

vinum

vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

COSECHA 2002

Cosecha 2002

Un año difícil que pondrá a prueba la pericia de los enólogos

Catas: Maceración carbónica, Aragón, Australia, California

Aragón profundo: viejas viñas, nuevos vinos

FEBRERO/MARZO 2003 ARAGÓN PROFUNDO MACERACIÓN CARBÓNICA AUSTRALIA SUDÁFRICA



«Hemos organizado mejor nuestras páginas, hemos añadido secciones y hemos puesto al día el diseño»

Renovarse es vivir



Heinz Hebeisen

Si un principio sagrado en política es marcharse de ella antes de que le echen los votantes, con las publicaciones pasa algo de lo mismo: es mejor renovarse, saber coger al vuelo los cambios de tendencias del público, antes de que los lectores deserten. O, peor, que se aburran.

Y eso es lo que hemos hecho con el número que tiene en sus manos. Nuestro espíritu se mantiene intacto, nuestro

compromiso con la crítica rigurosa sigue siendo nuestra bandera: solo hemos organizado mejor nuestras páginas, hemos añadido secciones y hemos puesto al día el diseño. Un equipo internacional de diecisiete redactores, más todo un grupo numeroso de producción, se encargará de ir enriqueciendo Vinum, número tras número.

¿Les gusta el resultado? ¿Se ven satisfechas sus expectativas? ¿Creen que falta algo importante? Nos interesa su opinión. La forma más rápida de hacernosla llegar es por correo electrónico (cartas@vinum.info) o por fax (915 183 783).

En la habitual guía de vinos, para la que degustamos cientos de vinos cada mes, hemos incorporado la sección «En el botellero» (página 44) donde presentamos vinos que aún no están en el mercado. Otra nueva sección es nuestro Concurso (página 65), donde sorteamos atractivos premios. Este mes se sortean 20 accesos gratuitos a todos los contenidos de <www.vinum.info> con todos sus servicios, bases de datos e informaciones adicionales. Y, además, nuestros redactores y colaboradores -cuyas direcciones electrónicas aparecen en todos los artículos- agradecerán sus comentarios (aunque sean a favor). Los más interesantes los publicaremos en nuestra nueva sección de cartas (página 63).

Sepan, pues, que todavía más que antes, encontrarán aquí personas, en vez de fríos nombres. Que lo disfruten.

HEINZ HEBEISEN
Director Gerente y de Fotografía

En equipo



Horst Moser, diseñador de fama internacional, nacido en Munich, es el creador del nuevo diseño de la revista Vinum que hoy estrenamos.



Ana Ramírez, profesional de larga experiencia en publicaciones vinícolas, es la coordinadora del reportaje de portada.

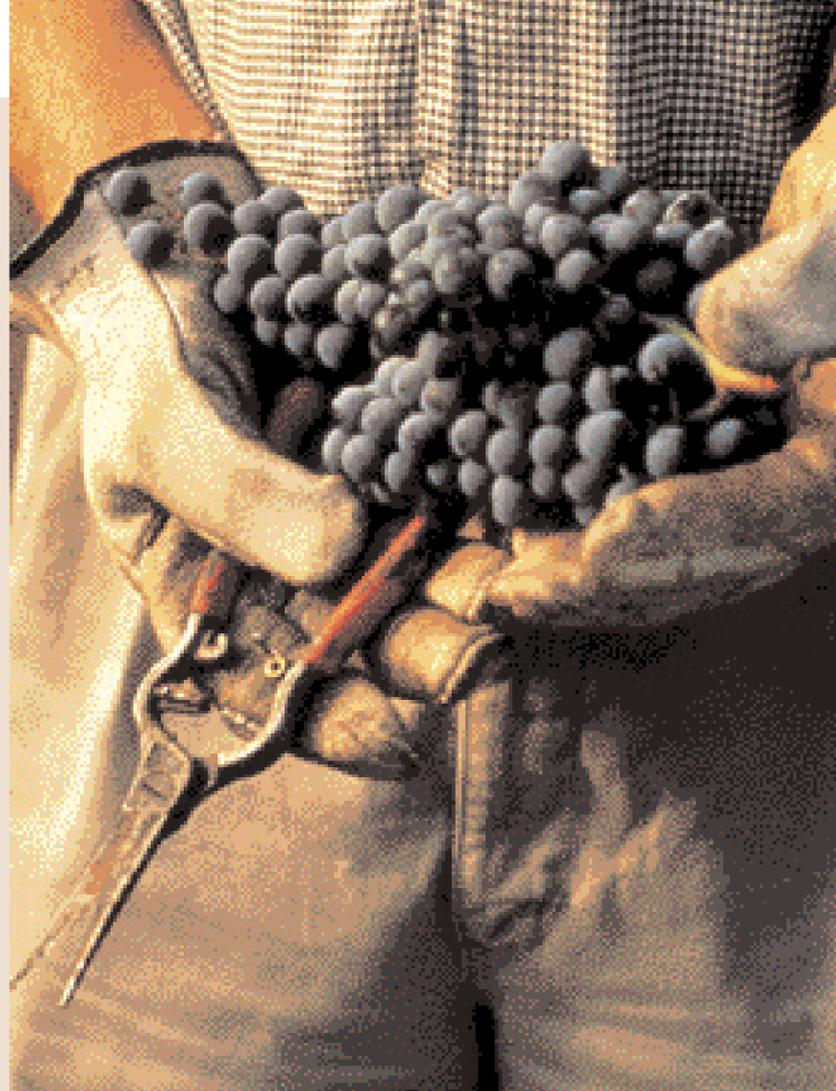


Javier Pulido, sumiller de profesión, forma parte del equipo de cata de Vinum desde hace un año. Es técnico especialista de hostelería.

»A pesar del mal tiempo, la cosecha del 2002 se ha salvado«



Muchos vinos de botritis aszú de Tokai, de altísima calidad, pueden comprarse todavía a precios muy bajos. Pág. 14

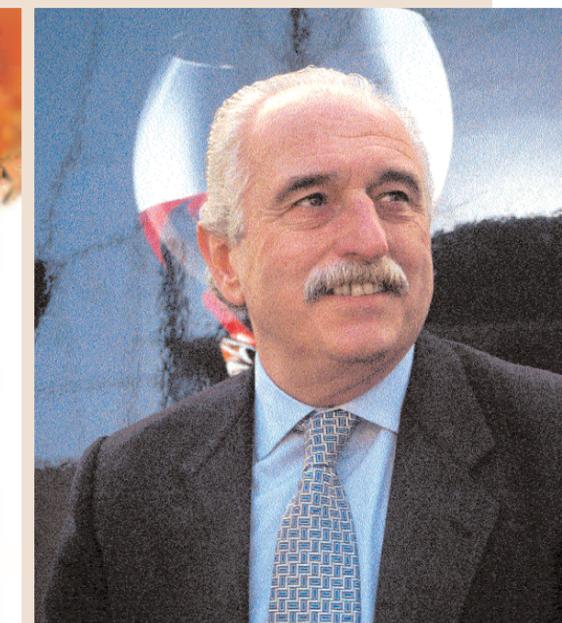


A pesar del tiempo en contra, los resultados de la cosecha 2002 son, en muchas zonas y gracias al trabajo de los vinicultores con las tijeras de podar, buenos o incluso excelentes. Pág. 15

»La experiencia de Javier Echarri en los campos de la enología, ventas, y dirección le convierten en un todo terreno capaz de salvar bodegas y llevarlas a la cima«



La Torta del Casar, un queso que se puede tomar a cucharadas, como el caviar. Pág. 42



Javier Echarri, el hombre providencial que salvó a Bodegas Lan. Pág. 28

ACTUALIDAD

- 6 INTERNACIONAL
El vino sin fronteras
- 8 NACIONAL
Primer 2002
- 10 NACIONAL
Espectacular cata de La Tâche
- 12 IBEROAMÉRICA
Finca La Anita en el espacio
- 14 VINO & DINERO
Tokai atrae a los coleccionistas

MAGAZIN

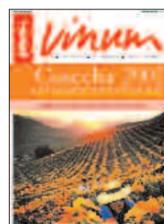
- 15 COSECHA 2002
Salvados
- 28 ENTREVISTA
Javier Echarri
- 32 ARAGÓN
Viejas viñas, vinos nuevos
- 37 TEST
Una copa para cada vino
- 42 GASTRONOMÍA
Torta del Casar
- 44 EN EL BOTELLERO
Vinos que todavía no están en el mercado

GUÍA

- 46 MACERACIÓN CARBÓNICA
Los recién nacidos
- 49 ARAGÓN
El renacimiento
- 51 CALIFORNIA
Napa y Alexander Valley
- 52 AUSTRALIA Y NUEVA ZELANDA
Hallazgos a bajo precio
- 55 SUDÁFRICA
Un nuevo perfil
- 58 MOSELA
Riesling maduros a precio de ganga
- 61 NOVEDADES
Lo último en el mercado

SERVICIOS

- 3 EDITORIAL
- 62 PREGUNTAS
- 63 CARTAS DE LOS LECTORES
- 64 CONOCER
- 65 CONCURSO
- 66 QUIÉNES SOMOS



Portugal, viñedos en el Douro.
Foto: Gerd Wagner.
Agencia Bilderberg.

FAX

CON CALEFACCIÓN

La finca vinícola francesa Domaine des Grands Bois elabora parte de sus Côtes du Rhône en barricas con calefacción. Estas barricas poseen una doble pared, por cuyo interior se extienden espirales de calefacción eléctrica que mantienen una temperatura constante de 20 grados. Según el viticultor, así se reduce el tiempo de guarda de un año a seis meses. Y el vino resulta especialmente fino, redondo y suave.

INTENTO DE RESCATE

La asociación «Città del Vino» ha iniciado un proyecto para el que se recogerán por toda Italia variedades de vid autóctonas para su análisis, y hacer vino con las mejores. Sólo en Calabria hay cien variedades autóctonas.

PINCHAZOS

El francés Georges Prat trata las cepas enfermizas con acupuntura: clava unas agujas de metal de 30 cm. de largo en el suelo para hacer fluir las energías magnéticas allí donde las desvían las arterias de agua subterráneas. Algunos viticultores, entre ellos el biopionero alsaciano Marc Kreydenweiss, ya han solicitado sus servicios, pero convencido no ha quedado ninguno.

TRAS LAS HUELLAS DE SISSI

Es posible que una «carretera vinícola de la emperatriz» pronto enlace cinco países del antiguo imperio austro-húngaro. Llevaría desde Austria, pasando por Italia, Eslovenia y Croacia, hasta Hungría. Aún falta la calderilla necesaria. Los países interesados esperan recibir subvenciones del programa que fomenta los proyectos transnacionales de los países de la UE y candidatos.

PENSANDO EN LAS MUJERES

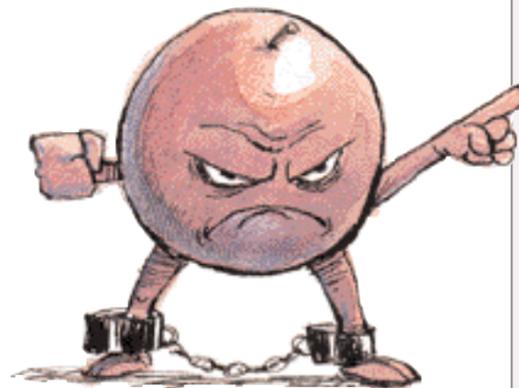
Ken Helm, viticultor de Canberra, Australia, ha empezado ya a empaquetar sus botellas en cajas de 10. El motivo: estadísticamente son las mujeres las que compran más del 50 por ciento de todos los vinos en el país y, según las directrices de salud y seguridad estatales, no deben levantar más de 15 kilos de peso. Las cajas habituales de 12 botellas pueden llegar a pesar mucho más. Las nuevas cajas de Helm no superan los 12 kilos.

«FRENTE DE LIBERACIÓN DE LAS UVAS»

El vino sin fronteras

La proverbial maraña legislativa americana también afecta al vino. Unos ciudadanos, dependiendo del Estado en que vivan, pueden comprar botellas por Internet, y otros no.

Los americanos de 28 Estados federales de EE UU no pueden encargar vinos por Internet de otras partes del país, ni tampoco del extranjero, porque su Estado prohíbe la importación de bebidas alcohólicas a través del correo. Lo cual perjudica a las bodegas que no tienen un socio de distribución en dichos Estados federales. Pero quizá esto cambie pronto: la FTC, la administración comercial, está analizando en estos momentos la licitud de estas reglamentaciones. De ello se ha ocupado, entre otros, el grupo de presión «Free the Grapes!» (liberad a las uvas), que representa a más de mil bodegas. Al fin y al cabo, el Congreso estadounidense ha aprobado recientemente un decreto según el cual el consumidor puede enviar por correo a su propia dirección vino que haya comprado fuera de su Estado federal, ya que desde el 11 de septiembre de 2001 muchas líneas aéreas prohíben llevar cajas o botellas de vino en el equipaje de mano, e incluso facturarlas. Según la nueva reglamentación, se puede enviar la misma cantidad máxima con la que se podría cruzar per-



El combativo logo del grupo de presión estadounidense «Free the Grapes!»

sonalmente la frontera del Estado. En Texas, por ejemplo, son tres galones (un galón equivale aproximadamente a 3,8 litros), en Vermont seis, pero en algunos Estados sigue siendo cero. ■

VENTAS

Los vinos más competitivos en EE.UU. Robin Garr director de la página Wine Lover's Page de EE.UU. presentó su selección 2003 de los vinos con mejor relación valor/precio. Es decir los vinos que probó durante 2002 y le parecieron sobresalientes en su combinación calidad/precio, un factor intangible que los entusiastas del vino on line a menudo conocen como cociente calidad/precio o abrevian «QPR».

Estos son sus 50 vinos top QPR de valores por debajo de 10 los dólares para 2003. La selección, que él reconoce algo influenciada por su gusto personal, incluye más vinos tintos -38 de ellos-, más 11 blancos y un vino rosado.

Los cambios en la distribución geográfica con respecto al año pasado, sin embargo, son interesantes, y pueden ofrecer una cierta idea de las cambiantes tendencias del mercado. Quince de los vinos del año son de Italia, y 13 de Francia, invirtiendo el orden del año pasado. El cambio más significativo es que seis de los vinos top del 2003 son de Argentina y tres de Chile. No hubo vinos de América del Sur en su lista del año anterior. El resto de la lista 2003 está conformado por cuatro de EE.UU. (tres de California y uno de Nueva York); dos de Australia; y uno de Nueva Zelanda, Austria y Sudáfrica. Felicitaciones a las bodegas participantes. Estos son los ranking que gustan a los consumidores.

FAX

SEMANA UNIVERSITARIA

La Asociación Cultural «La Carrasca», perteneciente a la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola de Madrid, organizará la XIX Semana Universitaria del Vino, del 31 de marzo al 5 de abril. Medio centenar de vinos serán analizados por expertos catadores. El fin del evento es fomentar la cultura y consumo inteligente del vino entre la juventud.

DIGITALIZAR LA D.O.

Utiel-Requena será una de las primeras D.O. en disponer de la digitalización cartográfica de las más de 40.000 hectáreas de viñedo que comprende esta zona. Se trata de un sistema de información específico para la gestión, control y planificación de las empresas. Este proyecto ha sido posible gracias al convenio firmado con la Universidad Politécnica de Valencia.

GOMERA ESPECÍFICA

La Consejería de Agricultura de Canarias ha publicado una orden por la que se crea, con carácter provisional, la Denominación de Origen Vinos de La Gomera en reconocimiento a la buena calidad de los vinos elaborados en esta isla. La decisión se ha aprobado tras la solicitud presentada por la Asociación de Viticultores y Bodegueros de La Gomera.

TINTOS DE JEREZ

La Caja de Ahorros de El Monte ha cerrado un acuerdo con la Asociación de Empresas Cooperativas (ASCOVI) y La Guita por el se aprueban una serie de inversiones destinadas a la producción y comercialización de un vino tinto de calidad en la zona del Marco de Jerez.

CON GALICIA

La pasada Navidad Vinícola de Castilla quiso ser solidaria con los voluntarios, cofradías y el Ejército que trabajaron, y siguen trabajando, en la limpieza del mar y de las costas gallegas, y envió, para acompañar esas comidas y cenas tan señaladas, una partida de 8.500 botellas de su vino ecológico Balada.

PRESIDENTE HONORARIO

Nicolás López Treviño ha sido nombrado Presidente Honorario de la D.O. La Mancha, una decisión que fue tomada por acuerdo unánime del Pleno del Consejo.



PRIMER 2002

Los jóvenes gustan

Primer 2002, el encuentro anual de los vinos jóvenes de maceración carbónica, ha vuelto a reunir en Madrid a las bodegas españolas especializadas en estos vinos emblemáticos.

Un lustro llevan bodegueros, periodistas y aficionados festejando la temprana llegada de los Vinos de Maceración Carbónica, tiempo suficiente para constatar que Primer se ha afianzado en el calendario de certámenes vinícolas ineludibles. Un éxito de convocatoria que ha logrado reunir una amplia selección de excepcionales vinos procedentes de todas las regiones vitivinícolas españolas.

La fiesta llegó a la madrileña Estación de Atocha plagada de color y aromas de la mano de Opus Wine, con el patrocinio del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), el Gobierno Vasco, copas Riedel -a través de la firma Euroselección-, y las revistas Vinum y MiVino. Durante tres intensos días el público degustó los primeros vinos de una cosecha 2002 que, aunque difícil, ha plasmado el esfuerzo de viticultores y enólogos por lograr una materia prima de máxima calidad, base para la elaboración de una de las tipologías más genuinas de nuestra viticultura. Durante Primer 2002 se eligieron por votación popular los seis mejores vinos que participarán en la gran final, prevista para este año 2003. Según el escrutinio de votos, realizado por el notario D. Enrique Franch Valverde, los vinos finalistas son: Luis Ale-



Los seis ganadores, por votación popular, para la final de Primer 2002 que se celebrará en marzo de este año.

gre, Viñas del Vero Tempranillo, Prada a Tope, Erre Punto R., Viña Urbezo y Luberrí. La entrega de diplomas a los ganadores fue realizada por Antonio Moscoso, subdirector general de Denominaciones de Calidad del MAPA; Ramón Fisac, subdirector general de Promoción Agroalimentaria; Carlos Luis de Cuenca, subdirector general de Planificación Alimentaria; José M^a Begasain, responsable de Industria Agroalimentaria del Gobierno Vasco, y Teresa Caramé, directora general de Turismo de la Comunidad de Madrid.

Climavin

Al servicio del vino



La última edición de Primer 2002 dio a conocer el funcionamiento de uno de los aparatos más prácticos para la conservación del vino: el cofre Maese Pio. Distribuido por la firma Climavin, está pensado para cubrir las necesidades de los hosteleros y garantizar la degustación por copas a la justa temperatura. Una cuba de muy fácil instalación, con distinta capacidad (de 4 a 12 botellas), que se acomoda a cualquier estilo de decoración en el hogar o en cualquier barra. Funciona con un circuito cerrado de agua enfriada por un serpentín, controlado por un termostato. Se trata en definitiva de cuidar bien al vino.

CONOCER

Un total de 18 bodegas de la D.O. Valdepeñas protagonizaron la Jornada de Puertas Abiertas que el Consejo Regulador organizó en el Hotel Villa Magna de Madrid. El objetivo era degustar los blancos, rosados y tintos más actuales que se están elaborando en esta zona vinícola. La labor desarrollada desde el Consejo ha permitido aumentar la calidad de sus vinos sin renunciar a sus orígenes, garantizando la autenticidad en el proceso de producción de la uva y la elaboración de los vinos de esta D.O.

FAX

NO AL MALTRATO

Bodega Matarromera colabora en una obra social que lucha contra el maltrato infantil. Lo hace a través del patrocinio de un CD, realizado por Producciones Jurcam, con música para «Este Niño Diferente», que contiene canciones de nanas de cuna interpretadas por famosos artistas como Víctor Manuel, M^a del Mar Bonet, Los Panchos... Esta edición va a beneficio de Aldeas Infantiles y Horizontes Abiertos.

BSI MEDIOAMBIENTAL

El interés por el medio ambiente ha llevado a Bodegas San Isidro (BSI) a desarrollar un sistema de gestión que ha culminado con la certificación por la norma ISO 14001/96. Dentro de este objetivo está el aumento de la producción de vinos ecológicos. A este logro hay que sumarle la adaptación a la Norma de Gestión de la Calidad ISO 9002/94, obtenida en 1999.

FIVIN, SOCIO FRANCÉS

La Fundación para la Investigación sobre Vino y Nutrición (FIVIN) ha ampliado su número de asociados con Les Vignerons de la Méditerranée, una de las bodegas más representativas del sureste de Francia. Esta es la primera vez que una firma francesa entra a formar parte de la lista de asociados de FIVIN, que en la actualidad cuenta con la colaboración de más de 270 bodegas y diversas entidades del mundo vinícola.

MUSEO BARBADILLO

Ya está abierto el Museo Barbadillo de la Manzanilla. Ubicado en Sanlúcar de Barrameda en un antiguo edificio del siglo XVIII completamente restaurado, consta de un recorrido por todos los aspectos relacionados con la manzanilla, y refleja la especial relación que la familia y bodega Barbadillo han mantenido con el sector a lo largo de los últimos 200 años.

EX EX 2 Y 3

Es el nombre de las Experiencias Excepciones que está realizando Castillo de Perelada. Una gama de vinos únicos, fruto de los proyectos de investigación llevados a cabo por los enólogos de la bodega en cada vendimia. Ahora llegan el Ex Ex 2 y el Ex Ex 3, dos vinos monovarietales: el primero de Cabernet Sauvignon de la cosecha del 98, y el segundo un Syrah del 99. Ambos son de edición muy limitada y van dirigidos a los mejores especialistas del vino.

Fundación para la cultura del vino
Espectacular cata de La Tâche



De cata histórica se puede calificar la que organizó la Fundación para la Cultura del Vino. Se degustaron diez vinos de la A.O.C. La Tâche, considerado como uno de los «grands crus» de mayor prestigio de toda la Borgoña. La cata fue dirigida por Aubert de Villaine, uno de los co-generantes de la bodega elaboradora, la Sociéte Civile du Domaine de la Romanée-Conti. Los participantes, entre los que se encontraban

personalidades del mundo económico y empresarial, además de destacados profesionales y expertos del sector vinícola español, tuvieron la oportunidad de catar y comentar las añadas de 1971, 1988, 1989, 1990, 1991, 1993, 1995, 1996, 1997 y 1999. Este encuentro supuso la continuación del programa «El sabor de los grandes» creado por la Fundación, que pretende acercar los grandes vinos del mundo a los prescriptores de mayor relevancia nacional. Está previsto celebrar, a lo largo de 2003, dos catas más de estas características.

CONGRESO NACIONAL DE ENÓLOGOS

El Museo Guggenheim de Bilbao acogerá, del 15 al 17 del presente mes de febrero, la novena edición del Congreso Nacional de Enólogos. Dentro de su auditorio y en las diversas salas del museo se celebrarán ponencias desarrolladas por los principales expertos en cada una de las materias que abarca el complejo mundo de la enología. Como colofón a las jornadas técnicas, el día 17 tendrá lugar, en el atrio del museo, el III Salón Bilbovinos, que se ha convertido en la principal muestra de vinos celebrada en el País Vasco. En paralelo, Bilbao se vestirá de fiesta, y los vinos y la gastronomía saldrán a la calle. En distintos puntos de la ciudad se montarán carpas donde, de la mano de Geugaz Jan (Asociación de Cocineros Vizcaínos), se podrá degustar la rica diversidad de tapas del recetario vizcaíno, acompañadas por los vinos de las bodegas participantes en Bilbovinos.



Logotipo del Congreso nacional de enólogos.

HOMENAJE A LA PEDRO XIMÉNEZ EN MONTILLA-MORILES

Durante dos días los vinos de Montilla-Moriles centraron la atención del público que acudió al hotel Wellington de Madrid. Bajo el lema «Homenaje al Pedro Ximénez» se celebró la primera edición del salón de estos vinos. Se degustaron marcas de las diez bodegas participantes en la muestra: Alvear, Aragón y Cía., Coop. Aurora, Coop. La Purísima, Bodegas Delgado, Moreno, Navisa, Pérez Barquero, Promeks Industrial Cruz Conde y Toro Albalá. También se organizaron dos concursos de cata, uno destinado a profesionales y otro a aficionados, donde los participantes tuvieron que poner a prueba su sensibilidad y su conocimiento sobre este histórico vino montillano.

TELETIPO

ENGULLIDO

El gigante del vino canadiense Vincor International, al que ya pertenecen bodegas en los Estados norteamericanos de California y Washington, ha adquirido en el oeste de Australia la bodega Goundrey Wines. Goundrey, situado a unos 400 km. al sur de Perth, fue fundada como empresa familiar en 1971. Desde 1995, esta bodega pertenecía al hombre de negocios australiano Jack Bendat, que elevó la producción de 17.000 a 260.000 cajas. Hasta la fecha, su mayor parte se vendía en el mercado australiano. Ahora, bajo los auspicios de Vincor, se forzará la exportación. En América del norte se calcula para el año 2003 un aumento de ventas de vinos australianos de alrededor del 35 por ciento.

CAMBIO

El mercado del vino en Gran Bretaña está sufriendo enormes transformaciones estructurales. Según los cálculos del instituto de investigación de mercado Nielsen, los británicos se gastan más dinero en vino australiano que en vino francés. Las cifras obtenidas a finales de agosto de 2002 incluyen la evolución de los últimos doce meses. Según ellas, el valor de los vinos australianos constituye un 22,3 por ciento del mercado total, y los de Francia se sitúan en un 21,7 por ciento. Hasta ahora, Francia había sido tradicionalmente el país del que más vinos importaba Gran Bretaña.

HOMENAJE

Christie's ha celebrado el 50º aniversario de Michael Broadbent en el comercio del vino con una subasta especial. Para este acto, Broadbent, que durante 32 años dirigió la sección de vinos de dicha casa, volvió personalmente al pupitre de subastas. Esto animó a los amantes del vino presentes, que pujaron con energía: el precio más alto, 23.166 dólares USA, lo alcanzó una caja de Château d'Yquem de 1929. También se subastaron curiosidades como una botella magnum de Château Lafite Rothschild de 1874, adjudicada por 1.888 dólares USA.

Tokai atrae a los coleccionistas

Desde el fin del socialismo, la región de Tokai, Hungría, con mucho dinero de inversores de occidente, se esfuerza por volver a estar a la altura de su antaño legendaria fama de «reina del vino dulce». Entre los pioneros de este renacimiento se cuentan las fincas de propiedad francesa Disznokő, Hétszölő y Pajzos (de las que es accionista el enólogo bordelés Michel Rolland), la bodega Oremus, propiedad de la finca vinícola española Vega Sicilia, la Royal-Tokaj Wine Company, con participación mayoritaria inglesa (incluyendo al autor enológico Hugh Johnson) y la magnífica finca Királyudvar, remodelada con inversiones americanas, que ha logrado ganarse como bodeguero al vinicultor estrella István Szepsy. Además de los vinos tradicionales aszú, en los últimos años también han salido al mercado vinos de viñedo único y selecciones según el modelo alemán. Sin embargo, Tokai sigue representando un papel secundario en el mercado internacional de los vinos dulces.

Pero esta situación podría cambiar a medio plazo. Los tres años excepcionales 1999, 2000 y 2001, ricos en botritis, podrían convertirse en la gran baza de los vinicultores de Tokai. Es muy posible que esta trilogía de años soberbios del Tokai alcance un significado similar al que supusieron las cosechas de 1988, 1989 y 1990 para Burdeos y la Champagne. Además de haber tenido suerte con el tiempo, en el Tokai se han logrado recuperar las técnicas tradicionales en los viñedos, y las bodegas se han renovado con la más moderna técnica. Todos los enólogos de primera línea suponen que con estos tres



Los vinos de botritis aszú de altísima calidad maduran durante años en las bodegas de Tokai.

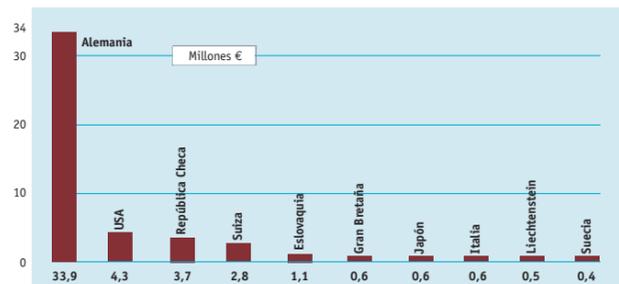
años excepcionales posiblemente se vinifiquen los mejores vinos de Tokai de todos los tiempos. Aún se encuentran en fase de elaboración los raros vinos de 6 puttonyos, aszúeszencias y natureszencias. Se podrán comercializar entre 2004 y 2007. Pero los coleccionistas e inversores que quieran abastecerse de estos vinos superiores ya deberían estar haciendo sus reservas. ■

THOMAS VATERLAUS (thomas.vaterlaus@vinum.info)

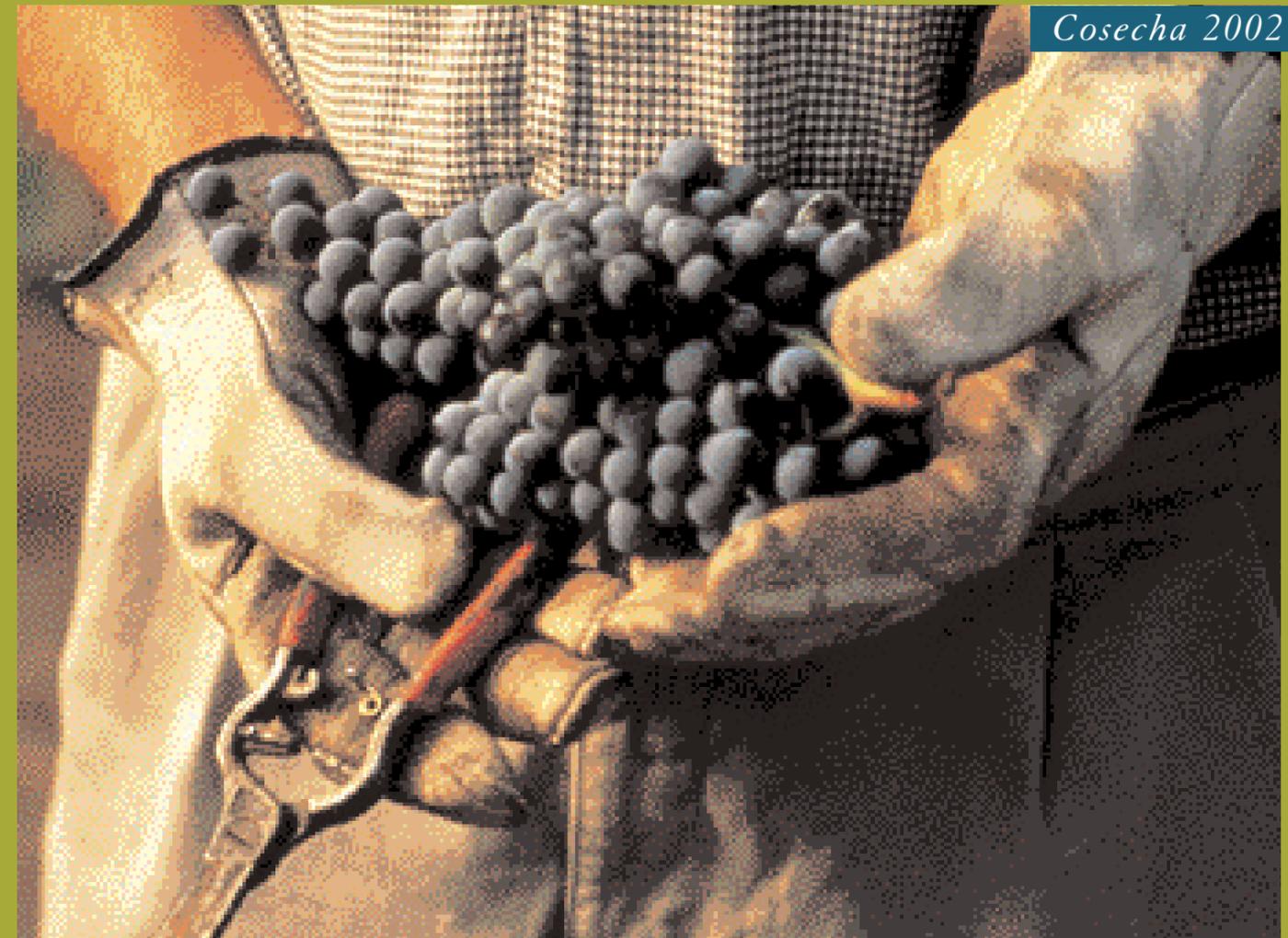
EL CONSEJO DE THOMAS:

Los años 1999, 2000 y 2001 han regalado a los vinicultores de Tokai unos vinos de postre de muchos quilates con un enorme potencial de maduración. Las selecciones superiores aszú a la larga probablemente aumenten de valor.

