, bien estructurada y muy fresca. Una sidra equilibrada, de perfil clásico y artesanal.

Frutos

- 14 Amarillo dorado. Aroma característico de las antiguas sidras artesanales, con un predominio de las notas a manzana, pero ya evolucionadas. Tiene un paladar ligeramente seco, con una presencia destacada de la acidez, incluyendo un toque de volátil que no resulta desagradable. Boca algo punzante y poco persistente.

Bustos

- 14 Ámbar amarillo con tonalidades doradas. Aroma algo cerrado, con recuerdos resinosos no muy atractivos. En boca se muestra fresca, acidula, pero con cuerpo y buena expresión final.

Les Mestes

- 14 Amarillo dorado, ligeramente turbio. Estamos ante una sidra artesanal muy irregular, que puede alcanzar buenos niveles de calidad dependiendo del tonel. El aroma es muy frutal, casi exclusivamente con notas de manzana y algún atisbo de levaduras. Muy a menudo peca de una acidez volátil algo subida. Necesita ser escanciada y bebida con cierta despreocupación.

PAÍS VASCO (ESPAÑA)

Zapiain

- 15,5 Amarillo dorado, bastante limpio. Con el tiempo adquiere interesantes aromas de reducción que se manifiestan particularmente al escanciar la sidra, y que la confieren cierto aire de seriedad. Tiene un atractivo toque de manzana dulce, enriquecido con la presencia de notas lácteas, paja seca, y recuerdos de tonel. En boca resulta muy equilibrada, tal vez un poco baja de acidez, pero de sabor intenso con un regusto goloso y un final persistente. Una sidra de clara inspiración asturiana, y mucho mejor que gran número de ellas.

Zelaya

- 15 Amarillo oro pálido. Aroma limpio en el que predomina la presencia de la manzana asada, pero en el que se pueden encontrar también matices de madera, tostados, levaduras y reducción. Si la nariz es interesante, sin deslumbrar, la boca resulta mucho más convincente, con un discurrir fácil y muy sabrosa. Viva y fresca, tiene un buena acidez cítrica, pero hay un punto de volátil demasiado presente. El final es ligero, festivo y limpio, con un toque agrio.

NORMANDÍA (FRANCIA)

Sydre Argelette 2001

- 16,5 Amarillo dorado transparente. Aromática, elegante, de tono puro a manzanas maduras y cítricos. Notas de miel del bosque. El ataque, ligeramente dulce. Un vino lleno y espeso que llega a recordar las formas redondas; en el final, a pesar de sus aproximadamente 20 gramos de azúcar residual, resulta decididamente crujiente y fresco. En lo que respeta a su aromática, este vino gana si se decanta brevemente. De cultivo biodinámico controlado.

Cidre Vivant, 1er Cru Vallée d'Auge, 2001

- 16 Amarillo puro con matices ámbar. Aromas de manzanas dulces maduras. También notas de caramelo y pastas. En el paladar, magnífico equilibrio entre dulce y ácido. Mucho ácido carbónico que, no obstante, no resulta agresivo sino refrescante. Hecho exclusivamente con manzanas de cultivo propio tradicional, de tronco alto, vinificado y embotellado sin filtrar.

Domaine Dupont

Cidre Reserve 2002

«matured six months in calvados casks»

- 15,5 Amarillo ámbar. Al escanciarla, presenta sorprendentemente poca espuma. Aromas de manzanas asadas, caramelo y pastas. También notas rústicas. El principio es muy dulce en el paladar. Poco perlado. Cidre lleno con taninos agradablemente protectores. Interesante, aunque se parece más a un Frizzante que a un vino espumoso clásico.



Argelette es una sidra normanda con clara vocación de aproximarse a un champagne, no sólo en la apariencia y presentación, sino en su elegante diseño enológico.

SOMERST & DEVON (INGLATERRA)

Kingston Black

Single Apple Variety

- 15 Amarillo claro y transparente. Muy espumoso en el escanciado. Aromas puros a manzanas frescas y pastas. En el paladar, elegante y equilibrado. Seco como un pergamino y sorprendente filigrana, a pesar de su ocho por ciento de alcohol. Esta sidra está hecha en un 100 por cien con la legendaria variedad Kingston Black. La primera fermentación, en grandes tinas de madera de roble, y la segunda, en la botella.

Nutts Farm, Woodbury Salterton

Dry bottle conditioned Sparkling Cider

- 14,5 Amarillo claro, ligeramente turbio. Espléndida espuma. Aroma puro a manzanas poco dulces. También cítricos, pasta y un matiz de notas animales. Ácido marcado en el paladar y muy fresco, a la par que muy seco. Perfecto como refresco de cálidos días veraniegos. Las manzanas proceden del manzanar privado del Dr. Noel Lawn, y se fermentan y elaboran en el Cider House del conocido fabricante de cider Chris Choles. Esta sidra experimenta una segunda fermentación en la botella.

Ashridge, Modbury Brut 1999

- 14,5 Amarillo ámbar. Al escanciarla, presenta sorprendentemente poca espuma. Aromas de manzanas asadas, caramelo y pastas. También notas rústicas. El principio es muy dulce en el paladar. Poco perlado. Cidre lleno con taninos agradablemente protectores. Interesante, aunque se parece más a un Frizzante que a un vino espumoso clásico.

Av. de Catalunya, 36 - Tel. 93 897 91 48 - Fax: 93 897 92 85
08736 GUARDIOLA DE FONT-RUBÍ (ALT PENEDES) Barcelona - España
e-mail: ferret@troc.es / web: http://www.troc.es/cavasferret

El buen vino tiene un nombre...

Solagüen

Unión de Cosecheros de Labastida
Avda. de la Diputación - 01330 Labastida (Álava)
Telf.: 945331 161 - Fax: 945331 118

FERVINO

El mayor lugar de encuentro para profesionales de la enología, maquinaria vitícola y vitícola. Más de 8.000 m² de exposición, con una carga totalmente acondicionada.

Publicación Ferret "Esteban López Vega" - Avda. del Vino, s/n
del 22 al 25 de enero de 2003

VALDEPEÑAS

AYUNTAMIENTO DE VALDEPEÑAS - Tel. 926 34 70 27

TAL COMO ES.

Sidra Trabanco

PRINCIPADO DE ASTURIAS

- Abbona Marziano e Enrico Pressenda**
16 Rubí; bayas maduras y chocolate; potente y muy maduro, con taninos suaves e intensos, aunque también muy jugoso a pesar de la plenitud; un vino para morder. Disfrute garantizado. 2004 a 2006
- Alessandria Fratelli Monvigliero**
15,5 Ciruela en nariz, notas florales; aterciopelado, taninos pulidos, final fogoso, discretos aromas especiados de madera. 2003 a 2006.
- Alessandria Fratelli San Lorenzo**
16 Color rubí en maduración; un Barolo compacto, una pizca rústico, pero muy agradable, tradicional, con estructura áspera y fresca. 2004 a 2008.
- Alessandria Gianfranco Barolo**
15,5 Rubí intenso; aroma seductor de bayas y cerezas; compacto y anguloso en el paladar, tiene la suficiente casta y aspereza para equilibrar la madera. 2004 a 2008.
- Alessandria Gianfranco San Giovanni**
16,5 Color picota intenso; seductoramente frutal; potencia y casta seguras, textura magníficamente jugosa sin ser exageradamente densa, duración maravillosa y frutal, final entre amargo y dulce de pomelo rosa; un vino muy agradable que sienta bien. Ya se disfruta, pero puede madurar. 2004 a 2010.
- Anselma Barolo**
15 Pleno e intenso, jugoso y lleno, alcohol presente. Taninos angulosos algo ásperos, con una ligera astringencia que da frescura al vino. 2004 a 2008.
- Ascheri Giacomo Vigna dei Pola**
15 Bien estructurado, taninos algo secos, final de cerezas maduras, tabaco y cuero. 2003 a 2006.
- Ascheri Giacomo Sorano**
15 Rubí brillante con reflejos negros; en nariz hay notas de cereza, madera, laca; en boca es robusto y redondo, concentrado, gustoso. 2004 a 2008.
- Azelia Brizzo Fiasco**
15,5 Seductor y marcado por la madera, pero también frutal y especiado, bien estructurado, fresco y transparente. Dura. 2003 a 2007.
- Barale F.lli Bussia**
15 Especiado y frutal; estructura media, jugoso, taninos ásperos. Muy fiable. 2004 a 2007.
- Barale F.lli Castellero**
16,5 Rubí en maduración; nariz especiada y ahumada, frutos secos; casta, nobleza, fuerza y una buena dosis de autenticidad; jugoso, áspero, anguloso y robusto. 2004 a 2008.

Máximo nivel

La añada de 1998 del Barolo, que acaba de salir al mercado, es una de las mejores jamás catadas. Esto se debe, entre otras cosas, a que hay más vinos de alta calidad, y a que los productores de Barolo han encontrado el equilibrio con un estilo que integra los logros de los últimos años sin dejar de lado la especificidad (el terruño).

La cosecha de 1998 tiene mucho de todo: taninos, acidez, alcohol, riqueza aromática, madurez y peso... Al igual que en la Toscana, también en el Piemonte se consigue cada vez más controlar e integrar la madera nueva, tan de moda. Los vinos excesivamente maderizados han dejado de ser la regla para convertirse en excepciones. En general, la particularidad de los Barolo de 1998 es precisamente su estilo completo. Tienen suficiente de todo, no les sobra nada, y gustan tanto a los expertos como a los neófitos.

Barbara Schroeder, Rolf Bichsel y Christian Eder cataron unos 200 Barolo para esta guía, a ciegas y en varias etapas. La degustación tuvo lugar en parte en el evento oficial de Alba y en parte en Burdeos. Traemos a nuestras páginas los mejores.

- Batasiolo SPA Vigneto Corda della Briccolina**
15 Apetitoso y fresco, equilibrado a pesar de la marcada acidez, con buen desarrollo y final largo. 2003 a 2007.
- Borgogno Serio e Battista Cannubi**
16,5 Nariz inicialmente algo difusa de hojarasca húmeda, después nuez; vigoroso y anguloso en boca, pleno y largo, increíblemente fuerte y áspero, final especiado; para amantes de los vinos auténticos. 2005 a 2008.
- Borgogno Virna e Lodovico Cannubi Boschis**
15,5 Rubí intenso; extraordinariamente frutal y especiado, notas de cereza, tabaco y cuero; bastante opulento en boca, maduro y lleno. 2003 a 2007.
- Ca' Rome' Vigna Cerretta**
16 Nariz tostada algo sorda, que pide aire a gritos; pleno e intenso en boca, jugoso, maduro, sin dureza, sólo el final es una pizca seco. Bueno, en una versión accesible y madura. 2003 a 2006.
- Ca' Rome' Rapet**
16 Color picota intenso; notas de madera, aromas especiados finos y seductores: sencillamente apetitoso, textura increíblemente jugosa, pleno y largo, taninos redondos, maduros y dulces; estilo muy moderno, desde luego, pero también bastante auténtico. Se disfruta enormemente, aunque no debe dejarse madurar demasiado: la sequedad que ya se percibe aumentará. 2003 a 2006.
- Camerano G. e Figli Cannubi San Lorenzo**
15 Buena estructura, taninos ásperos y minerales, final de bayas negras y madera. Puede madurar. 2004 a 2008.
- Cantina Gigi Rosso Arione**
15 No demasiado complejo, pero muy agradable y fiable, posee frutalidad y frescor, taninos maduros y apetitosos. 2003 a 2007.



Los vinos de Gianfranco Alessandria, de Monforte d'Alba, se caracterizan por su elegancia; además de Barolo también produce Barbera y Dolcetto.

Cantine Gemma Giblin
15,5 Aún cerrado, incluso una pizca animal y reductivo, notas de enebro y regaliz; en boca tiene bastante plenitud y casta, densidad y duración, aunque el final es algo áspero y seco. Puede madurar algo. 2004 a 2007.

Cantine Gemma Selezione Vigneti Diversi
15,5 Nariz especiada de cereza y madera, cuero y tabaco; bien estructurado, notas frutales muy puras y taninos apetitosos, vigor, plenitud y elegancia. 2004 a 2008.

Cascina Adelaide di Drocco Amabile Preda-Cannubi-Fossati
15 Delicadamente especiado, notas frutales dulces, compota de ciruelas; taninos ásperos, madera agradable en un segundo plano. 2004 a 2008.

Cascina Ballarin Bussia
15 Color rubí intenso; ya muy maduro, madera perceptible pero bien ligada, fruta muy madura, final anguloso y una pizca seco. 2004 a 2009.

Cascina Ballarin Bricco Rocca
15,5 Se muestra especiado y con casta, fruta gustosa y madura, los taninos resultan algo quebradizos pero se ven equilibrados por el complejo dulce y las notas de ciruelas cocidas del final. 2004 a 2009.

Cascina Bruni Marialunga
15 Color rubí intenso; notas florales y de madurez; frutal y pleno en el paladar, con taninos suavísimos, madera bien ligada, final dulce de mermelada. 2003 a 2007.

Cav. Enrico Bergadano Sarmassa
15 Tonos de maduración, frutas desecadas; taninos angulosos pero no desagradables, la fruta se muestra gustosa y amable, la madera resulta agradablemente integrada. Un buen compromiso entre tradición y modernidad, debe madurar. 2004 a 2009.

Cavallotto Riserva Vignolo
15 Sotobosque, notas frutales, ciruelas maduras; taninos suaves y madera bien ligada, sin apenas aristas, duración agradable. 2004 a 2008.

Ceretto Brunate
15 Domina en exceso la madera, que desplaza a la frutalidad agradable y a los taninos finos. 2004 a 2008.

Chiarlo Michele Cannubi
15,5 Rubí mate; té y bayas; textura extraordinariamente fresca y agradable, estructura firme y áspera, con casta y duración (ligeramente áspera). Puede madurar algo. 2003 a 2006.

Chiarlo Michele Cerequio
15,5 Notas de tueste, grosellas; frutalidad increíblemente gustosa, pero también textura algo quebradiza y áspera, con final frutal algo seco. 2003 a 2006.

Chiarlo Michele Brunate
15,5 Rubí en maduración; seductoramente frutal, grosella y frambuesa; todo su estilo sienta muy bien, con sus gustosas notas de bayas, aunque el final es claramente seco, lo que nos hace albergar temores con respecto al futuro. No debe dejarse envejecer demasiado. La nota se la damos por la frutalidad... 2003 a 2006.

Clerico Domenico Pajana
15 Buqué seductor, notas de bayas, vainilla y roble; una potente dosis de extracto dulce ya al comienzo, carnosidad en la fase media, taninos ásperos, angulosos y una pizca secos en el final fogoso; no muy fino, pero impresiona de forma algo superficial, muy a su estilo. 2003 a 2007.

Cogno Elvio Ravera
16 Color rubí mate; sándalo y hojarasca; tremendamente fuerte y anguloso, textura jugosa, final largo marcado por la fruta; aún cerrado pero muy prometedor, robusto, para una larga maduración. 2005 a 2010.

Colla Bussia Dardi Le Rose
15 Rubí oscuro; frutas desecadas y notas florales; acidez perceptible, estructura afrutada, aunque el final es una pizca vegetal. 2003 a 2007.

Conterno Aldo Colonnello
15,5 Muestra jugosidad y plenitud con su textura de fruta dulce y taninos minerales de grano fino. Elegante, seductor, con buena duración. 2004 a 2008.

Conterno Fantino Vigna del Gris
15 Rubí; humo y especias; anguloso y compacto en boca, denso y áspero, con acidez perceptible y taninos algo duros, ligeramente secos, que parecen cincelados; final aún marcado por la crianza. 2004 a 2008.

Conterno Franco Bussia Munie
16 Rubí; muy recatado; robusto y anguloso, con taninos durísimos, ásperos pero frescos, final jugoso; aún cerrado, puede envejecer. 2004 a 2008.

Conterno Franco Vigna Pugnane
17 Rubí en maduración; aún muy recatado; compacto y vigoroso, con taninos maravillosamente jugosos y apetitosos y acidez fresca, final muy largo y frutal; puede madurar. Un vino magnífico, clásico. 2004 a 2008.

Conterno Paolo Ginestra
15 Color rubí oscuro, con reflejos granates; comienzo aterciopelado, seguido rápidamente por abundantes taninos ásperos, con notas de cerezas maduras al final, debe madurar algo. 2004 a 2009.

Costa di Bussia - Tenuta Arnulfo Costa di Bussia
15 Nariz floral, notas de cereza; alcohol presente, pero se halla bien equilibrado por la fina aspereza de los taninos. Un Barolo alegre para beber. 2003 a 2006.