MILAGRO EN AUSTRIA: LOS PRINCIPALES PAÍSES IMPORTADORES



Las exportaciones de vino austriaco se han multiplicado por más de diez entre 1987/1988 (35.179 hectolitros) y el año récord 1999/2000 (365.025 hectolitros). Además, se han abierto mercados económicamente interesantes como EE UU, Gran Bretaña y Japón. A los países importadores tradicionales del este (Eslovaquia, República checa), por el contrario, fluyen más bien vinos baratos. Mientras que el precio medio de un litro de vino exportado a los EE UU se sitúa en 13,12 €, un litro exportado a Eslovaquia llega a una media de tan sólo 0,23 €.



COSECHA 2002

¡Salvados!

Inundaciones en Austria y Francia, tormentas de granizo en Italia, lluvias incesantes en Alemania y Suiza, agua tardía en España: en el año 2002, las regiones vinícolas de Europa fueron bastante vapuleadas. A pesar de todo, los resultados son, en muchas zonas y gracias al esforzado trabajo de los vinicultores con las tijeras de podar, buenos o incluso excelentes. De esta cosecha serán buenos, sobre todo, los vinos de añada de Champagne, los grandes Borgoñas y los Riesling superiores alemanes. Buen año en España para los Somontano, los cavas y los de Valdepeñas. Y otra buena noticia más: los precios se mantienen estables en su gran mayoría.

España: optimismo ante la adversidad

Vendimia heterogénea, el tamaño y la calidad de la uva han variado en función de la zona. Un verano marcado por las irregularidades climáticas y por la lluvia tardía, aunque la producción total ascenderá a unos 39 millones de hectolitros, un 15 % más que en la pasada campaña y un 10 % sobre la media de los últimos cinco años. El precio de la uva sigue con cotizaciones muy bajas.

ALICANTE

Calidad: buena.
Cantidad: superior.
Precios: a la baja.

Comentario: En general todas las variedades retrasaron su recolección debido a las últimas lluvias del verano.

El viñedo presentó un estado vegetativo óptimo, las condiciones sanitarias fueron buenas obteniéndose un grado de maduración regular. Las lluvias estivales causaron estragos y aparecieron leves focos de podredumbre. El cuajado, aún así, fue correcto dando racimos con un tamaño y calidad buenos. Las previsiones apuntan a una cosecha entre un 10 y un 15 por ciento superior a la del pasado año.

BIERZO

Calidad: buena.
Cantidad: superior.
Precios: sin determinar.

Comentario: Se produjo un retraso en la vendimia, como en el resto de zonas castellano-leonesas, pero se han conseguido buenos niveles productivos y cualitativos.

En la comarca del Bierzo las consecuencias de las lluvias se han notado, quedándose parte de la uva en el campo, unido al retraso que se produjo en la vendimia por maduraciones desiguales. Aunque las primeras previsiones apuntaban a una cosecha inferior a la de la campaña pasada se han recolectado casi 23 millones de kilos de uva, cantidad superior a la del 2001 (20 millones). La selección se ha impuesto, como tónica habitual, logrando la entrada en bodega de una uva sana y de buena calidad.

La hora de la verdad: el transporte de las uvas.

CAMPO DE BORJA

Calidad: muy buena.
Cantidad: normal.
Precios: sin determinar.
Comentario: la cosecha se aproximará a la media histórica de esta D.O. (21 millones de kilos), por lo que se puede considerar normal.

Con respecto a años anteriores, se ha producido un cierto retraso en la maduración, debido a un verano atípico con frío, junto a las lluvias intermitentes del mes de septiembre. La calidad, a pesar de que ha sido una vendimia complicada, es muy buena.

CARIÑENA

Calidad: buena.
Cantidad: superior.
Precios: a la baja.

Comentario: un año de fuerte sequía, sobre todo en primavera, pero el estado vegetativo del viñedo ha sido bueno.

Una sanidad óptima del fruto, con buen cuajado, sobre todo en la Garnacha, que ha dado racimos de tamaño normal y de buena calidad. En un primer balance, la cosecha será un 20% superior que la del

pasado año, y de calidad. La fase de maduración ha sido larga lo que ha beneficiado a la uva y permitirá dar unos vinos, a priori, muy aromáticos y con estructura.

CAVA

Calidad: buena.
Cantidad: superior.
Precios: a la baja.

Comentario: una vendimia muy accidentada por las lluvias que complicaron la tarea de selección de la uva; pese a todo, la producción ha aumentado.

El mes de agosto fue crucial: las constantes lluvias provocaron un adelanto de la vendimia ante la aparición de algunos focos de botritis. Ha sido una campaña difícil, que obligó a seleccionar con cuidado tanto en la viña como en la bodega. A pesar de la criba, la producción se ha incrementado entre un 9/10% con respecto a 2001. Según las primeras valoraciones, los vinos base para cava muestran una graduación alcohólica moderada y una acidez elevada, baremos de calidad óptimos para este tipo de vino, incluso con atributos para aguantar cierta crianza. La tónica general de los precios es a la baja.



Trabajo cuidadoso de los viticultores del Duero



ASÍ LES FUE

«Es un año donde se va a notar diferencias notables en los vinos. Si se ha trabajado y controlado la viña con viticultura de calidad y equipos capaces de mantenerla saldrán vinos muy buenos. Yo estoy satisfecho porque creo que lo hemos conseguido, un fruto de características muy interesantes, pero jugando al límite por culpa de los factores climatológicos».

Pedro Aibar, Viñas del Vero (D.O.Somontano)

«En las variedades tintas nos ha ido muy bien, casi sin incidencias, pero en las blancas las lluvias han hecho estragos. Hemos trabajado mucho porque la vendimia ha sido complicada y aunque la cantidad sea inferior, la calidad obtenida es muy buena»

Bernardo Fariña, Bodegas Fariña (D.O. Toro)

«Una cosecha muy positiva para los vinos del Rosal. Aunque la del 2001 no se diferenció mucho de la actual, esta última presenta un mejor equilibrio en la relación de ácidos, lo que sí supone una ventaja en la calidad del futuro vino. En el Bierzo también nos ha ido bien, con unas características ideales para una correcta extracción de polifenoles, que servirá de apoyo para obtener vinos perfectos para la crianza»

Enrique Costas, Bodegas Terras Gauda (D.O. Rías Baixas) y Bodegas Pittacum (D.O. Bierzo)

«Este año año de clima atípico dará unos vinos muy buenos e interesantes, muy redondos, siempre que la selección sea muy severa. Es una vendimia difícil y corta, que pone a prueba la valía de los terruños y la paciencia y sabiduría de cosecheros y elaboradores. El 2002 será una añada de fuerte tipicidad, con marcadas desigualdades entre elaboraciones, variedades y viñedos».

Fernando Remírez, Bodegas Fernando Remírez de Ganuza (D.O.Ca. Rioja)

«Las verdaderas inclemencias climatológicas las hemos tenido al final de la vendimia, cuando prácticamente estaba ya todo en bodega. Ha sido una cosecha con parámetros de calidad positivos para elaborar nuestros vinos, la uva ha entrado muy sana, sin defectos y madura»

Fernando Benito, Bodegas Ricardo Benito (D.O. Vinos de Madrid)

CIGALES

Calidad: muy buena.
Cantidad: inferior.
Precios: sin determinar.
Comentario: se alcanzó una producción de 6,6 millones de kilos, lo que supone una recuperación de más de dos millones de kilos respecto a la campaña pasada.

No ha sido una cosecha abundante, ya que las condiciones climatológicas durante todo el año, con heladas en varios términos, y las precipitaciones durante los días de vendimia mermaron la producción en casi un 40%. Las elaboraciones de 2002 se prevén de muy buena calidad.

CONDADO DE HUELVA

Calidad: buena.
Cantidad: superior.
Precios: sin determinar.

Comentario: Esta campaña ha roto con la tónica de descenso en la producción de esta D.O. Los viñedos acogidos han producido aproximadamente un 20 por ciento más que el año pasado.

Son las primeras estimaciones de una cosecha que comenzó antes de lo habitual. A mediados de agosto se seleccionó la uva destinada a la elaboración de los característicos blancos jóvenes del Condado, mientras que a finales del mismo mes se inició la vendimia general, que concluyó a principios de octubre.

JEREZ

Calidad: buena.
Cantidad: inferior.
Precios: al alza.
Comentario: Un año normal en cuanto al estado vegetativo, sanitario y grado de madurez de la uva, con un cuajado regular, y tamaño y calidades buenas.

Se espera una disminución de la cosecha en un 7 por ciento debido a los daños ocasionados por el granizo y los fuertes vientos muy localizados en algunas zonas. Las temperaturas, por lo general, han sido suaves durante el verano. Se detectó una mayor incidencia de la Lobesia Botrana en todos los términos con respecto a años

anteriores, lo que provocó que durante esta campaña se realizara un mayor número de tratamientos fitosanitarios para combatirla. Se estima que el precio de la uva será un 10 por ciento mayor.

LA MANCHA

Calidad: buena.
Cantidad: normal.
Precios: a la baja.
Comentario: El estado vegetativo y sanitario de la viña ha sido bueno. La primera valoración confirma una vendimia de buena calidad.

La maduración de la uva registró un cierto retraso, pero el grado, la acidez y el pH mantienen muy buen equilibrio entre sí. Sólo se han apreciado indicios de podredumbre en algunos términos municipales afectados por las fuertes tormentas. Los precios se estiman que sean alrededor de un 10% menores en tintos..

MADRID

Calidad: buena.
Cantidad: inferior.
Precios: a la baja.
Comentario: La rigurosa sequía registrada a lo largo del año ha dado una vendimia de buena calidad, pero con una reducción de cosecha cercana al 10 por ciento.

El verano ha sido muy seco, aunque no caluroso, y el otoño muy lluvioso. La viña ha tenido un estado vegetativo bueno y la uva ha llegado sana, mostrando unos racimos bien cuajados, aunque la maduración se retrasó, sobre todo en las variedades blancas. Los precios serán más bajos que en la campaña pasada.

MONTILLA-MORILES

Calidad: muy buena.
Cantidad: normal.
Precios: sin determinar.
Comentario: la zona tampoco ha sido ajena al año tan dispar que ha vivido la viña, aunque sin mermas destacables en la cantidad.

La cantidad recolectada es similar a la de la pasada campaña, cerca de 67 millones de kilos y la calidad muy buena. El verano

tuvo unas temperaturas moderadas, poco frecuentes por estas tierras, y la uva maduró bien. La salvación llegó con los días de lluvias que se registraron en el mes de septiembre.

NAVARRA

Calidad: muy buena.

Cantidad: inferior.

Precios: al alza.

Comentario: Las primeras estimaciones indican una cosecha inferior en un 15 por ciento a la de la campaña anterior, aunque la calidad se espera que sea muy elevada debido a la buena sanidad de la uva y a la gran concentración de la misma.

Ha sido una cosecha de evolución lenta debido a una floración no muy buena en junio, debido a las altas temperaturas, que luego contrastaron con una bajada de las mismas en agosto. La sequía también se hizo notar al haber tenido una pluviometría un 50 por ciento menor a la del pasado año, aunque al final de la vendimia las lluvias también hicieron estragos. Los precios subirán cerca de un 5 por ciento, según las primeras valoraciones.

PENEDÉS

Calidad: buena.

Cantidad: inferior.

Precios: a la baja.

Comentario: Vendimia inferior a la media y llena de percances climatológicos, sobre todo debido a las granizadas locales y las heladas primaverales.

Las lluvias han sido generosas durante el periodo vegetativo de la vid en primavera y verano de 2002. Este fenómeno, fuera de lo habitual en un clima mediterráneo, ha propiciado que la cosecha sea irregular y la maduración lenta, sobre todo en las variedades Macabeo y Tempranillo. La bonanza meteorológica de finales de septiembre y octubre ha permitido una buena maduración de la Xarel.lo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Parellada. La cantidad de uva recolectada ha superado los 200 millones de kilos, un 10% inferior a una cosecha media.

Buen año para Rías Baixas.

PRIORATO

Calidad: buena.

Cantidad: normal.

Precios: sin determinar.

Comentario: la vendimia se ha caracterizado por bastantes problemas de carácter fitosanitario debido a un clima errático.

Esto ha repercutido principalmente en dos factores: se ha dejado de recoger bastante uva, por no alcanzar la calidad suficiente, y la tardía maduración, que a su vez ha provocado una vendimia muy larga. En cuanto a la cantidad, pese al mal año, como entraban en producción viñedos jóvenes no se ha resentido.

RÍAS BAIXAS

Calidad: buena.

Cantidad: inferior.

Precios: a la baja.

Comentario: balance muy positivo de la campaña 2002, pues a pesar de que la cantidad ha mermado, la calidad de la uva ha sido extraordinaria.

Un total de 13.253.242 kilos de uva se han vendimiado en esta zona gallega, menos que el año pasado donde se alcanzó un récord histórico (16,8 millones) por lo que es una cifra más que halagüeña. El Consejo Regulador destaca la buena campaña realizada y resalta el buen año sanitario de las uvas y de su calidad, tanto en el grado como en la acidez, lo que hace presagiar una buena añada.

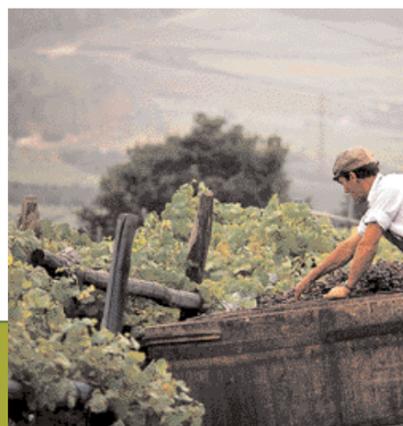
RIBERA DEL DUERO

Calidad: buena.

Cantidad: superior.

Precios: sin determinar.

Comentario: La irregularidad ha sido la



tónica en esta D.O.. Se ha sacrificado parte de la producción en aras de la calidad, con una gran tarea de selección.

Esta zona es una de las de Castilla y León que más ha sufrido las consecuencias de las lluvias caídas al final de la vendimia, circunstancia que provocó la aparición de brotes de podredumbre en la uva, que incidió también en la baja graduación de la uva. De los 62 millones de kilos que se estimaron en las primeras previsiones se ha bajado a los 46,5 millones, cifra que aunque sea baja es superior a la registrada en el 2001. La calidad, aunque las inclemencias han causado estragos cuantitativos, está garantizada.

RIBERA DEL GUADIANA

Calidad: buena.

Cantidad: superior.

Precios: sin determinar.

Comentario: Esta joven D.O. obtuvo en la vendimia 2002 un total de 58,24 millones de kilos de uva, un 19,1 por ciento más que en la campaña anterior.

Los rigurosos controles de calidad basados en unas producciones máximas de 8.000 kilos por hectárea para tintos y 10.000 para blancas, ha llevado a descalificar 12,49 millones de kilos por exceso de producción y 2,04 millones por falta de grado. En general la uva ha entrado muy sana, con buena maduración, por lo que se espera una calidad entre buena y muy buena.

RIOJA

Calidad: buena.

Cantidad: inferior.

Precios: al alza.

Comentario: Se prevé una disminución en la producción del orden de un 30 por ciento debido a la incidencia negativa de factores climatológicos.

La sequía y las bajas temperaturas han provocado una brotación y cuajado irregulares. Además, las heladas de primavera afectaron a una parte de la denominación, con daños importantes y desigualmente repartidos ya que una superficie impor-

tante de viñedos han visto reducidas sus expectativas productivas por debajo incluso del 50 por ciento. Aunque la producción se verá mermada, las estimaciones en cuanto a la calidad son buenas. Respecto a los precios, la tendencia es al alza, aunque la tónica será hacer operaciones de compra sin precio y primar calidades.

RUEDA

Calidad: buena.

Cantidad: superior.

Precios: al alza.

Comentario: La vendimia, que ha tenido una duración total de 58 días, finalizó en Rueda con un incremento del 15 por ciento respecto a la del 2001, que en cifras corresponde a 32.086.745 Kgs. de uva recogidos.

La campaña se ha caracterizado por las escasas lluvias de invierno y primavera que han originado situaciones de estrés hídrico en algunos viñedos. No obstante, el verano no ha resultado excesivamente caluroso para lo habitual en la zona hecho que ha atenuado los efectos de la sequía. Las lluvias de la primera quincena de septiembre permitió un recuperación importante de la producción. Las variedades blancas entraron en las bodegas en perfectas condiciones de maduración y sanidad. El 55 por ciento de la uva blanca recolectada ha sido de la variedad Verdejo, la cual continúa aumentando su importancia dentro del conjunto de la cosecha. Los vinos de esta variedad están mostrando un potencial aromático muy satisfactorio.

SOMONTANO

Calidad: muy buena.

Cantidad: superior.

Precios: a la baja.

Comentario: Una vendimia larga, debido sobre todo al clima ya que las precipitaciones registradas en las últimas semanas han retrasado la finalización de la cosecha.

La cantidad recogida se iguala a la excepcional del 2000. El aumento en cantidad va acompañado de un mantenimiento de la calidad. Las previsiones de calidad vaticinan una calificación muy buena de la ven-

dimia. Aunque aún sin finalizar la calificación de vinos, los técnicos pronostican una «cosecha muy buena».

TORO

Calidad: buena.

Cantidad: superior.

Precios: a la baja.

Comentario: se vendimió rápidamente por temor a las lluvias y a la aparición de botrytis.

La tónica generalizada de lluvias que ha azotado a toda Castilla y León ha hecho mermar sus primeras estimaciones, cercanas a los 14 millones de kilos, y dar un primer balance de 12,3 millones, cifra superior a la vendimia pasada. La uva tinta que ha entrado en bodega presenta un buen estado sanitario y de maduración, mientras que la blanca ha dado más problemas por causa de la podredumbre que ha provocado el agua caída a destiempo.

UTIEL-REQUENA

Calidad: buena.

Cantidad: superior.

Precios: sin determinar.

Comentario: La vendimia se retrasó dado lo irregular del grado de maduración. El estado vegetativo ha sido óptimo con una sanidad buena en función de las variedades.

Se recogieron unos 234 millones de kilos. Se trata de una subida del 30% con respecto a la cosecha anterior debido a la intensa pluviometría del verano que provocó un aumento vegetativo. A pesar de este verano atípico se ha mantenido la buena calidad del fruto. La lluvia de finales de septiembre y principios de octubre obligó, en muchas zonas, a retrasar las labores de recolección. Los racimos tuvieron un buen cuajado, consiguiendo un tamaño regular pero de óptima calidad.

VALDEPEÑAS

Calidad: muy buena.

Cantidad: superior.

Precios: sin determinar.

Comentario: El informe de vendimia del Consejo de esta D.O. señala una producción superior en un 8,24% al año anterior.

Baja la cantidad pero sube la calidad



ASÍ LES FUE

«Una cosecha corta en cantidad, pero de calidad bastante buena. Un año donde se va a ver quien ha hecho buena viticultura en Ribera del Duero. Nuestra filosofía de preparar la viña para lo peor ha funcionado porque con poca producción hemos conseguido una materia prima de calidad».

Javier Ausas, Vega Sicilia (D.O. Ribera del Duero).

«El año ha sido un tanto extraño y difícil, entre lluvias y heladas. Esto motivó una desigual evolución del ciclo vegetativo, pero logramos una buena recuperación del viñedo. La sanidad de las uvas ha sido muy buena, sin botrytis ni podredumbres secundarias».

Julián Palacios, Bodegas Príncipe de Viana (D.O. Navarra).

«Un año climatológicamente extraño para Rueda, donde el agua ha estado mal distribuida. Aún así, el estado sanitario ha sido bueno, pero hemos seleccionado mucho y analizado las maduraciones de cada parcela. La calidad es buena. En Rioja ha sido muy duro, con rendimientos mínimos y maduraciones lentas, mucha selección. Una cosecha marcada por los elevados contenidos de ácido málico. Los vinos prometen».

Francisco Hurtado de Amézaga, Vinos Blancos de Castilla (D.O. Rueda) y Vinos de los Hered. del Marqués de Riscal (D.O. Ca. Rioja).

«En la región del Penedés y del Garraf las lluvias fueron muy frecuentes, hubo que extremar la selección y la madurez no llegó a los límites habituales. En el resto de zonas vinícolas catalanas, especialmente en el sur, las lluvias fueron casi inexistentes, por eso tendrán una excelente calificación. En general se han obtenido buenos resultados».

Albert Puig, Miguel Torres (D.O. Penedés, D.O. Conca de Barberá, D.O. Catalunya).

«Aunque ha sido una cosecha difícil, estamos muy satisfechos con los resultados. Está claro que tenemos un merma en cantidad, pero la calidad ha sido excelente. En La Mancha todo ha ido muy bien, mientras que en Ribera del Duero y Toro tuvimos que adelantar la vendimia pero el balance final es muy positivo».

Lucía Fernández, Alejandro Pesquera, Condado de Haza (D.O. Ribera del Duero), El Vínculo (D.O. La Mancha) y Dehesa La Granja (D.O. Toro).

Ha sido un año seco. Hubo heladas primaverales que ocasionaron daños moderados, que pueden cifrarse en un 10%, principalmente en las variedades tintas. En la última fase de la vendimia apareció la lluvia, aunque no afectó significativamente a la calidad de la uva.

VALENCIA

Calidad: de regular a buena.

Cantidad: superior.

Precios: a la baja.

Comentario: Vendimia complicada para las variedades blancas. Las inclemencias, el agua sobre todo, ha mermado la calidad.

Las continuas lluvias del mes de agosto provocaron una mala maduración y algunos brotes de botritis. El cuajado de los racimos fue bueno y de buen tamaño. Se espera una vendimia de una calidad regular para los vinos blancos que alcanzarán una graduación anormalmente baja. Para los vinos tintos se espera una calidad normal en los de zonas bajas, mejorando los tempranillos y monastreles de zonas altas con maduración más tardía. La cantidad será ligeramente superior a la del año anterior.

YCODEN-DAUTE-ISORA

Calidad: buena.

Cantidad: inferior.

Precios: sin determinar.

Comentario: Los viticultores y bodegueros de esta zona califican esta cosecha como «una de las más peculiares de los últimos años».

Se ha reducido la cantidad, y la calidad de la uva ha sido inmejorable. Se pasará de los 1.146.000 kilos del año 2001 a 750.000 en el 2002, lo que supone una reducción de un 30% respecto al pasado año y un 47% menos que una cosecha normal. Respecto a la calidad, los bodegueros advierten que están obteniendo blancos y rosados con alta acidez y gran intensidad aromática, y tintos con un óptimo grado alcohólico y buena untuosidad. La nota negativa está que es un mal año para los viticultores ya que la reducción de cosecha amenaza con no cubrir los costes del cultivo de todo el año. ■

ANA RAMÍREZ (ana.ramirez@vinum.info)

Alemania y Austria: Un año mojado

Las inundaciones del verano han afectado a las regiones vinícolas a lo largo del Danubio, el Krems y el Kamp. Pero como por un milagro, las uvas se han mantenido sanas. Así, los austríacos celebran una añada de buena hasta muy buena. Los viticultores aún tenían mayores expectativas a la vista de un verano de cuento de hadas. Pero en la vendimia empezó a llover, de modo que la añada ha resultado finalmente «sólo» entre buena y muy buena.

ALEMANIA

Calidad: de buena a muy buena.

Cantidad: de normal hasta abundante.

Precios: ascendentes, para los vinos superiores, manteniéndose bajos para los más corrientes.

Comentario: tras un año que se había desarrollado de manera prácticamente óptima, las lluvias durante la vendimia redujeron las expectativas. Pero las uvas siguieron sanas o se seleccionaron rigurosamente, de modo que en las bodegas de calidad están madurando vinos blancos y tintos de primera calidad.

¿Y si el otoño también hubiera jugado bien? Entonces ahora en Alemania se estaría hablando de la añada del siglo. Al fin y al cabo, exceptuando algunos daños por heladas en Franconia, Baden, Württemberg y el Palatinado, además de algo de granizo en el Rheingau y a orillas del Mosela, la vegetación se desarrolló de forma perfecta hasta finales de septiembre. Tras un invierno suave, la primavera empezó pronto. Durante el verano cayeron muchas lluvias, alternándose con muchos días cálidos. El adelanto en la maduración que alcanzaron las uvas debido a un septiembre soleado fue muy importante para la calidad. Porque octubre no se portó bien con los viticultores. La excepción son las regiones más meridionales. En Baden, los viticultores se pudieron alegrar a finales de octubre por algunos días de viento, que hizo subir el peso del mosto a 100 grados Öchsle en el caso de la familia de los Borgoñas, del Riesling y de las variedades de buqué, lo que ha hecho posible selecciones de uva y selecciones de uva pasificada. En el resto de Alemania hubo lluvias e incluso tormentas.

La vendimia se retrasaba. Pero la cosecha se ha mantenido sana. Los viticultores probablemente han aprendido del difícil año 2000: vendimiando en verde, se han ocupado de que las cepas no estuvieran sobrecargadas. Eliminaron pronto los nidos de podredumbre para que no pudieran extenderse. Además, los viticultores tratan profilácticamente las cepas contra enfermedades y parásitos.

La cosecha, con unos 10,5 millones de hectolitros, ha sido mayor que en 2001, lo que se considera «acorde con el mercado». La media de la cosecha se ha elevado a impresionantes 100 hectolitros por hectárea. Como los productores ambiciosos han reducido considerablemente sus cosechas, resulta claro que otros apuestan por la cantidad. Pero también la media de peso del mosto ha sido mayor que en 2000, de modo que se ha podido equilibrar un déficit en las existencias de vinos superiores.

Todas las regiones han manifestado su satisfacción. En Rheingau se han registrado «vinos con un extraordinario potencial de sabor», destacando el Spätburgunder con un peso de mosto de entre 84 a 108 grados Öchsle. La región de Mosela-Sarre-Ruwer celebra «muy buenas calidades en el Riesling». Algunas selecciones de uva pasificada han alcanzado valores extraordinarios. Los viticultores de Nahe resumen: «Si no hubiera sido por las lluvias, sería la añada del siglo». La ribera del Aar ha producido altos valores de extracto en el caso del Borgoña. En la región de Rin-Hesse celebran «un Riesling denso, bien estructurado y un Burgunder con acidez armónica». El Palatinado está entusiasmado por este «gran

Las vendimias se hacen cuesta arriba...
en los terrenos escarpados.

año para el Riesling». «Cuerpo y fina acidez, alto peso del mosto» se ha registrado en Franconia. En la pequeña región del Rin central aseguran que la añada de 2002 pasará a los anales como «un año sobresaliente con extraordinarias calidades». Württemberg aplaude «cantidad ideal y calidades superiores», mientras que los productores en Baden ya han comprobado en los vinos jóvenes «mucho frutalidad y vivo frescor». Cuando descendieron tremendamente las temperaturas en Alemania entre el 10 y el 12 de diciembre, numerosos productores aprovecharon la oportunidad para vendimiar «vino de hielo». Debido al proceso de congelado, el peso del mosto ascendió en parte a más de 200 grados Öchsle. También las cantidades eran imponentes. Así, en la región de Nahe se han registrado cosechas de hasta 1.500 litros en una sola bodega. La asociación VDP de Nahe ha expresado su crítica a la vendimia de vino de hielo realizada con cosechadora, practicada parcialmente, pues así se recogen cantidades excesivas que, en realidad, deberían pudrirse en la cepa. Se temen calidades inferiores y una distorsión de la competencia.

AUSTRIA

Calidad: de buena a muy buena.

Cantidad: buena.

Precios: estables, con tendencia a la baja en el vino de barrica blanco.

Comentario: tras el granizo y las inundaciones del Danubio y en el valle del Kamp, los viticultores de la Baja Austria finalmente han quedado satisfechos. En el Burgenland reposan en las bodegas tintos superiores y en la región de Estiria celebran resultados brillantes.

A un conocido viticultor y gastrónomo ahora le resulta irónica la frase de un cartel publicitario: «Lo que me gusta especialmente de la Baja Austria es la fuerza de los ríos en la región de Wachau, en el valle del Kamp y del Krems». Porque en agosto de 2002 recibió en uno de sus restaurantes la «visita» del agua del Kamp... La inundación ha perjudicado a algunas bodegas; sin embargo, los viticultores del Danubio y del Kamp se han librado con apenas un ojo morado. Peor que las inundaciones de las bodegas han sido las erosiones en los viñedos y el



desmoronamiento de los muros de las terrazas. Además, el agua provocó laguna podredumbre que pudo ser paliada con un intenso trabajo en la protección de las plantas. Las inundaciones al sur de Viena no han tenido consecuencias. En la región de las termas y en el Burgenland vuelve a haber excelentes tintos. Preocupante ha sido, como mucho, la Traubenwelke, que posiblemente radique en el estrés de la cepa. En la región de Steiermark, las uvas presentaban gran maduración y un destacado carácter varietal. La especialidad Schilcher, de ácido marcado, ha recibido del viticultor Christian Reiterer de Wies la calificación de «fruta fresca».

En todo el país, el espectro abarca desde los vinos agradables de beber, pasando por los secos, hasta los dulces nobles «Granat». La cantidad es satisfactoria, con 2,6 millones de hectolitros. Casi 2 millones de hectolitros son de vino blanco, mientras que la cosecha del muy demandado tinto (cuyo consumo es superior al 50 por ciento) ha descendido en un crítico 14 por ciento. Esto ha conducido a una caída radical de los precios para el producto blanco más corriente. En septiembre pagaban por el kilo de uvas no más de 11 céntimos. «Desgraciadamente se está produciendo de espaldas al mercado», ha comprobado el presidente de los viticultores de Austria, Joseph Pleil. «Muchos producen uva sin sentido, para los que no hay comprador contratado, y así se ven obligados a aceptar estos bajos precios». ■

RUDDOLF KNOLL (rudolf.knoll@vinum.info)

ASÍ LES FUE

«Ya no existen añadas normales. La vendimia es cada vez más una obra artística. El conocimiento sobre las cualidades y defectos de cada variedad ha sido este año decisivo para la calidad».

Michael Prinz zu Salm-Salm (Presidente del VDP y Viticultores de Nahe)

«Un otoño fascinante. En Renania nos ofreció una excelente calidad en los Frühburgunde, y en Franconia obtuvimos maduras y sanas Riesling y Silvaner que darán buena graduación».

Robert Haller (Fürst Löwenstein en Kreuzwertheim, Franconia, y Hallgarten, Renania)

«Las uvas permanecieron sanas hasta bien entrado noviembre. Sin embargo hubo pocos días secos en las seis largas semanas de vendimia. Fue mucho lo que arrastró la lluvia».

Heinz Schmitt (Leiwen, Mosel-Saar-Ruwer)

«La vendimia se asemeja a las buenas vendimias de los noventa. Cerca de dos tercios del mosto entraba en el ámbito de los Prädikatswein».

Heinz Trogus (Badischer Winzerkeller, Breisach)

«No sólo tuvimos que soportar las continuas lluvias de agosto, sino también mucha humedad en otoño. Pero el resultado es muy prometedor. Hemos vendimiado la Riesling con 90 grados Öchsle y la Spätburgunder incluso con 105, aunque las cantidades fueron escasas».

Jan Kux (Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth)

«Vendimiamos en diversas pasadas uvas bien maduras. Las primeras estimaciones nos permiten asegurar que la elegancia y excelente fruto de esta añada nos proporcionarán mucha alegría».

Erich Polz (Spielfeld, Südsteiermark)

«Los vinos blancos son afrutados y elegantes. Y tintos con mucho cuerpo, buena frutalidad, un color muy oscuro y taninos fabulosos».

Hans Moser (Eisenstadt, Neusiedlersee-Hügelland)

«Quien no quiso esperar no ha obtenido realmente buenos vinos. Nosotros estamos muy satisfechos. El Riesling es magnífico. El Grüne Veltliner ha dado una alta calidad».

Franz Hirtzberger (Presidente del Vereinigung Vinea Wachau und Winzer en Spitz, Wachau)

«Las copiosas lluvias de agosto les vinieron bien a los viñedos, que con frecuencia sufren la sequía. En el soleado septiembre las uvas se veían cargadas. Los vinos de los buenos pagos pasarán a formar parte de los muy grandes, comparables a los de 1993».

Willi Bründlmayer (Langenlois, Kamptal)

«Las uvas no se perdieron gracias a los calurosos días, hasta 20 grados, de mediados de noviembre. Los vinos jóvenes se presenta brillantes y pulidos, sin defectos. Los tintos se muestran muy concentrados».

Hans Tschida (Angerhof, Illmitz, Neusiedlersee)

Francia: cosecha buena, final feliz

Cuanto más al norte, mejor: así puede resumirse el año vinícola 2002 en Francia. Loira y Champagne han tenido un buen verano, en todas las demás regiones el tiempo ha sido húmedo y fresco. En la Borgoña y Burdeos, un espléndido otoño ha permitido una excelente vendimia. Lamentablemente, el otoño no consiguió mejorar

nada los resultados en Alsacia y el sur de Francia. Partes del Ródano y la Provenza han sufrido bajo el exceso de agua, y en Gard, las tormentas han destruido cientos de hectáreas de viñedos. Sólo el Languedoc ha podido salvarse de los caprichos del tiempo. Se esperan grandes vinos en Borgoña, Burdeos y Champagne.

BURDEOS

(y suroeste)

Calidad: de buena a muy buena.

Cantidad: escasa.

Precios: estable para los tintos y blancos, en descenso para los dulces nobles.

Comentario: un septiembre cálido y seco salvó la cosecha. Los vinicultores más esforzados han vendimiado uva de alta calidad en pequeña cantidad.

Ya la polinización de las cepas se vio afectada por el frío. Por eso, en Burdeos se calcula un descenso de un 20 por ciento con respecto al vino obtenido en 2001, llegando hasta un tercio en el resto del suroeste. Si este hecho aún podía considerarse como selección natural, agosto marcó un desastre: el tiempo húmedo y frío retrasó la maduración. Algunos ya daban por perdida la cosecha de 2002, pero entonces, esta región disfrutó del septiembre más soleado de la última década. Todas las variedades de cepa se han podido cosechar en el momento óptimo, es decir, apenas hay diferencias de calidad entre Merlot y Cabernet. Será posible vinificar tintos ricos en taninos y blancos aromáticos. Para los dulces nobles, incluso ha sido un año excelente más.

BORGOÑA

Calidad: de muy buena hasta excelente.

Cantidad: media

Precios: de estable a ligeramente descendente

Comentario: también en la Borgoña, tras un verano húmedo y fresco, el tiempo benevolente del mes de septiembre ha hecho evolucionar todo para mejor.

Ha sido «une année d'agronome», según Joseph Henriot de Bouchard Père & Fils, un

año en el que más que nunca ha hecho falta el conocimiento agrícola, la lucha con las tijeras de podar contra la podredumbre y la sobreproducción. Pero la cosecha ha hecho que se desvanecan todos los temores: el mes de septiembre, seco y soleado, ha permitido que la uva se vendimiara sana y con una equilibrada relación azúcar/acidez. Los expertos hablan de un año excelente para los Borgoñas tintos, similar a 1990 –esto también gracias a una cosecha relativamente escasa. Tampoco son menores las expectativas en el caso del Chardonnay, que promete Borgoñas blancos altamente aromáticos y Chablis elegantes y concentrados.

ALSACIA

Calidad: de media hasta muy buena.

Cantidad: media

Precios: estable.

Comentario: la alternancia de calor y lluvias en agosto perjudicó a la uva, aunque, los más tenaces han conseguido buenos resultados.

El Alsacia, las lluvias de verano provocaron no poca podredumbre gris. Los resultados son variados: las uvas de Crémant, Silvaner y Weissburgunder (Borgoña blanca) mostraron grados de maduración correctos hasta buenos, mientras que muchas Gewürztraminer y Tokai Pinot gris se han visto enfrentadas a una evolución inestable debi-

do al exceso de acidez. Los Grand cru de viñedos inclinados podrían ser los mejores, sobre todo en el caso de la variedad Riesling, la que mejor soporta el mal tiempo.

RÓDANO/PROVENZA

Calidad: media.

Cantidad: escasa.

Precios: de estable a ascendente.

Comentario: de todas las regiones francesas, las que más han sufrido las cabriolas veraniegas del tiempo han sido la del Ródano y la Provenza.

Una y otra vez, los días de lluvia interrumpían el calor de la Provenza y del valle del Ródano. Este baño de vapor provocó grandes cantidades de podredumbre que obligó a los vinicultores a afanarse con las tijeras de podar. En el norte de la Provenza eliminaron una cuarta parte de las uvas. Sólo cuando el mistral, a finales de septiembre, trajo sol y tiempo seco, pudieron madurar las uvas. Las que mejor han resistido las inclemencias del tiempo han sido la Cabernet Sauvignon y la Carignan; la Grenache y la Sauvignon han resultado de calidad media. Esta vez es improbable que la Cinsault y la Syrah produzcan grandes vinos. En el sur de Francia más que en ningún otro lugar puede decirse este año que sólo quien haya reaccionado minuciosamente en el viñedo ante los acontecimientos climáticos podrá vinificar buenos vinos de 2002.

CHAMPAGNE

Calidad: excelente.

Cantidad: abundante.

Precios: estable con tendencia ascendente.

Comentario: una uva óptimamente madurada promete excelentes vinos de añada de la Champagne.



Alegría de los vendimiadores por la buena cosecha.

La inestabilidad del tiempo en la Champagne le ha sentado bien a las uvas. Los productores han tenido pocos problemas de podredumbre. El tiempo en septiembre, fresco y soleado, ha permitido que la uva madure sana. Los adecuados valores de azúcar en el caso de la Pinot noir, la Pinot Meunier y también en la Chardonnay permiten esperar buenos espumosos de añada.

LOIRA

Calidad: de muy buena a excelente.

Cantidad: de media a escasa.

Precios: diversos.

Comentario: una vendimia muy prometedora gracias al buen tiempo y la cosecha reducida.

El calor de junio en el valle del Loira ha favorecido la reducción del volumen de cosecha en un 20%, concentrando así los vinos. A diferencia de otras regiones, las uvas han seguido sanas, sólo en Touraine la variedad Gamay presentaba algo de podredumbre gris tras las lluvias de agosto. En Saint-Nicolas-Bourgueil pudo recogerse muy buena Cabernet Franc, y en Vouvray y Mont-Louis, tintos y blancos de primera calidad. En Touraine se cosecharon Sauvignon redondos, sin exceso de acidez. Chenin espera producir blancos secos muy logrados y una pequeña cantidad de vinos dulces bien estructurados con un alto contenido de azúcar.

LANGUEDOC

Calidad: muy buena.

Cantidad: escasa.

Precios: estable.

Comentario: cuanto más pequeñas las uvas, mejor el vino: el año 2002 confirma el refrán.

La escasez de agua y los vientos muy secos del norte han marcado el año vinícola en la mayor parte del Languedoc. Por esta razón, las cepas han dado uvas especialmente pequeñas. El resultado son vinos concentrados, de color intenso, con taninos más maduros y suaves de lo habitual. Además, el verano no demasiado caluroso evitó la sobremaduración prematura, las uvas se desarrollaron de forma equilibrada. A finales de agosto, las precipitaciones paliaron el estrés de sequía en algunos lugares aislados. Pero en las plantaciones de Syrah y Mourvèdre en Corbières estas lluvias llegaron a provocar botritis, lo cual obligó a los vinicultores a vendimiar antes del momento óptimo, con el consiguiente perjuicio en la calidad. Por añadidura, al este de Montpellier llovió más de lo habitual, de modo que los vinicultores del lugar tuvieron que llevar a cabo una dura selección. Sin embargo, no dejan de ser excepciones: en líneas generales, este año promete vinos tintos llenos, ricos en extractos y con aromas de hierbas. ■

TONI KOLLER/BRITTA WIEGELMANN
(britta.wiegelmann@vinum.info)

ASÍ LES FUE

«Un año lluvioso deja su huella, por muy buen tiempo que haga durante la vendimia. Por eso, 2002 será un año heterogéneo: quien haya abandonado el viñedo a su suerte, será castigado. Pero a los diligentes les esperan mejores vinos que en 2001. Por suerte, a las cepas blancas les gusta el tiempo fresco, así que son de esperar vinos finos y nobles. ¡Y qué decir de los dulces nobles! ¡Un excelente año de botritis!». Hervé Romat (enólogo, Burdeos)

«Excepcionalmente hemos sido los borgoñeses los vinicultores más mimados por el clima. Es probable que consigamos hacer vinos muy buenos, quizá incluso excelentes. La Côte de Nuits promete vinos equilibrados y redondos, los de Côte de Beaune poseen más estructura y envejecerán magníficamente. Y luego los blancos: mucha aromática, fruta soberbia». Frédéric Drouhin (Joseph Drouhin, Borgoña)

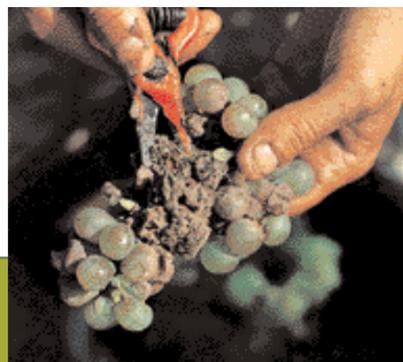
«Durante un breve tiempo pensamos que quizá llegara a faltar acidez. Pero no: ¡éste ha sido el mejor año para la Champagne desde 1996!». Odilon de Varine-Bohan (bodeguero, Deutz/Champagne)

«La humedad del verano hizo que reventaran las uvas, haciéndoles perder mucho jugo; nosotros ya temíamos que apareciera la podredumbre. Pero luego, el sol y el viento cicatrizaron la piel de las uvas, y a principios de octubre vendimiamos unos Riesling y Pinot blanc muy concentrados. Pero quien esperó a vendimiar más tarde del 17 de octubre, lo hizo bajo la lluvia, lo cual afectó, en consecuencia, al peso de mosto». François Barmès (Domaine Barmès Buecher, Wettolsheim/Alsacia)

«Una año atípico, porque el mal tiempo nos obligó a vendimiar pronto. Pero gracias a los ácidos presentes, los vinos envejecerán bien. Esperamos los mejores resultados en los vinos blancos». Igor Baladin (enólogo, Côtes du Rhône)

«Un desbarajuste. El Ródano meridional recibió abundantes lluvias en septiembre, y en el norte ya fueron catastróficos julio y agosto. Con la selección se han reducido las cosechas ¡habrá entre 30 y 50% menos de Côte-Rôtie! No ha sido un gran año». Philippe Guigal (Guigal, Ródano)

«No es el año del siglo, como dicen algunos, para eso hemos tenido demasiados problemas con los hongos en el caso de la Syrah. Pero el resto de las variedades, en contra de lo esperado, han evolucionado bien. Espero gran cuerpo y gran capacidad de guarda para los Corbières». Henry Carbonnel (vinicultor, Lagrasse/Corbières)



Italia: tras la lluvia llega el sol

En el año 2002, el tiempo ha tenido mucho que decir en la viticultura italiana. La lluvia, las tormentas y el granizo provocaron una reducción de la cosecha de hasta un 20%. Una de las regiones más afectadas ha sido la de Barolo: en septiembre, el granizo destruyó casi totalmente los viñedos superiores de Cerequio,

Brunate y Cannubi. En otras zonas, las pertinaces lluvias del verano exigieron mucho trabajo en el viñedo. Pero un otoño básicamente seco mejoró los resultados en algunas regiones. «Al final, hemos salido bastante bien parados, con sólo un ojo morado», decían, por ejemplo, en la región del Chianti Classico.

PIEMONTE

Calidad: de media a buena.

Cantidad: de media a escasa.

Precios: ascendentes.

Comentario: aunque en el Piemonte ha habido zonas de déficit total, el Nebbiolo que ha quedado apenas tiene nada que envidiar al de 2001. También la región de Barbera ha tenido resultados pasables para los vinicultores concienciosos. Sin embargo, los productores de Nizza han decidido no producir Barbera en 2002.

Tras un verano muy lluvioso, las uvas del Piemonte han necesitado del otoño para madurar. El Nebbiolo muestra en este año, hasta ahora, menos estructura y fuerza que en los años anteriores, pero brilla, en compensación, por su superior elegancia. En el caso del Barbera, se trata de un año medio sin especial profundidad. Por el contrario, el clima tan cambiante le ha sentado bien a los blancos: sobre todo el Gavi muestra acidez y estructura. El volumen de cosecha se mantiene bajo, algunos productores han seleccionado

hasta un 50% de las uvas. Debido a la destrucción de las cosechas de algunos viñedos superiores, los productores esperan un aumento de los precios del Barolo y del Barbaresco.

RESTO NORTE DE ITALIA (Véneto, Friul, Trentino-sur del Tirol, Lombardía)

Calidad: de media a buena.

Cantidad: de media a escasa.

Precios: de estables a ascendentes.

Comentario: un verano con muchas lluvias y, en algunas regiones, también granizo (Friul, Véneto, Lombardía). Otras regiones han tenido más suerte, por ejemplo, el sur del Tirol.

En el sur del Tirol están satisfechos con la cosecha de 2002. El granizo sólo afectó a algunas zonas, y las uvas han madurado equilibradamente. Los vinos poseen acidez, son elegantes y frutales. El Blauburgunder y también los vinos blancos de viñedos más elevados se presentan muy bien. La Cabernet maduró bien.

Hubo tormentas y granizo en grandes partes del Véneto. Algunos productores ya han declarado que no producirán Amaro, que emplearán la uva buena para el Valpolicella. El este del Véneto y también el Friul sufrieron las lluvias. No es un buen año para el Pinot Grigio. Las uvas ya empezaron a pudrirse en las cepas. Por el contrario, la cosecha fue buena en el caso de variedades menos delicadas como la Sauvignon blanc y el Weissburgunder.

TOSCANA (e Italia central)

Calidad: media en el Chianti, buena en el Maremma.

Cantidad: de media a escasa.

Precios: de estables a ascendentes.

Comentario: ha sido un año difícil en la Toscana: ha llovido todo el verano, lo que ha reducido peligrosamente la cosecha. En cuanto a la calidad, algunos hablan de «desastre», otros de un año difícil pero no tan malo.

Las valoraciones fluctúan entre «desastroso» y «bastante bueno» en la región de Chianti. Allí llovió en verano y, parcialmente, también durante la vendimia. Únicamente con un atento trabajo en los viñedos, los vinicultores han podido reducir la podredumbre. La situación es similar en Montepulciano y Montalcino: la lluvia y el granizo tampoco pasaron por allí sin dejar huella. Algunos productores piensan hacer tan sólo algunas botellas de Brunello, porque lo pide el mercado, pero por lo demás, invertir las buenas

Italia: alegría y satisfacción a pesar de los numerosos problemas.

El 2002 exigió un cuidado especial en el trabajo.

calidades en el Rosso. Satisfechos están los productores de la Maremma, donde las uvas pudieron madurar mejor, permitiendo así esperar vinos con buena estructura y color.

Los precios de la uva se han mantenido estables en Montalcino. El Brunello, por el contrario, probablemente se encarecerá debido a la escasa cosecha. Lo mismo puede decirse del Chianti Classico. En Umbría el año 2002 no fue excelente, sino aceptable. Esta región disfrutó de un hermoso otoño y, en general, puede contar con una buena calidad. La costa del Adriático se vio muy afectada por lluvias y tormentas. Así, la zona del Verdicchio de Castelli di Jesi sufrió pérdidas cuantitativas en verano debidas al granizo. Lo mismo sucedió en los Abruzos por la lluvia.

SUR DE ITALIA (Apulia, Sicilia, Cerdeña)

Calidad: de media a muy buena.

Cantidad: media.

Precios: estables.

Comentario: Los antiguos maestros mayoristas de Apulia y Sicilia ahora apuestan por la calidad. Sobre todo los vinos de Apulia brillan por su excelente relación precio-calidad.

En general, el sur de Italia no ha sufrido tanto las cabriolas del tiempo como el resto de Italia. Excepcionalmente, Apulia tuvo suficiente lluvia este año, por desgracia seguida de un periodo de gran calor. Los productores hablan de un buen año en general, aunque con resultados muy distintos de viñedo a viñedo. Lo cual también afecta a la cercana Basilicata y a zonas de Campania: la cantidad de la cosecha también allí es menor que el año anterior.

Sicilia se ha librado mayoritariamente de las lluvias y tormentas. Gracias a un magnífico otoño, las uvas han podido madurar hasta octubre. Esta isla contará con un buen año 2002 para los vinos tintos y blancos, y también para el Moscato. Cerdeña ha tenido una temporada equilibrada, aunque con precipitaciones. Los tintos están bien estructurados. ■

CHRISTIAN EDER (christian.eder@vinum.info)



ASÍ LES FUE

«2002 no ha sido un buen año para Barbera; hemos tenido que intervenir en el viñedo casi el doble que en años anteriores. El Nebbiolo ha sido bastante bueno, exceptuando las zonas de granizo. Será una añada elegante, aunque en el caso del Nebbiolo esto sólo se puede asegurar pasados doce meses. Excelente también el Gavi».

Michele Chiarlo (Piemonte)

«A fin de cuentas podemos estar satisfechos: aunque la cantidad es escasa, si en el viñedo se ha trabajado bien y sobre todo mucho, lo que ha quedado es bastante bueno. Sin embargo, no produciremos el Millennium, el orgullo de nuestros Chiantis».

Giovanni Ricasoli Firidolfi
(Castello Cacchiano, Chianti Classico)

«Haremos un Rosso muy bueno, pero pocas botellas de Brunello, si es que lo hacemos. Ha sido un año en el que hemos tenido que trabajar mucho para conseguir tener en la bodega una calidad medianamente aceptable; con toda seguridad no es un año para vinos con un tiempo largo de maduración».

Andrea Machetti (Mastrojanni, Montalcino)

«La calidad es buena, aunque hemos tenido menos cosecha que el año anterior. Sencillamente, ha vuelto a ser un año demasiado seco: no ha llovido en seis meses»

Alessio Planeta (Sicilia)

«Las uvas se han visto muy afectadas por la podredumbre, por lo mucho que ha llovido. Quien lo ha podido controlar, ha conseguido una cosecha aceptable: poca, pero de buena calidad. Quien no haya podido controlarlo, ha sufrido un desastre. En cualquier caso, no ha sido un año para Pinot Grigio, pero sí para Sauvignon. Los tintos son elegantes pero no tienen gran estructura».

Alvaro Pecorari (Lis Neris, Friul)

«Aunque tenemos un 15 por ciento menos de cantidad, a cambio la calidad es muy buena. Sobre todo los vinos blancos de los viñedos más elevados y el Blauburgunder son excelentes».

Lorenz Martini
(finca Niedermayr/sur del Tirol)

«En nuestra zona de Salento ha sido un buen año, parecido a 2001. El tiempo ha hecho muchas locuras: de repente sequía, después volvía la lluvia. Por eso tenemos alrededor de un cuarto menos de cantidad, pero lo que ha quedado es de mejor calidad».

Luigi Rubino (Apulien)

«Estamos satisfechos. Los blancos no son tan buenos, pero los tintos son complejos y equilibrados, en la medida en que esto se puede decir tan pronto. El tiempo ha sido muy extraño: a finales de octubre aún estábamos a 30 grados a la sombra»

Franco Argiolas (Cerdeña)



Europa y ultramar: hubo de todo

PORTUGAL

En las fronteras del tiempo

En el valle del Douro, cuatro días después del inicio de la vendimia empezó a llover torrencialmente. En los últimos años, los productores solían interrumpir la vendimia en tales situaciones, pero esta vez, las precipitaciones con altas temperaturas provocaron una enorme podredumbre, sobre todo en los viñedos más viejos. De modo que hoy, los más felices son los que se decidieron a vendimiar temprano. Por razones obvias, la Tinta Roriz (idéntica a la Tempranillo española), de maduración temprana, resultó la mejor parada. En ella hay potencial para vinos tintos de muchos quilates. Por el contrario, sólo se puede esperar aisladamente algún Vintage Port excepcional. También en las otras regiones vinícolas el panorama es dual. Un año seco con un verano relativamente fresco hizo nacer grandes expectativas, destruidas por el mal tiempo de mediados de septiembre. Las regiones mejor paradas fueron las meridionales, Alentejo y Ribatejo, donde la vendimia ya estaba casi finalizada cuando empezaron las lluvias. Además del Douro, también registraron pérdidas de cosecha de hasta un 60% por podredumbre y mildú las otras regiones vinícolas septentrionales, sobre todo las del Dão y la del Minho, región del Vinho Verde. Sólo será posible hacer buenos vinos de 2002 con variedades de maduración temprana como la Tinta Roriz o Jaen.

EUROPA ORIENTAL

Balance entreverado

En la región de Tokai, a una cálida primavera siguió un verano largo, seco y caluroso. Cuando empezaba la cosecha de las variedades de maduración temprana Muscat y Zéta, a principios de septiembre, todo indicaba que sería otro gran año para los vinos dulces nobles de Tokai. Pero a mediados de septiembre empezaron las lluvias que duraron hasta bien entrado octubre. Afectaron sobre todo a la calidad de las variedades principales Furmint y Hárslevelü. Pero los vinicultores tuvieron suerte. Cuando mejoró el tiempo a finales de octubre, aún no estaba todo perdido. La mayor parte de las uvas Aszú, de podredumbre noble y maduración tardía, presentaban mucho azúcar y magnífica botritis. Allí donde fue posible seleccionar las uvas aguadas, pueden esperarse vinos al estilo del excelente año 1999. Los vinicultores superiores enjuician el año 2002 como bueno con reservas. También en el resto de Hungría los cambios de tiempo afectaron a la vendimia. En las más importantes regiones vinícolas Eger, Szekszárd y Villány sólo pueden contar con buenas calidades los vinicultores que llevaron a cabo una rigurosa selección.

Bulgaria registró, como muchas regiones vinícolas de Europa, fuertes lluvias y temperaturas bajas en agosto y septiembre. A pesar de ello, las empresas más importantes consideran buena la calidad del 2002. Sobre todo los Merlot y Cabernet de las regiones septentrionales son muy prometedores.

CALIFORNIA

Otro año excelente

California ha registrado un año de fábula. La primavera y el verano fueron frescos, pero secos. La consecuencia fue un ciclo vegetativo largo y cauteloso que produjo uvas con una intensa concentración de fruta y ácido maduro, pero presente. En muchas zonas de California se vendimiaron las últi-

Como vendimiaban sus padres.

mas uvas ya a finales de octubre. El mayor problema ha sido la sequía que, por ejemplo en Napa Valley, provocó el reseccamiento de la uva. A pesar de todo, la vendimia ha resultado excelente: se han cosechado alrededor de un 10% más de uvas que el año anterior. Esto podría convertirse en un problema para los vinicultores californianos, pues debido a la enfermiza economía estadounidense, muchos consumidores se inclinarán por las importaciones de Chile y Argentina, más baratas. Esto ha llevado, en el mercado californiano, a una caída de hasta dos tercios en los precios de la uva. Como consecuencia, en Sonoma y Mendocino County ni siquiera se han vendimiado todos los viñedos. En los Estados federales de Oregón y Washington, en el extremo noroccidental de los EE UU, se presenta una añada magnífica. Algunos vinicultores la comparan con la legendaria de 1994. La primavera fresca afectó a la floración y redujo naturalmente la cosecha. Por lo demás, el ciclo vegetativo ha evolucionado óptimamente, con un verano caluroso y un otoño seco. De mucho valor deberían ser los vinos de Syrah y los de Pinot noir de Willamette Valley. Pero también los Merlot y Cabernet de Washington se presentan con gran estilo.

AUSTRALIA Y NUEVA ZELANDA

Vinicultores felices

Con la añada de 2002, Australia y Nueva Zelanda enlazan con el año anterior, cualitativamente convincente. En el sur de Australia se han conseguido excelentes vinos blancos y tintos. Una primavera fresca y lluviosa preparó el terreno para uvas escasas y pequeñas. Después, un verano seco y muy suave y un otoño cálido favorecieron un proceso de maduración lento, que creó las mejores condiciones para un color intenso, aromas frutales óptimos y una estructura de ácidos madura y jugosa. Puede decirse que las condiciones climatológicas fueron perfectas en Barossa Valley. Allí esperan de la cosecha de 2002 unos vinos de Syrah abso-

lutamente superiores, compactos, muy frutales pero no toscos. En Clare Valley, baluarte del Riesling, los vinicultores llegan a hablar de la mejor cosecha de los últimos veinte años. En Coonawarra, meca del tinto, una floración catastrófica condujo a la menor cosecha de Cabernet Sauvignon de todos los tiempos. Pero lo que llegó a las bodegas era de alto quilataje. En la región de Margaret River, los fuertes cambios climáticos durante la primera fase de vegetación provocaron una formación irregular de la flor. Por ejemplo, Cullen Wines ha registrado una cosecha de Chardonnay de hasta un 50 por ciento menor. Ha sido la primera vez que los vinicultores han vendimiado la Chardonnay después de la Cabernet Sauvignon. A pesar de todo: quien vendimió antes de las lluvias de abril, podrá congratularse por los vinos elegantes, frutales y frescos conseguidos. En Hunter Valley (Nueva Gales del Sur) la cosecha sufrió los efectos de las precipitaciones; a pesar de todo, esta cosecha se ha calificado como buena. En Yarra Valley (Victoria), cerca de Melbourne, un verano fresco favoreció una cosecha escasa, y muchos vinicultores hablan de la mejor añada de todos los tiempos. A pesar de algunas ausencias, debido a las nuevas plantaciones en Australia se recogerá alrededor de un 7 por ciento más de uva que el año anterior.

En Nueva Zelanda se ha vendimiado en 2002 un increíble 75 por ciento más de uva que el año anterior. Esta avalancha provocó, en muchas bodegas, atascos y retenciones en la elaboración. Grandes cantidades de vino tuvieron que ser almacenadas en fábricas de la industria láctea. Un periodo climatológico húmedo y cálido a principios de la primavera había estimulado el crecimiento de las cepas. Incluso los vinicultores superiores han tenido dificultades para mantener la cosecha bajo control. Así, con la añada de 2002, se podrá responder sin ningún problema a la enorme demanda de Sauvignon blanc de Marlborough. Por otra parte, no todas las uvas han llegado a tener una calidad satisfactoria. Las variedades tintas de maduración tardía, sobre todo la Cabernet Sauvignon y la Syrah, se han visto favorecidas por el buen tiempo de marzo y abril, y

los vinos se muestran concentrados y complejos. También convence el Pinot noir, sobre todo en la isla septentrional, donde no cayeron precipitaciones desde alrededor de cincuenta días antes de la vendimia y se recogieron uvas pequeñas de gran quilataje.

CHILE Y ARGENTINA

Un superañno para la Malbec

Si bien en los últimos dos años el granizo durante la vendimia había afectado a la calidad y cantidad de las uvas en Mendoza, esta vendimia se ha desarrollado de manera prácticamente perfecta. Los comentarios de los vinicultores sobre la cosecha de 2002 son eufóricos y para algunos ésta es la mejor vendimia de los últimos veinte años. Parecen haber resultado espléndidos los tintos de Tempranillo, Syrah y Bonarda. Pero los vinos de Malbec podrán convertirse en la estrella de la añada.