Damilano Cannubi
15 Recatadamente especiado, bien estructurado pero suave, con un buen potencial de maduración a largo plazo. 2004 a 2009.

Einaudi Luigi Cannubi
15 La madera tiene una presencia casi excesiva, pero tras ella se encuentra una frutalidad gustosa combinada con cuero, chocolate y notas de tueste, taninos bastante pulidos. Estilo limpio e internacional, puede madurar. 2003 a 2008.

Fenocchio Giacomo Villero
15 Color rubí luminoso; notas de guindas maduras; bien estructurado, taninos aterciopelados, final gustoso y fresco. 2003 a 2007.

Fontanafredda Serralunga d'Alba
16 De un intenso color rojo picota; prometedor, aún recatado, componentes especiadas, herbáceas y ahumadas; increíblemente firme y denso, taninos como una piedra, compacto y cincelado, gustoso y largo; gran concentración, fogoso y opulento: a la vista de la gran cantidad producida es un vino fantástico, por el que sólo cabe felicitar a sus creadores. En el momento de la cata, los dos crus Lazzarito y Vigna della Rosa aún no se habían embotellado: las notas correspondientes se publicarán en alguno de los próximos números. 2005 a 2010.

Germano Ettore Cerretta
16,5 Intenso color rubí mate; ciruelas maduras y una pizca de trementina; increíblemente anguloso y fuerte, robusto y largo, anguloso y con cuerpo, con un agradable final dulce y amargo al mismo tiempo. Duración infinita: los amantes de vinos auténticos con marcado carácter propio están de enhorabuena. Debe madurar. 2005 a 2008.

Germano Ettore Prapò
16,5 Rubí mate; aromas complejos y especiados, sándalo, rosas, almendras y chocolate; vigoroso y jugoso, denso, fogoso, con casta y largo, lleno de frescor: así nos gustan los grandes Barolo. Ya se disfruta, pero puede madurar algo más. 2003 a 2006.

Ghisolfi Attilio Bricco Visette
15 Rubí; reductivo, después ahumado y mineral; anguloso, áspero, algo unidimensional, pero sienta muy bien. 2004 a 2006.

Giacosa Bruno Falletto
16 Rubí mate en maduración; el buqué aún resulta cerrado, pero en boca se percibe la jugosidad y casta del Serralunga, con taninos frescos y ásperos, y final frutal largo y especiado. Un vino que puede madurar. 2004 a 2010.



Cepas Viejas

La variedad Merlot esperó sin prisas, durante 60 años, para conseguir la madurez de sus esencias. Nuestros expertos pusieron todo el esmero en la selección de la uva y en su elaboración para lograr un gran vino. Y finalmente los aromas y texturas de las maderas más nobles de Allier, Nevers y Missouri acumaron una espera de nueve meses para alambicar nuestro Cepas Viejas. Embotellado en diciembre de 2001, a la espera de que usted lo disfrute.

DOMINIO DE TARES

Viticultor y Enólogo: Dominio de Tares, S.L.
C/da Borsari, 4 • 24118 San Bartolomé de Borsari
Bene Alto (Luzán)
Tel.: +34 923 21 45 70 • Fax.: +34 923 21 45 70
www.dominiodetares.com • www.dominiodetares.com



El Vigna Pugnane de Franco Conterno es un cru procedente del viñedo del mismo nombre. El Bussia Munie tampoco tiene nada que envidiar a este Barolo clásico.

- Giacosa Bruno**
Le Rocche del Falletto
17 Color rubí juvenil; aromas especiados prometedores, nobles y recatados, notas de humo, boletus, cúrcuma; lleno de casta y fuerza, denso y largo, final afrutado y con casta; impone por su casta y su frescura, no por plenitud ni extracto dulce; debe madurar. 2005 a 2010
- Giacosa Fratelli**
Vigna Mandorlo
15 Un vino tan opulento como jugoso, en el que en este momento aún luchan el roble, la plenitud madura y la aspereza. Debe reposar algo más para alcanzar una mayor armonía. 2004 a 2008.
- Gomba**
Boschetti
15 Menta y notas florales; gustoso, compacto y jugoso, notas finales de fruta de hueso. 2004 a 2009.
- Grasso Elio**
Gavarini Vigna Chiniera
17,5 Color rubí mate intenso, aún juvenil; nariz prometedor, casi excesiva, con notas de mora, vainilla, regaliz y anís; compacto y anguloso, abundantes taninos ásperos que marcan pero no secan, increíblemente pleno y largo: potencial en mantillas, debe madurar, pero con el tiempo impresionará por su riqueza desbordante. 2005 a 2010.
- Grasso Elio**
Ginestra Casa Maté
19 Rubí; aromas especiados complejos, aún incompletos pero prometedores: ¡un vino de ensueño! Textura magnífica, densa, firme, increíblemente pleno, gustoso y jugoso, larguísimo: la quintaesencia de un gran Barolo. ¡Qué casta, qué fuego, qué temperamento! Uno de los grandes vinos del mundo. 2004 a 2015.
- Grasso Silvio**
Ciobot Manzoni
15,5 Color rojo picota; aromas recatados, madera bien ligada; rico en extracto, jugoso, salida de boca dulce marcada por la fruta y también algo seca al final. 2003 a 2008.
- Grasso Silvio**
Bricco Luciani
15,5 Un Barolo compacto, moderno, rico en extracto, apetitoso, con estructura firme, taninos robustos y mucho roble en el prolongado final. 2004 a 2008.
- Grimaldi Luigino**
Vigna San Biagio
15 Perfume seductor y delicado con notas frutales, roble y resonancias minerales; en boca hay taninos aún despiertos y un final largo marcado por la fruta. Elegante y tradicional. 2004 a 2008.
- La Spinona**
Sorì Gepin
15 Buqué de bayas frescas y roble empleado con discreción; en boca hay fuego perceptible, pero el alcohol está bien equilibrado por los taninos compactos. Aún cerrado, debe madurar. 2005 a 2008.
- La Volta**
Vigna La Volta
15 Color rubí intenso; notas de ciruelas y cerezas maduras; buen extracto, estructura purificada pero sólida, final refrescante y mineral. 2003 a 2007.
- Le Ginestre**
Le Ginestre
15 Color rubí con reflejos granate; taninos angulosos, acidez perceptible, final afrutado de cerezas y bayas del bosque. Sabe gustar. 2004 a 2008.
- Marcarini**
Brunate
15,5 Madera y especias en nariz, seguidas por ciruelas maduras, cuero, tabaco, a pesar de todo resulta fresco y alegre, sobre todo por la frutalidad gustosa; los taninos ligeramente ásperos apenas molestan. 2004 a 2009.
- Marcarini**
La Serra
15,5 Ciruelas maduras, cerezas, notas de madera; en boca es aterciopeladamente afrutado, con acidez persistente y taninos finos en el prolongado final. Tradicional pero muy seductor. 2003 a 2007.
- Marengo Mario**
Brunate
15 Rubí intenso; componentes florales y frutales; taninos aterciopelados en el paladar, acidez destacada, aún muy juvenil y cerrado, madurará bien. 2004 a 2009.
- Marrone Gian Piero**
Pichemej
15,5 Seductor, discretos aromas especiados de madera; un vino con nervio y casta, perfectamente pulido. Ya se disfruta, pero también puede envejecer. 2003 a 2008.
- Mascarello Giuseppe**
Mascarello Giuseppe
Santo Stefano di Perno
15,5 Frutal y mineral, con múltiples capas, después hay aromas de especias, cuero y tabaco; largo y gustoso en el paladar, opulento y fogoso. 2004 a 2009.
- Molino Franco**
Zuncaì
15,5 Bien estructurado y vigoroso, taninos redondos y gustoso final afrutado, bien redondeado por la madera. 2004 a 2008.
- Molino Mauro**
Vigna Gancia
16 Buqué seductor de roble y bayas maduras; bastante jugo y fuerza en el paladar, taninos bien ligados y final gustoso y prolongado. 2004 a 2010.
- Molino Mauro**
Vigna Conca
16,5 Rubí muy oscuro; seductores aromas especiados de madera y opulentas notas frutales en nariz, bayas del bosque, tabaco y chocolate; apetitoso y a la vez elegante, con taninos maduros y jugoso final afrutado. 2005 a 2011.

- Monfalletto – Cordero di Montezemolo**
Monfalletto
15 Agradablemente afrutado, ya bastante maduro y redondo, con taninos suaves y elegantes. Ya se disfruta, no debe envejecer demasiado. 2003 a 2006.
- Monfalletto – Cordero di Montezemolo**
Enrico VI
15 Especiado y herbáceo tanto en nariz como en boca, pero también fresco y frutal, con taninos ásperos. Fiable. 2003 a 2007.
- Oddero**
Mondoca di Bussia Soprana
15 Notas ahumadas, ciruela; áspero, algo rústico y amargo, pero con potencial de maduración. 2004 a 2009.
- Palladino**
Parusso Armando di Fratelli Parusso
Bussia Vigna Munie
16 Aromas complejos con notas de bayas maduras; bien perfilado en boca, gustoso y jugoso, acidez perceptible, madera bien ligada. Un buen Barolo. 2004 a 2008.
- Pio Cesare**
Selezione Vigneti Diversi
15,5 Notas maduras de fruta y bayas, madera, cuero, tabaco; en el paladar hay fruta compacta, taninos apetitosos, equilibrado y denso. 2004 a 2009.
- Pira E. e Figli**
Cannubi
16 Complejo y seductor, con notas de madera y flores, cereza, confitura de ciruelas; taninos maduros y bien ligados, notas frutales persistentes en el paladar. 2004 a 2009.
- Principiano Ferdinando**
Boscareto
15 Complejo, con notas florales, frutales y de madera; posee casta, frutalidad dulce y taninos angulosos. Ya se disfruta. 2003 a 2007.
- Prunotto**
Bussia
15 Aciruelado y redondo, bien hecho, con maderas perfectamente integradas y taninos firmes. 2003 a 2007.
- Revello**
Vigna Conca
15 Afrutado y floral, con agradables notas de madera; la fruta y la madera están bien entretrejidas, los taninos son suaves y apenas secos. 2003 a 2007.
- Rinaldi Giuseppe**
Brunate Le Coste
15 Humo, ciruelas y componentes minerales; pleno y jugoso, taninos bien ligados, madera presente aunque no molesta. 2003 a 2007.
- Rocca**
Tenuta Rocca
15,5 Rubí; aromas algo difusos, ligera reducción, componentes metálicos y minerales; mucho más claramente perfilado en boca, con taninos durísimos y final especiado y frutal. Puede madurar. 2004 a 2008.



Del viñedo Casa Maté de Elio Grasso viene probablemente la mejor expresión de un Barolo de 1998: pleno y jugoso, elegante y clásico a la vez.

- Rocche Costamagna**
Rocche dell'Annunziata
15 Vigoroso y pleno, taninos angulosos y acidez perceptible, agradable y bastante elegante. 2003 a 2008.

- Rocche Costamagna**
Bricco Francesco
17,5 Rubí mate; inicialmente muy marcado por la madera tanto en nariz como en boca, lo que perjudica algo a la frutalidad, pero después también es elegante, gustoso y bien perfilado, con taninos de grano fino y acidez fresca. ¡Sencillemente magnífico! 2003 a 2010.

- Rocche dei Manzoni**
Vigna Capella di Santo Stefano
17 Nariz vigorosa y especiada, levística, sándalo, setas; pleno y denso ya en el inicio, magníficos taninos, final largo marcado por la fruta, aunque algo áspero por la madera, algo que desaparece una vez aireado. En cualquier caso, tiene suficiente cuerpo para digerir la madera; debe dejarse madurar un poco. 2005 a 2010.

- Rosso Giovanni**
Cerretta
15 Fruta madura, alcohol y notas herbáceas; pleno en boca, taninos suaves y posgusto largo. 2004 a 2007.

- Ruggeri Corsini**
Corsini
15 Notas de sotobosque y madurez; apetitoso y frutal, taninos ya degradados, puede beberse ya. 2003 a 2007.

- Saglietti Flavio**
Barolo
15,5 Notas de cereza, vainilla, chocolate; pleno, apetitoso, largo, frutalidad gustosa al final: ya se disfruta, podría ganar medio punto más. 2003 a 2006.

- Scarzello Giorgio e Figli**
Barolo
15 Aromas reductivos, sudor, aunque mejora con la aireación y se hace mineral, con notas de regaliz y clavo; un Barolo alegre, auténtico, refrescante, fácil de beber, ideal para una comida fuerte. 2002 a 2004.

- Scarzello Giorgio e Figli**
Vigna Merenda
16,5 Rubí en maduración de intensidad media; aromas especiados recatados, de múltiples capas; vigoroso y anguloso, abundantes taninos ásperos y acidez agradable, aunque también algo aterciopelado, final largo y fogoso; un vino agradable y auténtico que no sólo posee fuerza sino también una elegancia áspera. Mejora con cada trago. 2004 a 2008.

- Scavino Paolo**
Carobric
15,5 Múltiples capas, especiado, con notas de grosellas y frambuesas frescas, tabaco; en boca hay taninos ásperos con casta, y un final limpio, redondo y pleno. 2004 a 2008.

- Scavino Paolo**
Bric del Fiasco
15,5 Posee elegancia y casta; es compacto y anguloso, limpio en boca, con taninos agradables y estructura delicada y afiligranada. Ya se puede beber, pero también puede envejecer. 2003 a 2008.

- Schiavenza**
Prapò
15 Rubí oscuro; cerezas maduras, componente herbácea; en boca es vigoroso y redondo, pleno y largo. 2004 a 2008.

- Sebaste (Az. Agr.)**
Bussia
15 Aún resulta bastante cerrado, los aromas frutales gustosos y maduros se mantienen todavía en un segundo plano; necesita algo de tiempo. 2004 a 2009.

- Sebaste Mauro**
Monvigliero
16 Rubí en maduración; claras notas de madurez en nariz, chocolate y tierra de bosque; compacto, con buena estructura, fresco, final especiado y gustoso. 2003 a 2008.

- Sebaste Mauro**
Prapò
17,5 Nariz seductora ahumada y especiada; compacto y áspero, buena estructura, taninos vigorosos y angulosos, final largo y gustoso; auténtico, robusto, notable; extraordinario con un asado de buey. 2004 a 2010.

- Stroppiana Oreste**
Vigna San Giacomo
15 Frutal y seductor, aromas de frambuesa y rosa; en boca hay acidez perceptible, taninos algo quebradizos, y final de bayas cocidas. 2003 a 2008.

- Terre da Vino**
Poderi Scarrone
15 Delicados aromas especiados de madera, notas florales, cuero; limpiamente perfilado, con taninos angulosos, final dulce de fruta. 2004 a 2008.

- Terre da Vino**
Paesi Tuoi
15,5 Bien estructurado, compacto, bastante acidez, alcohol y extracto, prolongado. Ya se disfruta, pero también puede guardarse. 2003 a 2008.

- Valdo Rino**
Vigna di Aldo
16,5 Rubí en maduración; nariz seductora, bayas y especias, humo; compacto y pleno en boca, lleno y largo, taninos densos y firmes. Un vino agradable, robusto, pero que ya empieza a disfrutarse. 2003 a 2008.

- Veglio Mauro**
Gattera
16,5 Rubí mate; componentes herbáceas y especiadas; pleno e intenso en el inicio, sólido y vigoroso en boca, final jugoso, gustoso y largo. Un vino con temperamento, bien perfilado, que ya empieza a gustar pero también puede seguir madurando. 2003 a 2008.

- Veglio Mauro**
Vigneto Arborina
16,5 Rubí en maduración; aromas especiados recatados y seductores; estructura compacta y firme, muy claramente perfilado, no exaltado y opulento sino reservado y elegante, pero muy denso y de malla fina. Un vino agradable que sienta bien y sólo mostrará plenamente sus cualidades en la mesa, donde podría incluso mejorar su puntuación. 2005 a 2010.

- Veglio Mauro**
Castelletto
17 Color burdeos; aromas inicialmente algo difusos, pero que se abren rápidamente, especias, componente herbácea; pleno e intenso en el inicio, fuerte y denso en boca, taninos jugosos y maduros, largo final afrutado. Un vino muy agradable, con carácter, frescura y temperamento. 2004 a 2008.

- Veglio Mauro**
Vigneto Rocche
17,5 Rojo picota; seductor pero recatado, aromas finamente especiados, notas florales; increíblemente gustoso y pleno, con taninos magníficamente jugosos y abundante acidez fresca, final largo marcado por la fruta. ¡Extraordinario! 2004 a 2010.