En Chile, el tiempo ha convertido la viticultura en una sociedad de dos clases. En las regiones de Aconcagua y Casablanca, a 80 kilómetros al norte de Santiago, un periodo de calor provocó la vendimia temprana de Sauvignon blanc y Chardonnay. En Maipo y Rapel, a pocos kilómetros al sur de la capital, el tiempo durante la vendimia fue suave y cálido. Sobre todo las variedades tintas Merlot, Cabernet Sauvignon y Carmenère podrán producir muy buenos vinos aromáticos, con buena acidez y mucha fruta.

Más al sur, en las zonas de Curicó y Maule, los vinicultores tuvieron que luchar con fuertes precipitaciones durante la vendimia. Aurelio Montes, responsable de las líneas de vinos de renombre Viña Montes y Viña Montes Alpha M, habló de unas pérdidas de más del 30% debido a la podredumbre. Se slavarán quienes hayan seleccionado rigurosamente su cosecha.

SUDÁFRICA

La ruleta del tiempo

A pesar de una serie de cabriolas del tiempo, la mayoría de los vinicultores de Sudáfrica consideran la vendimia de 2002 como buena hasta muy buena. No obstante, algunas precipitaciones locales provocaron que las condiciones de la misma región fueran frecuentemente muy distintas de finca a

La tradición no se pierde.



finca. El año vinícola de 2002 empezó en El Cabo con el invierno más lluvioso desde hace cincuenta años. También durante el verano llovió muy por encima de la media. Pero justo para la vendimia el tiempo se mantuvo seco y cálido. Así, pudieron cosecharse en condiciones ideales las variedades de maduración temprana Sauvignon blanc y Chenin blanc. A finales de febrero llegó una ola de calor que estresó a las cepas y detuvo la maduración de las variedades Chardonnay, Merlot y Cabernet franc. Pero en marzo el clima volvió a dulcificarse, de modo que la Cabernet Sauvignon pudo vendimiarse en condiciones óptimas. Quien haya seleccionado rigurosamente las uvas estropeadas, ha podido llevar a su bodega altas calidades. Algunas fincas vinícolas superiores han tenido que aceptar una reducción de hasta un 25 por ciento de la cosecha debido a tales selecciones. Como en las nuevas regiones vinícolas emergentes el tiempo ha sido más equilibrado, en general el resultado de la cosecha ha sido aproximadamente un 10 por ciento mayor al de 2001.

SUIZA

Cantidad escasa y calidad

¡Qué espléndido año! A pesar del verano inestable, los vinicultores suizos han conseguido una cosecha que merece la nota de bien hasta excelente. Para arrancarle este resultado al tiempo ha hecho falta paciencia, buenos nervios, suerte y una enorme voluntad de trabajo en el viñedo. En algunas regiones, la cosecha se ha situado hasta un 30 por ciento por debajo de la media, lo que demuestra que los vinicultores y viticultoras han reducido la cosecha voluntariamente en favor de la calidad. El año 2002 producirá menos vinos "culturistas" al estilo del Nuevo Mundo, y más bien vinos clásicos que convencerán por su elegancia y complejidad. ■

THOMAS VATERLAUS

(thomas.vaterlaus@vinum.info)



Javier Echarri

el buen vino salva a las bodegas

Desde que nació, su entorno vital ha sido el vino. Su experiencia en los campos de la enología, ventas, marketing y dirección le convierten en un todo terreno capaz de salvar bodegas y llevarlas a la cima, como es el caso de Lan, un milagro de eficacia empresarial.

Se hizo cargo de una bodega en estado comatoso, con la imagen por los suelos y un botellero lleno de vinos mediocres, y la convirtió a los seis años en un ejemplo de instalación vinícola moderna, dotada de los mayores adelantos tecnológicos, con una nave de barricas impresionante, el control de recepción de uva más riguroso: es sólo uno de los méritos de Javier Echarri, el hombre providencial que salvó a Bodegas Lan de un lento pero imparable descenso a los infiernos. Más fundamental resulta el haber sido capaz de elaborar alguno de los mejores vinos de España, con cimas enológicas como «Culmen», por no hablar de sus más modestos «Lan» y los soberbios «Viña Lanciano». Una labor de titanes que se refleja en un dato significativo: ha conseguido que Lan sea la bodega con mayor número de vinos altamente calificados de la Guía Peñín. Lamentablemente, la compra de Bodegas Lan por un grupo inversor ha tenido como consecuencia que Javier Echarri abandone la empresa a la que ha dedicado, en cuerpo y alma, más de una década de su vida profesional.

Una vida que tiene otros hitos. Como su trabajo en la dirección comercial de Bodegas Olarra en su primera andadura. Ahora le llueven las ofertas, diversas empresas se pelean por tenerle en su staff directivo. Javier Echarri mira el pasado glorioso sin nostalgia, pero orgulloso: «Dejo en el bo-

tellero vinos excelentes, y no en cantidades simbólicas, sino muchos miles de botellas. Ellas seguirán hablando por mí durante muchos años».

¿Y qué espera del futuro?

Mi futuro está en el mundo del vino. Hay tres ofertas que estoy estudiando, pero mi objetivo principal es trabajar en una empresa en la que tenga participación. Me gustaría dirigir un proyecto con bodegas en varias zonas vinícolas. Bodegas pequeñas que tengan viñedo propio.

En la viña se forja el buen vino.

Efectivamente, y depender demasiado de la uva que te llevan a la bodega es arriesgado, por muchos controles que pongas. Demasiadas veces hay que desechar el vino una vez elaborado porque no da la talla, pese a que la uvas las has pagado como si fueran de primera calidad. Para mí es imprescindible contar con viña propia porque es la única manera de funcionar con libertad y lograr unos vinos originales.

Pero una bodega con suficiente viña propia es todo un lujo en nuestro país.

También me atrae mucho la idea de hacer vino de pago, aunque haya que prescindir del amparo de una Denominación de Origen, porque para elaborar un buen vino no hace falta estar en una D.O. En algunos casos puede ser incluso imprescindible.

¿Cuáles son las zonas vinícolas más interesantes para conseguir su objetivo?

Navarra, Rioja, Ribera del Duero y Somontano. Sobre todo las dos primeras. Para mí en Navarra es donde está presente la mejor viticultura de España, con viñedos

JAVIER ECHARRI

Javier Echarri presume con orgullo de sus raíces navarras y su formación en el seno de una familia bodeguera. Estudió Enología, aunque para muchos es desconocido este dato porque, tras unos comienzos como técnico en varias empresas como Vinícola Vizcaína o Agrovin, su nombre se ha relacionado más con cargos directivos en firmas de reconocido prestigio como Olarra, Age o Lan. Todo lo vivido le ha curtido bien y le ha permitido conocer en profundidad el complicado entramado vinícola español, sobre todo el de La Rioja. Ahora su prioridad es poder participar en algún proyecto donde comprometerse e implicarse personalmente. Considera que mientras el peso de grupos financieros en el mundo de las bodegas supere al de los autores del vino, las bodegas no funcionarán, al menos desde un punto de vista enológico. La libertad para crear y extraer calidad son sus axiomas básicos: sólo así es posible sorprender al consumidor. Piensa que para elaborar grandes vinos no hace falta estar en una D.O. Lo único fundamental es contar con un buen viñedo, a ser posible propio. Y a partir de ahí todo puede conseguirse.

Javier Echarri es el ejemplo de profesional todo terreno, capaz de hacerse cargo de la Dirección General de una bodega y catar como el enólogo más experimentado.

«Demasiadas veces hay que desechar el vino una vez elaborado porque no da la talla, pese a que la uvas las has pagado como si fueran de primera calidad»

bien situados, cuidados, variedades muy interesantes... Tiene un potencial tremendo, sólo hay que eliminar lo que se está haciendo mal y emerger como zona vinícola de primera línea.

En cuanto a Rioja, la conozco bien, y pienso que precisa de una revolución, cambiar muchos planteamientos, volver a hacer bien las cosas, empezando por el cuidado del viñedo, con rendimientos controlados, y acabando por una enología moderna.

Rioja es un mundo, con abundantes vinos mediocres y un grupo de vinos excelentes.

Sí pero, pese a la aparición de grandes vinos en los últimos años, Rioja quizá no está en su mejor momento. La superproducción de los últimos años ha puesto en entredicho la calidad de los vinos de esta Denominación de Origen.

¿Cree que Rioja ha perdido competitividad en el mercado y credibilidad frente al consumidor?

No, lo que yo creo es que ha ganado credibilidad como zona vitivinícola porque ahora se hacen, en general, mejores vinos, y por la masa crítica de su gran producción, que es de mucho peso. El problema surge cuando se tiran los precios por conseguir unas ventas fáciles y obtener recursos económicos rápidos. Rioja debe venderse por Rioja, a un precio real, que es el que está dispuesto a admitir el consumidor. Lo que ocurre es que Rioja es atípica. El mayor parque de barricas del mundo está allí, pero más del 50 por ciento de las ventas de esta zona es de vino joven. La reacción o la revolución de la que yo hablo debe empezar en el agricultor, en su forma de trabajar la viña y de seleccionar la uva. Los viticultores deben concienciarse de que necesitamos producciones moderadas porque Rioja necesita una gran añada. Lograr que exista un «justiprecio» a la hora de vender esa uva, donde todo el mundo pueda ganar dinero. Hay que primar la calidad, que es lo que en definitiva interesa a todos. Y luego ofrecer unos vinos a buen precio porque su personalidad y carácter lo valen.

¿Cómo cree que debe ser ese vino, esa personalidad?

La personalidad la marca el viñedo, el suelo y las variedades, por eso siempre digo que la enología comienza en la viticultura. Con esta base hay que elaborar los vinos que demanda el consumidor, y cuanto más exigente sea éste mejor haremos los vinos los bodegueros. La clave está en conseguir vinos elegantes, y eso se logra aportando estructura y equilibrio en cada elaboración.

¿Cuál es su vino ideal?

Mi vino ideal está entre un crianza y un reserva. Es decir, un vino que tenga la crianza que el vino pida, la justa, que no es la misma según qué zona, variedades, añada... Un envejecimiento en bodega de roble de calidad, marcado sólo por el propio vino,

no por restricciones impuestas por un reglamento o por unos periodos de crianza demasiado rígidos. Hay que tener en cuenta que el impacto de la madera en el vino es definitivo en la percepción de su calidad. No puede ser excesivo, ni tampoco demasiado corto, sino el imprescindible para que la frutuosidad gane en complejidad y el vino quede mejor armado, con más futuro.

¿Sigue siendo incompatible la cantidad con la calidad?

El secreto de la calidad está en la uva, no en comercializar grandes volúmenes. La calidad no está reñida con el volumen siempre que, como he comentado antes, la enología empiece por la viticultura. Mi experiencia en bodegas de alta producción me lo ha demostrado, y ahí está una serie de grandes vinos, joyas enológicas, elaborados por grandes grupos que gozan del beneplácito del consumidor y de toda la crítica especializada.

¿El consumidor se guía más por la marca, la variedad, la zona... a la hora de comprar un vino?

Cada vez hay más cultura de vino y se exige más. La manera de captar al consumidor es con vinos elegantes. Creo que el atractivo principal es la marca, no las variedades o una zona determinada. El reclamo comercial lo consigue una marca independientemente que esté en Rioja, Ribera, Priorato o donde sea. Mantener esa marca y la fidelidad del consumidor conllevan una filosofía productiva seria, con una selección de las mejores cosechas y unas prácticas enológicas innovadoras. Pero el mayor defecto de nuestros vinos es que no sabemos venderlos. No se puede ir con la cabeza gacha en el mercado. No somos competitivos por culpa de un falso complejo de inferioridad. Tenemos grandes vinos, al mismo nivel o mejor que otras zonas productoras, sólo hay que creérselo y actuar. Acomodarse al gusto internacional y dejarse de complejos. ■

ANA RAMÍREZ (ana.ramirez@vinum.info)



Fotos: Heinz Hebeisen

En el horizonte profesional de Javier Echarrí está un vino de pago, para elaborar un vino con fuerte personalidad



Amanecer sobre un viñedo de Cariñena, con sus iglesias y bodegas al fondo.

ARAGÓN PROFUNDO

Nuevos aires sobre el viejo viñedo

Calatayud, Cariñena, Campo de Borja, las viejas y entrañables denominaciones de origen aragonesas, de viñedo histórico, donde parecía detenido el tiempo vitivinícola, se desprecizan bajo el estimulante soplo de las nuevas generaciones.

Fotos: Heinz Hebeisen

En la distancia, el mundo del vino aragonés se percibe de diferente manera según de quien se hable. Una puede ser la extraordinaria ascensión del Somontano, una denominación con la calidad y diseño suficientes como para que sus vinos se reflejen en todas las guías de prestigio y en las cartas de los restaurantes de muchos tenedores. Otra, las tres denominaciones de origen zaragozanas, envueltas en la inercia del vino barato. Una perspectiva que está en trance de cambio debido al trabajo que en estos momentos está desarrollando una nueva generación de enólogos y gerentes, ansiosos por ponerse a la par de la admirada Somontano. La enología de Calatayud, Cariñena y Campo de Borja resurge de la fuerza de la Garnacha, su viñedo más emblemático.

Intensa actividad

Desde fuera, mejor dicho, desde el mensaje que mandan sus vinos, todavía no se capta la intensa actividad que se lleva a cabo en aquellas viñas y en aquellos lagares repletos de ilusiones. Creo que será a partir de las cosechas actuales, 2000 o 2001, cuando tengamos una mejor perspectiva de la dimensión real de lo que guardan hoy sus bodegas. Para saberlo de

primera mano, nada mejor que meterse en el fondo de los lagares, catar los vinos en embrión y hablar con sus gentes. Un equipo de Vinum ha recorrido el Aragón vitivinícola. Hemos visitado las bodegas que a priori nos han parecido más interesantes (previamente habíamos realizado una cata de todos los vinos que pudimos recopilar). Mucho que contar de todas las denominaciones y comarcas clásicas, de nuevos terruños conquistados donde nunca antes había existido viñedo. Un viaje pleno de satisfacciones y experiencias

positivas, en el que hemos sentido con sumo agrado el compromiso manifiesto que los jóvenes han adquirido con el mundo del vino. Viticultores que aprecian el tesoro de una viña vieja, enólogos dueños de los últimos conocimientos y tecnología, profesionales, en fin, con sabia concepción de lo que debe ser un vino moderno.

Un ejemplo ilustrativo

Quizás el ejemplo más ilustrativo sea la bodega de la familia Pablo, en Almonacid de la Sierra. Graneleros desde siempre, con la voluntad necesaria para buscar siempre la calidad, elaboradores de productos muy apetitosos en el duro mercado del granel. Estaban satisfechos con la marcha de la bodega, hasta que su hijo, José Benito, comenzó a involucrarse en el negocio del vino. Aunque es posible que maldijeran el momento en que se fue a realizar un cursillo con Josep Lluís Pérez, el de Martinet. Porque las técnicas adquiridas en sus viajes revolucionaron el concepto de vino en la modesta bodega. Ya les parecía costoso su constante bregar en la remodelación de las instalaciones. Pero cuando llegado agosto, puso en práctica el drástico corte de uva en verde, la cosa amenazaba tragedia. La abundancia de racimos tirados en el suelo del viñedo llevaron al padre al borde del infarto, la madre puso el grito en el cielo, y además, para que el disgusto no derivara a mayores, imploraban a todos:



A la izquierda, paisaje con viñedos, y, al fondo, presidiendo la zona vitivinícola, el nevado Moncayo. A la derecha, fachada de Grandes Vinos Y Viñedos, de Cariñena



Nave de barricas en el Señorío de Aylés, en Mezalocha. A la derecha, Grandes Vinos y Viñedos S.A. en Cariñena.

«sobre todo que no se entere el abuelo». Superados los berrinches, hoy todos muestran orgullosos sus vinos, concentrados y diferentes, que yacen en el vientre de sus caras barricas francesas.

Calatayud: el poder de la juventud

Calatayud es preciosa. Muestra sus magníficos edificios históricos -algunos de ellos mudéjares- con cierta modestia, y en la plaza del Mercado, totalmente naïf, las casas, a punto de perder su extraño equilibrio, parecen sostenidas por hilos invisibles. Existen restaurantes con cierta gracia, pero todavía «La Dolores» ofrece garantía, y su cocina y entrañable entorno permanecen en el recuerdo de los parroquianos. Aunque si queremos catar los vinos más interesantes de la Denominación de Origen debemos trasladarnos a Maluenda, a Cervera o Miedes. Maluenda ofrece la visión de las ruinas de su castillo desde bastantes kilómetros antes de llegar, y una vez en la cooperativa San Isidro (perteneciente a Grandes Viñedos y Bodegas) se descubre un panorama nada halagüeño. Cuando comenzamos la visita, a seis grados bajo cero en el exterior, dentro parecía todavía más gélido. Buenas instalaciones técnicas en un edificio trasnochado, mucho dinero invertido que no luce como debería. Solo gracias a la habilidad y sabiduría de los técnicos, al enólogo, Fernando Ballesteros, se pueden obtener en aquellas condiciones precarias unos vinos con la fuerza y la limpieza de los «Castillo de Maluenda».

No varía el panorama en la cooperativa San Alejandro de Miedes, donde Rubén Magallanes exhibe su buen hacer con los vinos más expresivos que elabora. «Attiya» y «Garnacha Selección de Marqués de Nombrevilla» re-

sultan unos magníficos ejemplos de voluntad y saber hacer.

En plena ruta del mudéjar bilbilitano, Cervera de la Cañada nos ofrece desde lejos la impresionante perspectiva de su iglesia fortificada y, ya en sus inmediaciones, el puente romano llamado «de los tres ojos», del que solamente se mantienen dos en pie, víctima del abandono inexplicable de tantos monumentos.

En la cooperativa San Gregorio, Ángel Rodríguez, enólogo, y Félix Moreno, gerente, muestran sus vinos «Tres Ojos» y «Monte Armentes», excelentes ejemplos de lo que se puede hacer con una buena Garnacha. Porque en la D.O. es con esta expresiva uva con la que se busca la distinción y la expresión de la tierra. Bien ayudadas, cómo no, de alguna Tempranillo ya bien acomodada y una magnífica Syrah, que parece que ha encontrado en estas comarcas, como en gran parte de la España seca, su tierra de promisión.

Cariñena: el gigante se despereza

Su carga histórica debe ser motivo de orgullo. Los vinos de Cariñena se han asomado con profusión a las páginas de los escritores clásicos. Revestidos de finura, han ocupado un lugar en la mesa de los reyes, servido en las tabernas, o formado parte de la dieta de los trabajadores para insuflarles fuerzas. Pero esta fama pueden resultar un pesado lastre a la larga si no se mantiene viva la llama del trabajo y la investigación. Así de sencillo y cruel. La moda lo mismo te da cuando el carácter del vino se ajusta a sus exigencias, como te quita, si el producto no evoluciona como la moda misma requiere.

Pero, como no podía ser de otra forma, aquí los elaboradores despiertan, y Santiago Gra-

cia, el clarividente viticultor, se puso a trabajar en serio hace ya bastantes años. Primero, desde su puesto en San Valero, introdujo variedades que podían ofrecer otro panorama gustativo. En primer lugar la Tempranillo, de los mejores clones de Laguardia; después, cabernets y merlots. Su fuerza de trabajo hizo que dejara a muchos de sus seguidores detrás, y después de no pocas dudas emprendió el camino en solitario. Sus «Viña Urbezo» y «Solar de Urbezo» irrumpieron en el mercado como un vendaval lozano y renovador. Su actual bodega es como un espejo de su historia, de estilo tan rompedor que la llaman el «Kursaal» de Cariñena.

Afortunadamente el efecto resultó benéfico, y el gigante se despereza. Grandes Vinos y Viñedos, -5.500 has. de viñedo controlado, 30 millones de kilos de uva elaborados con un techo futuro de 15 millones de botellas- ha construido la mayor bodega de Aragón, con una inversión de más de 10 millones de euros; alta tecnología en un complejo de edificios gigantesco, sobre 60.000 m² de solar. Todo plagado de simbolismos. Mesas redondas en salas que su visión te traslada al castillo del rey Arturo, un claustro remedo de arte mudéjar, vidrieras espectaculares y hasta concurso de botellas para inventar un diseño que se diferencie. Pero creo que uno de los mejores aciertos fue traer al enólogo chileno Marcelo Morales, porque sus vinos adquieren un carácter más internacional. Meritoria la apuesta por la perdida variedad Cariñena, extrañamente empeñados en llamarle Mazuelo en su tierra.

No se acaban las novedades, y también en San Valero se ponen las pilas. Nuevos proyectos y nuevos vinos, ensayos donde las variedades autóctonas tienen mucho que expresar. Es de resaltar el trabajo de Tosos Ecológica, con sus

«En condiciones precarias se consiguen vinos con fuerza y limpieza»

estupendos vinos ecológicos, años de lucha para defender un producto que, todavía, en nuestro país no alcanza la difusión que en el resto de Europa.

Ya hemos contado el primoroso proyecto de la familia Pablo, en Almonacid. Allí, en aquella bodega, se refugia el fruto de las investigaciones de Pepe Gracia con su «Vidadillo», variedad autóctona a punto de desaparecer. De los mismos toneles (son barricas de más capacidad que las bordelesas) catamos el vino, y, además de por su bondad sin tacha, sorprendentemente nos recordó a algunos tintos de Tenerife. Pepe es, además enólogo de la bodega, y asesora a Fariña en Toro.

La brisa fresca que arrima el dinero venido de otros ámbitos, también ha llegado a la D.O. Cariñena. En Aylés, Federico Ramón Usán, un hombre de negocios, compró hace años una finca de 3.000 has., en principio para su afición favorita, la caza. Pero pronto el gusanillo del vino le hizo plantar viña. Finalmente se edificó una bodega con todo lujo de detalles. Un edificio de bella línea y perfecto equilibrio que desde su posición privilegiada domina buena parte de la finca. Un lagar donde la tecnología es fulgente como el acero que brilla por doquier, al frente del cual han situado recientemente al enólogo Jorge Navas-

cués, hijo del famoso profesional Jesús Navascués. Éste, cuya carrera le lleva desde la asesoría de buena parte de las bodegas de Canarias, Somontano, Calatayud, hasta la Rioja, participa en Cariñena en un precioso proyecto, en el que ha puesto mucha ilusión. Será una bodega concebida a modo de Château, con viñedo propio y un lagar muy racional sin que falte ni un solo detalle, y, lógicamente, con muchos euros invertidos. Tuvimos la suerte de probar el primer vino, que se llamará «Care», y nos pareció un tinto enorme, con una concentración y elegancia al estilo de los de «alta expresión».

Campo de Borja: dinamismo cooperativista

Es posiblemente el único lugar del mundo donde el motor de la Denominación de Origen son las cooperativas. Además de procesar el 90% de la uva que se produce en la D.O., se convierten en la energía dinámica que mueve el sector, cuando lo normal es que ese dinamismo venga desde las bodegas privadas. En esta comarca también juegan un papel fundamental los jóvenes enólogos que controlan una materia prima impresionante. Buscan continuamente ese gran vino diferenciador, el que surge del pequeño viñe-



Fernando Ballesteros, enólogo de Bodegas y Viñedos del Jalón.



El enólogo chileno Marcelo Morales, de Grandes Vinos y Viñedos S.A.



Óscar Martínez, enólogo de Bodegas Aragonesas, en Fuendejalón.



Señorío de Aylés en Mezalocha. A la derecha, Santiago Gracia delante de su bodega.



Crianzas y Viñedos Santo Cristo S. Coop. en Ainzón; cata con el enólogo Roberto Pérez, el gerente Luis Vivas y el Presidente.

do, de la Garnacha centenaria, pues es esta estupenda uva la que marca la distancia y la personalidad de sus vinos. Ya existen varios ejemplos, aunque es bien difícil sacar una pequeña partida cuando son varios millones de kilos de uva a tratar. Pero este trabajo incesante y callado tuvo un antecedente en la figura de mi entrañable amigo, recientemente fallecido, Teodoro Pablo, un hombre clarividente. Él, con su sapiencia y paciencia, fue el impulsor de esta renovación, primero desde Borja, en las bodegas Borsao, y después en Bodegas Aragonesas. Era en la comarca un hombre respetado, venerado por sus jóvenes colegas enólogos. De entonces son los primeros Borsao, un vino joven magnífico, al que después se le sometió a una pequeña crianza en barricas. Herederos de ese bien hacer, han surgido los impresionantes tintos llamados «Tres Picos», basados en unas escogidísimas uvas de Garnacha muy vieja y de un Tempranillo (es la novedad) expresivo.

En estos momentos la bodega se ha embarcado en una atractiva aventura en Bulbuenente, pequeña localidad cercana a Borja. Allí, en un local de la empresa, el enólogo «flying winemaker» australiano Cris Ringlan ha comenzado un hermoso trabajo con una Garnacha viejísima y de producción casi ridícula. La cosa va muy en serio, porque para la primera elaboración ha traído desde Australia todo el material necesario: desde los maceradores especiales de acero inoxidable, hasta las barricas de roble francés. El vino merece la pena porque, catado aún en las mismas barricas, acusa un estilo moderno, con los bellos aromas de la Garnacha claros, profundos y un carnosos y sugerente paladar; al final de la crianza dará mucho que hablar. ■

BARTOLOMÉ SÁNCHEZ
(bartolome.sanchez@vinum.info)



LA COPA ADECUADA A CADA VINO

¿De verdad que lo tenemos claro?

¿Qué noble copa es la más adecuada para beber determinados vinos de calidad superior? Como muchos de ustedes, Rolf Bichsel también se lo preguntaba: se vendó los ojos e hizo que le sirvieran dos Grand cru en siete copas diferentes.

El sibarita concienzudo obviamente ha de vivir en una casa de su propiedad de respetables dimensiones, poseer gran cantidad de armarios empotrados, una mesa gigantesca y un lavavajillas eficaz. Porque si no, ¿dónde guardaría las innumerables copas que ofrecen los fabricantes y que, si hemos de creernos los textos publicitarios, están todas diseñadas exactamente para un determina-

do tipo de vino? A esto se añade que los fabricantes de copas están llenos de ideas en cuanto a estilismo y diseño. Casi todas son estéticamente bonitas, las copas de Burdeos, Chianti, Borgoña o Chardonnay, las de Oporto, las copas de Coñac, los catavinos para el Jerez y las flautas de Champagne. Confieso que me cuesta separarme de los escaparates desde donde me atraen las mesas

esmeradamente puestas con juegos de copas nuevas, y una y otra vez me dejo convencer para comprar alguno más. Lamentablemente, mis armarios ya están más que llenos, y en el sótano hay apiladas cajas enteras de copas, donde probablemente sigan mucho tiempo empolvándose. Porque ¿cuándo tengo tiempo yo para hacer un inventario? Como habitualmente soy dema-



Riedel
«Bordeaux»

En la mano

Tallo fino, pie ancho, sólida, aunque tampoco se cuenta entre las más pequeñas y ligeras. Descansa bien en la mano

Con Clos des Lambrays

Nariz francamente discreta antes de airearse, resulta difícil definir el vino. Después de airearse, notas de madera, tonos balsámicos de madurez, pero difícilmente definible: resulta tamizado, las notas de madera se intensifican. En la boca, los aromas se vuelven más perceptibles, destacan excesivamente el tanino y la madera. Aunque ahora estoy seguro de que es el Borgoña el que tengo en la copa, es ésta la que le conviene sólo relativamente.

Con Domaine de Chevalier

El buqué es seductor y preciso, nos indica un Burdeos maduro de un año de calor: cerezas escarchadas, chocolate, dátiles; después de airearse, notas de barrica, vainilla, cedro, humo. En boca, equilibrio perfecto de frutalidad, tanino anguloso, aún no totalmente elaborado, redondo; hermosamente largo. En la copa hay un gran Burdeos clásico, aún no del todo maduro.

Conclusión

Esta copa es un clásico, y sigue siendo la mejor para un gran Burdeos, porque permite una observación a la vez precisa y hedonística del vino.



Sarner Cristal
«Carmen Bordeaux»

En la mano

Es una copa francamente pesada, que a pesar de su tamaño y su peso reposa bien en la mano y resulta relativamente estable.

Con Clos des Lambrays

Al principio, el buqué es apenas perceptible, sólo en el paladar reconozco con seguridad al Borgoña. El cristal es muy grueso y el vino parece transformado por ello. Queda apagada la frutalidad, los taninos y la acidez destacan demasiado y el final resulta más seco.

Con Domaine de Chevalier

Nariz terrosa marcada por la elaboración, aromas de madera húmeda. No subraya los lados buenos de este vino, incluso después de airearse dominan las notas de pólvora. Los aromas frutales tardan cierto tiempo en abrirse. El grosor del cristal y el ancho del vaso influyen en el ataque, en boca resaltan los taninos, que terminan secos. Al menos queda claro que en la copa está el Domaine de Chevalier.

Conclusión

Esta copa parece más adecuada a vinos jóvenes, compactos, jugosos y de marcada fruta, que para los grandes Burdeos. Es más recomendable para alguien que guste de dar largos y fuertes tragos de vino tinto ante la chimeña que para la mesa festiva.



HBL Leadcrystal
«Chianti Z44»

En la mano

Se siente ligera y aérea, descansa establemente en la mano, el pie resulta liso y confortable, el tallo es fino.

Con Clos des Lambrays

Espéndido buqué de fresa y chocolate, notas delicadas de regaliz, notas balsámicas, indudablemente el Clos des Lambrays. El vino resulta perfectamente aireado, los aromas están llenos de finura. En la boca todo resulta magníficamente combinado: taninos, acidez, frutalidad.

Con Domaine de Chevalier

Perfecta aromática de Burdeos con notas de sotobosque y bayas rojas, frambuesa, vainilla; ni el más leve deje de acidez volátil como se parecía percibir en algunas otras copas. Fantástico de principio a fin. Posee densidad, tanino joven, compacto, bien limado. E vaso subraya la finura y longitud en boca. El vino posee encanto, se nota todo su potencial.

Conclusión

Una copa que acompaña discretamente a cualquier vino, sin resaltar o apagar sus cualidades, haciéndolas aparecer en una iluminación exacta. Bella, elegante, de diseño sofisticado... si tuviera que comprar un solo tipo de copa, compraría ésta.



Cristal d'Arques
«Oenologue»

En la mano

Ligera y agradable de levantar, aunque no muy estable en la mano, tallo fino.

Con Clos des Lambrays

Nariz seductora, marcada elaboración, balsámico de maduración añeja, bayas confitadas, indudablemente el Clos des Lambrays. Ataque agradable, el cristal es fino y bien torneado. El vino resulta fresco, aparecen la acidez y el final frutal, resulta redondo y maduro. Buena copa para Borgoña.

Con Domaine de Chevalier

Aromas de nuez; tras airearse, un deje de acidez volátil, notas de vainilla, caramelo, madera, fruta discreta: claramente el Burdeos. Prolongando la aireación, el vaso concentra el vino. En la boca destacan los taninos, pero redondeados. A cambio, la fruta permanece al fondo. Con ello, la cata resulta algo intelectual y analítica. No obstante, se trata de una excelente copa para un Burdeos maduro.

Conclusión

Buena copa para cualquier ocasión, de precio razonable y diseño conseguido. Lamentablemente, la experiencia con estas copas, que utilizamos para las catas, nos ha demostrado que se rompen con relativa facilidad.



Schott Zwiesel
«Diva Bordeaux»

En la mano

Copa pesada y muy inestable, cuesta esfuerzo mantenerla equilibrada. Pie relativamente grueso, resulta robusta, hecha para manos fuertes.

Con Clos des Lambrays

Sin buqué antes de airearse. Sólo después, los aromas de cereza indican que es el Borgoña. El buqué es agradable y seductor. El ataque es difícil porque el escudizado vaso sólo permite dar pequeños sorbos. En realidad, se pierde enteramente la impresión del principio. Luego, una agradable aromática retronasal en el final, pero falta el frescor.

Con Domaine de Chevalier

Nariz seductora ya antes de airearlo. Claras las notas de un Burdeos maduro. Esta copa es como una lupa: se perciben las notas de fruta madura de un año de calor. Luego, muy distinto en boca: los taninos destacan desagradablemente, el final es estrecho y entrecortado. Casi parece como si el vino hubiera sido demasiado aireado. Resulta un tanto burdo, es decir, similar a la sensación que produce la copa.

Conclusión

Una copa para la nariz: de hecho, la utilizamos frecuentemente en las catas para airear los vinos, que luego pasamos a una copa más pequeña para la cata propiamente dicha.



Spiegelau
«Grand Palais Rotwein»

En la mano

Copa pesada de pie ancho que reposa firmemente en la mano. No es precisamente estable, pero el pie es liso, lo que permite controlar bien la copa.

Con Clos des Lambrays

Notas balsámicas ya antes de airearse. El vaso airea el vino incluso antes de hacerlo girar. Tras la aireación, aún queda más claro qué vino tenemos en la copa. En boca, por el contrario, el vino resulta sorprendentemente cerrado, precisamente en comparación con la nariz. Destacan los taninos, y si no fuera por la aromática inequívoca, en la boca casi podría parecer el Burdeos.

Con Domaine de Chevalier

Antes de la aireación no se tiene la impresión de un buqué, más bien de aromas sueltos, independientes el uno del otro. Ataque agradable, a pesar del ancho de abertura del vaso, impresión compacta, pero los taninos destacan claramente y marcan excesivamente la cata.

Conclusión

Más adecuada para un gran Borgoña que para un Burdeos, pero sobre todo para vinos jóvenes. En general, esperábamos más de esta copa con forma clásica de Borgoña. En nariz es perfecta, pero en boca cierra los vinos más de lo que los abre.



WMF
«Bouquet Bourgogne»

En la mano

Copa medianamente pesada, reposa bien en la mano. El pie, con su parte inferior escalonada, produce una sensación extraña, pero permite estabilizar la copa.

Con Clos des Lambrays

Ya antes de aireado, se percibe claramente el buqué característico del Borgoña, aún más rico tras el aireado. A la vista del espléndido buqué, se acepta gustosamente que el vaso esté ampliamente torneado, lo que hace algo más difícil el ataque. Pero el vino llega a la boca con la aireación exacta, y se extiende en su plenitud frutal y jugosa.

Con Domaine de Chevalier

Aromas muy hermosos de Cabernet Sauvignon ya en la primera nariz. Pero tras la aireación resulta desagradable: esta copa tiene el efecto de una lupa que aumenta todos los aromas, distorsionándolos un poco. Cualquier pequeño defecto del vino resulta ampliado. Por ejemplo, la acidez volátil en ella es tan fuerte que uno se pregunta si el vino tiene un pequeño defecto. Más bien parece una copa para Borgoña que para Burdeos.

Conclusión

La mejor copa para grandes Burdeos maduros y grandes tintos de Nebbiolo. Resulta algo incómodo el pie "escalonado", que requiere habituarse. Aspecto espectacular.



Una cata a ciegas que hace honor a su nombre: Rolf Bichsel se vendó los ojos antes de probar dos nobles vinos en siete copas especiales. Las diferencias de sabor sorprendieron incluso al profesional. ¡Pruébentlo!

«Al catar con los ojos vendados, uno se concentra mejor en la tarea»



Los vinos de la prueba: **Domaine de Chevalier 1990 (Burdeos)** y **Clos des Lambrays 1993 (Borgoña)**.

dad del almacenamiento, reconozco que alguna vez sirvo el Borgoña en mis copas de Burdeos y hago lo mismo con un Chianti o un Pfälzer.

Mejor dicho, lo hacía, porque desde la comprobación que les presentamos en la doble página siguiente, se ha ampliado mucho mi

horizonte en lo que respecta a las copas. ¿Cómo hemos llevado a cabo estos experimentos con las copas? Muy sencillo: escanciamos dos vinos distintos en siete copas diferentes: un Burdeos maduro en representación del tipo Cabernet-Merlot (denso, mucho tanino, poca acidez), y un Borgoña maduro en representación del tipo Pinot-Nebbiolo (acidez, frutalidad, tanino suave). Para proceder de la manera más imparcial posible, catamos los vinos literalmente a ciegas.

A la gallinita ciega con el vino

El experimento con los ojos vendados trajo algunas sorpresas. No sólo era distinta la sensación de las copas en la mano, según su tamaño y peso, también los vinos cotizaron de manera totalmente distinta. Aunque en todas las copas pudimos acertar la procedencia, en dos o tres casos tuvimos que llegar a catar el vino en boca para estar completamente seguros. En la doble página precedente pueden comprobar hasta qué punto fue distinta nuestra descripción de los vinos y las conclusiones que sacamos para cada una de las copas analizadas. De manera general, puede decirse que, inesperadamente, la forma de la copa tiene una gran influencia tanto en el buqué como en el sabor. Por cierto, también un estudio científico realizado en la universidad de Tennessee ha obtenido el mismo resulta-

do. Quisiéramos mencionar aquí un interesante efecto secundario: nos dimos cuenta de que, al catar con los ojos vendados, uno se concentra mucho más en la tarea y se distrae mucho menos con el entorno.

Para jugar a la «gallinita ciega» con el vino, juego que cualquiera puede reproducir en casa, hemos elegido siete copas de conocidos fabricantes, ciñéndonos a un solo tipo de copa por cada fabricante, aquel que estéticamente más nos ha gustado. Así pues, como la selección es arbitraria, este experimento no permite llegar a conclusiones con respecto a la calidad de un fabricante. Simplemente pone de manifiesto lo adecuada que es una copa bien elegida para un vino determinado.

El feliz resultado es que efectivamente tiene sentido la tradición de servir el Burdeos en copas tulipán y el Borgoña en copas de balón: estas dos formas resultaron claramente las mejores para cada uno de los tipos de vino. En este experimento, la mejor copa para uso general resultó ser la «Chianti Z44» de HLB Leadcrystal. En la categoría más asequible convenció el «Cenologue» de Cristal d'Arques.

Como el test de las copas nos ha divertido mucho, lo continuaremos en alguno de los próximos números con otras formas de copa y otros vinos. ■

ROLF BICHSEL (rolf.bichsel@vinum.info)

LOS FABRICANTES

Riedel «Bordeaux»

Precio por unidad: 20,50 €

Esta Casa de cristal austríaca posee fama mundial, sus copas se consideran como referentes, entre ellas la copa de Burdeos de nuestro experimento.

Sarner Cristal «Carmen Bordeaux»

Precio por unidad: 38 €

Empresa suiza de gran calidad, con sede en la región de Berna, junto a Thun. El modelo «Carmen» de nuestro experimento es una de las más grandes copas de todo el mercado.

Cristal d'Arques «Cenologue»

Precio por unidad: 10 €

Esta conocida fábrica de cristal francesa existe desde el siglo XIX. La copa «Cenologue» fue desarrollada en colaboración con la experta en vino Dany Rolland (Burdeos).

HLB Leadcrystal «Chianti Z44»

Precio por unidad: 9,50 €

Harald L. Bremer, ingeniero diplomado en técnicas de altas frecuencias, comerciante en vinos y gran aficionado, a mediados de los años setenta se enfadó de tal modo por las copas y jarras que existían en el mercado, que decidió diseñárselas personalmente. Y con bastante éxito, por cierto, pues su copa de Chianti es tan agradable a la vista como a la nariz y al paladar, y además no cuesta una fortuna.

Schott Zwiesel «Diva Bordeaux»

Precio por pareja: 16,50 €

Se trata de la manufactura de copas de cristal con más éxito en Alemania, conocida por unas copas de muy buena relación precio/calidad.

Spiegelau «Grand Palais Rotwein»

Precio por unidad: 13,50 €

Esta fábrica de cristal, fundada en el siglo XVI, tiene su sede en el bosque de Baviera, a unos 40 km. de Passau. Produce copas de gran delicadeza, que cumplen las más altas exigencias de calidad. Se venden en el mundo entero.

WMF «Bouquet Bourgogne»

Precio por unidad: 13,50 €

Esta empresa, fundada en 1853, ofrece productos de marca que responden a las más altas exigencias en cuanto a diseño, calidad y utilidad.



Torta del Casar

Hasta hace poco la Torta del Casar, el caprichoso y exquisito queso extremeño que evoluciona hacia crema fluida y amenaza escapar por cada grieta, se consideró un defecto de la quesería, sin valor comercial.



Un queso que se puede tomar como el caviar, a cucharadas, o untado en rebanadas de pan.

Es una pena que para cada experiencia, para cada descubrimiento, sólo hay una primera vez. Eso se puede aplicar con creces a las novedades gastronómicas, al encuentro con nuevos sabores, con bocados desconocidos y exquisitos. Y así fue, hace poco más de una década: la revelación fuera de sus fronteras, fuera de su reducido ámbito local y temporal, de un recóndito y escasísimo queso extremeño, la Torta del Casar. La cajita de madera, pulcra y coqueta no es una diminuta sombrerera sino más bien una chistera mágica. Manos sabias cortan con delicadeza una fina lámina de corteza de la superficie y es como si el interior cobrara vida, como un pollito despertando para salir del huevo, como un arroyo de montaña que se deshiela y empieza a fluir, como un magma que se despereza, que se funde antes de correr como lava ardiente.

Su masa semilíquida fuerza las paredes del queso ocasionándole sus inconfundibles grietas. A través de ellas despiden un leve olor a los fermentos, muy tentador. Es de color amarillo marfileño, y su cremosidad y untuosidad se acaricia y se degusta a cucharadas, si puede ser, de madera. Asociada desde siempre a la labor y a la forma de vida de los pastores y a las antiguas rutas de trashumancia que transcurrían sobre históricas vías romanas, la Torta del Casar se utilizó como moneda de cambio de la Mesta para abonar los impuestos a las ordenes militares eclesiásticas implantadas en Extremadura. Es pues un queso de larga tradición artesana que contiene exclusivamente leche cruda de oveja, cuajo vegetal y sal. La crema tiene sabor intenso, algo ácido, con un agradable punto picante en las piezas de más edad.

Naturaleza y saber ancestral

Las ovejas pacen a sus anchas hasta que, llegada la hora de elaborar los quesos, que tienen su mejor momento en primavera, se les reduce el pasto a unas determinadas tierras. Reunida la leche de dos ordeños diarios, se calienta a unos 25/30° C durante una o dos horas, se cuaja con pistilos de flor de cardo silvestre, y la cuajada se rompe a mano para obtener un grano muy pequeño; se desuera, pasa a los moldes revestidos con gasa, y después de un día de prensado, se sala y se reserva en las cámaras de crianza, a 4° C. Allí ha de producirse el milagro de la licuefacción de la proteína, la conversión del queso en Torta.

Su producción anual puede rondar los 150.000 kgs. y el Consejo Regulador certifica los quesos elaborados por ocho queserías, todas ellas de carácter familiar y vinculadas desde siempre a la comarca. Cada maestro quesero desarrolla un queso con peculiaridades, estilo y matices únicos, pero con un denominador común, la garantía de origen en 36 municipios delimitados, sus peculiaridades de elaboración y su calidad.

Una de las queserías más sobresalientes es la de los hermanos Ignacio y Santiago Pajuelo que, desde 1997, vienen recibiendo casi habitualmente la Medalla de Oro de la Feria Nacional del Queso de Trujillo. Sus Tortas proceden de ganado propio, 1.500 pulcras ovejas, y son controladas personalmente por estos dos entusiastas, desde la calidad de la leche al seguimiento y la selección de cada una de las piezas. El resultado es un prodigio de suavidad y complejidad, tortas untuosas, plenas de aroma, de sabores sucesivos, escalonados hasta un postgusto levemente amargoso que prolonga el placer, más y más. ■

ANA LORENTE
(ana.lorente@vinum.info)

➔ C.R.D.O. Torta del Casar:

Avda. de la Constitución, 13
Casar de Cáceres. Cáceres
Tel. 927 290 713 Fax 927 291 654

www.tortadelcasar.com

www.quesos.com

Tipo: Pasta blanda. **Forma:** Redonda y lisa. **Cabaña:** Ovina, raza entrefina. **Curación:** Ochenta días mínimo. **Cuajo:** vegetal (flor de cardo)

El mejor Shiraz sudafricano y un soberbio oloroso de Garvey, para combinar con la Torta del Casar.



ARMONÍAS CON TORTA DEL CASAR

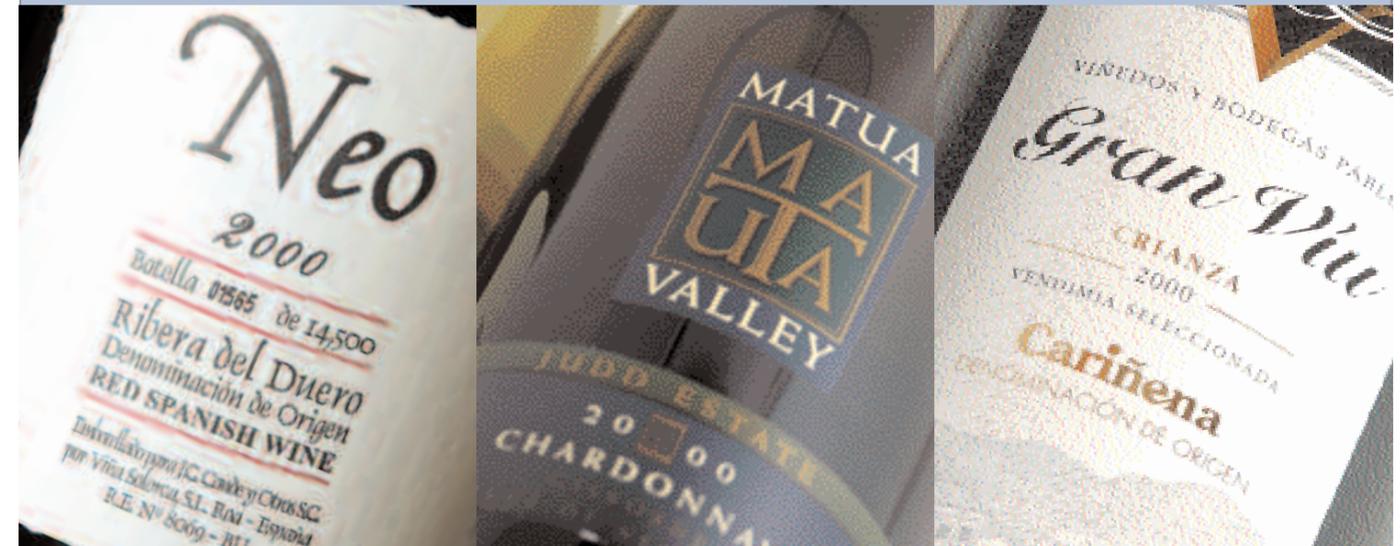
Un queso para tomarlo con vinos de grado alcohólico alto que neutralice la grasa y ensalce los aromas gracias a la volatilización del alcohol. El dulzor deberá estar bien medido. Valen también los vinos blancos de acento ácido y elegantes tostados.

Vino	Cata	Armonía
Luddite Shiraz 2001 Luddite Wines P.T.Y. limited. Sudáfrica Western Cape	Excelente color, cubierto. Buena composición aromática, fruta madura en licor, tostados finos, minerales y limpieza. Corpulento, con fresca acidez final, estructura y longitud.	Precaución La potencia del vino no deja respirar al queso en los aromas, pero todo el conjunto no distorsiona demasiado. El final es lo mejor, donde predomina el recuerdo goloso del vino en contrapunto con el amargor del queso.
Organza 2001 Viura, Malvasía y Garnacha Blanca. Sierra Cantabria D.O. Rioja Calificada	Aromático, con recuerdos de fruta exótica, piña, y tostados leves con fondo lácteo. Goloso, con sensación grasa y un paso armonioso que equilibra el conjunto.	Interesante Los aromas del vino quedan anulados, pero no se produce desarmonía; es más, en el postgusto los recuerdos de madera quedan unidos a los lácteos del queso. El amargo perjudica al vino.
Enate Fb. 2001 Chardonnay. Bodegas Enate D.O. Somontano	Mucha fruta fresca, recuerdos cítricos en un marco de madera muy leve. Es un vino refrescante, con un acento ácido que ilumina el paso de boca propinando recuerdos finales de torrefacto	Muy bueno Un encuentro casi perfecto, pero la armonía consiste en no llenar la boca, ni potenciarse entre sí. La acidez del vino neutraliza el amargor final del queso.
Oloroso 1780 V.O.R.S. Palomino Fino. Garvey D.O. Jerez	Color ámbar sugerente. Complejo y elegante, con gran potencia, frutos secos, maderas nobles. Toque goloso que se funde en ligereza para imponer su extraordinaria vía retronasal. Muy largo.	De libro Suavidad maravillosa, sensación de armonía que acompaña las dos partes para explotar en complejos aromas sin fin. Al sabor amargoso del queso le acompañan los tonos abocados del vino.
Carmenere Rva. 2001 Carmenere Barón Philippe de Rothschild Valle del Rapel, Chile	Rojo granate intenso. Fondo de zarzamora y monte bajo, especias y corte vegetal. Con cuerpo, carnoso, con el tanino pulido y ligera sensación alcohólica final. Fondo frutoso.	El complemento Una grata sensación de respeto entre ambos. Evidentemente el queso puede más en boca. Las notas vegetales y el punto alcohólico quedan suavizados por la grasa del queso. Lo mejor es el gran postgusto que deja, frutillos rojos, madera fina y lácteos sutiles.
LBV Quinta do Estanho 1997 Las cinco variedades recomendadas. Jaime Acacio Queiroz Cardoso D.O.C. Oporto	Posee un corte moderno y gran volumen frutal. Se expresa con claridad, adornado por un elegante toque exquisito. Sabroso, con peso de fruta, intenso, y equilibrio dulzor/acidez que brinda un sabor pleno en todo el paladar.	El clásico No distorsiona, aunque supone un encuentro exótico, curioso, no apto para paladares clásicos. La gran virtud está en cómo se enmascara el grado alcohólico (19% vol.) para resaltar la mermelada de ciruelas que esconde el Oporto.

Guía

NUESTRA ELECCIÓN

Presentamos los recién nacidos de maceración carbónica del 2002. Tanto han ganado en peso estos vinos que han conseguido acabar con el sambenito de su escasa longevidad: tenemos todo un año para beberlos. Hemos catado los vinos del Aragón profundo -Calatayud, Campo de Borja y Cariñena- con muy agradables sorpresas. Traemos una cata de ensueño de California: de Napa y Alexander Valley. Y de las lejanas Australia y Nueva Zelanda. De Sudáfrica traemos las Chenin Blanc y Pinotage. Y de Mosela, unos Riesling con muchos años, todavía muy vivos.



Novedad

16,5

Neo 2000. De las nuevas bodegas que han decidido elegir la calidad como norma, siguiendo los pasos de los clásicos. Un vino perfectamente diseñado para el mercado norteamericano. Sobresale la claridad de la fruta y el buen trabajo de las maderas. Potente, jugoso, con el tanino vivo pero fresco, y un punto perfecto de madurez. Sin duda mejorará con el tiempo en botella. Lo necesita.

El mejor

17

Judd Estate Chardonnay Gisborne 2000. Un Chardonnay característico de Nueva Zelanda, una zona emergente de vinos de calidad. Amarillo medio, nariz muy típica, con notas frutales especiadas y abundante perfume fino de madera; textura rica y mullida, perfectamente sostenida en el centro por una acidez sana, largo y muy aromático, con nota de kiwi. Llegará sin problemas hasta el 2009.

Relación calidad/precio

16,5

Gran Vín 2000. Es el descubrimiento del Aragón profundo, con las características de los vinos modernos, con una madera perfectamente trabajada, y una impronta mineral que le distingue de los demás. Y lo que es mejor, a un precio todavía muy asequible para la calidad que derrocha. Precio: 10 €

Para esta Guía, los especialistas de Vinum de todas las ediciones internacionales catan mensualmente centenares de vinos. En las páginas siguientes presentamos los que consideramos han alcanzado la mejor calidad. El lector podrá encontrar en nuestra página web más catas, con comentarios más detallados.
www.vinum.info

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
- 18 a 18,9 Puntos único
- 20 Puntos perfecto

PRECIOS:

- 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

ENATE

El Arte y el Vino

Este número estrena diseño, y una nueva sección, «En el botellero», donde aparecerán vinos que aún no están en el mercado

Con frecuencia, en nuestras visitas a las bodegas nos encontramos con un vino impactante, que madura, escondido, a la espera de su salida al mercado. En el caso que traemos hoy se trata de una auténtica novedad del Somontano, elaborada por la bodega Enate, allí donde se respira arte. El gusto exquisito por la estética lo combinan bien con la calidad. El vino se llamará «Varietales del 2000», y nace de lo mejor de las 400 has. de viñedos que controla esta bodega. Un aromático Tempranillo de la finca Chaketón, un excelente Cabernet concentrado y robusto, y un fino Merlot recolectado en los altos de Chaketón. Jesús Artajona director técnico y su creador afirma que es lo mejor de la bodega. Las variedades fueron fermentadas por separado, con la vinificación específica que requería cada una. Han estado en barrica francesa unos doce meses.



Se trata de un vino con clase y equilibrio, aromático y estructurado. El color, como podemos suponer, es lógicamente muy violáceo, rojo picota y bastante cubierto. Hay una gran armonía entre los aromas de la fruta y la madera. Frutillos de bosque (predomina la grosella), uva bien madura, notas de balsámicos, pólvora (o un componente mineral), y por encima un toque de fruta en licor. Es muy carnoso, y esto le salva de astringencias indeseables, porque la presencia tánica es notable, pero de un tanino maduro y bien trabajado, que en estos momentos pasa por un momento significativo de su evolución. Un final de boca sustancioso, aromático, donde se fija la tendencia a la fruta, si bien sobresalen las especias de la madera. ■

BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

(bartolome.sanchez@vinum.info)

VARIETALES DEL 2000

Bodega: Enate. Ctra. Barbastro-Naval, km. 9. 22314 Salas Bajas (Huesca). Tel. 974 302 580. Fax: 974 300 046.
Precio por unidad: 30,50 €
Varietales: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y los varietales de la zona.
Número de botellas: 20.000
Salida al mercado: marzo de 2003

Tecnología de filtración



sartorius

Isabel Colbrand, 10-12 Ofic. 121 A
 Ind. Ind. Huescarra
 28050 MADRID
 Tel: 91 356 01 00
 Fax: 91 358 86 23
www.sartorius.com

Sanja Dorell, 210 - Baja 1
 28020 BARCELONA
 Tel: 93 451 78 50
 Móvil: 650 083 086
 Fax: 93 451 07 05
valencia.espiga@sartorius.com

Maceración carbónica

CADA VEZ CON MÁS PESO

A pesar de los trastornos climatológicos que sufrimos a lo largo del año 2002, la cosecha no ha sido del todo mala. Así, un año más nos lo demuestran los vinos de maceración carbónica. Esta vez los enólogos tienen una parte muy importante en el desarrollo final del vino, las mejores bodegas en años difíciles se consolidan y las mediocres se descubren. Año tras año, este peculiar estilo de elaborar el vino se ha ido transformando, huyendo de odiosas comparaciones. Por un lado, se rompe contundentemente con los pesados aromas a flores, equilibrando más el conjunto. Además, se juega con la alternativa de compartir varios criterios a la hora de vinificar. El más conocido y tradicional, que consiste en una fermentación intracelular con posterior fermentación en blanco, es decir sin hollejos; otros se inclinan por realizar una fermentación en tinto para extraer cierto volumen en boca, previa realización del primer paso; incluso existe la opción de mezclar una vinificación por maceración carbónica tradicional, con una elaboración en tinto clásica. Como complemento, la madera también aporta su toque personal y diferenciado, este es el caso de algunos vinos que hacen la maloláctica en madera con el fin de adquirir cierto carácter.

Tanto han ganado en peso los vinos de maceración carbónica que han conseguido acabar con el sambenito de su escasa longevidad. No son vinos de vida corta, aunque tampoco se pueden destinar a guarda, pero en los de corte moderno ya se puede apreciar claramente más delicadeza, mayor volumen de concentración frutal, cuerpo y acidez equilibrada. Por lo que muchos de ellos pueden aguantar perfectamente el año, siempre que se conserven a una temperatura óptima entre 12 y 13 grados.

14

Murviedro**Las Lomas de Requena 2002**

Le cuesta mostrar los aromas florales, al contrario que con la fruta silvestre y la pimienta. En boca, expresivo, ligero, con tipicidad, amable en su recorrido donde nada molesta, dejando un grato final amargo. 2003.

14

Josep Ferret i Mateu**Vinya S. Galderic Novell Merlot 2002**

Muy fresco y claro en aromas de nariz, frutillos silvestres, hojas y fondo vegetal. De buen paso, ligero, cierta rugosidad tánica, y con necesidad de redondearse en botella. 2003.

14

Nuestra Señora de la Caridad**El Garboso 2002**

Tiene aromas de fruta madura muy sugerentes, y hoja de higuera, con un toque vegetal. Golosón, muy suave en el paso de boca donde se equilibra con la fresca acidez y mejora notablemente. 2002 a 2003.

14

Arúspide, S. L.**Ágora 2002**

Nítido, con notas de yogur, de frutos rojos y un toque de hierbas frescas muy bien definido. Tiene gusto dulzón en la entrada, agradable, con el carbónico chispeante todavía muy presente. Es floral, limpio, muy agradable. 2003.

14

Murviedro**Los Monteros 2002**

Aromas muy atractivos a fruta blanca en sazón, miel y cítricos con buena intensidad. Fresco, ligero en su paso, con un recorrido breve pero agradable, y de final amargo bien medido. 2003.

14,5

Arúspide, S. L.**Ágora 2002**

Aromas clásicos de flores bien medidos, con un fondo limpio de regaliz rojo y caramelo. Es carnosos, bien estructurado, con buena acidez y de paso muy agradable donde ninguno de sus atributos se impone. 2003.

14,5

Bruno Ruiz Bodega Ecológica**RV Ruiz Villanueva 2002**

Precioso color púrpura con incipientes aromas de mora, flores blancas y especias. Buen desarrollo en el paladar, con la acidez justa que le confiere frescura y viveza. Mejoraría con un poco más de peso de la fruta. 2003.

14,5

Castaño**Castaño 2002**

El color tiñe la copa con arraigo. Le definen sus aromas nobles de ciruela pasa con un toque balsámico y lácteo de buena intensidad. Se muestra con fuerza, fresco y frutoso en la boca. 2003.

14,5

Escudero, S. A.**Bécquer Primero 2002**

Este año se nota una gran mejora: frutuosidad noble y discretos aromas florales que perfuman la copa. Goloso, con carnosidad y un agradable paso de boca que finaliza con soltura. 2003.

14,5

Mariscal**Vega Tajuña 2002**

Exuberantes aromas de fruta confitada con un delicado y original tono de canela. Suave en su paso, amablemente goloso, pulido, sin aristas que molesten, y un final donde resalta su fácil paso de boca. 2003.

14,5

Óscar Tobía López**Viña Tobía 2002**

Muy tierno todavía, aunque se aprecia nobleza en sus aromas frescos, y de gran expresión varietal, con buena intensidad. Sabroso y con cuerpo, vivaz, elegante de aromas y un final tánico todavía presente que mejorará en botella. 2003.

14,5

Viña Ijalba, S. A.**Solferino 2002**

Muy maduro, algo de mora y regaliz que se transmiten al paladar con suavidad y equilibrio. Tiene un final muy aromático que envuelve la boca acentuando el frescor y su excelente carga frutal. 2003.

14,5

Arabarte**Arabarte 2002**

Gran concentración y nobleza de aromas (frutos rojos) con algunos aromas florales aunque, tras abrirse, se pueden apreciar en su justa medida. Carnoso, con mucha fruta, leve tanicidad y amargo final agradable. 2003.

14,5

Vega Saúco**Baby 2002**

Necesita del reposo en botella, se aprecian buenas hechuras que confirman sus virtudes. Expresivo y frutoso, con bastante cuerpo y excelente frescor, lógicamente, se mostrará más amable con el paso del tiempo. 2002 a 2003.

14,5

Valdelana**Juan Valdelana 2002**

Parece cerrado, aunque pronto se abre a las notas de zarzamora, hoja de higuera y monte bajo bien conjuntadas. Muy fresco. Ligero, sin aristas que molesten, sabroso, casi listo para poder beberlo. 2003.

14,5

Viña Las Colonias de Galeón**Colonias de Galeón 2002**

Aromas frescos con un toque balsámico que se conjuga muy bien con las notas de flores silvestres. Destaca su buen punto de acidez, con la fruta clara y un agradable paso de boca. 2003.



Novo 2002, de Viñas Zamoranas.

14,5

Viñas Zamoranas**Novo 2002**

Rojo picota muy intenso. Excelentes aromas de frutillos rojos, regaliz, brea o tostados. Buena estructura en su paso, goloso, taninos de gran poderío por pulir y peso de fruta notorio. Mejorar en poco tiempo. 2002 a 2003.