- Vietti**
Rocche
15 Jugoso y gustoso con frutalidad delicada, madera discreta y taninos pulidos. Tradicional y bien hecho. 2003 a 2006.

- Vietti**
Lazzarito
15 Color rubí oscuro; cerezas maduras, nota de madera; en boca es aterciopelado y compacto, con dulzor de madera en el final fogoso. 2003 a 2007.

- Vigna Rionda**
Parafada
15 Rubí mate; aromas recatados de especias, apenas desarrollados; un Barolo anguloso e impregnado de la vieja escuela, áspero, con aristas, seco, pero también pleno, con cuerpo, rico y original: una verdadera reliquia. Para los amantes de vinos campesinos auténticos. 2004 a 2010.

- Vigna Rionda**
Margheria
15 Cerezas maduras, laca; en boca hay taninos angulosos, aunque el final es algo dulce. 2004 a 2008.

- Voerzio Gianni**
La Serra
15,5 Rubí oscuro, con reflejos granate; nota floral; en boca hay acidez jugosa, roble dulce, taninos pulidos, final opulento. Un vino que quiere gustar... y lo consigue. 2004 a 2008.

- Voerzio Roberto**
Cerequio
17,5 Rubí; sándalo y especias; llena la boca, robusto, largo, con temperamento y frescura, densidad y duración, únicamente algo seco al final; excelente, posee tipicidad, debe madurar. 2004 a 2010.

- Voerzio Roberto**
Brunate
18 Frutalidad densa y plena, taninos maduros pero con casta, larguísimo final afrutado, aromas totalmente típicos del Barolo; no se encuentra la madera aunque se busque con lupa; la mezcla mejor conseguida entre tradición y modernidad. 2004 a 2010.

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.

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 on line catas, puntuaciones, fechas de consumo óptimo, con qué comidas acompañar cada vino, precios... y muy pronto, dónde comprar ese vino que le ha cautivado.



Vicente Gandía Pla, S. A.
Gandía 2001
13,5 Es un vino muy fresco, con aromas de fruta carnosa, anisados, un toque de miel. Gusta el buen desarrollo en el paso de boca, vivo y de agradable frutuosidad final. 2002 a 2002.

Enrique Mendoza
Mendoza 2000
14 Se aprecia el buen trabajo desarrollado con las lías, mantequilla, humo y un fondo frutoso de manzana y mango. A la boca resulta agradable, goloso y bastante largo. 2002 a 2004.

Solar de Urbezo, S.L.
Solar de Urbezo 2001
14 Muy fresco en su conjunto, con aromas de fruta exótica, pera o piña, poco representativos. Ligero, un paso de boca muy vivo y un final ligeramente amargoso y elegante, con recuerdos de vainilla. 2002 a 2004.

L'Olivera, S. C.
L'Olivera 2000
14 Algo subido de color, un buen buqué presidido por la fruta muy madura, melocotón, anises y un toque especiado. Buena acidez, paso de boca agradable y un final donde resaltan los tostados. 2002 a 2005.

Bodegas Irache
Irache 2000
14 Un color dorado, brillante y aromas frutuosos tenues, poco dominado por la madera. Su paso de boca es ligero, un final donde asoma la vainilla; fácil de beber. 2002 a 2002.

Ambrosio Velasco, S. A.
Palacio de la Vega 2000
14 Posee aromas de avellanas en su buqué, un fondo de madera estupendo, algo de retama, notas lácteas que no estorban. Es ligero, paso de boca agradable y final con un fino toque amargoso y tostados. 2002 a 2003.

Príncipe de Viana
Príncipe de Viana 2000
14 De un color impecable, dorado. Limpios aromas anisados y de especias resaltan en la copa. Es suave y de una fresca acidez que hace el paso de boca agradable. 2002 a 2004.

Alsina Sardá, S.L.
Alsina Sardá 2000
14 Es muy pálido de color, brillante. Destacan los aromas amielados, algunas notas florales; un vino delicado, con un paso de boca agradable y un final limpio, con recuerdos anisados. 2002 a 2004.

Jaume Serra, S.A.
Jaume Serra 2000
14 Pálido, brillante, con los aromas de fruta y hierbas, (anises) bien ensamblados con la vainilla y los tostados. Ligero, fresco, no muy potente pero de agradable final especiado. 2002 a 2008.

Masies d'Avinyó
Abadal 2000
14 Pálido, amarillo pajizo. Los aromas frutuosos, limpios aunque un poco tímidos, notas de cítricos. Es fresco, con buena acidez y un paso de boca ligero, final con un toque goloso agradable. 2002 a 2003.

Chardonnay con madera: la pareja ideal

Se aproximan tiempos de gloria para la reina blanca en España. La proverbial Chardonnay, exquisita en su tierra, notablemente mejorante en buena parte de países y microclimas, y todoterreno en la inmensidad del viñedo mundial, se asienta sólidamente sobre el mayor viñedo del mundo. Como no podía ser de otra forma, este varietal se abre paso en distintas comarcas de España con la facilidad que le otorga su poder, su complejidad y la probabilidad de adaptación a la elaboración de toda clase de vinos. La riqueza de microclimas de este país ha hecho posible varios tipos de vinos, aunque hay que destacar dos de ellos claramente diferenciados: el Chardonnay mediterráneo, de poderoso cuerpo, suave untuosidad y aromas tan penetrantes que pueden llegar al agobio de narices sensibles. El otro tipo es el que recuerda a un vino más septentrional, con una acidez más marcada, los elegantes aromas minerales más definidos y el justo equilibrio como bandera. Para que la perfección sea lo más ajustada, este gran varietal necesita una buena madera: parece que los elaboradores hispanos han encontrado la medida exacta para que dominen las frutas intrínsecas que aporta la uva sobre las notas especiadas, durante tantos años dominadoras de paladares y gustos nacionales. La muestra es un buen referente para apreciar la calidad del vino blanco que se hace en España. No se ha alcanzado la perfección todavía pero parece ser el camino a seguir.

Vinos y Bodegas Miquel Oliver

Gran Chardonnay 2001
14 Verdaderamente potente en nariz, muy floral, frutoso, incluso aromas de fruta en aguardiente, la fina madera bien dosificada. Envoltente, un paso de boca goloso y algo bajo de acidez. 2002 a 2005.

De Muller, S.A.
De Muller Chardonnay 1999
14 Buen color, amarillo dorado, brillante, domina la fruta madura, notas de especias. Agradable paso de boca, untuoso y aromático. 2002 a 2005.

Dehesa del Carrizal
Dehesa del Carrizal 2000
14 Dorado algo subido y de reflejos verdosos. Dominan los aromas de miel y fruta madura, un toque fino de madera. Muy untuoso, largo, al final un toque goloso envuelve el paladar. 2002 a 2005.

Fermi Bohigas
Vinya Bohigas 2000
14,5 Unas lías bien trabajadas dan complejidad a la copa, los aromas de fruta madura bien combinados con las especias o el humo. Sabroso y con cuerpo, con un final fino y amargoso. 2002 a 2005.

Bodega de Sarriá
Señorío de Sarriá Viñedo nº 3 2001
14,5 Se aprecia notablemente la madera, pero de calidad, que provee de notas especiadas sobre una fruta limpia y aromática. Fresca acidez y buen equilibrio de sabores; con cuerpo y un final en el que resalta la vainilla. 2002 a 2005.



Petrea Chardonnay, un proyecto en el que Joan Milá, su enólogo, ha depositado toda su sabiduría. Buen diseño, perfecta integración de la madera, y sorprendente concepción.

C H A R D O N N A Y E S P A Ñ O L



Bodegas Julián Chivite han puesto toda su ilusión en la finca del Señorío de Arínzano. Precisamente de ahí procede el Colección 125, el mejor Chardonnay de nuestra cata.

- Cigravi - Giró Ribot**
Giró Ribot 2000
14,5 Curiosos aromas los de este Chardonnay, con recuerdos de piel de plátano y aromas amielados, también se hace notar un toque de vainilla muy comedido; es suave y de agradable final amargoso. 2002 a 2003.
- Juvé & Camps, S.A.**
Juvé & Camps Fermentado en Barica 2001
14,5 Los aromas de fruta muy madura sobresalen en un marco de hinojo, miel y vainilla. Bastante cuerpo en el paso de boca, fresco y de final especiado. 2002 a 2005.
- Pirineos**
Pirineos 2000
14,5 Sobresalen los aromas de fruta madura, flor de arbutto, miel y mantequilla; muy limpio, da la sensación de fresca y juventud. Es suave y con una fresca acidez que le proporciona viveza. 2002 a 2007.
- CVCRE**
Viña Lidón 2000
14,5 Una combinación aromática bien elaborada, con la base de fruta madura, hierbas, torrefactos y vainilla, sabroso, con buen paso de boca y final dominado por la vainilla. 2002 a 2006.
- Pérez Caramés, S.A.**
Casar de Santa Inés Crianza 1997
14,5 Tiene una reducción muy fina que al cabo de un rato da un buqué complejo, especias, miel y fruta madura. Fresco y equilibrado, muy redondo, está en su mejor momento. 2002 a 2003.
- Parxet, S.A.**
Marqués de Alella Allier 2000
15 Bonita expresión varietal bien tratada, porque la madera apenas incide en su buqué: fruta muy madura, cera y miel, algo de hinojo... untuoso y fino en el paso de boca, y final ligeramente especiado. 2002 a 2007.
- Miguel Torres**
Milmanda 2000
15 Excelente fruta con recuerdos especiados, vainilla y clavo, notas de mantequilla, tostados, realmente complejo. Sabroso y con buena estructura, fresco final, amargoso y pleno de ricos tostados. 2002 a 2007.
- Celler de Cantonella**
Cérvoles 2000
15 Es un vino complejo: a la miel, manzana madura o hinojo se añaden los aromas propios de la madera, incienso, un elegante tostado o mantequilla, con cierto predominio de estos últimos. Es fresco y sabroso, con sensaciones grasas y equilibrada acidez. 2002 a 2009.
- Rimat, S.A.**
Rimat Selección Especial 1999
15 Crianza bien medida, con los aromas de manzana bien equilibrados con los recuerdos de una buena madera. Hinojo, miel, humo... Se refuerza en boca con una excelente acidez; fresco y aromático. 2002 a 2007.
- Señoríos de Otazu y Eriete**
Palacio de Otazu 1998
15 Un vino muy original. Aromas nobles de reducción, acompañados de notas florales, anisados, bien ensamblados con la madera. Suave y untuoso, equilibrado, espléndido final, pleno de poder aromático. 2002 a 2005.

- Manuel Manzanegue**
Manzanegue 2000
15 Un buqué bien conjunto, en el que domina ligeramente la manzana madura, hay notas de miel con un fondo de hinojo, y una madera puesta muy prudentemente. Es goloso, con el paso de boca graso, largo y de un agradable final. 2002 a 2007.
- J. A. P. Roura**
Roura 2000
15,5 Muy aromático, fruta madura y recuerdos de coco y vainilla. Sabroso, equilibrado y con nervio, se aprecia mejor en boca el buen equilibrio entre la fruta y la madera. 2002 a 2007.
- Castell del Remei**
Oda Blanc 2000
15,5 Una excelente madera domina en nariz, mucha mantequilla, coco o vainilla, así como aromas de membrillo. Resulta corpulento, muy vivo y amplio. Solo le falta el ensamblaje total de la barrica: simplemente cuestión de tiempo. 2002 a 2009.
- Castillo de Monjardín**
Castillo de Monjardín 1999
15,5 Un vino complejo, aunque algo cerrado todavía, al que conviene airear para apreciar bien su buqué avellanado, aromas florales y un toque de miel. Fino y bien equilibrado en boca, con sensación de untuosidad y final levemente amargoso. 2002 a 2006.
- Albet i Noya, SAT**
Albet i Noya Col.lecció 2000
15,5 De corte «nuevo mundo», complejo, sus aromas de fruta exótica conviven con el coco o la mantequilla; un final amielado. Con cuerpo y viveza, armonioso paso de boca, largo y de fresca acidez. 2002 a 2009.
- Celler Puig Roca, S.A.**
Augustus 2000
15,5 Un buen abanico aromático, donde se capta la intensidad frutal (membrillo, lichí, mango) junto a una madera muy prudente y bien ensamblada. Es corpulento, goloso y de final explosivo, con recuerdos tostados y frutuosos. 2002 a 2009.
- Cavas Hill, S. A.**
Cavas Hill Chardonnay 2001
15,5 Excelente conjunción fruta/madera en este vino de impecables aromas cítricos (pomelo, lima) y finos aromas especiados. Es corpulento y de una acidez fresca y equilibrada. Logra un final elegantemente amargo. 2002 a 2009.
- Masía Vallformosa, S.A.**
Mas Caballé 1999
15,5 Es muy intenso, tanto en nariz, donde los aromas de fruta muy madura, miel e hinojo muy bien conjuntados con la madera, como en boca. Equilibrado y graso, se amplía en el paso de boca con potencia y elegancia. 2002 a 2006.
- Cavas Parés Baltà**
Mas Pons 2001
15,5 Una fruta clara, fresca, con recuerdos de hierbas o flores, conjunta excelentemente con las finas notas de la madera. Es sabroso y con un paso de boca vivo, muy armónico en conjunto. 2002 a 2008.

C H A R D O N N A Y
E S P A Ñ O L

- René Barbier**
René Barbier Selección 1999
15,5 Intenso y complejo buqué, excelente frutuosidad unida al la gran expresión de una barrica nueva, especias y leves notas de mantequilla. Sabroso, equilibrado, pasa con untuosidad, y desemboca en un final algo cálido. 2002 a 2009.
- Vins Miquel Gelabert**
Miquel Gelabert 2000
15,5 Dorado, un poco subido de color. Cerrado, necesita una aireación para disfrutar de sus aromas de fruta madura y miel. Gusta su equilibrio con la madera muy discreta. Meloso y graso, de un final elegante y aromático. 2002 a 2005.
- Viñedos y Crianzas del Alto Aragón**
Enate 2000
15,5 Un vino potente, la fruta madura bien compensada con los aromas de mantequilla, coco y tostados. Corpulento, con buena acidez y un final de hinojos y especias. 2002 a 2007.
- Compañía Vitivinícola Aragonesa, S. A.**
Viñas del Vero 2000
15,5 Finos aromas frutuosos, manzana y albaricoque, y una madera muy comedido, con recuerdos de mantequilla, tostados y especias. Sabroso y de excelente acidez, equilibrado, con un toque final amargo muy elegante. 2002 a 2009.
- A. y B. Marino**
Palacio de Muruzabal 2001
16 Realmente complejo, se aprecia un gran trabajo con las lías en este vino. Aporta unos aromas intrigantes de flores, hierbas y nuez moscada. Untuoso y corpulento en boca, un tanto goloso y un punto de amargor que prolonga la sensación en boca. 2002 a 2007.
- Piedemonte**
Piedemonte 2000
16 De un estilo californiano, resalta la madera en forma de mantequilla, coco, vainilla y tostado que forman un buen buqué. Graso y bien estructurado, final levemente amargoso con recuerdos tostados. 2002 a 2007.
- Jean Leon**
Jean Leon 2000
16 Fruta madura muy bien ensamblada con la madera, potente. Excelente estructura, un paso de boca untuoso, nada pesado porque mantiene la acidez muy adecuada, un final elegante, y un recuerdo de finas notas especiadas. 2002 a 2008.
- Mas Comtal**
Petrea 2000
16,5 Como un libro abierto explica este vino su excelente crianza, el perfecto equilibrio fruta/madera, muy varietal, sabroso, muy bien estructurado, con cuerpo y un gran paso de boca. Para guardar unos cuantos años. 2002 a 2008.
- Julián Chivite**
Colección 125 1999
17 Es un vino verdaderamente complejo, con su fondo de crianza sobre lías notas de avellanas, sugerente toque de miel, un final de hinojo y recuerdos tostados. Muy bien ensamblado y largo, elegantemente amargoso, deja un gran recuerdo en el paladar. 2002 a 2010.

ÉPOCA DE SETAS

Precioso otoño, generoso en setas y vinos en feliz compañía. Comenzamos, según protocolo de nacionalidad, por la bodega californiana Ernest & Julio Gallo, que nos brinda un buen varietal de Zinfandel. Oriundo de los famosos viñedos «Frei Ranch Vineyard», de la región vitícola de Dry Creek Valley en Sonoma, distribuido en España por Codorníu. Ahora ya en la península, concretamente en Navarra, Juan Magaña ha diseñado un nuevo vino, elaborado con las variedades Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah y Malbec, una puesta de largo que le vendrá muy bien. En Rioja, tres nuevos vinos visten de traje. El primero, Finca Monteviejo, procedente de un viñedo plantado en 1948 con las variedades Tempranillo, Graciano y Garnacha. Es la nueva apuesta de la bodega Valserrano bajo el concepto de vino de pago. Dairen, el segundo vino, se obtiene de las fincas en propiedad de Pradolagar, cerca de Logroño, y Las Rades, enclavada en las laderas de Yerga. Carlos San Pedro, autor del tercer vino de bodegas y viñedos Pujanza, elabora un buen Tempranillo. El viñedo, en Laguardía, se asienta en las inmediaciones de la bodega, lo que asegura una rápida vendimia. En Toro, bodegueros riojanos compraron un centenar de hectáreas de viñedo para la creación en 1999 de bodegas Sobreño. Roberto San Ildelfonso, el consejero delegado, ha sido protagonista de un pequeño revuelo en la zona. El causante, su nuevo reserva al que Robert Parker calificó con buena nota. En poco tiempo han sabido aprovechar su éxito, como la muestra que se dio a degustar al Pontífice. Río arriba, en los dominios de la Ribera del Duero, tienen un «Secreto». Un vino con personalidad y carácter que obtiene por la selección de su fruto en los viñedos de la Finca Viña Mayor (12 años) y Pagos de Roa (25 años). El número de botellas no es muy grande: 11.520 rigurosamente numeradas. Desde hace un

tiempo los aragoneses comienzan a darse cuenta del potencial de una variedad que ejerce como telonera de otras. Llega el reinado de la Garnacha. En Campo de Borja, bodegas Aragonesas lo consolidan con su Fagus, el nuevo vino elaborado con Garnachas de 40 y 50 años, con producciones de menos de un kilo por cepa. Es la selección de tres añadas donde el mayor porcentaje lo tiene la añada 2000, un diseño perseguido largamente por su director técnico, Teodoro Chueca, y sus dos ayudantes, Óscar y Javier. Sin olvidarnos de esta variedad, Bodegas Tintoralba de Almansa lanza su Garnacha Tintorera con crianza. Aquellos que tuvieron la oportunidad de catar en la Muestra de vinos de maceración carbónica «Primer» el futuro prometedor de su vino quedaron gratamente sorprendidos por su potencial. Pues bien, ya llegó, y dará mucho que hablar aunque todavía su carácter esté por desarrollarse plenamente. En bodegas Torres, aires de nueva generación familiar quieren constatar su proyecto. Nerola, que en la antigua mitología era un jardín mediterráneo de condiciones naturales excepcionales, es un nuevo vino que responde a un estudio de mercado en Europa sobre un nuevo tipo de consumidor. Aunque elaboran un tinto de Syrah y Monastrell espléndido, el blanco de Xarel.lo y Garnacha tiene mucho que decir. En Priorat, Frances Capafons vuelve a sorprendernos con una buena selección de castas donde destaca la buena madurez y la excelente madera utilizada. Por último Juan Sánchez Muliterno confía en la tierra, el microclima y por supuesto en las variedades que cultiva. Syrah, mayoritariamente, y un 20% de Cabernet Sauvignon componen un dúo «Magnificus». Vino exclusivo del que solamente se han embotellado 5007 botellas. Ignacio de Miguel es el asesor externo de la bodega, a cuyo frente está Miguel Carrión, el enólogo de plantilla.



mBodegas y Viñedos XXI Dairen 2000

- 14 Todavía algo tierno para tomar. Tiene notas minerales, fruta muy fresca (grosella) y flores secas. Su tanino evidente seca la boca, tiene cuerpo y carnosidad. Necesitará evolucionar en botella para domar el tanino. 2002 a 2005.

B. Sánchez Muliterno Magnificus 1999

- 14,5 Muy potente, frutos silvestres negros, un toque curioso de caramelo tostado (pirulí) y fina madera. Muy amable y voluptuoso. Es un buen vino al que le falta un poco de garra. 2002 a 2005.

Bodegas de la Marquesa S M S Valserrano «Finca Monteviejo» 2000

- 14,5 Concentrado, fruta en licor y torrefactos con un fondo de eucalipto muy sugerente. Disfruta de buena madera, con tanino sabroso, quizás algo «tieso», aunque todavía evolucionará porque tiene aptitudes. 2002 a 2007.

Miguel Torres Nerola 2000

- 15 Aromas muy francos, perfecta armonía de ensamblaje (madera/fruta). Untuoso, con peso de boca, persistente. Contiene un ligero amargor que le confiere longitud. 2002 a 2004.

Ernest & Julio Gallo Frei Ranch Vineyard «Zinfandel» 1997

- 15 Muy bien vestido, cierta reducción de botella, fruta confitada con recuerdos de pan tostado, monte bajo. Es muy carnoso, amplio en boca, con un tanino fino bien trabajado y un final aromático donde sobresalen los tostados de la madera. 2002 a 2011.

Sobreño Finca Sobreño Reserva 1999

- 15 Existe un dominio de los aromas de vainilla que inundan la frutalidad del vino. En su paso de boca por fin sobresale la fruta, de madurez perfecta y fresca. Hay que esperar su posible integración. 2002 a 2005.

Pujanza Pujanza 1999

- 15 Fondo oscuro de trufa y almizcles, complejo, donde afloran aromas francos bien desarrollados. Está bien diseñado, con carga frutal, tanino expresivo y fondo aromático persistente. 2002 a 2006.

Cellers Capafons-Ossó Masos d'en Cubells 2000

- 15,5 Algo tímido al principio. Excelente madera, desgraciadamente demasiado pronunciada, frutillos rojos, toque mineral (pizarra) muy expresivo. Frutoso, con tanino bien concebido y exuberante, amplio y con futuro. 2002 a 2007.

Aragonesas Fagus 2000

- 15,5 Aromas de fruta carnosa muy atractivos, casis, frambuesa, toque floral y leve toque de hoja de higuera. Esta muy tierno todavía, pero muestra franqueza, buen peso de fruta y tanino con futuro. Evolucionará con tiempo en botella. 2002 a 2007.

Hijos de Antonio Barceló, S.A. Secreto Crianza 2000

- 15,5 Aromas de fruta roja limpios, tostados e incienso, bien contrastado. Paso de boca carnoso, ligero toque goloso agradable, pleno, con final amargo que sujeta el vino. 2002 a 2006.

Magaña Torcas Crianza 1999

- 16 Excelente equilibrio fruta/madera en el que se nota un buen trabajo. Complejo, frutillos negros, cedro, pimienta y monte bajo con fondo ahumado. Tiene volumen, es amplio, con tanino suave y envolvente, carnoso y final aromático. 2002 a 2009.

Tintoralba Tintorera Crianza 2000

- 16 Con personalidad, espléndido, notas minerales (grafito), buen ensamblaje de la madera, y fondo frutal. Juega su mejor papel en el paso de boca, donde se desarrolla con carnosidad, pleno de aromas y un tanino maduro que se disuelve muy bien. Mejorará con el tiempo. 2002 a 2006.

Mi sueño en una burbuja

Tres generaciones aferradas a la tierra forman la historia de las bodegas Alsina & Sardá. Una familia de viticultores asentada en la zona más noble del Penedés, entre San Sadurní d'Anoia y Vilafranca del Penedés, desde el siglo XVII. La tradición comenzó en sus fincas de Ca L'Avi y Masia Fontallada, base de elaboración de sus vinos más especiales. Su norma: el cultivo ecológico, abonado sólo con materia orgánica o ácidos solubles, para evitar así abonos químicos y residuos, y la utilización de productos respetuosos con el medio ambiente.

Alsina & Sardá, S.L.

Barrio les Tarumbes, s/n

08733 -El Pla del Penedès (Barcelona)

Tel: 93 898 81 32 Fax: 93 898 86 71

E-mail: alsina@alsinasarda.com

www.alsinasarda.com

Variedades

Macabeo, Xarel.lo y Parellada

Elaboración

Parte de un prensado suave de la uva entera, fermentación y crianza en la cava de 24 a 28 meses. Con la adición de un mínimo de licor de expedición para que equilibre y conserve todas las características del vino espumoso y consiga que a la vez sea lo suficientemente abocado.

En la copa

Atractivo color amarillo paja dorado, con irrisaciones verdosas. Rosario homogéneo, con corona y encajes bien desarrollados.

En la nariz

Potente, complejo, muy fresco (corteza de cítricos), destaca su delicada crianza y la armonía del conjunto.

En la boca

Su paso exalta frescor, en su justa medida, con recuerdo de limas; tiene fruta, mantiene la cremosidad del carbónico y recuerdos de lías finas en la retronasal. Perfecto para comer.

Consumo

Un año entre 5° y 6° C.

Precio
8,50 €

Puntuación
15,5/20



¿PORQUÉ UN MISMO VINO SERVIDO EN DISTINTAS COPAS ES TOTALMENTE DIFERENTE?

La copa es responsable de realzar la calidad e intensidad del bouquet y dirigir el vino hacia los puntos deseados. El punto inicial de contacto con el vino depende de la forma y volumen de la copa, diámetro del borde y su acabado (sí ha sido tallado o pulido o es un borde redondeado) además del grosor del cristal. Cuando su copa de vino entra en contacto con los labios transmite una señal de alerta a las papilas gustativas. La copa dirige el vino hacia las zonas gustativas adecuadas de nuestro paladar y en consecuencia produce distintas sensaciones gustativas. Una vez que la lengua entra en contacto con el vino transmite simultáneamente tres mensajes: Temperatura, textura y sabor.

RIEDEL

THE WINE GLASS COMPANY



“INDISPENSABLE PARA DISFRUTAR DE LOS MEJORES VINOS”



Importado por:

EUROSELECCIÓN S.L.

Tel. 93 890 4353

Fax. 93 890 4334

E-mail: riedel@euroseleccion.com

G U Í A de Compra

Nuestra base de datos

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.



IN ESSENTIA

Un encendido rojo picota que encierra vivos aromas de cereza, café y frutas maduras en perfecto equilibrio con el roble francés. Un paladar aterciopelado, intenso y persistente. El primer Rioja inspirado en el espíritu Iverus.