15

Luberri**Albiker 2002**

Tiene un diseño clásico de maceración carbónica pero con los aromas florales bien conjuntados. Se expresa con claridad. En boca muestra su amabilidad, se deja beber, sabroso, con gusto goloso atractivo y fondo perfumado largo. 2002 a 2003.

15

Cooperativa Agrícola del Masroig**Les Sorts 2002**

Este año el volumen del conjunto cambia, menos cantidad, en general y más finura en sus aromas, con la carnosidad bien medida y una elegancia del conjunto. Resulta más fresco y armonioso, con atractivo toque goloso que equilibra el paladar. 2003.

15

Cooperativa Sta. Cruz de Alpera**Santa Cruz de Alpera 2002**

Tiene personalidad, unos aromas muy maduros que recuerdan a la pera de agua y la zarzamora, con un toque exótico. Todavía algo crudo, naturalmente por la necesidad de botella, con un final largo y armonioso. 2003.

15

Tintoralba**Higueruela 2002**

Perfumado y de francos aromas aunque en boca se queda algo limitado por su temprana salida al mercado. Agradable, carnosos y bien estructurado. Necesita suavizar su bravío en la botella para poder disfrutarlo mejor. 2003.

15

Fariña, S. L.**Primero 2002**

Aunque está cerrado y necesita oxigenación, se aprecia franqueza de aromas, frutosos y frescos de regaliz. Sabroso, amplio y con cuerpo, se manifiesta mejor en boca donde exhibe su carga frutal y limpieza de aromas. 2003.

15

Adegas Galegas**D. Pedro de Soutomaior 2002**

Aromas muy delicados y frescos: hierba recién cortada, limas y fruta tropical. Su acento ácido bien medido y el carbónico evidente realzan las sensaciones nobles en boca con un agradable toque goloso que equilibra y alarga los sabores. 2003.

15

Insulares de Tenerife**Viña Norte 2002**

Algo tímido al principio. Tras oxigenarse aparecen notas claras de pera madura y violeta con aromas especiados de falsa pimienta. Es ligero y fresco, con gran viveza y un final aromático que deja huella. 2003.

15

J. Ramírez**Alba de los Infantes 2002**

Delicado, bien medido, con frescor en los aromas. Goloso, llena la boca y seduce con su buen equilibrio de acidez. Los aromas de final de boca evocan las flores, pero muy sugerentes y con gran delicadeza. No llega a saturar. 2003.

15

Monje**Hollera Monje 2002**

Buen despliegue de flores frescas con la identidad varietal algo escondida, falsa pimienta y un toque de eucalipto. En boca se desarrolla mejor, goloso, armónico y con grato final amargo que sujeta el vino. 2003.

15

Prada a Tope**Prada a Tope 2000**

Tiene los aromas más bulliciosos producidos por la maceración carbónica: gominolas, grosella, regaliz rojo... muy envolvente. Equilibrado, carnosos y de gusto dulzón con algunas aristas que se suavizarán en los meses venideros. 2003.

15

Ricardo Benito**Tapón de Oro 2002**

Magnífico, un alarde de finura y elegancia en aromas de frambuesa, y perfume delicado de violetas. Boca muy fresca, con toque goloso inicial y buen desarrollo. Se aprecia un buen trabajo. 2003.

15

Ventura de Vega**Cadencia 2002**

Un salto de gigante respecto a otros años. Buena madurez, lucidez floral y expresividad varietal. Equilibrado, amable, llena la boca y deja un agradable aroma a violetas. 2003.

15

Vinícola de Castilla**Castillo de Alhambra 2002**

Muestra el perfil, bien definido, al que nos tiene acostumbrados: violetas, fresas, piruletas, etc. En cambio, las notas golosas de nariz se transforman en su paso de boca en frescura, con la fruta muy clara y noble. Mejorará en botella. 2003.

15

Viñas del Vero**Viñas del Vero 2002**

Marcado por la reducción típica de Tempranillo, que una vez oxigenando desaparece. Aromas melosos muy envolventes, frutos rojos, zarzamora. Aunque estará mejor en primavera, no desagradará en su paso por boca, goloso, vivaz y largo. 2003.

15

Emeterio Fernández**Valdetán 2002**

Algo reducido al principio (necesita oxigenarse). Después muestra su noble frutuosidad, clara y vigorosa: grosella, fresón. En boca es concentrado, con estructura y buen equilibrio, sujetado por el amargo final. 2003.

15

Liberalia Enológica**Liberalia 2002**

Está en su fase más difícil, donde se imponen los aromas de madera sobre la fruta con gran potencia. Posee cuerpo, concentración y estructura, aunque vagamente se aprecian atisbos de maceración carbónica. 2003.

15

Arúspide, S. L.**Ágora Fermentado en barrica 2002**

Los aromas de madera se muestran mucho mejor integrados que el año pasado, limpio, frutoso (moras, grosella) y violetas. En boca se aprecia buena estructura y carnosidad con recuerdos tostados. Aunque le falta botella, como a la mayoría. 2003.

**Tintoralba 2002.**

15

Artadi**Artadi 2002**

Excelente color rojo púrpura. Potente, algo cerrado, con notas de fruta roja fresca (sandía, fresón) y lilas. En boca todavía está muy tierno, necesita reposo aunque se aprecia sabrosura y volumen del conjunto. 2003.

15,5

Biurko Gorri**Biurko 2002**

Con personalidad, se encuentran aromas de frutillos silvestres maduros, algo de especias y un toque de hojarasca. Amablemente dulzón, de fácil paso, envuelve el paladar y deja un final aromático de violetas bien medido. 2003.

15,5

Navarrsotillo**Comisatio 2002**

Color muy intenso y vivo. Derrocha juventud, con aromas de zarzamora, regaliz rojo, con un manto de flores. Goloso, de gran volumen en el paso de boca, equilibrado y envolvente en todo su desarrollo. 2003.

15,5

Parra Jiménez**Parra Celsius 2002**

Un sorprendente manchego. Profundos aromas de fruta roja, especias y acacia, muy bien conjuntados. Gran volumen en la boca, goloso, con equilibrio y juventud por delante. 2003.

15,5

Cooperativa Sta. Cruz de Alpera**Tintoralba 2002**

Buena tipicidad varietal y arrolladores aromas de frutillos silvestres maduros, tomillo y hojas de higuera. Uno de los que más estructura contiene, goloso, con tanino agradable y final largo sostenido por el amargor. 2003.

15,5

Fernando Remírez de Ganuza**Erre Punto R. 2002**

Aromas explosivos, grosella, mora, junto a un delicado perfume de flores. Su paso de boca deja huella fresca y frutuosidad clara, con cierta dureza que mejorará notablemente en los próximos meses de vida. 2003.

15,5

Monje Amestoy-Luberri**Luberri 2002**

Es el claro ejemplo de la constancia, siempre da la talla. Aromas clásicos de maceración carbónica, limpio y bien contrastado. Destaca más corpulencia que en años pasados, más frutuosidad y cuerpo, con agradable amargor final. 2003.

15,5

Luis Alegre**Luis Alegre 2002**

Bastante hecho en todos sus aspectos. Muy concentrado, limpio y envolvente. Se expresa con claridad, equilibrado, goloso; destaca su agradable paso de boca donde nada interfiere en el desarrollo. Para beber sin reservas. 2003.

15,5

Sierra Cantabria**Murmurón 2002**

Un gran año, impecable de color. Aromas de flor de acacia bien contruidos y con gran limpieza. Aunque necesita botella, se le aprecian buenas hechuras con la frutuosidad muy delicada y una agradable retronasal de frambuesas. 2003.

15,5

Solar de Urbezo, S.L.**Viña Urbezo 2002**

Complejo y algo reducido. Revela gran abanico de aromas: frutos negros, tomillo y toques minerales. Amplio, sabroso, con excelente desarrollo y un sugestivo final que alarga la sensación aromática. 2003.

15,5

Unión de Viticultores del Valle de la Orotava, SAT**Gran Tehyda 2002**

Irradia carácter y personalidad a pesar de los inconfundibles aromas florales. Equilibrado, con buenas hechuras y un agradable final aromático de especias y monte bajo que penetra con tesón en la vía retronasal. 2003.

Aragón

CALATAYUD

15

Grandes Viñedos y Bodegas**Castillo de Maluenda Garnacha-Syrah 2000**

Una expresiva Syrah domina el conjunto aromático. Recuerdos de flores, ciruela y aceituna negra. Muy seco en el paso de boca, con buena estructura y equilibrio, y una concentración notable. Un vino con futuro. 2003 a 2006.

15

San Alejandro S. Coop.**Attiya 2001**

¡Qué limpia expresión varietal! Una fruta muy madura, recuerdos de melocotón, y después, las notas especiadas y un toque de cuero. Buena estructura y tanino expresivo y jugoso. 2003 a 2005.

15,5

San Gregorio**Monte Armantes Reserva 1999**

Domina una madera de muy buena calidad, los aromas de fruta madura y confitada luchan por salir. Buena estructura, y tanino firme que le hace crecer en el paladar; muy largo. 2003 a 2007.

16

Grandes Viñedos y Bodegas**Castillo de Maluenda Viñas Viejas 2001**

Exquisito toque de frutillos negros, fondo de fruta carnosa con recuerdos de albaricoque, un toque ahumado. Muy jugoso y amplio, tanino firme y maduro. Bueno para guardar. 2003 a 2005.

MUCHO POR DESCUBRIR

En este Aragón profundo, donde los vinos no habían sufrido variación en muchos años, o siglos quizá, se produce en estos momentos un movimiento «sísmico» enológico de proporciones colosales. Y no solo porque los vinos adquieren un porte moderno, con el color más oscuro y la fruta más clara, es sobre todo por la disposición al cambio, sin vuelta atrás, de toda la gente implicada, con especial incidencia en los jóvenes, tanto enólogos como viticultores. El gran mérito es el respeto hacia variedades autóctonas, en especial la Garnacha. Son ya bastantes profesionales implicados en la búsqueda de un vino que dignifique a las antiguas cepas como la Vidadillo o la Cariñena. Y cómo no, la fiebre de encontrarles la pareja ideal con las variedades francesas, Cabernet, Merlot o la nueva esperanza tinta, la Syrah. Mucho que contar y que apreciar en esta cata de las D.O. Calatayud, Campo de Borja y Cariñena.

16

S.A.T. 2563 Niño Jesús**Pagos Místicos 2001**

Excelente conjunción madera/fruta, resalta el aroma de mermelada de mora y orejones. Su carnosidad cubre el paladar y el tanino maduro lo envuelve; un final aromático donde destaca un encantador toque mineral. 2003 a 2006.

16

San Alejandro S. Coop.**Garnacha Selección Marqués de Nombrevilla 2001**

Expresivo y exuberante, frutillos silvestres y monte bajo, junto a las notas de la madera, torrefactos y especias. Con cuerpo y concentración, su tanino resulta un poco crudo todavía. 2003 a 2005.

16,5

San Alejandro S. Coop.**Expresión 2001**

Reducción noble, fruta que se abre, limpias notas de melocotón, un toque especiado... Excelente estructura y tanino maduro y elegante, con una carga mayor final de fruta, especias o cacao. Expresivo, como su nombre. 2003 a 2007.

CAMPO DE BORJA

15

Aragonesas**Coto de Hayas Crianza 2001**

Un fondo muy frutoso pero curiosamente (no es fácil en estas tierras) con un final de recuerdos cítricos. Resulta maduro y carnoso en la boca, con un tanino bien trabajado, ya en perfectas condiciones para consumir. 2003 a 2005.

15

Borsao - Borja**Borsao Primizia 2002**

De grata intensidad frutosa, hay además una parte floral delicada. Goloso, con un paso de boca placentero, fresco y ágil. Con cuerpo y un tanino pulido, el final que acentúa la parte frutal, amargoso, muy agradable. 2003 a 2004.

15

Borsao - Borja**Tres Picos Tempranillo 2000**

Es un vino muy potente y estructurado. De limpios aromas, destacan los frutillos de bosque o las notas especiadas. Es carnoso, con abundante tanino maduro, el final resulta algo cálido por la sensación alcohólica. 2003 a 2007.

15,5

Crianzas y Viñedos Santo Cristo S. Coop.**Peñazuela de Ainzón 2001**

Limpios aromas de fruta carnosa en los que se aprecia un trabajo bien hecho, concentración de fruta, moras, notas de clavo, con la madera bien medida. Equilibrado, carnoso y con cuerpo, con el tanino granuloso bien fundido. 2003 a 2007.

16

Borsao - Borja**Tres Picos Garnacha 2000**

Es un vino brillante, jugoso, equilibrado. Fruta madura, de bayas confitadas, y esa madera que mima a la frutuosidad. Con su tanino suave, maduro y expresivo ya afinado. Una deliciosa caricia jugosa para el paladar. 2003 a 2006.

16,5

Aragonesas

Coto de Hayas Garnacha Centenaria 2000

Así de exquisito puede resultar una Garnacha excelentemente criada en madera fina y respetuosa. Enamora con su toque mineral, la fruta a flor de copa y una elegante estructura; un final emocionante, por el volumen y la fruta tan rotunda que queda en el paladar. 2003 a 2008.

16,5

Aragonesas

Coto de Hayas Reserva 1998

Un vino con mucha frescura, buena relación fruta/madera y más aromas clásicos. Es suave, tiene un paso de boca gratificante y bien equilibrado. Con su clasicismo, bien podría representar a otra zona. 2003 a 2005.

CARIÑENA

15

Bodegas y Viñedos Pablo

Gran VÍU 2001

Gran carácter frutoso, con una madurez al límite, hay recuerdos de monte bajo; el conjunto le acerca al Mediterráneo. Jugoso, con la boca todavía un poco astringente, sabroso y de buen paso. A pesar de ser un vino joven, aguantará y crecerá en botella. 2003 a 2005.

15

Grandes Vinos y Viñedos, S.A.

Corona de Aragón Crianza 1999

Limpio, muy claro, muestra perfectamente la frutuosidad, los aromas de zarzamora, hoja de higuera y cacao con armonía. En boca se confirma su nobleza, la expresión tánica y el buen equilibrio fruta/madera. 2003 a 2005.

15

San Valero S. Coop.

Marqués de Tosos Reserva 1996

Sorprendente vivo. Tanto en los aromas que libera en la copa, como en el excelente paso de boca, armonioso y bien equilibrado. 2003 a 2005.

15

Grandes Vinos y Viñedos, S.A.

Monasterio de las Viñas Cabernet 2001

Mermelada de frutillos con gran concentración, cacao y un toque vegetal. Paso de boca amable, goloso, sin aristas gracias a su tanino maduro: el principio de una buena evolución. 2003 a 2006.

15

San Valero S. Coop.

Imperial Carinus 1998

Un clásico reserva con su buqué de caja de puros (cedro, tabaco) confitura de frutas, con un equilibrio conseguido y armonioso; en conjunto es elegante. 2003 a 2005.



GRAN VÍU CRIANZA 2000.

15

Señorío de Aylés

Señorío de Aylés 2000

Fondo de moras, un toque de madarina y menta. Una prudente madera custodia la frutuosidad. Sabroso y con bastante amplitud, tiene que pulir asperezas. 2003 a 2004.

15

Solar de Urbezo, S.L.

Solar de Urbezo Chardonnay 2001

Muy expresivo, se aprecia su impronta varietal, con los aromas de manzana madura y el hinojo y las notas amieladas. Muy vivo en boca, fresco y jugoso, aún puede (y debe) madurar. 2003 a 2005.

16

Solar de Urbezo, S.L.

Solar de Urbezo Reserva 1999

Espléndido buqué, fruta madura, notas de torrefacción, tinta china y maderas aromáticas. Fresco y jugoso, delicado, gana en boca resultando equilibrado y largo. 2003 a 2006.

16,5

Bodegas y Viñedos Pablo

Gran VÍU Crianza 2000

Su impronta mineral le distingue de la mayoría, ricas notas de tinta china, balsámicos, madurez frutal, clavo, tostados y café. Con cuerpo y excelente estructura, tanino algo duro pero noble que se desgrana poco a poco. 2003 a 2007.

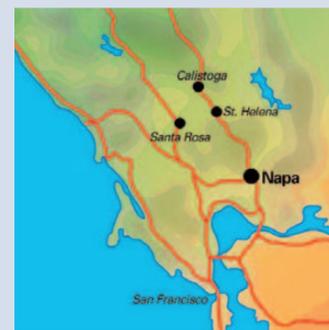
17

Bodegas y Viñedos Pablo

Gran VÍU Gran Reserva 2000

Todavía no está en el mercado. Es un Gran Reserva atípico, con frutillos negros en tropel y corpulento. Fondo mineral complejo, enmarcado en una fina madera. Su gran concentración no resulta pesada y resalta su magnífico equilibrio. Sin duda un vino con mucho futuro. 2003 a 2008.

California: Napa y Alexander Valley



BUENOS Y CAROS

De la mano de Jesús Ramiro, el gran representante de la gastronomía española en Puerto Rico, y con el lujo de disfrutar como cicerón a Ciro Carrillo, un portorriqueño apasionado del vino y especialista en vinos de Estados Unidos, se montó en Valladolid una cata muy original y atractiva de tintos californianos. Eran vinos de alto nivel, sobre todo en el monetario: el más asequible alcanzaba los 25 dólares, y el de precio más alto sobrepasaba los 140. La degustación no fue una cata estricta y aséptica, no al menos desde la óptica habitual. El restaurante Don Bacalao, que regenta y administra Alfonso García, acogió y dio de comer a los hambrientos bodegueros y periodistas de la prensa especializada que allí nos encontrábamos. Entre plato y plato, se desgranaba la degustación de los vinos californianos, en una mesa de nivel tan exigente que los vinos necesitaban mostrar todo su poder y la sutileza precisa para que no apareciesen como enemigos de la comida.

Hemos decidido no hacer referencias al color, pues todos los vinos tienen un aspecto similar: una inmejorable apariencia de tinto moderno, cubierto, con los colores vivos, de cereza picota y ciruela negra. La mayoría todavía teñidos con un tinte violáceo que delata su rabiosa juventud.

ALEXANDER VALLEY

14,5

Château Montelena '99 C. Sauvignon

Una botella difícil sin duda. El vino apareció muy cerrado, con aromas que unas veces recordaban la contaminación de bretonomices y otras una rara humedad. Nunca se abrió adecuadamente. Sin embargo su calidad se sobreponía a las dificultades y, sobre todo, en el paladar aparecía firme, estructurado y elegante. ●●●

NAPA VALLEY

15

Lewis 1999 C. Sauvignon

Aquí la fruta brilla, la cereza negra, la grosella, bien hermanada con una madera muy comedida, (sobresale la pimienta negra). Muy bien estructurado con el ácido y taninos firmes, llena el paladar con fuerza y delicadeza, conceptos difíciles de armonizar. ●●●

15

Livinston Moffett 1999 C. Sauvignon

Posee un entramado de maderas muy interesante, aunque todavía domina en exceso. Aromas especiados, tostados, balsámicos, y al fondo, una luz de frutillos negros. Gusta la finura, quizás porque no aparece una Cabernet salvaje y dominante. Y esta elegancia se traslada a la boca, donde es sabroso, equilibrado y suave. Se encuentra ahora más hecho que la mayoría. ●●●

15,5

Hanna 1999 Cabernet Sauvignon

Muy clásico en la copa, (me refiero al corte típico de cabernet californiano) con sus notas de fruta confitada y una fuerte influencia del alcohol. Su paso de boca cálido y carnoso, algo ácido al final. En conjunto es muy agradable, aunque se echa de menos una mayor concentración, al menos es lo que la nariz promete "a priori". ●●●

16

Viader 1999 C. Sauvignon

Un vino muy original. Sus aromas distan bastante de los otros (dentro de que existe una gran similitud en general) pero en este aparecen notas de brea, especias exóticas y marcados torrefactos. Muy buen paso de boca, equilibrado y carnoso, con un espléndido tanino maduro. ●●●

16,5

Whitehall Lane 1999 C. Sauvignon

Con fortaleza y expresividad, aunque su cabernet es un tanto rústico, con sus recuerdos de pimentón. Los frutillos negros y el chocolate amargo que se expresan en segundo plano son excelentes. En el paladar se muestra jugoso y con buen cuerpo, un final goloso, con las expectativas aromáticas que revelaba en la copa, pero con un recuerdo de vainilla algo dominante. ●●●

17

Caymus 1999 C. Sauvignon

Hay un equilibrio fruta/madera en la copa óptimo, la fruta madura, algo de regaliz o anís y notas especiadas, un recuerdo mineral. Es corpulento y concentrado, con un tanino algo rugoso, quizá esta añada no llegue al equilibrio perfecto nunca, pero se distingue su buen linaje y personalidad. ●●●

17

Opus One 1999 C. Sauvignon

Intensidad aromática y un inicio de bouquet complejo, con aromas que se decantan hacia recuerdos dulces, como la fruta en licor. Pequeños frutos, casis, cereza o fresa, finos tonos de cuero en el marco de una madera especiada. Fino y equilibrado en la boca, con un tanino maduro que envuelve el paladar y da energía a su potente final. ●●●

17,5

Duckhorn 1999 C. Sauvignon

Su estructura aromática se apoya decididamente sobre una madera de gran calidad. Especies, pimienta negra y falsa pimienta y un recuerdo de torrefacto. Solo así es posible apreciar con intensidad la exultante fruta roja de sus aromas primarios. Gozoso paso de boca, bien equilibrado, con un tanino dulce y maduro que envuelve el paladar y deja una suave y placentera sensación de elegancia. ●●●

18,5

Insignia 1999 (Cabernet Sauvignon, algo de Merlot y Petit Verdot)

Un gran vino. Su intensa frutuosidad, en la que toma protagonismo la cereza picota y frutillos de bosque, se encuentra potenciada por una madera de gran calidad y sabiamente medida. Además hay recuerdos de regaliz, un toque mineral y finas especias. Carnoso, gusta su excelente concentración porque no lo hace sólido o intragable, muy al contrario el paso de la boca es jugoso, dulcemente tánico y con brillante acidez, firme y equilibrada. Un hermosísimo vino con espléndido futuro, que se puede disfrutar desde ahora. ●●●

Australia y Nueva Zelanda



NACIDOS PARA LA GLORIA

A menudo se generaliza en exceso y se piensa que los vinos australianos son sinónimo de color oscuro, aromas intensos, vigor y taninos abundantes. Aún se presta insuficiente atención al hecho de que en Australia se produce una excelente selección de blancos con carácter, y no sólo a partir de la variedad internacional Chardonnay. Es algo que no ocurre en el caso de Nueva Zelanda, que desde hace tiempo goza de una justificada buena fama por sus blancos.

En cualquier caso, nuestra cata de aproximadamente 80 blancos australianos y neozelandeses, todos ellos vendidos por debajo del límite de precios de 20 euros, dio lugar a numerosos hallazgos.

A continuación presentamos los mejores, ordenados por país, variedades y calificaciones. La cata corrió a cargo de Barbara Meier-Dittus y Thomas Vaterlaus.

AUSTRALIA: CHARDONNAY

15
De Bortoli Wines, Südostaustralien
Willowglen Chardonnay 2001
Amarillo con tono dorado; frutuosidad clara (ciruelas amarillas, manzanas golden) con nota de mantequilla, voluminoso, ligero dulzor, sazonado con acidez. 2003 a 2006.

15
Bethany, Barossa Valley
Chardonnay 2002
Color amarillo medio; frutuosidad expresiva típica de la variedad, notas de fruta, caramelo de nata y avellana combinadas con finos aromas de madera tostada; textura plena con complejo dulce, núcleo desecante, un vino robusto. 2003 a 2007.

15
De Bortoli Wines, Südostaustralien
Sacred Hill Chardonnay 2001
Amarillo claro; frutuosidad discreta, limpia, más bien neutra, notas de fruta, una pizca de plátano; preludeo descarado con frescor muy apetitoso. Un vino sencillo pero que se disfruta de verdad. 2003 a 2006.

15
Peter Lehmann Wines, Barossa Valley
Weighbridge Chardonnay 2001
Amarillo medio; frutuosidad plena y atractiva con ligero carácter de Spätlese, notas frutales frescas con mantequilla, orejón; estructura densa, núcleo sólido, suavidad dulce. Hasta 2006.

15
Grant Burge, Barossa Valley
Barossa Vines Chardonnay 2001
Color ligeramente desvaído; reservado, frutuosidad neutra, avellana, aromas de tueste; estructura agradable, en el final persiste inicialmente el dulzor, y luego una nota desecante. Hasta 2006.

15
Penfolds Wines, Südostaustralien
Koonunga Hill Chardonnay 2001
Amarillo medio; buqué marcado por la barrica, aromas de tueste; en boca es convincente, con ácidos apetitosos rodeados por una suavidad jugosa, final elegante. Hasta 2007.

15
Rosemount Estate, Südostaustralien
Chardonnay 2001
Color amarillo claro; fruta de hueso amarilla, en parte desecada, notas de madera; carnosidad plena y blanda con acidez suave pero suficientemente acentuada. Hasta 2008.

15
Wolf Blass, Südaustralien
Chardonnay 2001
Amarillo claro; notas frutales limpias y discretas a aromas especiados de madera y vainilla; estructura exuberante con abundante carnosidad jugosa ligeramente dulce, acidez sólida y persistente aroma de barrica. Hasta 2007.

15
Peter Lehmann Wines, Barossa Valley
The Barossa Chardonnay 2000
Nariz clara y abierta con equilibrio entre la fruta y la madera, ligera nota de cera; inicio jugoso y denso, buena carnosidad, final frenado por una sequedad ligeramente áspera. 2003 a 2007.

15
Pikes Wines, Clare Valley
Chardonnay 2000
Buqué abierto, notas frutales típicas de la variedad, matizadas por intensos aromas de tueste, vainilla, avellana; un vino amplio y vigoroso, al que se nota la madurez. 2003 a 2006.

15
Fermoy Estate, Margaret River
Chardonnay 2000
Perfumado e intenso, aromas de flores y fermentación, plátano, algo de manzana verde, vainilla; carnosidad intensa, suave con apoyo sólido. Acidez volátil mínima. 2003 a 2006.

15
Best's Wines, Victoria
Chardonnay 1999
Buqué frutal de compota, fruta de hueso amarilla y manzanas, discretos aromas especiados de madera; plenitud desbordante, no resulta excesivo a pesar del extracto dulce y la acidez madura, sensación de plenitud. 2003 a 2005.

15
Katnook Estate, Coonawarra
Chardonnay 1999
Amarillo dorado; buqué muy marcado por la barrica, los aromas de tueste predominantes acallan la frutuosidad; inicio vivaz en boca, plenitud carnosa, vigoroso, acentuado, ligeramente desecante al final. Hasta 2008.

15
Mc William's Wines, Hunter Valley
Chardonnay 1999
Ciruela, vainilla y aromas de tueste dulces y especiados; preludeo fresco, carnosidad elegante con acidez ligeramente desecante, que invita a beber. Hasta 2006.

15,5
Brown Brothers, Victoria
Chardonnay 2000
Amarillo medio; buqué marcado por la fruta, acentos florales, segundo violín a cargo de la madera; muy rico en boca, abundante extracto dulce y fuerza, resulta duradero a pesar de que la acidez ya se encuentra suavizada. Hasta 2006.

16
Saint Hallett Wines, Barossa Valley
The Garden Chardonnay 2000
Intenso color amarillo dorado; buqué muy maduro, suavemente tostado y fascinante como un viejo borgoña; elegantemente perfilado en boca, carnoso, densidad sin dulzor, persistente. Ha llegado algo pronto a la cima, pero en este momento es un magnífico placer. Hasta 2006.

16.5
De Bortoli Wines, Victoria
Windy Peak Chardonnay 2001
Aromas intensos, mantequilla, melón maduro, caramelos de nata, ciruelas amarillas; inicio estimulante, pleno, carnosidad jugosa, magnífica acidez, con buen equilibrio en boca entre fruta y madera. Realmente bueno. Hasta 2007.

AUSTRALIA: BLENDS

15
Brown Brothers, Victoria
Everton Chardonnay Sauvignon Blanc Pinot Gris 2001
Amarillo claro; buqué muy recatado, poco expresivo, notas frutales; denso y dulzón en boca, suave, con acidez adecuada. Hasta 2006.

15
Salitage Wines, Pemberton
Treehouse Chardonnay Verdelho 2001
Amarillo claro; aromas de fruta de hueso amarilla envuelven también notas florales y un perfume sutil de aceituna verde; estructura opulenta, denso, jugoso y ligeramente dulce, vigoroso, persistente. Hasta 2006.

15
St. Hallett Wines, Barossa Valley
Poacher's Blend 2001
Amarillo claro; nariz especiada marcada por la fruta, con incrustaciones de hierbas, té, miel y - mínimamente - petróleo; estructura apetitosa y crujiente, agrídulce, jugoso, atrayente. 2003 a 2006.

15
Wolf Blass Wines, Barossa Valley
South Australia Frontignac Traminer 2001
Amarillo claro; perfume delicadamente dulce a uva moscatel, que encierra aromas de frutas exóticas como lichí; estructura viva con dulzor presente y jugoso, acompañado por componentes



De Bortoli Wines, Semillon Chardonnay.

ácidos que resultan secos. Hasta 2007.

15
Rosemount, Südostaustralien
GTR 2001
Color amarillo desarrollado; frutuosidad muy delicada y limpia, tonos florales, algo de lichis, turrón; cuerpo suave, voluminoso, dulzor áspero, persistente, fresca justa. Hasta 2005.

15
Vasse Felix, Westaustralien
Sunny Hill 2002
Amarillo medio; frutuosidad intensa, aromas de fermentación, acentos florales, uva crespá y grosella; inicio vivo, carnosidad apetitosa apoyada en una acidez reciente. Hasta 2006.

15
Pikes Wines, Clare Valley
Sauvignon Blanc Semillon 2000
Amarillo con ligeros reflejos verdes-dorados; nariz atractiva marcada por la fruta, notas de pan y de tueste procedentes de la madera; inicio fresco, bien estructurado, contornos suaves, acidez persistente. Hasta 2006.

15
Peter Lehmann Wines, Barossa Valley
Clancy's Sauvignon Blanc Semillon 2000
Amarillo con reflejos dorados; buqué herbáceo, notas de té, cera, frutas amarillas; estructura exuberante con dulzor residual, amargor de pomelo y acidez armoniosa. Desgraciadamente, el final se interrumpe muy pronto. Hasta 2005.

15
Xanadu Wines, Margaret River
Secession Semillon Chardonnay 2001
Amarillo medio; frutuosidad dulce y especiada, exótica, notas de jugo de frutas, mazapán, legumbres; carnosidad jugosa, aromas ligeramente sordos en retronasal (madera), impresiones gustativas persistentes. Hasta 2006.

15
Xanadu Wines, Margaret River
Semillon Sauvignon Blanc 2001
Amarillo claro; aromas marcados por la barrica, almendras amargas, pan tostado; preludeo vivo en boca, estructura equilibrada con acidez estimulante y extracto adecuado. Hasta 2007.