YSIOS

Vinos que expresan la personalidad de un viñedo

IVERUS
ARS VINUM



Guía de Compra

Guía de Compra

Vino	Tipo	Año	D.O.	Varietales	Consumo	Resumen de Cata	Puntuación
Menos de 5 euros							
1434 Fermentado en Barrica (Don Alvaro de Luna)	Blanco viejo	2001	D.O. Vinos de Madrid	Garnacha	2002-2003	Madera muy comedida; notas especiadas, buen componente frutal. Paso de boca goloso y suave; punta de alcohol le da un final cálido.	14
Ágora (Arúspide, S. L.)	Blanco joven	2001	D.O. Valdepeñas	Airén	2002-2003	Aromas intensos de fruta exótica y flores blancas. Sabroso, graso en el paso de boca, con un final espléndido.	14,5
Alba de los Infantes (J. Ramírez)	Tinto joven	2001	D.O. Valdepeñas	Tempranillo	2002-2003	Cubierto. Frutal: mora, frambuesa o flores y aromas exóticos. Carnoso y suave en el paso de boca, largo y aromático. Un gran ejemplo.	16
Antinos (Valle del Sol)	Tinto Joven	2001	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2002-2003	Aromas frutosos, matices vegetales y anisados, sabroso y con viveza. Tanino maduro; recuerdos especiados y regaliz.	14
Antinos (Valle del Sol)	Rosado	2001	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2002-2002	Frutal y limpio; aromas a fresa. Potente paso de boca; le falta algo de frescura. Un final goloso, de mermelada de fresa.	14,5
As Covas (Óscar Figueiras Sánchez)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2002-2003	Muy limpio. Notas de manzana verde y tono vivo del final de la fermentación. Sabroso, con estructura y un final delicado.	15
Asido (Ricardo Benito)	Tinto Barrica	2000	D.O. Vinos de Madrid	Garnacha	2002-2003	Recuerdos de frutillos silvestres; notas de balsámicos y mermeladas; especias. Estructurado y potente, muy expresivo.	15
Barallas (Barallas, S.L.)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2003	Agradable frutuosidad. No muy largo, ligero y jugoso, no muy pleno pero bien equilibrado.	14
Béquer Primero (Escudero, S. A.)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo y Garnacha	2002-2003	Frutillos silvestres, cierto toque vegetal y fruta madura. Ligero, paso de boca equilibrado, fácil de beber.	14,5
Berceo (Berceo)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2002-2003	Fruta roja, alguna nota floral, muy limpio y fino. Suave en el paso de boca y agradable final.	14
Biurko (Biurko Gorri)	Tinto joven	2001	D.O. Navarra	Tempranillo y Graciano	2002-2003	Muy aromático: frutillos negros y notas balsámicas. Corpulento y sabroso, con un ligero toque amargo final muy agradable.	15
Cadencia (Ventura de Vega Arroyo)	Tinto joven	2001	D.O. Ribera Guadiana	Tempranillo	2002-2003	Rico en aromas de frutas silvestres; notas mentoladas que refrescan el paso de boca y aligeran el toque secante que aún permanece.	15
Calaxote (Edelmiro Domínguez González)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-200	Abierto de color. Aromas frutuosos propios de la variedad. Ligero, algo corto, de agradable paso y de fácil ingesta.	14
Casa Moreiras (Casa Moreiras)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2002-2003	Dará que hablar. Aromas potentes, limpios recuerdos de albaricoque y piel de plátano. Cuerpo, acidez fresca y largo paso de boca.	15,5
Casa Moreiras (Casa Moreiras)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2004	Aún hosco en nariz, hermético. Se aprecia su notable carnosidad y la nobleza de sus taninos en boca.	14,5
Casal de Furcos (Avelina Vázquez Ferrer)	Tinto joven	2000	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2005	Intensidad frutal. Complejo: notas especiadas, minerales y retama. Corpulento y carnoso, largo. Final muy sugestivo.	15,5
Castaño (Castaño)	Tinto joven	2001	D.O. Yecla	Monastrell	2002-2003	Impecable, limpio, muy expresivo, con los aromas de frutillos. Excelente persistencia en boca, largo y aromático final.	15,5
Castillo de Alhambra (Vinícola de Castilla)	Tinto joven	2001	D.O. La Mancha	Cencibel	2002-2003	Aromas de frutillos negros y recuerdos de regaliz. Ligero, bien equilibrado, paladar muy aromático.	15
Comisatio (Navarrosotillo)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2002-2003	Potente en aromas: arándanos y toque de regaliz; recuerdos de tostados. Paso de boca goloso y un agradable final.	14,5
Corucho (Luis Saavedra)	Tinto Joven	2001	D.O. Vinos de Madrid	Garnacha	2002-2003	Notas de mermelada de moras. Concentrado en boca, corpulento. Necesita una larga evolución en botella.	15
Décima (José Manuel Rodríguez González)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2005	Color algo abierto. Potente en nariz: aromas de frutillos silvestres, algo de cacao y hierbas aromáticas. Toque goloso, suave paso de boca.	15
Diego de Lemos (Esther Teixeira)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2003	Aún cerrado. Deberá evolucionar debidamente. Es sabroso y posee estructura en boca.	14
Dominio de Berzal (Dominio de Berzal)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo y algo de Viura	2002-2003	Vino corpulento, con aromas claros de fruta madura, un punto mineral y notas balsámicas. Con estructura, carnoso y largo.	15
Don Pio (Pío Domínguez)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2004	Complejo en nariz: fondo de casis y toque mineral excelente. Muy carnoso y maduro en el paso de boca; tanino sedoso. Bastante hecho ya.	15
El Garboso (Nuestra Señora de la Caridad)	Tinto joven	2001	D.O. Mérida	Garnacha	2002-2003	Muy varietal. Aromas frescos de fruta madura y peculiar toque de retama. Suave y sabroso, de final limpio y un poco cálido.	14
Erebo (Carballal)	Tinto joven	2000	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2005	Recuerdos de frutas silvestres: frambuesa. Toque vegetal, intenso, suave y fresco. Agradable madurez. Carnoso, no muy largo.	14
Galqueira (Germán Rodríguez Prada)	Tinto joven	2000	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2003	Aromas que se dispersan entre notas de retama, vegetal, cacao o balsámicos. Mejor en boca: carnoso y con buena evolución.	14
Gran Tehyda (Unión de Viticultores del Valle de la Orotava)	Tinto joven	2001	D.O. Valle de la Orotava	Listán Negro	2002-2003	Excelente color. Aromas de fruta exótica, de casis, un recuerdo especiado. Carnoso, bien estructurado y aromático.	16
Guerra (Vinos del Bierzo, S. Coop.)	Tinto joven	2001	D.O. Bierzo	Mencia	2002-2003	Cubierto, atractivo color. Frutoso, flor, casis, resinas. Sabroso y con cuerpo. Mejor dentro de unos meses.	14
Guímaro (Carmen Pérez Pérez)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2005	Excelente frutuosidad, buen estado de madurez, fondo mineral atractivo. Estructurado y carnoso, firme y equilibrado.	16
Guitian Godello (A Tapada)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2003	Gama aromática muy amplia: fruta madura, miel, lavanda o flor de azahar. Muy equilibrado y sabroso, fresco.	15,5
Heredad Torresano (Jesús Díaz, S. L.)	Tinto Joven	1998	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2002-2003	Buqué complejo: recuerdos de fruta compotada, cacao, monte bajo. Paso de boca agradable; limpio final.	14
Higueruela (Coop. Santa Quiteria)	Tinto joven	2001	D.O. Almansa	Garnacha Tintorera.	2002-2003	Amorato. Muy expresivo: aromas de casis, frambuesa, balsámicos. Carnoso, concentrado, bien equilibrado y de una gran suavidad.	15,5
Jesús Díaz (Jesús Díaz, S. L.)	Tinto Joven	2001	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2002-2003	Aromas de fruta silvestre negra. Paso de boca potente. Final agradable con recuerdos balsámicos, persistente.	14
Jesús Díaz (Jesús Díaz, S. L.)	Blanco Joven	2001	D.O. Vinos de Madrid	Malvar	2002-2003	Pálido. Aromas de fruta madura limpios y bastante persistentes. Fresco y sabroso, un final con un toque amargo que le da elegancia.	14,5
La Menina (Peral)	Tinto Joven	2001	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo, Garnacha	2002-2002	Limpios aromas frutuosos. Toque goloso, con cuerpo y equilibrado paso de boca, final aromático.	15
Las Lomas de Requena (Cavas Murviedro Schenk)	Tinto joven	2001	D.O. Utiel-Requena	Bobal	2002-2003	Sutil, delicado, con recuerdos florales. Sabroso y muy agradable en el paso de boca, limpio final de notas florales.	14
Les Sorts (Cooperativa Agrícola del Masroig)	Tinto joven	2001	D.O. Monsant	Garnacha, Cariñena y Ull de Llebre	2002-2003	Excelente color. Aromas de frutillos negros. Maduro y con el porte mineral tan característico de aquellas tierras.	16
Luberri (Luberri)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2002-2003	Muy potente, muy aromático; frutas de bosque nítidas, regaliz, toque floral. Carnoso, equilibrado, llena el paladar con fuerza.	16
Luis Alegre (Luis Alegre)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2002-2003	Aromas claros y potentes de frutillos de bosque con tonos florales. Ligero y sabroso, de agradable paso y fácil de beber.	14
Manuel Fernández Rodríguez (Manuel Fernández Rodríguez)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2004	Fruta fresca y varietal, potente y con casta. Bien estructurado, taninos apetitosos. Rico en sabores y amplio. Ganará mucho con el tiempo.	15,5
Maravis (Coop. Jesús Nazareno)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2004	Crianza discreta, lias delicadas y fruta madura y limpia. Sabroso, con cuerpo, bastante largo, buen final, madera aún sin integrar.	15
Marcelino I (Marcelino Álvarez González)	Tinto joven	2001	D. O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-200	Muy fino y fragante de aromas: recuerdos de mora y casis. Potente, carnosidad notable, taninos maduros. Buen futuro.	15,5
Medulio (Santa María de los Remedios)	Tinto joven	2000	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2003	Guindas maduras, recuerdos licorosos. Toque goloso y no pesado en el paladar. Muy agradable, con cierto cuerpo y frescura.	14,5
Menciño (Coop. Jesús Nazareno)	Tinto joven	2001	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2003	Color excelente. Limpieza de aromas: casis, hierba fresca. Goloso en boca, redondo.	14,5
Mouriz (Julio Herrero Solera)	Tinto Barrica	2000	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2001-2005	Dominado por la madera en estos momentos. Goloso y amable en boca, con un final muy especiado.	14
Murmurón (Sierra Cantabria)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2002-2003	Muestra su excelente cuerpo, un vino bien estructurado y sabroso, con un final de regaliz y muy frutal.	15,5
Novo (Viñas Zamoranas)	Tinto joven	2001	Tierra vino de Zamora	Tinta de Toro	2002-2003	Aromas de frutillos, regaliz, brea o tostados. Buena estructura en boca, tanino muy expresivo, con cuerpo aunque algo duro todavía.	15,5
Novuss (Don Alvaro de Luna)	Blanco Joven	2001	D.O. Vinos de Madrid	Albillo	2002-2002	Ciertas notas anisadas, fruta blanca y con un toque de alcohol. Sabroso, bastante corpulento, aunque le falta algo de acidez.	14
Novuss Rosado (S.A.T. Don Alvaro de Luna)	Rosado	2001	D.O. Vinos de Madrid	Garnacha	2002-2003	Aromas de fresa, algo de regaliz. Es sabroso, ligero, de vivo paso de boca, aunque algo breve.	14,5
Os Canares (Alfonso Fernández Rodríguez)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2003	Cubierto. Aromas de cacao y toque vegetal. Carnosidad tánica. Algo agresivo todavía.	14
Parra Celsius (Parra Jiménez)	Tinto joven	2001	D.O. La Mancha	Tempranillo	2002-2003	Aromas con recuerdos de fresa y violetas. Sabroso y corpulento. Mejorará notablemente.	15
Partal (Balcona)	Tinto joven	2001	D.O. Bullas	Monastrell	2002-2003	Con cuerpo y bonito color. Limpios aromas frutuosos. Expresivo en boca, con final un tanto cálido por el alcohol.	14
Peral (Peral)	Blanco 2001	D.O. Vinos de Madrid	Malvar	2002-2002	Aromas de lias bien definidas, limpias. Con algo de carbónico que le hace alegre, ligero. Un final agradable y algo breve.	14	
Peza do Rei (César Enríquez Diéguez)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2002-2004	Fruta 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
Porvide (Mondelo)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2002-2002	Delicado, de potencia media y limpios aromas de flor y tonos de heno. Suave y sabroso. Acidez fresca. Final agradable.	14
Porvide (Manuel Mondelo Rodríguez)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2004	Curioso por los aromas balsámicos tan pronunciados. En boca es jugoso, fresco y amplio. Ganará mucho en el futuro.	14,5
Primero (Fariña, S. L.)	Tinto joven	2001	D.O. Toro	Tinta de Toro	2002-2003	Destaca el fondo de mora y el toque fresco de regaliz. Carnoso y bien estructurado, gusta su final pleno de fruta en sazón.	15,5
Proencia (Tomás Arias Fernández)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2005	Seductora gama de aromas: casis y grosellas, toque anisado y recuerdos minerales. Jugoso y delicado, redondo, de final armonioso.	15,5
Puerta de Alcalá (Vinos Jeromín, S. A.)	Rosado	2001	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2002-200	Muy frutal: fondo de fresas, fresones, notas de flores y vegetales. Bastante cuerpo en boca. Fresco, con breves recuerdos frutuosos al final.	14,5
Qvod 1 (Don Alvaro de Luna)	Blanco viejo	2001	D.O. Vinos de Madrid	Albillo	2002-2003	Muy frutal, con ricas notas florales, especias y cítricos. Elegante paso de boca, equilibrado y de final con recuerdos tostados.	14,5
Qvod 1 Rosado (S.A.T. Don Alvaro de Luna)	Rosado	2001	D.O. Vinos de Madrid	Garnacha	2002-2003	Limpios aromas frutuosos con un toque especiado de la barrica. Es goloso, un poco cálido en el final de boca.	14,5
RV Ruiz Villanueva (Bruno Ruiz)	Tinto joven	2001	Vino Tierra de Castilla	Cencibel	2002-2003	Aromas primorosos de zarzamora y regaliz. Su frescura y carnosidad lo hacen sumamente agradable, largo y armonioso.	15,5
Santa Cruz (Cooperativa Sta. Cruz de Alpera)	Tinto joven	2001	D.O. Almansa	Garnacha Tintorera.	2002-2003	Color amoratado excelente. Aromas frutuosos, tonos florales, limpio, toque balsámico. Suavemente carnoso, con peso en boca pero muy pulido.	15
Señorio de Roblido (Señorio de Roblido)	Tinto joven	2000	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2005	Debe ser aireado. Aromas de frutillos, cierto toque mineral. Estructura, potencia y carnosidad. Final elegante y aromático.	15,5
Solferino (Viña Ijalba, S. A.)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2002-2003	Muy elegante: aromas de fruta roja (fresa, frambuesa). Paso de boca suave y equilibrado. Tiene un final muy aromático.	15
Tapón de Oro (Ricardo Benito)	Tinto joven	2001	D.O. Vinos de Madrid	Garnacha	2002-2003	Banda aromática con surtido de frutas rojas, potente y limpio. Ligero y algo astringente todavía en boca.	14,5
Tapón de Oro (Ricardo Benito)	Tinto joven	2001	D.O. Vinos de Madrid	Garnacha	2002-2003	Surtido de frutas rojas, potente y limpio. Es ligero y está algo astringente todavía en boca; nada importante.	14,5
Terra Portus (Manuel Pérez Piñas)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2004	Cubierto. Fruta exótica. Carnoso y equilibrado, fresco y con un buen paso de boca; final limpio y aromático.	15
Tochuelo (Francisco Casas)	Tinto Joven	2000	D.O. Vinos de Madrid	Cabernet sauvignon	2001-2001	Recuerdos frutuosos y vegetales propios de la variedad Garnacha. Cuerpo en boca, final algo rústico.	14
Vega Tajuña (Mariscal)	Tinto joven	2001	D.O. Mondéjar	Tempranillo	2002-2003	Aromas frutuosos, limpios. Agradable paso de boca, fresco, equilibrado. Buen paladar, fácil ingesta.	14,5
Velaiño (Bodegas Camba)	Tinto joven	2001	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2003	Color algo abierto. Aromas refrescantes: casis y frambuesa, muy limpio. Ligero y armonioso en el paso de boca. Agradable final.	14,5
Viña Ardul (Castejón)	Tinto reserva	1997	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2001-1997	Buqué de crianza. Muy equilibrado y sabroso, con un suave final, aromático, elegante.	14,5
Viña Bayona (Idalia Rubio García)	Blanco	2001	D.O. Vinos de Madrid	Airén	2002-2002	Aromas de lias atractivos, limpios: cítricos, hierbas. Alegre, bien equilibrado, suave, con un final agradablemente cítrico.	14,5
Viña Bosquera Blanco (Andrés Morate)	Blanco viejo	2001	D.O. Vinos de Madrid	Airén	2001-2002	Notas de anises y fruta madura; destaca la gran limpieza de aromas. Paso de boca sedoso y final agradable, con un toque cítrico que lo hace alegre.	14
Viña Bosquera Tinto (Andrés Morate)	Tinto Joven	2001	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2001-2002	Aromas de mora, arándanos y regaliz. Sabroso y con cuerpo, fresco; paso de boca armonioso; final aromático.	15
Viña Cichón (Domingo López Fernández)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2003	Algo subido de color. Aromas de frutillos, ciertos tonos de cacao y toque vegetal. Sabroso, tanino que le da cierto cuerpo.	14,5
Viña Corzo (Manuel Corzo Macías)	Tinto joven	2000	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2003	Cambia con algo de aireación para apreciar su frutuosidad. Ligero y un poco goloso que hace el trago breve.	14
Viña de Neira (Val de Quiroga, S. L.)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2003	Bien presentado. Limpio en nariz, aromas de frutillos muy nítidos y de agradable paso. Fácil de beber.	14
Viña Tobia (F. Tobia Loza)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2002-2003	Aromas frutuosos, limpios y potentes, alguna nota floral. Sabroso y fresco, buen paso de boca y un final muy juvenil.	15
Viña Urbezo (Solar de Urbezo, S.L.)	Tinto joven	2001	D.O. Cariñena	Tempranillo, Garnacha y Syrah.	2002-2003	Bonito color; aromas de frutillos negros, de palolú, toques minerales. Es uno de los más corpulentos y estará mejor a partir de la primavera.	15,5
Viñalange (Alvear)	Tinto joven	2001	D.O. Ribera del Guadiana	Tempranillo	2002-2003	Vino jugoso. Aromas de una Tempranillo frutosa y limpia. Muy suave y goloso en el paso de boca, agradable y aromático final.	14,5
Viñaredo (Santa Marta SAT)	Tinto joven	2000	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2004	Frutuosidad clara, con recuerdo de monte bajo. Tánico, refleja la madurez de sus taninos, jugosos y sabrosos.	14,5
Viñas del Vero Tempranillo (Compañía Vitivinícola Aragonesa)	Tinto joven	2001	D.O. Somontano	Tempranillo	2002-2003	Jovial, pleno de fruta fresca. Jugoso y de atenuada acidez que le da viveza.	14
De 5 a 10 euros							
Abadía da Cova (Adegas Moure)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2004	Algo cubierto. Nariz frutal de casis y grosellas. Jugoso, paso de boca fresco. Discurre con una carnosidad que se agradece.	15
Ágora (Arúspide, S. L.)	Tinto joven	2001	D.O. Valdepeñas	Tempranillo	2002-2003	Aromas de mora o arándanos bien acompañados con notas de violeta y especias. Equilibrado, justa acidez, fresco y vivo, un gran final.	15,5
Ágora Fermentado en Barrica (Arúspide, S. L.)	Tinto joven	2001	D.O. Valdepeñas	Tempranillo	2002-2003	Predomina la madera sobre los demás aromas; notas de mora. Buena estructura en boca; mejorará mucho.	14
Alan de Val (Alán S.A.T.)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2003	Buena, y poco característica, expresión frutosa. Exceso de flor de saúco y boj. Muy sabroso y con cuerpo en boca. Final largo.	14,5
Alan de Val (Alán S.A.T.)	Tinto joven	2000	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2003	Aromas de menta o anises, frutillos rojos. Amable, fresco y con un toque goloso que le da suavidad.	14,5
Algueira (Algueira)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2001-2002	Muy aromático: fruta exótica limpia y potente. Amable, paso de boca bien equilibrado. Excelente conjunto.	15
Algueira (Algueira)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2005	Cubierto, color poco habitual. Aromas frutuosos: recuerdo limpio de casis. Bien estructurado, sabroso, concentrado.	15,5
Amant Novillo (Toresanas, S. L.)	Tinto joven	2001	D.O. Toro	Tinta de Toro.	2002-2003	Potentes recuerdos de mora, frambuesa y regaliz. Un vino con cuerpo, nada rústico, se aprecia su excelente final aromático.	16
Ancio (Eladio Martínez Fernández)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2001-2003	Aromático y sabroso. Tonos de manzana asada, notas florales, recuerdos especiados. Potente, glicérico, bien estructurado.	15,5
Arume (Santa María de los Remedios)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2002	Brillante y aromático. Recuerdos nítidos de manzana. Suave, con paso de boca espléndido, sabroso y amplio. Quizás algo corto.	14,5
As Covas (Óscar Figueiras Sánchez)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2004	Explosivo en aromas: frutoso, notas de hierba y falsa pimienta. Sabroso, paso de boca potente.	15
Aurensis (Coop. Jesús Nazareno)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2002	Forma exagerada de unir excelente vino con buena barrica, sin armonía final. Sobrevive en boca gracias a su cuerpo y potencia.	14
Belezos (Zugober)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2002-2003	Muy floral: violeta o flor de acacia en primer plano. Suave, ligero, de final muy agradable.	14,5

Abadía da Cova (Adegas Moure)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2004	Algo cubierto. Nariz frutal de casis y grosellas. Jugoso, paso de boca fresco. Discurre con una carnosidad que se agradece.	15
Ágora (Arúspide, S. L.)	Tinto joven	2001	D.O. Valdepeñas	Tempranillo	2002-2003	Aromas de mora o arándanos bien acompañados con notas de violeta y especias. Equilibrado, justa acidez, fresco y vivo, un gran final.	15,5
Ágora Fermentado							

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	2002	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 Rebollo (Joaquín Rebollo, S.A.)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2003	Aromas originales. Potencia y armonía en el paladar, equilibrado y con un final explosivo.	15,5
Joaquín Rebollo (Joaquín Rebollo, 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. Envolve 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 Enriquez Diéguez)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2004	Muy expresivo en nariz: limpios aromas florales y frutuosos. En boca es fresco y vivaz, amplio. Final de casis y hierbas aromáticas.	15,5
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
Prior Terrae (Viticultors del Priorat, S.L.)	Tinto crianza	1999	D.O.Q. Priorat	60% Garnacha 20% Cariñena, resto Cabernet	2002-2009	Recuerdos de fruta madura, ahumados, especias y torrefactos. Estupenda acidez y estructura, falta crecimiento en botella.	16
Puerta de Alcalá (Vinos Jeromin, S. A.)	Tinto Joven	2001	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2002-2000	Mediana intensidad; aromas a fruta pasa y confitura de fresa. Es jugoso, con buena acidez, paso de boca suave y equilibrado.	14,5
Puerta del Sol Malvar (Vinos Jeromin, S. A.)	Blanco viejo	2001	D.O. Vinos de Madrid	Malvar	2002-2004	Puede evolucionar por su aporte frutal y agradable acidez que le hace chispeante. Destaca el cuerpo que muestra en boca.	14,5
Puerta del Sol Tempranillo (Vinos Jeromin, S. A.)	Tinto Crianza	1999	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2002-2000	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
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 fresca acidez.	15
Roncal (Mª 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
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.	15,5
Señorio de Morate Slc. (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
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
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 (Mª 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 (Benitez S.L.)	Tinto joven	2000	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2004	Color profundo. Limpios aromas de frutos rojos, toque de retama. En boca se aprecia su juventud y carnosidad.	14,5
Viña Foral (Juan Ares Vicente)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2003	Finos aromas anisados y recuerdos de manzana asada. Intenso en boca, untuoso, de final levemente 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 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 purificará.	15,5
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
Viña Vella (SAT Virxen dos Remedios)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2001-2002	Se aprecia su potencial aromático a fruta madura, maracuyá, 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. Tobia 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
Campillo (Campillo)	Tinto Gran Res.	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-Marçà)	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.	16
Coma Blanca (Mas den'Gil)	Blanco crianza	2000	D.O.Q. Priorat	50%Garnacha y Macabeo	2002-2005	Bien estructurado, fruta madura y notas de humo. Graso, se extiende por el paladar sin que dominen sus 15º alcohólicos.	15,5
Conde de la Salceda (Viña Salceda)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano	2001-2012	Gustará por su notable buqué de recuerdos compotados, caja de puros y especias. Bien constituido, sabroso y redondo, ya hecho.	15
Conde de Valdemar (Martínez Bujanda)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo y Mazuelo	2001-2009	Buqué armónico: notas de café, tabaco o especias. Sabroso y suave, dinámico y redondo.	16
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
Embruix (Celler Vall Llach, S.C.P.)	Tinto crianza	2000	D.O.Q. Priorat	Cariñena, Garnacha, Cabernet, Syrah y Merlot	2002-2007	Frutillos negros, regaliz, especias dulces, cacao. Carnoso, con mucho peso de fruta, suavemente cálido y muy largo.	16
Faustino I (Faustino Martínez)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano	2001-2012	Aromas de frutillos, compota y especiados de buena madera. Carnoso, turgente y armónico. Buena versión de un clásico.	16,5
Félix Martínez (Vinos Jeromin, S. A.)	Tinto reserva	1997	D.O. Vinos de Madrid	70% Cariñena, resto Garnacha	2002-2007	Hay que decantar. Notas de cedro, fruta en licor, notas especiadas. Estructurado, sabroso, con un buen final de boca.	15,5
Finca El Puig (Celler Fuentes, S.L.)	Tinto crianza	2000	D.O.Q. Priorat	70% Cariñena, resto Garnacha	2002-2007	Aromático; madera de recuerdos ahumados. Sabroso; acidez fresca y clara, de agradable paso de boca, final persistente.	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 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.	15,5
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
Gonzalo de Berceo (Berceo)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo Garnacha, Mazuelo y Graciano	2001-2009	Abierto de color. Fruta madura y compotada, tonos de larga crianza. Muy pulido y agradable.	14,5
Guitian F. en Barrica (A Tapada)	Blanco crianza	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2009	En nariz resalta la original familia aromática. Espléndido paso de boca ribeteado por delicadas notas especiadas. Complejo.	17
Lan (Lan)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2001-2010	Buqué de crianza: fruta confitada y buena madera. Sabroso y estructurado. Para tomar con platos contundentes. Entero todavía.	15
Loriñón (Bretón)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano y Garnacha	2000-2010	Limpio buqué basado en la fruta roja, madera escondida y recuerdos de sotobosque. Le falta tiempo en botella.	15,5
Luis Cañas Gran Reserva (Luis Cañas)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2012	Enorme frutuosidad tras unos minutos de duda. Carnosidad firme, paso de boca goloso y amable. Final feliz.	16
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
Morlanda Blanco (Viticultors del Priorat, S.L.)	Blanco crianza	2001	D.O.Q. Priorat	90% Garnacha blanca, resto Macabeo	2002-2004	Notas rosáceas en su color. Fruta madura, flores y un toque especiado. Goloso y con cuerpo aunque acusa cierta falta de acidez.	14
Moscatell Rotllan Torra (Rotllán Torra)	Dulce	2000	D.O.Q. Priorat	Moscatel	2002-2008	Color ambarino, complejos aromas. Un vino fresco por su excelente acidez; buen paso de boca, deja el paladar pleno de aromas.	14,5
Murua (Murua)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano y otras	2001-2009	Color picota y aromas frutuosos, además de maderas muy finas. Pleno y sabroso, estructura firme y tanino sedoso.	16
Nona (La Conreria d'Scala Dei, S.L.)	Blanco crianza	2000	D.O.Q. Priorat	100%Garnacha blanca	2002-2009	Dominado por el roble deja poco espacio para la fruta. Graso, corpulento, algo astringente. Es de esperar mayor integración de la madera.	14,5
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
Sierra Cantabria (Sierra Cantabria)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2012	Aromas de crianza: tonos de tabaco, café y mermelada bien unidos. Sabroso y concentrado. Peso y amplitud gracias a sus taninos.	16,5
Solar de Becquer (Escudero, S. A.)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo y Garnacha	2001-2007	Buqué avanzado: sobresalen las notas de cacao. Carnoso, suave, algo cálido y de final agradable.	14,5
Valserrano (Bodegas de la Marquesa S M S)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2010	Lleno de energía. Intensos aromas frutuosos y recuerdos especiados. Dinámico y ágil en boca por su acidez especial. Tanino algo agresivo.	15,5
Vinya Llisarda (Celler Fuentes, S.L.)	Blanco crianza	2000	D.O.Q. Priorat	Garnacha y Macabeo	2002-2005	Fruta muy madura; recuerdos florales y notas de humo. Muy fino, con estructura y untuosidad, final elegantemente amargoso.	15
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 (Bilbainas, 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
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 (Luberri)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2001-2012	Nariz muy fina: mora en mermelada y madera apenas apuntada. Jugoso, carnosidad agradable. Concentrado y amplio.	16
Ánima Negra (Ánima 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
Ardèvol Coma d'en Romeu (Celler Ardèvol i Associats, S.C.P.)	Tinto crianza	2000	D.O.Q. Priorat	40%Syrah, Garnacha, Merlot y Cabernet sauv.	2002-2010	Muy complejo: pimentón, ciruela pasa, café, toque mineral. Muy equilibrado, tanino suave y maduro, largo tono aromático final.	16
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 equilibrio; 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

SELECCI

Nuestra selecc
los mejores de
de 300 referen
partir de 1893.



Armagnac

vinos del mundo

Guía de Compra

Vino	Tipo	Año	D.O.	Varietales	Consumo
Barón de Chirel (Herederos del Marqués de Riscal)	Tinto crianza	1996	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano y Cabernet	2002-2010
Briego Fiel (Briego)	Tinto crianza	1996	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2002-2009
Cabrida (Celler Cooperatiu Capçanes)	Tinto crianza	1999	D.O. Montsant	Garnacha	2002-2009
Cabrida (Celler de Capçanes)	Tinto Crianza	1999	D.O. Montsan	Garnacha	2000-2009
Calvario (Finca Allende S. L.)	Tinto crianza	1998	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano y Garnacha	2002-2010
Campillo Cosecha Especial (Campillo)	Tinto crianza	1994	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2002-2009
Campus (Fariña, S. L.)	Tinto crianza	1999	D.O. Toro	Tinta de Toro	2002-2009
Cartoixa d' Scala Dei (Cellers Scala Dei, S. A.)	Tinto crianza	1998	D.O.Q. Priorat	Garnacha, Cariñena	2002-2007
Castell de Falset (Agrícola Falset-Marçà)	Tinto Crianza	1998	D.O. Montsan	Garnacha, Cabernet sauvignon, Tempranillo	2000-2009
Castell del Remei 1780 (Castell del Remei)	Tinto crianza	1998	D.O. Costers del Segre	Garnacha, Tempranillo, Cabernet.	2002-2008
Cérvoles (Celler de Cantonella)	Tinto crianza	1999	D.O. Costers del Segre	Tempranillo, Cabernet y Garnacha	2002-2007
Cims de Porrera (Vall, Llach, Mas Martinet)	Tinto crianza	1998	D.O. Priorat	Garnacha, Cariñena, Merlot y Cabernet	2002-2009
Cims de Porrera (Vall, Llach, Mas Martinet)	Tinto crianza	1999	D.O.Q. Priorat	Garnacha, Cariñena, Merlot y Cabernet	2002-2010
Girsion (Roda)	Tinto	1998	Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2012
Girsion (Roda)	Tinto crianza	1999	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha	2002-2009
Clos de l'Obac (Costers del Siurana, S.A.T.)	Tinto crianza	1999	D.O. Priorat	Garnacha, Cariñena y otras	2002-2009
Clos de L'Obac (Costers del Siurana, S.A.T.)	Tinto crianza	2000	D.O.Q. Priorat	Garnacha, Cariñena, Merlot, Cabernet y Syrah	2002-2012
Clos Figueras (Cristopher Canan)	Tinto crianza	2001	D.O.Q. Priorat	Garnacha, Cariñena	2002-2009
Clos Fontà (Mas den'Gil)	Tinto crianza	2000	D.O.Q. Priorat	Garnacha, Cariñena y Cabernet sauvignon	2003-2010
Clos Manyetes (Clos dels Llops)	Tinto crianza	2000	D.O.Q. Priorat	70% Cariñena, resto Garnacha, Syrah y Cabernet	2002-2009
Clos Manyetes Blanco (Clos dels Llops)	Blanco crianza	2001	D.O.Q. Priorat	50% Garnacha, 25% Viognier, resto Pinot noir	2002-2006
Clos Martinet (Mas Martinet Viticultors)	Tinto crianza	2000	D.O.Q. Priorat	60% Garnacha, resto Cariñena, Syrah y Cabernet	2002-2010
Clos Mogador (Clos Mogador)	Tinto crianza	2000	D.O.Q. Priorat	Garnacha, Cariñena	2002-2012
Clos Monlleó (Sangenis i Vaqué, S.L.)	Tinto crianza	1999	D.O.Q. Priorat	50% Garnacha, resto Cariñena	2002-2007
Closa Batllet (Celler Ripoll Sans)	Tinto crianza	2000	D.O.Q. Priorat	Garnacha, Cariñena, Cabernet	2002-2005
Comte Pirenne (La Perla del Priorat, S.L.)	Tinto crianza	2000	D.O.Q. Priorat	40% Garnacha, 30% Cariñena, resto Cabernet	2002-2010
Costers de Vilèlla (Cellers de Vilalla de la Cartoixa)	Tinto crianza	2000	D.O.Q. Priorat	60% Garnacha, 30% Cariñena, resto Cabernet	2002-2007
Culmen (Lan)	Tinto crianza	1994	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo y Graciano	2002-2009
Curium (Primicia)	Tinto crianza	1998	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2002-2007
Divo (Ricardo Benito)	Tinto Crianza	1999	D.O. Vinos de Madrid	Garnacha	2002-200
Divo (Ricardo Benito)	Tinto Crianza	1999	D.O. Vinos de Madrid	Tinto fino	2002-2009
Doix (Mas Doix)	Tinto crianza	2000	D.O.Q. Priorat	Garnacha, Cariñena	2002-2010
Dolç de l'Obac (Costers del Siurana, S.A.T.)	Dulce	2000	D.O.Q. Priorat	Cabernet y Garnacha	2002-2012
Dos Viñedos (Palacios Remondo)	Tinto crianza	1998	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano y Merlot	2002-2009
El Picón (Pago de los Capellanes)	Tinto crianza	1998	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2002-2008
Emeritus (Dominio de Valdepusa)	Tinto crianza	1998	Sin D.O.	Syrah, Cabernet sauvignon y otros	2002-2008
Enate Reserva Especial (Viñedos y Crianzas del Alto Aragón)	Tinto crianza	1998	D.O. Somontano	Cabernet Sauvignon, algo de Merlot	2002-2010
Enllaç (Cellers Capafons-Ossó)	Blanco crianza	2000	D.O.Q. Priorat	Garnacha Blanca, Viognier	2002-2009
Félix Martínez (Vinos Jeromin, S. A.)	Tinto crianza	1997	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo, Cabernet y Merlot	2002-2007
Finca Dofi (Alvaro Palacios)	Tinto crianza	2000	D.O. Priorat	Garnacha, Cariñena y otras	2002-2010
Finca Dofi (Alvaro Palacios)	Tinto crianza	2000	D.O.Q. Priorat	Garnacha, Cariñena, Cabernet y Merlot	2002-2009
Finca La Planeta (Celler Pasanau Germans)	Tinto crianza	1999	D.O.Q. Priorat	Garnacha, Cariñena	2002-2007
Gran Bajoz (Coop. Viña Bajoz)	Tinto crianza	1999	D.O. Toro	Tinta de Toro	2002-2007
Gran Buig (Mas den'Gil)	Tinto crianza	1998	D.O.Q. Priorat	50% Garnacha, 40% Cariñena, resto Cabernet	2003-2010
Gran Claustro (Cavas del Castillo de Perelada)	Tinto crianza	1998	D.O. Empordà-C. Brava	Cabernet, Merlot y Cariñena	2002-2009
Gran Clos (J. M. Fuentes)	Tinto crianza	1998	D.O. Priorat	Garnacha, Cariñena, Cabernet	2002-2006
Gran Clos (Celler Fuentes, S.L.)	Tinto crianza	2000	D.O.Q. Priorat	50% Garnacha, 40% Cariñena, resto Cabernet	2002-2009
Grandes Añadas (Artadi)	Tinto	1998	Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2015
Grans Muralles (Miguel Torres)	Tinto crianza	1998	D.O. Conca de Barberà	Monastrell, Garnacha, Cariñena y otras	2002-2009
Gueta Lupia (B. G.)	Tinto crianza	2000	D.O.Q. Priorat	Garnacha, Cariñena, Merlot y Cabernet sauv.	2002-2010
Izadi Expresión (Viña Villabuena)	Tinto crianza	1998	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo y Cabernet sauvignon	2002-2010
Kyree (Costers del Siurana, S.A.T.)	Blanco crianza	2000	D.O.Q. Priorat	Garnacha blanca, Macabeo, Pedro Ximénez	2002-2007
L'Arc (Viniçola del Priorat)	Tinto crianza	2000	D.O.Q. Priorat	Garnacha, Cariñena	2002-2006
L'Espill (Celler Cecilio)	Tinto crianza	1999	D.O.Q. Priorat	Garnacha, Cariñena	2002-2007
La Vicalanda (Bilbainas, S. A.)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2001-2010
Laudes (La Conreria d'Scala Dei, S.L.)	Tinto crianza	1998	D.O.Q. Priorat	65% Garnacha, resto Cabernet sauvignon	2002-2009
Lautus (Guelbenzu)	Tinto crianza	1998	D.O. Navarra	Cabernet, Tempranillo y Merlot	2002-2005
Leda (Leda)	Tinto crianza	1999	Sin D.O.	Tinto fino	2002-2007
Les Eres Vinyes Velles (Celler Joan Simó, S.C.P.)	Tinto crianza	2000	D.O.Q. Priorat	65% Garnacha, 30% Cariñena, Cabernet sauv.	2002-2008
Lo Cabaló (De Muller, S. A.)	Tinto crianza	1998	D.O.Q. Priorat	Garnacha, Cariñena	2002-2007
Lo Givot (Celler del Pont, S.L.)	Tinto crianza	2000	D.O.Q. Priorat	Cariñena, Garnacha, Cabernet y Syrah	2002-2009
Lo Piot (Francesca Vicent Robert)	Tinto crianza	2000	D.O.Q. Priorat	90% Garnacha, resto Cabernet	2002-2009
Malleolus (Emilio Moro)	Tinto crianza	1998	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2002-2009
Manu (Vinos Jeromin, S. A.)	Tinto crianza	1998	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo, Merlot, Syrah	2002-2009
Marqués de Riscal (Vinos de los Herederos Marqués de Riscal)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2015
Martinet Bru (Mas Martinet Viticultors)	Tinto crianza	2000	D.O.Q. Priorat	Garnacha, Cariñena, Merlot	2002-2007
Mas de Masos (Cellers Capafons-Ossó)	Tinto crianza	2000	D.O.Q. Priorat	Garnacha, Cariñena, Cabernet	2002-2009
Mas del Camperol (Celler Mas Garrian)	Tinto crianza	1999	D.O.Q. Priorat	40% Cariñena, 30% Garnacha, y Cabernet sauv.	2002-2009
Mas Plantadeta (Jaume Sabatè Mestre)	Tinto crianza	2000	D.O.Q. Priorat	Garnacha	2002-2006
Mas Vilella (Jané Ventura, S. A.)	Tinto crianza	1998	D.O. Penedès	Cabernet sauvignon, Tempranillo	2002-2005
Masia Duch Bressol (Masia Duch)	Tinto crianza	1998	D.O.Q. Priorat	Garnacha, Cariñena	2002-2007
Masia Duch El Tançat (Masia Duch)	Tinto crianza	1998	D.O.Q. Priorat	Garnacha, Cariñena	2002-2007
Morlanda Tinto (Viticultors del Priorat, S.L.)	Tinto crianza	2000	D.O.Q. Priorat	60% Garnacha 20% Cariñena, resto Cabernet	2002-2010
Numanthia (Toreanas, S. L.)	Tinto crianza	1999	D.O. Toro	Tinta de Toro	2002-2010
Odysseus (Viñedos de Ithaca, S.L.)	Tinto crianza	2000	D.O.Q. Priorat	Garnacha blanca, Macabeo, Pedro Ximénez	2002-2007
Oinos (Viñas Zamoranas)	Tinto crianza	2000	Tierra vino de Zamora)	Tinta de Toro	2002-2009
Onix (Viniçola del Priorat)	Tinto crianza	2000	D.O.Q. Priorat	Garnacha, Cariñena	2002-2007
Pago de Negralada (Finca Retuerta)	Tinto crianza	1998	Sin D.O.	Tempranillo	2002-2007
Pérez Pascuas (Hermanos Pérez Pascuas)	Tinto crianza	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2002-2010
Petrea (Mas Comtal)	Tinto crianza	1999	D.O. Penedès	Merlot	2002-2009
Pie Franco (Julia Roch Melgares e Hijos)	Tinto crianza	1998	D.O. Jumilla	Monastrell	2002-2009
Primitiu de Bellmunt (Celler Rosa Mª Bartolomé Vernet)	Tinto crianza	2000	D.O.Q. Priorat	Garnacha, Cariñena	2002-2007
Primo Palatium (J. M. Fuentes)	Tinto crianza	1999	D.O. Priorat	Garnacha, Cariñena	2002-2008
Quercus (Bodegas Fontana)	Tinto crianza	1998	(Vino Tierra de Castilla)	Tempranillo	2002-2007
Remelluri (Granja Nuestra Señora de Remelluri)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha y Graciano	2001-2014
Remírez de Ganuza (Fernando Remírez de Ganuza)	Tinto crianza	1996	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano	2002-2009
Remírez de Ganuza (Fernando Remírez de Ganuza)	Tinto crianza	1998	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo y Graciano	2002-2010
Reserva Privada (Marqués de Vargas, S. A.)	Tinto crianza	1998	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo y otras	2002-2010
Roquers de Porrera (Celler de l'Encastell)	Tinto crianza	1999	D.O.Q. Priorat	Garnacha, Cariñena, Cabernet, Merlot, Syrah	2002-2010
Terreus (Pago de la Cueva Baja) (Mauro)	Tinto crianza	1998	Sin D.O.	Tinto fino	2002-2007
Tinto Pesquera Janus Magnum (Alejandro Fernández)	Tinto crianza	1996	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2002-2012
Tirant (Rotllán Torra)	Tinto crianza	1999	D.O.Q. Priorat	Garn., Cariñena, Cabernet, Syrah, Merlot, Malbec	2002-2008
Torrálvo (Vizcarrá Ramos)	Tinto crianza	1999	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2002-2008
Torre Muga (Muga)	Tinto crianza	1998	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano	2002-2009
Torre Silos (Cillar de Silos, S.L.)	Tinto crianza	1998	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2002-2005
Vall Llach (Celler Vall i Llach)	Tinto crianza	1999	D.O. Priorat	Cariñena, Cabernet y Merlot	2002-2010
Vall-Llach (Celler Vall Llach, S.C.P.)	Tinto crianza	2000	D.O.Q. Priorat	60% Cariñena, resto Cabernet y Merlot	2002-2010
Venus "La Universal" (La Universal del Vi)	Tinto crianza	1999	D.O. Montsant	Cariñena y Syrah	2002-2010
Venus "La Universal" (Compañía Universal del Vi)	Tinto Crianza	1999	D.O. Montsan	Cariñena, Garnacha y otras	2000-2010
Viña del Olivo (Viñedos del Contino)	Tinto crianza	1998	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo y Graciano	2002-2009
Wences (Vega Saico)	Tinto crianza	1998	D.O. Toro	Tinta de Toro	2002-2009