15,5
Wolf Blass
Chardonnay Semillon 2000
Dorado pálido; aroma intenso, carácter de Chardonnay con maquillaje de barrica, abundante fruta y acentos florales unidos a aromas de tueste, pastelería, mantequilla; dulzón y redondo en el paladar, carnoso con refrescantes componentes ácidos y de CO₂. Hasta 2008.

15,5
Bethany Wines, Barossa Valley
Manse Semillon Riesling Chardonnay 2002
Amarillo muy claro; frutuosidad fresca, aromas de fermentación, claramente aterciopelado, nota de melocotón, manzana verde; inicio vivo, los aromas intensos reaparecen inmediatamente, acidez jugosa, persistente. Hasta 2006.

15,5
Grant Burge Wines, Barossa Valley
Semillon Sauvignon Blanc 2002
Amarillo medio, acentos verdes; nariz muy intensa y típica de Sauvignon, grosella, maracuyá, aromas de fermentación, uva crespá; plenitud jugosa, equilibrio apetitoso entre dulzor y acidez. Hasta 2007.

16
De Bortoli Wines, Riverina
Semillon Chardonnay 2001
Fresca y fragante nariz, complejo popurrí de frutas con suave tono de plátano; compacto en boca, corpulento, carnoso; de rica y equilibrada acidez. Hasta 2008.

AUSTRALIA: ESPECIALIDADES

15
Best's Wines, Victoria
Late Harvest Muscat 2002
Frutuosidad expresiva, amoscatelada, y floral, notas de manzana y melocotón; plenitud fundente y opulenta, cremosamente dulce con una nota amarga sutil y exclusiva que compensa la moderada acidez. Hasta 2006.

15
Bethany, Barossa
Riesling 2002
Amarillo claro, reflejos limón; buqué de intensidad media y bastante neutro, amoscatelado, frutal, flores de manzanilla; en boca hay carnosidad dulzona, acidez reciente, jugoso, persistente. Hasta 2006.

15

Hesperos Wines, Margaret River
Sauvignon Blanc 2000

Amarillo medio; buqué marcado por la barrica, con acentos de vainilla y mantequilla, las componentes frutales típicas de la variedad apenas consiguen imponerse; inicio fresco, acidez con nervio, casi verde, el simpático resulta simpáticamente vivo y descarado, apetitoso hasta el final. Aromas plenos de tueste en la salida de boca. Hasta 2008.

15

Mount Pleasant Wines, Hunter Valley

Elizabeth Hunter Valley Semillon 1997

Frutosidad dulce, magníficos aromas de tueste combinados con notas maduras de fruta, frutos secos y tonos florales, con una pizca de petróleo; mucho CO₂ en el inicio, plenitud media, final marcado por la acidez. Hasta 2005.

15

Allanmere, Hunter Valley

Verdelho 2002

Amarillo claro; inicialmente recatado, notas vegetales hay agradables junto a cítricos y de fermentación, preludio fresco, estructura apetitosa, equilibrado, atractivo. Hasta 2004.

15

Fox Creek, McLaren Vale

Verdelho 2001

Amarillo medio; buqué amplio y abierto, evolucionado, con aromas de secado y notas de tueste, fruta amarilla, humus, incienso; inicio voluminoso, claramente maduro, aún equilibrado y con acidez bien absorbida. Hasta 2004.

15.5

Grant Burge Wines, Barossa Valley

Semillon 1999

Color dorado claro; nariz de tueste, aromas marcados de barrica con pan tostado, vainilla, caramelo, frutas desecadas; inicio agradablemente vivaz en boca; jugoso, robusto. Hasta 2006.

15

Saint Clair, Marlborough

Riesling 2001

Amarillo desvaído; nariz madura, miel, flores; estructura exuberante, dulzor, acidez presente, aroma de petróleo persistente. Hasta 2005.

NUEVA ZELANDA

15

Kennedy Point Vineyard

Sauvignon Blanc Berakah Estate 2002

De color amarillo claro; frutosidad muy intensa y expresiva, tipicidad varietal en estado puro, grosella, uvas crespas, fresas del bosque, orines de gato; fenomenal sabor de grosella en boca, pero la estructura podría contener algo más de garra, un dulzor mínimo debilita la acidez existente. Hasta 2006.

15

Seresin Estate

Sauvignon Blanc 2002

Amarillo medio; buqué discreto, predominan los aromas verdosos, recuerdan a nabos, también geranos, uvas crespas; cuerpo vigoroso, mucha carnosidad, jugoso, equilibrado, soporte ácido adecuado. Excelente para acompañar una comida. Hasta 2007.

15

Saint Clair Estate Wines

Sauvignon Blanc 2001

Amarillo claro; frutosidad más bien discreta, grosella y uva crespas, avellanas verdes, hojas; en boca, una suavidad jugosa envuelve la acidez viva, buen contenido, en conjunto es un vino estimulante y atractivo. Hasta 2006.

16

Matua Valley Wines, Marlborough

Sauvignon Blanc 2001

Amarillo claro; buen buqué de Sauvignon matizado con madera, aromas de tueste bien armonizados con la frutosidad de casta; estructura viva, fresco, apetitoso, persistente, con aromas limpios y afrutados en boca. Estilo de burdeos. Hasta 2007.

16

Palliser Estate, Martinborough

Sauvignon Blanc 2001

Amarillo claro; aromática de Sauvignon agradable, algo intensamente perfumada por la madera, pero inconfundible en su expresión, noble; inicio vigoroso, cuerpo bien equipado con suavidad dulce, acidez adecuada, buenos aromas en retronasal. Hasta 2007.

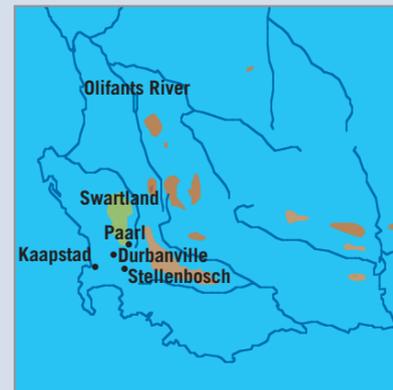
17

Matua Valley Wines

Judd Estate Chardonnay Gisborne 2000

Amarillo medio; nariz vigorosa, muy típica, con notas frutales especiadas y abundante perfume fino de madera; textura rica y mullida, perfectamente sostenida en el centro por una acidez sana, largo y muy aromático, con nota de kiwi. Hasta 2009.

Sudáfrica



APLAUSO PARA LAS ESPECIALIDADES

La uva Chenin Blanc fue introducida en Sudáfrica por colonos holandeses en el siglo XVIII. Es, con diferencia, la uva más importante para la producción de blancos (aproximadamente una cuarta parte de la superficie de viñedos, de unas 100.000 hectáreas). Sin embargo, durante mucho tiempo se abusó de ella para la producción masiva, o se empleó para la producción de zumo de uva o concentrado de mosto. Hoy en día se maneja correctamente y en algunos casos se obtienen calidades asombrosas.

La Pinotage tinta es una variedad obtenida mediante cruce (Pinot Noir X Cinsault), pero puede considerarse una cepa autóctona de Sudáfrica. Debe su nombre a que, en el pasado, la Cinsault, uno de sus dos «padres», también se conocía como Hermitage. Su superficie de cultivo ha aumentado hasta más de 4.000 hectáreas. Sin embargo, también con esta variedad debe tenerse cuidado. Da lugar a niveles de alcohol elevados: si no se ejerce la moderación o se crea un contrapeso con abundante extracto, se obtendrán vinos ardientes difíciles de disfrutar.

Estas dos variedades largo tiempo ignoradas se han convertido en las más típicas de Sudáfrica, y están proporcionando a la vinicultura del Cabo un nuevo perfil, como demuestra también nuestra cata, realizada por Rudolf Knoll, que probó más de 100 muestras obtenidas en comercios o procedentes directamente de Sudáfrica.

CHENIN BLANC, DULZOR NOBLE

15

Villiera, Paarl

Chenin Blanc Noble Late Harvest 2000

Color ambarino claro; aroma de almendras, nueces y dulces de Navidad; se muestra suave, pero tiene una acidez aguda algo nerviosa y deja traslucir en el paladar un ligero amargor derivado de la botritis. Hasta 2007.

15.5

Rudera, Stellenbosch

Chenin Blanc Noble Late Harvest 2002

Amarillo dorado; aroma interesante con perfumes de hierbas y clavel; sabor suave, redondo, flexible. Un vino mullido que acaricia la lengua y resulta bastante fogoso al final. Hasta 2010.

16

Ken Forrester - Scholtzenhof, Stellenbosch

Chenin Blanc Noble Late Harvest 2000

Algo de pera, matizada por aromas exóticos (maracuyá, mango); sabor intensamente especiado, con mucha casta y equilibrio, elaborado al estilo de un buen Sauternes. Hasta 2012.

16.5

Laibach, Stellenbosch

Chenin Blanc Natural Sweet 2001

Fino aroma de cítricos, albaricoque y cáscara de naranja; un vino muy grácil y ligero (sólo 8 grados de alcohol), que se asemeja a un Riesling fino del Mosela; con casta y acidez picante, juvenilmente nervioso. Hasta 2012.

CHENIN BLANC SECO

15

Boschendahl, Groot Drakenstein

Chenin Blanc 2001

Hierbas de Provenza en el buqué; vino compacto muy especiado, jugoso y prolongado. El abundante alcohol (14,5 grados) está bastante bien empaquetado y sólo se reconoce en la salida de boca algo amarga. Hasta 2005.

15

Cederberg Cellars, Olifants River

Chenin Blanc 2001

Aunque fermentado en barrica, se ha mantenido jugoso y especiado. Notas verdes, juguetón, un vino alegre para todos los días. Hasta 2004.

15

Cederberg Cellars, Olifants River

Chenin Blanc 2002

Juventud aún marcada, delicada nota de levadura tras la cual la nariz recibe el cosquilleo de nueces y almendras; un vino con cuerpo, corazón, casta recatada y buena duración en boca. Hasta 2005.

15

Groote Post, West Coast

Chenin Blanc 2002

Aroma juvenil con olor de uva crespas; enérgico y jugoso, juguetón, casi ligero a pesar de sus 13,5 grados de alcohol. Se disfruta mucho. Hasta 2004.

15

Hildenbrand Estate, Wellington

Chenin Blanc 2001

Ligero y amable. Aromas de hierbas, nueces y algo de almendra; jugoso, sabor sin complicaciones, acidez agradables. Hasta 2004.

15

L'Avenir, Stellenbosch

Chenin Blanc 2001

Aroma de hierbas y mermelada de naranjas inglesa; especiado, redondo, suave, longitud media, algo ardiente en boca por la elevada graduación alcohólica (14 grados). Hasta 2005.

DILASON



Tels.: 925 381 512 - 925 380 322 / Fax: 925 590 014
Ctra. Mazarambroz, Km. 3 / 45100 Sonseca (Toledo)
E-mail: info@dilason.com / www.dilason.com





Laibach Natural Sweet 2001.

15

Old Vines Wine Cellars, Stellenbosch
Chenin Blanc 1999

Color ya dorado, pero por lo demás la impresión es aún bastante fresca; perfume de miel de flores, canela y anís; estilo especiado y jugoso, accesible, rectilíneo. Hasta 2004.

15

Pinehurst, Coastal
Chenin Blanc 2001

Aromas de hierbas, menta y melisa; un peso medio con nota juguetona, fogosidad recatada y discretas notas especiadas. Hasta 2004.

15

Raats Family, Coastal
Chenin Blanc Original 2002

El buqué presenta un aroma «sano» a manzanilla; nota robusta en el sabor, que sin embargo no oculta la frutuosidad; vino rectilíneo, algo amargo al final, pero placentero. Hasta 2005.

15

Simonsig, Stellenbosch
Chenin Blanc 2002

La mayor propiedad familiar de Stellenbosch muestra su mejor lado. Este Chenin joven a la moda huele a hierbas y albaricoques desecados, con sabor suave y especiado, algo de extracto dulce y acidez moderada. Hasta 2005.

15

Villiera, Stellenbosch
Chenin Blanc 2002

Aroma de nueces con un soplo de almendras; ancho de hombros en boca, muy especiado, pero también algo de cítricos; salida de boca fogosa. Hasta 2006.

15.5

Kanu, Stellenbosch
Chenin Blanc 2000

Hierbas y brioche en el aroma; un vino amplio, especiado, muy concentrado, en el que se percibe mucha madera nueva. La frutuosidad se deja traslucir, pero lo tiene difícil ante tanta potencia. Un vino para «bebedores de cuerpo», no apto para todos los paladares. Hasta 2005.

15.5

Laibach Vineyards, Stellenbosch
Chenin Blanc Inkawu 2002

Traducido, el nombre significa «monos alegres». Pero este vino también alegra a los humanos. En nariz se agolpan aromas de menta, cítricos y melisa. En boca, este Chenin es vivo, jugoso y temperamental, con final duradero. Hasta 2006.

15.5

Simonsvlei, Paarl
Chenin Blanc Premier 2002

Preludio tormentoso en nariz: las hierbas, la almendra y la cáscara de naranja compiten por atraer la atención. El vino resulta de un peso más bien medio, pero tiene poderío (14 grados), una fina nota especiada y un estilo jugoso. Toda una ganga (menos de 5 euros). Hasta 2006.

15.5

Wellington Kelder, Paarl
Chenin Blanc 2002

Olor a flores y cáscara de naranja; un vino suave con estructura firme y vigor, marcada nota especiada muy agradable; gran duración en el paladar. Hasta 2006.

16

Kanu, Stellenbosch
Chenin Blanc 2001

Las múltiples capas del vino ya se notan en el aroma: las hierbas, el plátano y el clavo encajan muy bien. En el sabor, el vino resulta elegante a pesar de su musculosidad (14,5% de alcohol), con suavidad, pero también mucho ímpetu y fogosidad perceptibles. Hasta 2006.

16

Spice Route, Swartland
Chenin Blanc 1999

Un Chenin notable. En un primer momento el aroma resulta algo punzante, recuerda a jengibre, posteriormente aparecen notas verdes. El sabor es muy vigoroso, finamente especiado y aún con frescura juvenil. Mantiene reservas. Hasta 2006.

16.5

Perdeberg Kelder, Paarl
Chenin Blanc 2002

Felicitemos a la cooperativa Perdeberg: se trata de un Chenin blanc de la máxima categoría, increíblemente fino y con múltiples capas. Aroma estimulante de hierbas y frutos secos; potencia abundante pero controlada en el sabor; suavidad picante, muy elegante, largo. Hasta 2007.

PINOTAGE 15

Ashanti, Paarl
Pinotage 2000

Hierbas y frutas desecadas en el buqué; potente, denso y primigenio, con 14,5 grados de alcohol bastante bien empaquetados, gran poderío, frutuosidad de bayas. Hasta 2007.

15

Bergsig, Breede River Valley
Pinotage 2001

Ciruelas en el buqué; algo cosquilleante en la lengua, pero jugoso, alegre; un Pinotage ya accesible con fogosidad reservada. Hasta 2005. ●

15

Beyerskloof, Stellenbosch
Pinotage 2001

Aroma de hierbas, humo y mina de lápiz; un vino rectilíneo, vigoroso, con taninos maduros, aún juvenil. Le conviene reposar algo. Hasta 2007.

15

Du Toitskloof, Worcester
Pinotage 2001

Algo de humo frío en nariz, pero discreto, acompañado por un soplo de tomillo y chocolate amargo; un vino denso, muy robusto, que también tiene una agradable nota afrutada. Calienta los corazones. Hasta 2008.

15

Kaapzicht, Stellenbosch
Pinotage 2000

En el buqué hay hierbas, goma, pimentón y una ligera nota amarga; un vino especiado, marcadamente áspero, vigoroso, con abundante alcohol. Hasta 2006.

15

KWV, Paarl
Pinotage 2000

La Kooperatiewe Wijnbouers Vereniging, privatizada hace algunos años, controlaba en su día toda la exportación de vinos y tenía un gran poder; hoy se defiende bien en el mercado con cualidades sólidas. Este Pinotage huele a bayas y ciruelas pasas, resulta agradablemente especiado y evoluciona en la copa, pasando de ser un vino inicialmente poco llamativo a convertirse en un seductor reservado. Hasta 2005.

15

Simonsig, Stellenbosch
Pinotage 2000

Nueces verdes. Ciruelas y hierbas en el aroma; un vino jugoso y especiado simpáticamente anguloso, muy original. Hasta 2006.

15

Swartland Wynkelders, Swartland
Pinotage Indalo 2001

En el buqué hay cuero, barniz y guindas; vino vigoroso, robusto, especiado, con taninos algo angulosos y estilo un poco rústico. Hasta 2006.

15

Sylvanvale, Stellenbosch
Pinotage Reserve 1998

Aromas discretos de humo, mina de lápiz y aceite de pipas de calabaza; un vino especiado y vigoroso con abundante músculo, aunque no excesivamente marcado por el alcohol; casi resulta juvenil, pero todavía tiene algunas reservas. Hasta 2005.

15

Uiterwyk Estate, Stellenbosch

Pinotage 2001

El nombre de la familia propietaria, de Waal, aparece en grandes caracteres en la etiqueta: no hay nada que ocultar. El vino huele a hierbas y almendras; el sabor es marcadamente especiado y vigoroso, los taninos aún son algo rugosos. Algo de envejecimiento hará bien a este vino de carácter primitivo. Hasta 2008.

15

Zevenwacht, Stellenbosch
Pinotage 2000

Aromas de humo, cuero y ciruelas; un Pinotage especiado y jugoso, con el vigor típico y taninos madurados. Hasta 2006.

15.5

Ashanti, Paarl
Pinotage 2000

Humo, té, tabaco y madera de cedro en el aroma; un vino de malla fina, juguetón y alegre. Se disfruta mucho y es muy accesible. Buena relación calidad-precio. Hasta 2006.

15.5

Bouwland, Stellenbosch
Pinotage 2001

Esta bodega propiedad de los dueños de Kanonkap, Johann y Paul Krige y del vinicultor Beyers Truter es conocida por su Pinotage concentrado. El vino huele a higos y mina de lápiz, es muy especiado, exuberante, pero ya accesible. Hasta 2008.

15.5

Kaapzicht Estate, Stellenbosch
Pinotage 2000

La familia propietaria, los Steytler, apostaban antaño por la cantidad, pero ahora buscan calidad. El vino presenta aromas de chocolate amargo, una opulencia y suavidad casi rubensianas, taninos maduros y mucha fogosidad en el final. Hasta 2007.

15.5

Nederburg, Paarl
Pinotage 2001

Un buen comienzo para el jefe de bodega Razvan Macici, que ocupa su cargo desde la cosecha del 2001 y ha impulsado esta enorme propiedad (900 ha). Aroma discreto de hierbas y tabaco; detrás aún hay algo de carbónico juvenil, pero también mucha frutuosidad. Necesita un tiempo adicional de maduración. Hasta 2007.

15.5

Wildeckrans, Walker Bay
Pinotage 2000

Reflejos violetas en un color muy oscuro; aroma de hierbas, mina de lápiz y ciruelas; un vino marcadamente áspero, vigoroso, que despliega sus aromas especiados lentamente y mantiene una presencia prolongada en el paladar. Hasta 2007.

16

Diemersdal, Durbanville

Pinotage 2000

El perfume de pimentón recuerda inicialmente algo a un Cabernet Sauvignon; después, el sabor es muy original, con mucho calado, taninos halagadores, muy complejo y largo al final. Un Pinotage fino y además a buen precio (menos de 10 euros). Hasta 2008.

16

Hidden Valley, Stellenbosch
Pinotage 1998

Todo está muy logrado, el aroma con abundantes notas de bayas, el sabor acariciador con taninos maduros y salida de boca fogosa. No es un Pinotage muy típico, pero resulta muy fino. Hasta 2006.

16

L'Avenir, Stellenbosch
Pinotage 2001

Algo de guinda y chocolate amargo en nariz; vino tremendamente especiado, muy complejo, juvenilmente estricto, con mucha carnosidad y reservas para una maduración ulterior. Necesita tiempo. Hasta 2010.

16

Middelvlei, Stellenbosch
Pinotage 1999

Guindas y madera de cedro en el aroma; Pinotage elegante con mucho calado, finamente especiado, taninos maduros, impresión muy delicada. Está en buena forma en este momento, pero dispone de reservas. Hasta 2007.

16

Stellenzicht, Stellenbosch
Pinotage Golden Triangle 2000

Aromas picantes muy prometedoros con abundantes hierbas y tabaco; aún juvenilmente hosco, en plena pubertad, pero deja traslucir la fuerza y frutuosidad contenidas, necesita tiempo de reposo, tiene muy buen potencial. Hasta 2010.

16.5

Fairview, Paarl
Pinotage Primo 2001

¡Sabor magnífico! En el aroma hay un fino perfume de bayas, aceitunas negras y un soplo de oportó; suave, elegante, mucha carnosidad pero también frutuosidad delicada y fogosidad. Los 14,5 grados de alcohol están perfectamente integrados. Hasta 2010.

16.5

Grangehurst, Stellenbosch
Pinotage 1998

Un gran logro del prestigioso productor Jeremy Walker, uno de los vinicultores de mayor éxito de Sudáfrica. Este Pinotage contiene pequeñas proporciones de Cabernet Sauvignon y Merlot, huele a cuero, mina de lápiz y bayas, y es elegante en el sabor, con múltiples capas y amabilísimo. Aún dispone de buenas reservas. Hasta 2008.



Teléfono: +34 91 444 11 11
Fax: +34 91 444 11 11
E-mail: info@vinum.info
www.vinum.info

Vinum

La publicidad en Vinum es información

www.vinum.info



Explotación vinícola de primera calidad busca representante para el mercado español. !

Contactar ref.:
VINUM
C/ Teruel, 7
Colonia Los Ángeles
28223 Pozuelo de Alarcón
Madrid

Mosela



RIESLING MADUROS CASI REGALADOS

Son muchos los que buscan en el vino un sentimiento juvenil. Sin embargo el Riesling también puede mostrar toda su finura con los años. Hemos hallado riesling del Mosela de las añadas de 1995 hacia atrás aún en pleno vigor. Importantes bodegas nos comunicaron que poseían abundantes existencias (en algunos casos más de mil botellas de una antigua cosecha). Rudolf Knoll pudo así realizar una cata con más de 300 vinos todavía vivos, y entre ellos algunas joyas.

Los vinos recomendados son vinos equilibrados y reconocidos por su buena calidad. Lo mejor es que muchos de ellos todavía pueden ser adquiridos a precio de ganga (algunos por debajo de los 10 euros). A continuación presentamos los mejores, clasificados por añadas.

AÑADA 1973

Una añada muy abundante (casi 130 hl/ha.) con algunos vinos de pasable calidad en las regiones del Riesling.

16

Weingut Stiftung Friedrich-Wilhelm-Gymnasium, Trier

Falkensteiner Hofberg Kabinett

Amarillo dorado aún sorprendentemente claro; en nariz hay una pizca de aroma añejo, pero todavía le queda mucho para empezar a declinar; el sabor resulta sensacionalmente juvenil, con acidez picante y pulida y suavidad agradable. Se disfruta y puede llegar a cautivar. Una ganga por 10 euros justos. 1975 a 2006.

AÑADA 1975

Abundante y (solo) buena añada, con algunos vinos excelentes. Muchos Riesling suaves.

15,5

Erben von Beulwitz, Mertesdorf

Kaseler Nies'chen Spätlese

Vino de color dorado del valle del Ruwer, con nota picante de madurez en el aroma, acompañada de frutas desecadas y cáscara de naranja; en boca es muy jugoso, con nervio y suavidad delicada. 1978 a 2006.

15,5

Jos. Christoffel jr. (Christoffel-Prüm), Ürzig

Ürziger Würzgarten Auslese ***

Color dorado; en nariz hay madurez recatada, con algo de hierbas; en cambio, en boca presenta una garra juvenil con dulzor reservado; un vino añejo clásico, que casi resulta áspero, con las típicas notas especiadas del Würzgarten. 1977 a 2005.

AÑADA 1988

Añada extraordinaria, con vinos de alta calidad, olvidada demasiado deprisa.

15

Jos. Christoffel jr. (Christoffel-Prüm), Ürzig

Ürziger Würzgarten Auslese **

Un Riesling tradicional al que se le nota la crianza en la barrica de madera clásica, con nota algo verde en el aroma y un soplo de chocolate amargo debido a la podredumbre noble; agradable nervio ácido, dulzor reducido, estructura esbelta pero firme. 1990 a 2006.

15

Josef Schneider-Welter, Longuich-Kirsch

Longuicher Maximiner Herrenberg Auslese

Aroma recatado de pizarra, matizado por botritis; en boca, fresco, abundante nervio, dulzor más bien modesto (30 g/l); no tiene el estilo de un gran Auslese, pero posee finura y una estabilidad notable. Casi regalado, a 5,50 euros. 1990 a 2006.

AÑADA 1989

De muy buena calidad y abundante (120 hl/ha.). Algunos problemas con la podredumbre y la baja acidez.

15,5

Gebrüder Ludwig, Thörnich

Thörnicher Ritsch Auslese halbtrocken

Madurez delicada en nariz, con algo de botritis y un soplo de malta; buena suavidad, vino muy equilibrado finamente áspero, que aún resulta agradable, persistente y vivaz. Precio interesante (8 euros). 1992 a 2005.

15,5

Weingut Milz - Laurentiushof, Trittenheim

Trittenheimer Leiterchen Spätlese

Cítricos, matizados con un agradable soplo de pizarra; jugoso, juguetón, aún muy fresco, en la zona más elevada de los Spätlesen. 1992 a 2006.

16,5

Reichsgraf von Kesselstatt, Morscheid

Kaseler Nies'chen Auslese

Botritis recatada con pizarra fina, muy claro; estructura esbelta; increíblemente largo en el paladar. Un magnífico Auslese. 1994 a 2010.

AÑADA 1990

Poca cantidad y una calidad excelente. Una de la añadas del siglo.

15

Christoph Koch, Zell

Neefer Frauenberg Hochgewächs trocken

Lo que el vinicultor Koch denominó en su momento «Hochgewächs» (enriquecido) se elaboró con uvas propias de un Spätlese. Esto explica la buena forma de este vino áspero después de transcurridos 12 años. Disfrutamos de la pizarra y el pomelo en el aroma, del sorprendente frescor lleno de garra y del carácter estimuladamente juguetón. Un vino vivaracho por poco dinero (5 euros). 1993 a 2005.

15

Weingut Kaufmann-Schild, Ürzig

Ürziger Würzgarten Auslese

Vino interesante de una bodega desconocida. Notas discretas de botritis en nariz; sabor suave, pleno, ligeramente cremoso, algo azucarado, con garra ácida recatada. 1992 a 2007.

15

Jos. Christoffel jr. (Christoffel-Prüm), Ürzig

Erdener Treppchen Auslese

Almendras y mango, y un soplo de mazapán y coco; cosquillea la lengua con una acidez juguetona, dulzor recatado, estructura esbelta, con estabilidad para algunos años. 1993 a 2008.

15

Reinhold Fuchs, Pommern

Pommerner Sonnenuhr Spätlese trocken

Tiene un estilo algo tosco y primigenio que sin embargo sienta muy bien a este Spätlese. El vino está marcado por la pizarra, y resulta natural y rectilíneo. Un buen contenido en extracto le proporcionará años de frescura. 1995 a 2006.



Falkensteiner Hofberg Kabinett.

15

Josef Schneider-Welter, Longuich-Kirsch

Longuicher Maximiner Herrenberg Spätlese

Típica nota de pizarra, sin aromas añejos; con nervio, frutuosidad jugosa, buen cuerpo, frescura con garra gracias a una acidez elevada pero ya no agresiva (10,1 g/l). Precio increíble: sólo 4,20 euros. 1993 a 2006.

15,5

Dieter Schafhausen, Kanzem

Kanzemer Altenberg Auslese

Nota delicada y juvenil de pizarra en el aroma; elegante, juguetón, dulzor recatado (apenas 35 g/l), un vino complejo y refinado que, aunque apenas llega al nivel de Auslese, se corresponde plenamente con el tipo ligero propio del Sarre. Precio muy reducido (5,50 euros). 1993 a 2008.

15,5

Dieter Schafhausen, Kanzem

Kanzemer Sonnenberg Auslese

Hierbas y algo de pizarra en nariz; plenitud agradable y frutal, muy bien equilibrada con la garra de la acidez (nada menos que 10,3 g/l), final persistente, Sarre en estado puro. Y también en este caso, al igual que ocurre con el Altenberg de la misma bodega, el precio es ridículamente bajo (5,50 euros). 1994 a 2010.

15,5

Mönchhof Robert Eymael, Ürzig

Ürziger Würzgarten Spätlese

Aroma maduro de cáscara de naranja y algo de botritis; suave, pleno, equilibrio entre frutuosidad y acidez, refinado. 1994 a 2007.

15,5

St. Urbanshof, Leiwien

Thörnicher Ritsch Spätlese

Pomelo maduro en nariz, con un discreto aroma añejo; en boca se percibe sobre todo una acidez con nervio (11,3 g/l) que proporciona al vino su casta y su frescor, en armonía con una frutuosidad jugosa. A pesar de una ligera nota de envejecimiento, aún tiene reservas. 1995 a 2010.

16

Weingut Stiftung Friedrich-Wilhelm-Gymnasium, Trier

Dhroner Hofberger Auslese

Buqué de chocolate amargo fino y turrón; acidez y frescor juveniles, mucha garra y refinamiento; un vino delicado que cautiva y mantiene una prolongada presencia en el paladar. 1994 a 2010.

AÑADA 1992

Cosecha abundante (110 hl/ha). En nuestra selección destacan muchos muy conseguidos «prädikats» con buena estructura ácida.

15

Carl Loewen, Leiwien

Leiwener Laurentiuslay Spätlese

Aromas de albaricoque matizados por pizarra, nariz muy franca y estimulante; sabor suave y cremoso, con acidez moderada. 1994 a 2006.

15

Wwe. Dr. H. Thanisch, Bernkastel-Kues

Bernkasteler Doctor

Un peso ligero vivaracho y bien conservado de un famoso pago alemán; huele a cítricos y albaricoque; tersura juvenil, buen equilibrio entre frutuosidad y acidez. 1995 a 2008.

15,5

Reichsgraf von Kesselstatt, Morscheid

Piesporter Goldtröpfchen Spätlese

Delicado melocotón unido a abundantes aromas minerales; afiligranado, con picante dulzor frutal, aún muy cosquilleante y con presencia prolongada en la salida de boca. 1994 a 2010.