Guía de Compra

Resumen de Cata	Puntuación
Muy cerrado aún. Fruta compotada y caja de puros, notas especiadas. Bien ensamblado, sabroso y de agradable sensación envolvente.	15,5
Complejo: recuerdos de frutos de bosque, mora y casis, lácteos y especias. Muy bien en boca, estructura poderosa, carnosos y potente.	15
Fruta madura complaciente, toque mineral complejo, notas de sándalo, especias, tostados. Llena la boca con su carnosidad.	16
Fruta madura generosa, toque mineral complejo, sándalo, especias, tostados. Carnoso en boca. Excelente vino que irá a más.	16
Exótico: madera de múltiples registros, fruta madura, notas minerales, trufa o cuero. Estructura y concentración, largo final.	16,5
Tabaco, caja de puros, fruta compotada, toque especiado. Cuerpo y equilibrio, tanino algo secante que distorsiona el final.	14
Fruta madura y compotada; especias en segundo plano. Sabroso, tanino aún agresivo. Buena estructura, taninos de calidad. Necesita botella.	15
Tímido en nariz. Notas de fruta confitada y toque mineral, prudente madera. Ligero y fresco en boca, resalta su buena acidez.	15
Magnífico, succulento. Fruta madura y expresiva, notas pizarrosas, cedro. Buena estructura, taninos de calidad. Necesita botella.	16
Buen buqué. Buena madera y una fruta confitada estupenda. Carnoso, con el tanino un poco tieso pero muy prometedor.	15,5
Recuerda a fruta madura. La madera excelente le pone freno, sabroso, tanino carnosos y dulce. Final un poco cálido.	15
Algo cerrado; fruta compotada y maderas exóticas, notas minerales, balsámico. Muy buena estructura, largo y fino.	15,5
Toque mineral, pólvora, cacao, fruta compotada, especias, balsámicos. Estructura, acidez delicada, larga sensación tánica.	16
Minerales, tostados, café, humo y mucha fruta. Tanino perfectamente fundido, sabroso y con un largo final.	18
Exuberante expresión frutal y un sinfín de aromas aportados por la madera. De gran carnosidad, concentración y un tanino muy maduro.	15,5
Fruta madura que combina muy bien con notas minerales. Buena madera, tanino maduro y expresivo en boca.	15,5
Frutillos negros, café, tostados, finas especias. Muy bien estructurado, tanino firme y acidez notable. Solo le falta botella.	16,5
Frutos; excelente barrica, especiados, recuerdos minerales. Carnoso, amable, tanino aterciopelado.	15,5
Muy fresco y claro; fruta bien madura, madera integrada. Profundo y estructurado, quizás tanino algo duro; cuestión de tiempo.	16
Tomos de fruta confitada, recuerdos de monte bajo, minerales, tostados, especias...Carnoso y profundo, gran estructura, poderoso final.	17
Aromas intactos de fruta madura y vainilla, toque vegetal y de grosellas. Sabroso y bien estructurado, con cierta astringencia.	15
Frutosidad dominante; finos recuerdos de especias y notas minerales. Concentrado, untuoso y estructurado; final amplio.	17
Nariz franca: balsámicos, especias, notas minerales, frutillos de bosque. Equilibrado y jugoso, tanino pura seda.	18
Tras su aireación se aprecian aromas de ciruela, especias y mineral. Sabroso y corpulento, tanino aún por domar.	15,5
Fruta madura dominante; madera, nota mineral, toque tostado. Con el suave tanino, ingesta más agradable y llevadera pese a su edad.	15,5
Frutillos negros, mermeladas, toque de cacao, torrefactos, mineral limpio y nítido. Estructura, cuerpo, toque goloso al final.	16
Nota mineral, tonos de pólvora, tostados, mermelada de frutillos. Amable, carnosos, algo goloso y final aromático.	15
Fruta compotada y en licor, madera especiada, regaliz y un toque vegetal. Cuerpo y buena estructura, tanino maduro y buen final.	15,5
Aromas de frutillos negros, notas minerales, cacao y muy buena madera. Amplitud de sabores en el paladar, final algo secante.	15
Excelente frutosidad. Aromas de especias: clavo, pimienta; final de tabaco. Estructura en boca, cuerpo, pero muy elegante y expresivo.	16
Mucha fruta madura y notas de casis. Madera bien integrada. Buena estructura y cuerpo, tanino bien trabajado y maduro.	15
Muy complejo: frutillos negros, estupenda madera, plena de especias. Seco, concentrado y bien estructurado. Para el futuro.	16,5
Delicado y elegante. Aromas de fruta pasa. Dulzor equilibrado; paso de boca fluido y limpia sensación aromática en el paladar.	15,5
Fruta compotada y guindas, excelente madera especiada. Con cuerpo en boca, tanino bien maduro y jugoso, final largo y sostenido.	16,5
Fruta expresiva, madera que tiende a dominar. Buena estructura, tanino maduro y buen final.	16
Fruta muy madura, madera, buqué complejo. Redondo, maduro, tanino bien trabajado, con un final muy agradable, algo cálido y goloso.	16,5
Fruta en sazón, balsámicos, flor de jara y especias. Equilibrado en boca, consistente, aún muy duro y falto de evolución en botella.	14
Muy poderoso, elegante. Hay aromas de fruta madura y hierbas aromáticas, con un final muy voluptuoso.	16
Fruta madura, aromas de cedro, fruta en licor, tostados y especias. Bien estructurado y sabroso, un poco duro todavía.	15
Madera muy bien integrada deja en libertad a la fruta y los recuerdos minerales. Corpulento, tanino poderoso y maduro.	17
Excelente madera, fruta muy expresiva, tono mineral. Equilibrado, tanino maduro y poderoso, final largo y persistente.	17
Muy cerrado: después aparecen aromas de fruta silvestre, madera, tonos minerales, con un toque goloso, ligero y agradable final.	14,5
Limpios aromas de vainilla predominan en su buqué. Fresco y sabroso en boca, muy agradable, tanino un poco secante.	14,5
Sorprendente: concentrado y poderoso; finura de taninos. Aromas de ciruela, especiados, minerales; para guardar.	17
Buqué de aromas a tinta china, minerales...Largo, con estructura y concentración, amplio, tanino generoso.	16,5
Fruta madura limpia y bien acompañada por una madera prudente; tanino envolvente y rico, final potente y con temperamento.	16,5
Muy complejo y poderoso; fruta madura, excelente madera. Concentración notable, buena estructura, final muy aromático.	18
Muy complejo en nariz: torrefacto, frutillos negros, vainilla, pimienta, mineral. Sólido, de poderoso tanino. Mucha calidad. Final apoteósico.	18
Notas balsámicas, hierba fresca, confitura y frutillo rojo; madera excepcional. Concentrado, tanino maduro; necesita evolucionar.	15
Complejo en nariz: fruta madura, tonos especiados muy finos. Carnoso y delicado, elegancia de tanino maduro bien trabajado.	16,5
Bastante bravo aún; notable frutosidad y madera compleja. Gusta en boca su concentración, sus taninos maduros y expresivos.	16
Muy elegante. Abrir tiempo antes: fino toque de fruta madura, notas de lima, finos aromas especiados. Estructura y frescor.	16
Aromas a melocotón en almibar, grosellas y tonos balsámicos; madera especiada. Fresco y agradable paso; se queda un tanto corto.	14
Fruta madura, pasificada, se aprecia una ligera evolución de la fruta. Carnoso, con volúmen en boca, pero un tanto secante.	14
Afinado en una prudente madera, con fruta en papel fundamental. Tanino delicado, firme y succulento. Crecimiento magnífico.	16,5
Aromas de fruta madura, fondo de mora poco habitual en el Priorat. Goloso, muestra un tanino muy pulido, de agradable final.	15
Ha alcanzado su cenit: buen buqué con evolución, caja de puros, monte bajo, suave, equilibrado y final algo cálido.	14
Frutillos de bosque, madera, torrefactos y matices minerales. Estructurado, paso de boca equilibrado y vivo. Final algo cálido.	15
Abrir la botella con antelación: aromas de fruta muy madura, pedernal. Es sabroso, un tanto duro por la clara acidez.	14
Fruta silvestre nítida; recuerdos vegetales y tonos especiados. Un paso de boca carnosos, que al final se viene un poco secante.	14,5
Aroma pizarroso; tonos de cacao y fruta muy madura. Madera muy fina. Concentrado, estructurado, equilibrado. Largo y fino.	16
Buena calidad de madera; fruta notable. Falta integración. Tiene un punto goloso y resalta la carnosidad, tanino amable y pulido.	15
Fruta ahora un tanto acogotada. Sabrosa y muy fino en boca, con cuerpo y una acidez muy bien puesta. A esperar la integración.	15
Fruta muy madura, ciruela, frutillos en licor, especias, cacao. Sabroso, con taninos vivos y excelente acidez, amplio.	15,5
Con mucho futuro. Complejo: fruta compotada, buena madera y notas minerales. Intenso, estructurado, tanino magnífico.	16,5
Aromas frescos: fruta madura, tinta china, especias y anises. Sabroso y envolvente; tanino fino, final aún un tanto secante.	15,5
Gran frutosidad, especiada madera, notas minerales. Concentrado, jugoso y amplio, tanino bien trabajado, un poco duro todavía.	16,5
Excelente madera. Coco, vainilla, tostados y fruta madura. Tanino maduro, amplio y jugoso; se espera buena evolución en botella.	15,5
Fruta muy madura, con buena crianza; componente clásico que lo hace pulido y agradable en el paso de boca. Buena armonía final.	15
Aromas de fruta estorbados por notas vegetales, madera sin ensamblar totalmente, taninos un tanto ásperos, apunta buenas maneras.	14
Fruta madura, notas de tostados, tono mineral muy leve. Buen equilibrio, tanino granuloso, final agradable.	14,5
Algo cerrado. Luego da aromas de frutillos negros, especias, pimienta, pimentón. Equilibrado, suave tanino.	15
Fruta negra y especias, aún poco ensambladas pero potentes. Equilibrado, tanino suave y estilo peculiar; buen futuro.	14,5
Fruta madura, frutillos en licor, regaliz, tonos especiados. Sabroso, bien estructurado, tanino vivo. Con mucho futuro.	18
Muy fresco. Frutos rojos, notas de tostados y fondo a pimienta. Ligero y vivo, agradable paso de boca. No muy concentrado.	15
Fruta a punto de sobremaduración, especias, torrefactos o regaliz. Sabroso, corpulento, fina tannicidad, final un poco duro aún.	14
Potentes y limpios aromas de fruta madura. Corpulento y carnosos, tanino algo astringente, bien integrado; final bastante largo.	14,5
Fruta como confitada, café, especias, regaliz. No es muy potente pero tiene gran equilibrio, taninos maduros y finos, elegante final.	16
Madera un poco sobresaliente. En boca aún algo duro por la acidez notable. Final distinguido, elegante y potente.	14
Muy elegante: fruta madura, confitura, algo de café y falsa pimienta, notas minerales. Concentrado, rotundo y corpulento paso de boca.	15,5
Complejo y potente, notas de especias y pedernal. Sabroso y concentrado, paso de boca muy largo, final elegante y armónico.	18
Aromas frutuosos; madera poco expresiva. Tanino carnosos y una punta de acidez que desentona en este momento. Hay que esperar.	14,5
Frutosidad original; recuerdos de hojas secas, minerales, cacao y especias dulces. Muy equilibrado, tanino maduro, largo final.	16,5
Fruta silvestre, madera justa, toque de humo. Fresco y sabroso tanino. Corpulento y muy vivo. Para guardar.	14,5
Denso en nariz: recuerdos de café, especias, regaliz. Sabroso y equilibrado, tanino jugoso. Un vino con futuro.	16,5
Finos aromas especiados, minerales, balsámicos, fruta confitada. Equilibrado y con un tanino armonioso.	15,5
Fruta silvestre, regaliz, especias, humo, cedro, madera exótica y agradable. Equilibrado, taninos frescos y jugosos, elegante final.	