15,5

Alfred Merkelbach - Geschw. Albertz-Erben, Ürzig

Erdener Treppchen Auslese

Aroma delicado a chocolate amargo, picante de la botritis; especiado, buena densidad, fino; un vino terso y juvenil sin ninguna arruga. Muy buena relación calidad/precio (sólo 6 euros). 1994 a 2012.

17

Alfred Merkelbach - Geschw. Albertz-Erben, Ürzig

Ürziger Würzgarten Auslese

Aroma picante de hierbas y minerales; esbelto, juguetón y refinado, equilibrio perfecto entre dulzor delicado y acidez con casta. Precio increíble: 5,50 euros. 1995 a 2020.

AÑADA 1993

Muy buena y de pronta maduración. No mereció la pena arriesgar, pues el que vendimió pronto (alguno, en septiembre) obtuvo buena calidad.

15

Heinrich Schmitges, Erden

Erdener Treppchen Auslese ***

Cítricos y algo de pizarra en nariz; un vino pulido de peso ligero con un fino juego de acidez, que danza en la lengua. 1995 a 2010.

15

Kanzlerhof - Schömann-Kanzler, Pölich

Pölicher Blattenberg Auslese

Nariz algo verde; sabor exuberante, con jugo y frutuosidad atractiva; deja traslucir un notable contenido de extracto. 1995 a 2008.

15

Markus Molitor, Bernkastel-Wehlen

Zeltinger Sonnenuhr Auslese **

Aromas de hierbas y chocolate amargo; esbelto, con casta, jugoso, pero demasiado marcado por la botritis, algo amargo. 1996 a 2008.

15

Matthias Deis, Lehmen

Lehmener Auslese halbtrocken

Color dorado; perfume maduro y mineral; un vino bastante denso con nervio, tan hábilmente dosificado que el equilibrio entre dulzor y acidez resulta extremadamente armonioso. 1996 a 2005.

15

Reichsgraf von Kesselstatt, Morscheid

Piesporter Goldtröpfchen Spätlese

Aromas maduros de melocotón; impresión bastante exuberante, pero también elegante, con carbónico vivo y fino ácido tartárico; salida de boca mineral. 1995 a 2010.

15

Weingut Milz - Laurentiushof, Trittenheim

Trittenheimer Apotheke Spätlese

Delicada nota de pizarra en el aroma; densidad media, buen equilibrio entre la acidez con nervio y la frutuosidad, de una jugosidad aún juvenil. 1995 a 2008.

15.5

Wili Schaefer, Graach**Graacher Domprobst Spätlese***Delicado aroma mineral; refrescante y desbocado, juguetón, con frutuosidad delicada y acidez con garra. 1996 a 2012.*

15.5

Richard Richter, Winingen**Winingener Röttgen Auslese***Botritis delicada y aromas minerales en nariz; esbelto, pero con mucho sabor, algo de chocolate amargo, buena persistencia. 1996 a 2010.*

15.5

Weingut Heymann-Löwenstein, Winingen**Cuvée R Tafelwein trocken***Un vino loco, en realidad defectuoso, porque inicialmente entró en oxidación por problemas con las riadas y después fue desarrollado conscientemente en esa línea por el viticultor Reinhard Löwenstein. Sin embargo, la nota ajerezada resulta agradable. En el paladar, este vino extravagante de color ambarino muestra acidez con casta y aspereza picante. 1995 a 2006.*

15.5

Markus Molitor, Bernkastel-Wehlen**Zeltinger Sonnenuhr Auslese ******Aromas prometedores de almendra, turrón y plátano; dulzor cremoso, abundante extracto, acidez bien envuelta. 1996 a 2010.*

15.5

Ernst Clüsserath, Trittenheim**Trittenheimer Apotheke Auslese***Algo de botritis y chocolate amargo en nariz, y melocotón maduro; jugoso, elegante, con un picante juego de acidez en boca. 1995 a 2010.*

15.5

Löwensteinhof, Winingen**Winingener Uhlen Auslese***Botritis clara pero transparente, algo de miel, moka; suavidad delicada matizada por una acidez moderada pero con casta. 1995 a 2008.*

16

Forstmeister Geltz – Zilliken, Saarburg**Saarburger Rausch Auslese***Aromas juveniles de cítricos y pomelo, con una nota clara pero fina de pizarra; con nervio, muy complejo, con mucha garra. 1997 a 2012.*

16.5

Franz Josef Eifel, Trittenheim**Trittenheimer Altärchen Auslese***Estimulante perfume de melocotón que cautiva la nariz; en boca hay una frutuosidad picante y embriagadora, con final largo. 1997 a 2015.*

JAHRGANG 1994

Abundante y de buena calidad. Mereció la pena la espera.

15

Erben Stephan Ehlen, Lösnich**Erdener Treppchen Spätlese halbtrocken***Pomelo con algo de pizarra en nariz; un vino esbelto pero terso con buen equilibrio entre acidez y frutuosidad. Barato (6 euros). 1997 a 2005.*

15

Richard Richter, Winingen**Winingener Röttgen Auslese***Hierbas y melocotón en el aroma; frutuosidad más bien recatada en el sabor, pero a pesar de la garra ácida resulta ya algo maduro. 1997 a 2005.*

15,5

Weingut Kees-Kieren, Graach**Kestener Paulinshofberg Auslese *****Chocolate amargo y almendras en el aroma; vino complejo, con cuerpo, delicadamente suave, bien madurado pero soportado por una acidez marcada aunque no agresiva. 1996 a 2006.*

16

Heribert Kerpen, Bernkastel-Wehlen**Wehlener Sonnenuhr Auslese***En nariz, cítricos, pomelo y una delicada nota de pizarra; en boca, gran suavidad, elegante, de malla fina y largo. 1997 a 2012.*

16

Markus Molitor, Bernkastel-Wehlen**Graacher Himmelreich Auslese *****Melocotón y cáscara de naranja en nariz, acompañados por un delicado soplo de botritis; en boca tiene casta juvenil, abundante jugo y acidez con garra. Aún tiene buenas reservas. 1998 a 2015.*

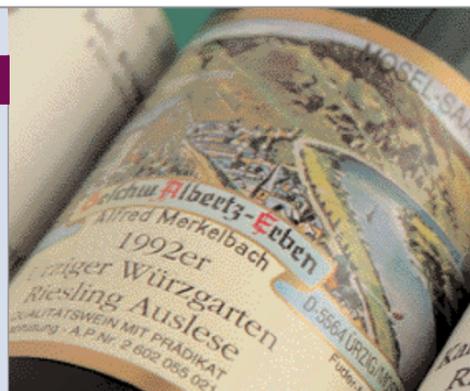
AÑADA 1995

Buena calidad y de rendimiento medio. La abundante botritis hizo aumentar el peso del mosto. Extracto y acidez extraordinarios.

15

Edmund Reverchon, Filzen**Filzener Herrenberg Auslese Goldkapsel***Color dorado; aroma de almendras y miel; sabor agradablemente maduro, en su punto, con una acidez delicada y nota afiligranada. 1997 a 2006.*

15

Erben Stephan Ehlen, Lösnich**Erdener Treppchen Auslese***Fruta pasa en el aroma; en boca se percibe un buen extracto, la acidez está muy bien amortiguada. El vino es jugoso, pero a pesar de su edad aún resulta algo cerrado. 2000 a 2012.***Ürziger Würzgarten Auslese.**

15

S.A. Prüm, Bernkastel-Wehlen**Qualitätswein Vision trocken***Probablemente fue bastante arisco en su juventud. Aroma recatado de melocotón; sabor pulido y mineral, con casta, sin florituras. 1999 a 2006.*

15,5

Reichsgraf von Kesselstatt, Morscheid**Wiltinger Braunfels Spätlese halbtrocken***Pomelo maduro en nariz; esbelto, juguetón, jugoso, sencillo, estimulante; aún tiene buenas reservas. 1999 a 2007.*

16

St. Nikolaus-Hof – Klaus Schweicher, Leiwen**Wintricher Ohligsberg Auslese***Aromas de fruta madura y melocotón; frutuosidad jugosa y con casta, acompañada de una garra ácida agradable y estimulante y mucho dinamismo; paladar largo. 1999 a 2012.*

16

St. Urbanshof, Leiwen**Wiltinger Schlangengraben Auslese** *Todavía le queda algo de carbónico que burbujea en la copa; miel, chocolate amargo y almendras en nariz; juvenil, con casta, de sabor pleno y acidez picante nada agresiva. 1999 a 2012.*

16.5

Weingut Kees-Kieren, Graach**Graacher Himmelreich Auslese *****Cítricos, pomelo y cáscara de naranja; sabor denso, especiado, abundante jugo y agradable garra ácida. Un vino de muchas capas, que sólo está empezando a desplegarse. 2000 a 2015.*

17

Franz Josef Eifel, Trittenheim**Trittenheimer Apotheke Auslese***Aroma estimulante con mucho melocotón; resulta extremadamente juvenil y refinado, magnífico juego de acidez, frutuosidad con casta; se encuentra muy al principio de su evolución. 2000 a 2020.*

Novedades

15

Bodegas Fontana**Pago el Pulpito 2000***Precioso color y diseño. Confitura de frutas silvestres y cierta presencia del alcohol por integrar. Paso de boca agradable, con el dulzor bien medido, jugoso, aunque el final resulta ardiente, necesitando ensamblar el alcohol como en los Oportos. 2003 a 2006.*

14,5

Sadeve, S.A.**Anibal 2001***Muy fresco de aromas, limpio, donde se aprecia la fruta de hueso, flores y hierba recién cortada. Equilibrado, muy jovial, lleno de pequeños matices que le confieren agradable paso de boca y final ácido muy sugerente. 2003 a 2004.*

15

Castell del Mirall**Ferrè i Catasús 2001***Sobresalen nobles aromas de la Cabernet madura, especias con algo de brea. Sin embargo en boca se expresa mejor la Merlot, jugoso, amable y con buen equilibrio, apreciándose un volumen más carnoso. 2003 a 2005.*

15,5

Castillo de Oia, S.L.**Castillo de Oia vendimia seleccionada 2000***Aromas maduros y elegantes de frutos rojos, grosella y fresa, con fondo complejo de tabaco y tostados. Muy suave al paladar, goloso, sin aristas que molesten, con la madera bien integrada. Postgusto largo. 2003 a 2006.*

15,5

Gosálbez Orti**Qubel 2000***Impecable de color, se conjugan la frutuosidad con noble tratamiento de la madera, tostados y notas balsámicas. La entrada es meritoria, muy sabroso, con cuerpo y excelente peso de fruta. Sin embargo el tanino secante resta elegancia al conjunto, aunque es un gran vino. 2003 a 2007.*

MARAVILLOSA RESACA

Pasadas las Navidades, todavía tenemos resaca: ¡y qué resaca! La firma Naveran presenta nuevos vinos; hemos seleccionado Anibal blanco de Viogner, Macabeo, Chardonnay y Xarel.lo por la frescura con la que se expresa. En la Coma d'en Pou, zona vinícola de Terra Alta, se ha trabajado en la concepción de un vino dulce muy sugerente. Proviene de uvas de Garnacha Blanca que se han dejado sobremadurar en la propia cepa para, una vez vendimiados, extender los racimos con el fin de acelerar la deshidratación. La Ribera del Duero tiene dos novedades de altos vuelos: Neo corresponde a un prototipo de vino diseñado para ser vendido en USA. Su enólogo, Isaac Fernández, es uno de los secretos del vino. El otro, Avan, está elaborado con uvas de pie franco con más de cien años. En Retuerta de Bullaque, el infatigable Ignacio de Miguel se encarga de perfilar su selección privada, ensamblado con vinos de Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah. En Pozuelo del Rey, pueblecito cercano a Madrid, Jesús y su mujer, Estrella, dueños de la bodega Gosálbez Orti, se han entusiasmado en un proyecto. No fue hasta el año 2000 cuando se materializó su sueño personal. Su enólogo, Alvin Miranda, de nacionalidad chilena, fue compañero de Jesús en el Master de Enología de Madrid. Mucho sacrificio y un modo atípico de mimar las cosas se aprecia en la coqueta bodega que han diseñado, donde el ingenio ha jugado un papel importantísimo a la hora de confeccionarla. Los hermanos Cantarero, Ana y Jesús, no pararán hasta exprimir por completo todo el potencial que encierra esta enorme zona que es La Mancha. Su vino dulce, elaborado con Cencibel, es un ejemplo más de su inquietud investigadora.

15,5

Celler Bàrbara Forés**Dolç Bàrbara Forés 2000***Color ámbar muy brillante. Potentes aromas de mermelada de frambuesa, tostados elegantes de barrica, clavo, y un toque de pedernal. Sabroso, llena la boca aunque el tanino está un poco tieso y le falta redondearse en botella. 2003 a 2008.*

15,5

Dehesa del Carrizal**Dehesa del Carrizal Selección 1999***Intenso de aromas, donde se ensalzan las notas de reducción nobles, monte bajo y cuero, con algunos recuerdos de almizcles. Suave al paladar, fruta madura, pulido, buena armonía y rico buqué final con longitud. Es recomendable airearlo. 2003 a 2005.*

16

Cachopa**Avan cepas centenarias 2001***Aromas muy concentrados e intensos de mermelada de frambuesa, tostados elegantes de barrica, clavo, y un toque de pedernal. Sabroso, llena la boca aunque el tanino está un poco tieso y le falta redondearse en botella. 2003 a 2008.*

16,5

Bodegas Conde**Neo 2000***Rojo picota intenso con irisaciones granate. Sobresale la claridad de la fruta y el buen trabajo de las maderas. Potente, jugoso, con el tanino vivo pero fresco, y un punto perfecto de madurez. Sin duda mejorará con el tiempo en botella. Lo necesita. 2003 a 2008.*

La vida media de un viñedo en España oscila entre los 30 y 40 años, aunque los grandes vinos proceden de los viñedos más ancianos.



EL PRECIO DE LA VID

Tengo que replantar en mi viña ¿qué precio recomendado puede tener el plantón de la variedad Garnacha?

Virginia Quiroga (Rivas Vaciamadrid)

Bueno, lo más importante cuando compre el plantón es asegurarse de que lleva porta-injerto americano adecuado a esta variedad. Su precio, dependiendo de la cantidad que usted compre, puede oscilar entre 1,20 y 1,30 euros más IVA. A partir de los cuatro o cinco años podrá comenzar a utilizar la uva obtenida para hacer vino. Lo más importante para conseguir una uva de calidad es respetar a rajatabla el calendario de tratamientos en verde, guiados siempre por un profesional.

¿Dónde está la calidad?

No hay buen vino sin buen trabajo en la viña y la bodega. ¿Cuáles son los parámetros mínimos de calidad en la elaboración actual?

María (España) -Pregunta enviada a través de www.vinum.info

Efectivamente, sin buena materia prima no hay buen vino. La labor de cuidado de la viña, unida a la sabiduría de los enólogos conforman el vino de calidad. Hoy la estrella es el enólogo/cataador, pues el vino puede estar técnicamente perfecto pero faltarle alma. Los parámetros para los tintos actuales son un atractivo pero intenso color rojo, aromas muy frutosos y complejos donde la madera no moleste y aparezca con elegancia; en la boca se busca la suavidad del vino, exento de aristas (que no raspe ni pique), que llene la boca, y que incluso mantenga un leve gusto dulzón a la entrada. Además, los aromas deberán perdurar en el recuerdo. Es el colmo de la sintetización. Pero si usted consigue, por casualidad, elaborar un vino así a la primera, sepa que su habilidad no tendría precio.

¿Quién debe catar el vino?

Cuando nos dan a probar un vino en un restaurante ¿cuál es el motivo real de dar a probarlo?

Horst Kohnen, D-Aachen

En todo buen restaurante existe un profesional experto, sumiller o camarero, con los conocimientos suficientes para dar un veredicto sobre la calidad o idoneidad de un vino. En ningún lugar está escrito, pero parece de sentido común que este profesional nos debe consultar antes si deseamos que él haga primero la cata. En nuestras manos está el privilegio de dar por bueno nuestro juicio o pedirle que sea él, el experto, quien dé su conformidad. En caso de que el vino sufra algún defecto, de su decisión de retirarlo o no (el universo de las disculpas es inagotable) podremos deducir la calidad general del establecimiento. Por cortesía suelen ofrecer el privilegio de catar al comensal que pidió el vino. Pero no siempre: a veces esa cortesía solo sirve para esconder la falta de preparación del camarero. Nuestro consejo: mejor, que lo cate el profesional, pero pidiéndonos permiso.



Pregunta del mes

¿Que características tiene el vino Húngaro dulce (Tokai)?



Entre los tokaji, los mundialmente famosos son los Aszú (que significa dulce) hechos con una selección de uva botritizada. La uva es vendimiada durante los meses de octubre a diciembre. En la elaboración se añade un puttonyo (medida que consiste en un cuévano o cesto de 25 kg. de capacidad) de pasta botritizada a una barrica de 136 litros que contiene el vino blanco base, para realizar una segunda fermentación. Por ejemplo un To-

kaj Aszú de 4 puttonyos contendría 100 kg. de pasta Aszú mezclados con 136 litros de vino blanco seco, y así sucesivamente. El 3 puttonyos se envejece durante 5 años; el 4 puttonyos, 6 años; el 5 puttonyos, 7 años; y el 6 puttonyos, 8 años de envejecimiento. Hay una última rareza, el Szencia, un vino del que se dice se daba a los zares en su lecho de muerte, obtenido del mosto yema botritizado sin presionar, con un envejeci-

miento que suele superar los 20 años, y una vida asegurada de 200 años. Eso sí, no se sabe si resucitó a algún zar. 3 puttonyos corresponden a un grado azucarado entre 60 y 80 gr/l. 4 puttonyos, desde 90 hasta 120 gr/l. 5 puttonyos, desde 120 hasta 150 gr/l. 6 puttonyos, un mínimo de 150 gr/l.

Miguel Fonda (Madrid)

A vueltas con el corcho

Supongo que Bartolomé Sánchez, en su último comentario editorial sobre los corchos, quiere prepararnos para lo peor. Hace ya tiempo que nos hemos olvidado de valores gastronómicos que parecían inamovibles: la leche procede de vacas desnatadas y pasterizadas, los zumos saben a esencia de azafata de avión, los tomates, a plástico de Almería, los lenguados, a cieno de piscifactoría, los salmones, a grasa de la matanza. Yo, inocente de mí, que tenía como referente de calidad de un vino a esos corchos brillantes, niquelados, y de un tamaño incabable que tardaban una eternidad en salir del gollete de la botella, no sé si conseguiré acostumbrarme a esos antiestéticos corchos de tablón de anuncios cuya única virtud es que no se ponen malitos de TCA. No sé, pero hay una determinada estética que creo no conseguiré asociar jamás a la calidad.

Fernando de Sas G. (Ourense)



Elaboración de corchos para el vino: fase de troquelado.

Clásicos de La Rioja

Me ha sorprendido el reportaje publicado por ustedes en el último número sobre el Barrio de la Estación. Vaya por delante mi respeto por nuestros clásicos, pero resulta cuanto menos sorprendente que un crítico tan riguroso como Carlos Delgado, que ha estado defendiendo, muchas veces con pasión, la renovación en Rioja y la consiguiente elaboración de los nuevos riojas más cargados de color, más tánicos y corpulentos, se decante ahora por las viejas glorias simbolizadas en el grupo escogido de bodegueros de Haro. ¿En qué quedamos? Porque estos cambios de humor pueden despistar a más de uno. No sé a qué vinos se refiere cuando habla de concentraciones excesivas, pastosidades y demás abusos de la moderna enología, pero yo encuentro que la mayoría de los riojas actuales lo que tienen es un diseño más moderno, habiendo perdido la tan manida y llevada «tipicidad», que no es otra cosa sino oxidaciones, ligereza y madera por un tubo.

Enrique Sainz Porrera (Girona)



De izquierda a derecha, Guillermo Arrazábal, María José López de Heredia, Ricardo Marco y Pepe Hidalgo.

Online

Compras de vino en la red

Webs españolas especializadas donde encontrar los vinos que está buscando.

TodoVino.com

El portal con más rápido crecimiento de ventas a corto plazo. Enfocado principalmente a la venta de vinos, aunque dispone de noticias y foro de debate. Parte de su éxito reside en la consagrada imagen de Custodio, sumiller del madrileño restaurante Zalacaín.

Lavinia.es

Amplia selección de vinos extranjeros, entre otros, con tienda física en Madrid, Barcelona y París. Edita una revista mensual que se envía a los socios del club con ofertas, catas y presentaciones. Incluye noticias de actualidad.

Reservaycata.com

Selección muy cuidada para buscar la mejor relación calidad precio. Como ejemplo, han elaborado el vino «Pagos Místicos» de la zo-

na de Calatayud, que cumple sobradamente las expectativas. Nutrida de artículos y noticias de interés, muy bien documentada. Excelentes comentarios sobre cada vino que ofrecen.

Culturadelvino.com

Portal que reúne diversos organismos como el Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, y las bodegas Codorníu, Chivite, La Rioja Alta, Marqués de Riscal y Vega Sicilia. Dispone de un foro deno-

minado «la fundación responde» donde poder realizar preguntas a las bodegas citadas.

EnoForum.com

Formada por un grupo de profesionales del sector que tratan de subsanar las carencias del público en general con respecto al mundo del vino. Información a raudales sobre viticultura, enología, cómo catar, vino y salud, libros, etc. dispone de tablón de anuncios gratuito donde ofertarse.

¡Puaj, sabe a corcho!

El sabor a corcho puede arruinar totalmente el disfrute de la mejor botella de vino.



El sabor a corcho es el enemigo invisible.

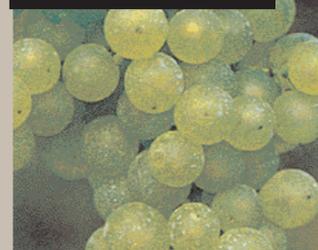
¿Qué es ese olor?: mohoso como el desván del abuelo, con un regusto como de cartón mojado... sólo puede ser el sabor a corcho. ¿Está el vino estropeado?

En el restaurante, intente el siguiente truco, con el que le garantizamos que se ganará el respeto del sumiller. Pida un agua mineral sin gas y diluya con ella el vino de la copa. Después, vuelva a olerlo. Si la impresión desagradable se ha hecho más intensa, se trata efectivamente de sabor a corcho, y puede usted exigir una nueva botella sin ninguna reserva. Si ha desaparecido, el vino sólo necesita algo de aire después de estar encerrado en la botella: pida que lo decanten y airéelo moviéndolo en la copa.

Naturalmente, también querrá explicar a los otros comensales por qué algunos vinos saben a corcho. Para ello, tendrá que aprender a decir «tricloroanisol» sin pestañear. El tricloroanisol (o, en forma abreviada, TCA) es el responsable del desaguisado. Esta

molécula aparece en la materia prima (la corteza del alcornoque) si no es de primerísima calidad o si se procesa de modo inadecuado.

Para evitar el problema, los especialistas recurren a los medios más diversos. El método más radical para eliminarlo es sustituir el corcho por un tapón de rosca o un cierre de plástico. También se inventan constantemente nuevos procedimientos de limpieza para acabar con esta molécula indeseada. Por ejemplo, los científicos franceses la combaten desde hace poco con el llamado dióxido de carbono supercrítico. Nuestro consejo: confíe en su sentido del gusto. Reclame sistemáticamente, siempre que aparezca una botella con este fallo -ya sea en el comercio o en un restaurante-, y ante la menor duda pida otra botella, naturalmente a cuenta de la casa. Sólo así podrá acabarse definitivamente con el problema del sabor a corcho.



Trotamundos muy polifacética

Resulta una variedad de uva camaleónica, y es «perejil de todas las salsas». Hay un pueblo de 3.000 habitantes entre París y Dijon donde, en terrenos de arcilla caliza, proporciona unos vinos increíblemente minerales, acerados y frescos. Siempre, claro está, que no quede aplastada por la madera de roble, como por desgracia ocurre cada vez más, incluso en su patria original. Al sur de Beaune, entre los pueblos de Chassagne-Montrachet y Meursault, donde sirve para elaborar algunos de los blancos más grandes y con mayor capacidad de envejecimiento del mundo, su nombre ni siquiera figura en las etiquetas. Allí sólo cuenta el nombre del pago. En Champaña sigue siendo hasta hoy garantía de frescor y finura. Una de sus mayores ventajas es que se encuentra bien en cualquier lugar del mundo, desde Inglaterra hasta la India. Hoy en día, en California es más abundante que en su antigua patria. Y en Australia se la encuentra en una versión extremadamente musculosa, con un 14,5% de alcohol y una nube de perfume de roble. Las malas lenguas dicen que, sin el roble, carece de todo aroma. Naturalmente, se trata de una insinuación absolutamente malévolas. A pesar de ello, la gente comienza a estar harta de ella. Si desea salvar su prestigio, sólo hay una solución: volver a las raíces.

CÓMO PROCEDER:

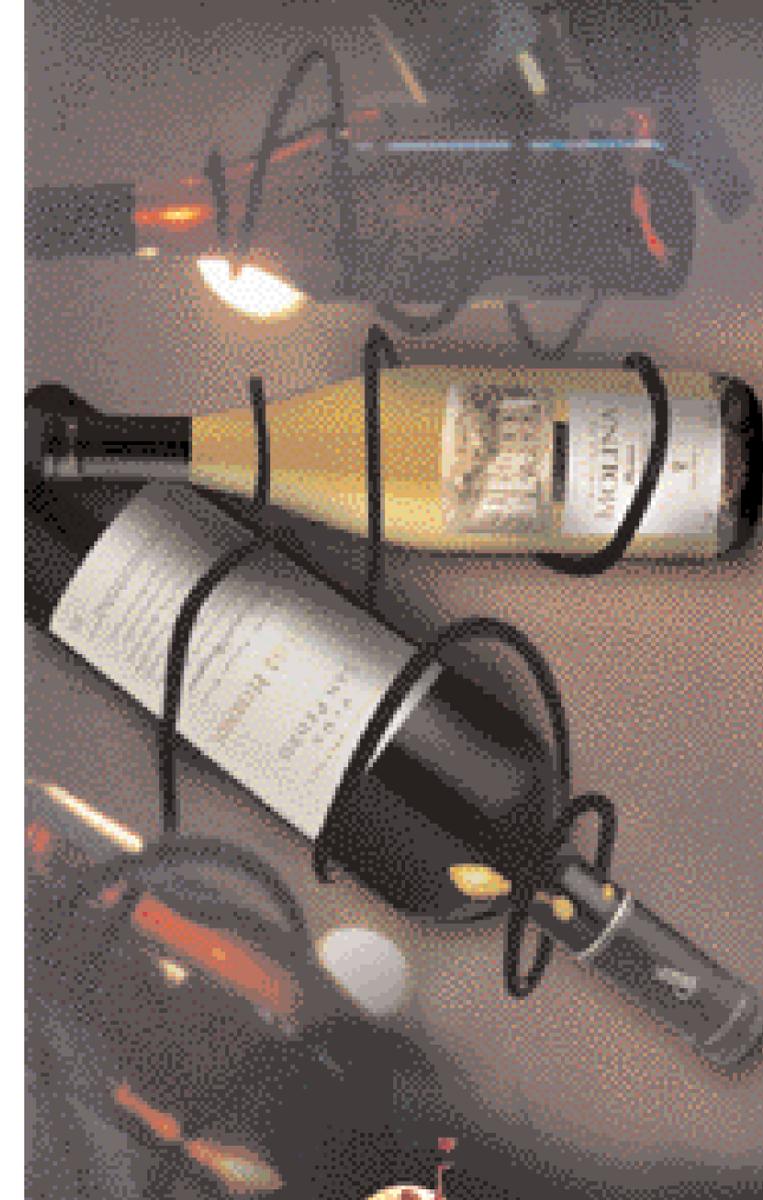
Rellene la tarjeta que acompaña a los boletines de suscripción. También puede enviar la solución por correo electrónico a «concurso@vinum.info», incluyendo sus datos personales. Las tarjetas y mensajes electrónicos deberán llegarnos antes del 15 de marzo de 2003. Los ganadores serán seleccionados por sorteo, y sus nombres se publicarán en el siguiente número de VINUM. Los resultados no podrán recurrirse por vía judicial.

LO QUE PUEDE GANAR:

Se sortean 20 accesos gratuitos durante un año a todos los contenidos y motores de búsqueda de nuestra página web «www.vinum.info»



En sus bodegas se forja el carácter y la pasión del mejor vino de Chile



Francisco de Ganteve los vinos del mundo

Tel: 03 488 42 42 - E-mail: info@losvinosdelmundo.com

Vinos de Valencia, vinos del mediterráneo.

VALENCIA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vinum

REVISTA EUROPEA
DEL VINO

Con ediciones en alemán, francés y español.
Fundada en 1980.
Tirada total: 80.000 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. 915 120 768
Fax. 915 183 783
vinum@vinum.info

Edición y Redacción España

Director: Carlos Delgado.
carlos.delgado@vinum.info
Director Gerente:
Heinz Hebeisen
heinz.hebeisen@vinum.info
Edición: Manuel Saco
manuel.saco@vinum.info
Catas: Bartolomé Sánchez y
Javier Pulido
bartolome.sanchez@vinum.info
Equipo de Redacción: Ana
Lorente, Ana Ramírez, Juan
Bureo, Elba López Oelzer
(traducción), Carlos Gancedo
(traducción) Ramón Miguel
Muñoz (diseño)

Departamento comercial

Directora: Cristina Butragueño
cristina.butragueno@vinum.info
Publicidad: Pilar García Solé
pilar.garcia@vinum.info
Coordinación: Yolanda Llorente,
Nieves González

Redacción Suiza

Thomas Vaterlaus, Hans-Jörg
Degen, Barbara Meier-Dittus

Klosbachstrasse 85,
CH-8030 Zürich
Tel. +411/268 52 60
Fax +411/268 52 65
redaktion@vinum.info

Redacción Austria y Alemania

Rudolf Knoll
rudolf.knoll@vinum.info
Tel. +49/94311228
Fax +49/94311272

Redacción Francia

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

Vinum Italia

Christian Eder
christian.eder@vinum.info

Publicidad Internacional

Caviezel•Senn
Riedstrasse 9. Postfach
8824 Schönenberg
Tel. +411/788 23 00
Fax +411/788 23 10
caviezel.senn@vinum.info

Suscripciones

AES Peregrinas, 4 Local
28280 El Escorial (Madrid)
Tel. 918 907 120
Fax 918 903 321 suscripcio-
nes@vinum.info

Distribuye

Dispaña. C/Gral. Perón, 27 -7º
28020 Madrid.
Tel. 914 179 530

Imprime

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

Diseño original

Horst Moser, Karin Drexler
independent-medien-design
D-80538 München

Depósito Legal M-18076-1997