Titanio y txacolí Bilbao



ANTIGUO ENCLAVE ESTRATÉGICO PARA EL COMERCIO ENTRE ESPAÑA Y LOS PAÍSES DEL NORTE, EN BILBAO PERVIVE EL ESPÍRITU PORTUARIO PERO AHORA CON UNA NUEVA PÁTINA, QUE TIENE EL BRILLO DEL TITANIO QUE RECUBRE EL MUSEO GUGGENHEIM Y EL IMPULSO DE LA NUEVA VITALIDAD CON LA QUE LA CIUDAD VIZCAÍNA A INICIADO EL TERCER MILENIO.

No cabe ninguna duda: el célebre orgullo del vizcaíno resultaba incompatible con los melancólicos lamentos acerca del viejo potencial industrial perdido. De modo que Bilbao ha elegido el mejor camino posible para entrar en el siglo XXI: se ha reinventado a sí misma. Quien haya tenido la oportunidad de visitar la ciudad en los últimos años podrá dar fe del fenómeno, porque salta a la vista que Bilbao ha despertado del letargo de la crisis post industrial para jugar un nuevo papel: el de una villa con pasado pero también con futuro, que quiere seguir teniendo un rol protagonista en el escenario atlántico y que para ello se ha lavado la cara.

La esencia de este cambio va mucho más allá del archiconocido y promocionadísimo Museo Guggenheim, aquella caprichosa nave de titanio pergeñada por Frank Ghery que vino a atracar en la ría y que sin duda se ha convertido en la mejor atracción turística y el símbolo del nuevo Bilbao. Como Ghery, son varios los arquitectos de primera fila que se han apuntado a la fiesta de la reinención: Norman Foster ya lo ha hecho con el metro, Santiago Calatrava con el aeropuerto y un

puente, y lo están haciendo el argentino César Pelli con el ensanche de Abandoibarra, Federico Soriano con el Palacio de Congresos...

Afortunadamente, el reciclaje de Bilbao no se queda en este colosal concurso de arquitectos, sino que también llega hasta el fondo de la ría, con el saneamiento de las aguas, lo cual acarrea una importante regeneración medioambiental.

Todo ello no contradice en ningún caso el encanto tradicional que siempre tuvo Bilbao para los amantes de las ciudades de talante portuario, aquellas que se reservan un trasfondo canalla y que se enriquecen por el trasiego permanente de visitantes de los más diversos orígenes. Y también es justo decir que Bilbao no ha abandonado sus mejores costumbres: la pasión por la buena mesa, el inagotable ir y venir en los bares de chateo y la terca exigencia por las materias primas de calidad.

Para el visitante gourmet, la ciudad continúa siendo un paraíso inagotable: restaurantes gastronómicos tradicionales conviven con las propuestas más vanguardistas, a la vez que el chuleton más jugoso compite con la mejor cocina

DE PINTXOS

- 1- **Aritz** (Zubastinovia, 4. Tel. 944 21 67 34). Pintxos premiados, con restaurante adjunto.
- 2- **El Azulito** (Particular de Estramuza, 1. Tel. 944 42 54 81). Animado y céntrico.
- 3- **Víctor Montes** (Plaza Nueva, 8. Tel. 944 15 56 03). Tapeo clásico y amplia gama de vinos.
- 4- **Kafe Antzokia** (San Vicente, 2. Tel. 944 24 46 25). Local polivalente (café, bar de pintxos, restaurante, copas) en lo que fue el antiguo cine San Vicente.
- 5- **Lekeitio** (Diputación, 1. Tel. 944 23 92 40). Pintxos sofisticados y buena bodega.
- 6- **Museo del vino** (Ledesma, 10. Tel. 944 24 72 16). Embutidos y amplia selección de vinos.

DE RESTAURANTES

- 7- **Andra Mari** (Bº Elexalde, 22. Galdakao. Tel. 944 56 00 05). A 9 km. de Bilbao, uno de los templos gastronómicos de Euskadi. Buena bodega.
- 8- **Zortziko** (Alameda Mazarredo, 17. Tel. 944 23 97 43). Gran cocina moderna en las proximidades del Museo Guggenheim.
- 9- **Guggenheim** (Museo Guggenheim. Abandoibarra Etorbidea, 2. Tel. 944 23 93 33). Dirigido a distancia por Martín Berasategui, presenta opciones para cada necesidad: menú diario, carta gourmet y menú degustación. Carta de vinos premiada.
- 10- **Etzaniz** (Plaza Bombero Etzaniz, s/n. Tel. 944 21 11 98). Alta cocina vasca de corte moderno, a cargo de Fernando Canales.
- 11- **Garrotxa** (Alameda Urquijo, 30. Tel. 944 43 49 37). La mejor tradición vasco-francesa, con excelentes materias primas. Amplia variedad de vinos de Rioja.

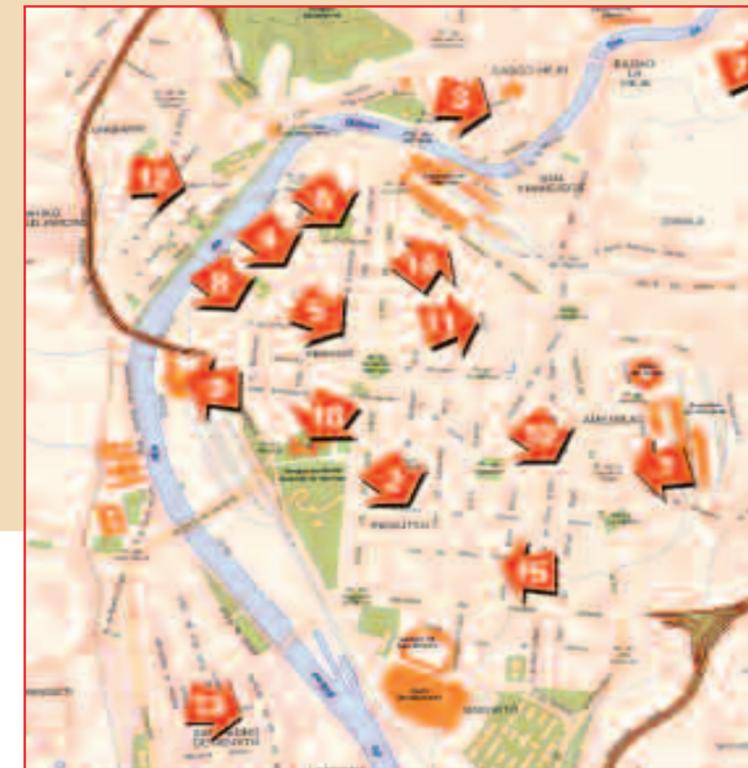
marinera en tabernas, asadores, txokos y sociedades gastronómicas. Sin olvidar, por supuesto, la gran oferta de «pintxos», habitual desde la hora del aperitivo, como en cualquier otra población de Euskadi.

En cuanto al vino, lo más difundido a la hora del chateo es el txacolí, el blanco amable, ligeramente ácido y de baja graduación (entre 10 y 11°), que en los bares se bebe muy frío, y cuya limitada producción permite que la calidad se haya incrementado notoriamente en los últimos años. A pesar de ello, en las cartas de los restaurantes ganan por abrumadora mayoría los vinos de la Rioja Alavesa –la auténtica gran bodega del País Vasco–, sobre todo los tintos de Tempranillo, Mazuelo y Garnacha, pero también los blancos elaborados con la variedad Viura.

Guía del buen gusto

DE TIENDAS

- 12- **La Vinoteca de Manu Martín** (Tívoli, 6. Tel. 944 15 22 30). Vinoteca «de autor», con restaurante anexo: El Rincón del Sumiller.
- 13- **Delicatessen Hilario Vicente** (Av. Madariaga, 27. Tel. 944 75 15 28). Amplia variedad de vinos, accesorios y destilados (unas 2.000 referencias).
- 14- **El Rincón del Vino** (General Concha, 5. Tel. 944 10 47 91). Pintoresca vinoteca, con referencias españolas e internacionales.
- 15- **Cofradía Europea del Vino** (Licenciado Poza, 71. Tel. 944 41 78 46). Tienda especializada, con programa de catas y cursos.
- 16- **El Viandar de Sota** (Gran Vía, 45. Tel. 944 15 25 00). Amplio local que incorpora vinoteca, sala de catas, librería y barra de pintxos.



En cualquier caso, la pasión bilbaína por el buen comer y beber todo lo impregna, desde los pulcros salones del comedor del museo Guggenheim hasta las innumerables barras de las Siete Calles –Zazpi Kale–, núcleo del casco antiguo desde el siglo XV. Así fue, así es y así será en este Bilbao que apunta al futuro desde la ría del Nervión, tan atractiva como siempre y más fascinante que nunca.

Texto: Federico Oldenburg
Fotos: Heinz Hebeisen

Mercados emergentes

VINO EN LA GRAN MURALLA

China es, potencialmente, uno de los mayores importadores de vinos del mundo. En 1995, el volumen importado de vinos fue de tan solo 738.000 litros. En 1996, subió a 5.435.000 litros, 7 veces la cifra del 1995. En 1997, llegó a 39.372.000 litros, o sea 53 veces lo importado en 1995, en volumen.

Con la entrada de China en la OMC, el 1º de enero pasado, los aranceles para vinos tranquilos embotellados pasarán del 38% en 2002 al 20% en 2005. Según todas las fuentes consultadas, los cinco próximos años van a ser decisivos para el posicionamiento de los vinos en el nuevo régimen de importación. La política oficial China apoya el consumo de vinos a fin de disminuir el consumo excesivo de otras bebidas espirituosas locales de mayor graduación alcohólica. El aumento de las ventas de vinos ha acompañado al crecimiento de las importaciones a partir de 1996, con una espectacular subida del 68% con respecto a 1995. Las previsiones de American Impact Databank 2000 indican un incremento muy considerable en los próximos 5 años.

A corto plazo, una conclusión evidente es que las empresas importadoras tomarán como target a los consumidores de gama alta, en vez de soñar con los posibles millones de consumidores en general. El gobierno de Pekín, pero sobre todo, las instancias políticas de las Provincias -especialmente en el Sur de China- se afanan en compatibilizar los hábitos de consumo chinos meridionales, especialmente la cena, con la cultura del vino. Estamos pensando sólo en el 10% de la población que ya cuenta con gran capacidad adquisitiva y el 1% de sus habitantes que cuentan con un gran potencial de compra.

La revista china «Sino-Foreign Wine Culture», un importante soporte para el consumo de vinos, con una edición lujosa, proclama desde Pekín las virtudes del vino como parte de la calidad de vida. Como ejemplo algunos titulares: «La Cultura del Vino, valor espiritual de la Humanidad», «El Vino y su relación con la personalidad de los hombres».

Las técnicas de marketing son efectivas en China, sólo si tienen en cuenta temas como la introducción de vinos de calidad, hábitos de consumo específicos, y técnicas de degustación, junto con objetivos tan claros como la educación del consumidor: ¿qué comprar, cómo conservar, cómo degustar y disfrutar con el vino? Estos reportajes periodísticos hacen que mucha más gente sepa hoy que beber vino es bueno para su salud, o que beneficia a importadores y distribuidores.

Por lo tanto, convendría reservar los prejuicios para otro momento. Como, por ejemplo, los que enfatizan que China es un mercado de más de 1.200 millones de consumidores, que sólo las empresas con enorme capacidad productora pueden soñar con exportar allí, que sólo se puede vender vino común y barato. Todo eso es falso.

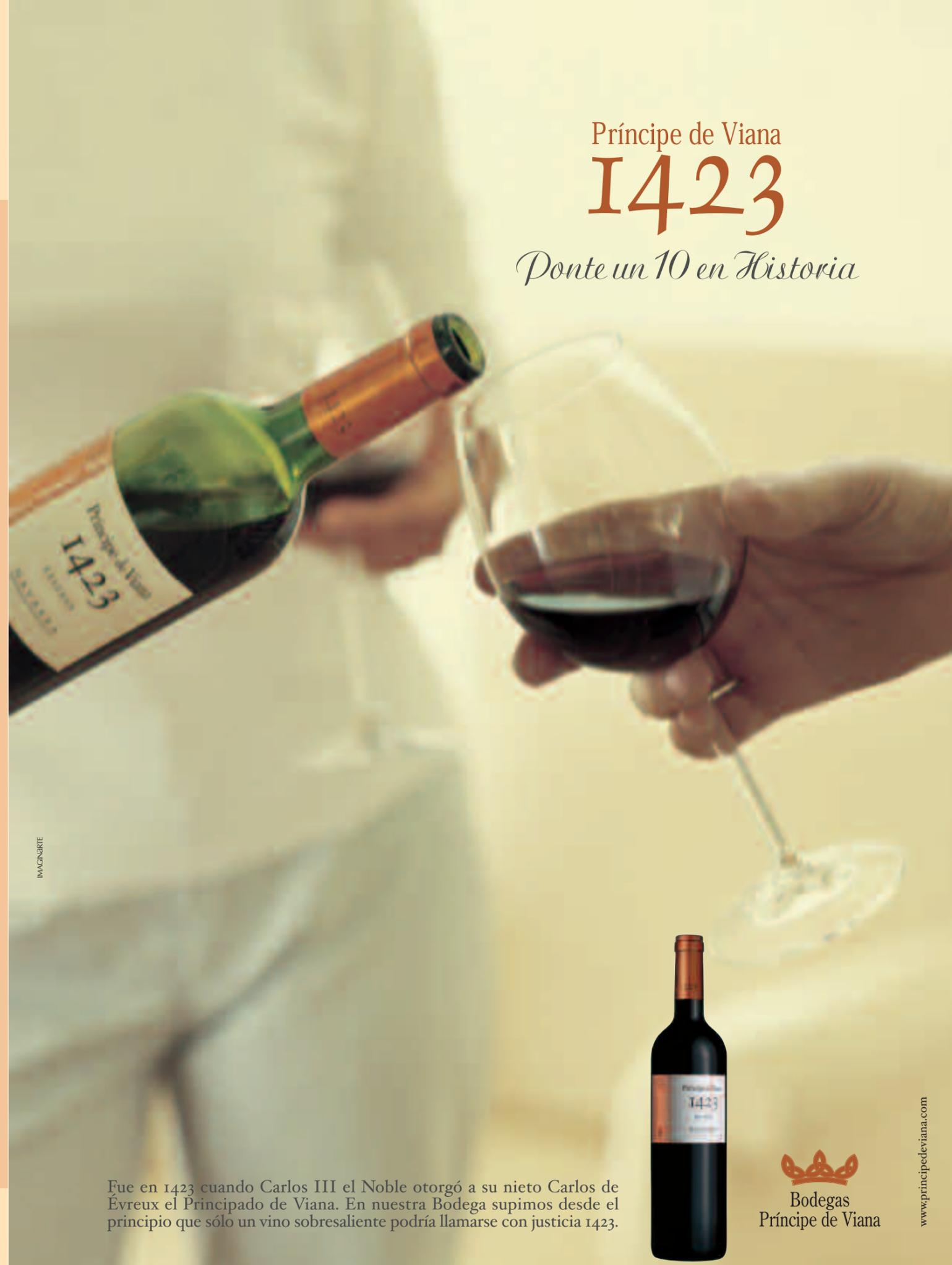
Un 10.

*De la Reserva Natural del Somontano
nace un vino Excelente.*

Durante 10 años, en ENATE

*hemos trabajado
para convertirlo en Sobresaliente.*

marketing



Príncipe de Viana
I423
Ponte un 10 en Historia




Bodegas
Príncipe de Viana

Fue en 1423 cuando Carlos III el Noble otorgó a su nieto Carlos de Évreux el Principado de Viana. En nuestra Bodega supimos desde el principio que sólo un vino sobresaliente podría llamarse con justicia 1423.

IMAGINERIE

Vino "Ribera del Guadiana"

Denominación de Origen

