



vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

Mallorca

nuevos aires para el vino

Catas: Mallorca y Burdeos 2000 (1ª parte)

Chianti classico: el vino de un paisaje



«En algunas de las variedades autóctonas ancestrales, se encuentra la respuesta a la terrible monotonía de los vinos»

Salvad el patrimonio genético



Carlos Delgado

Tras años de dominio incontestado de la fría elegancia atlántica, vuelve el gusto por el luminoso Mediterráneo, hedonista y sensual, paridor de vinos inmortales, que durante siglos sirvieron tanto de alimento como de vehículo privilegiado para la embriaguez mística. Y con el Mediterráneo, los tintos subidos de color, cálidos, concentrados, pletóricos de taninos maduros, con ajustadas crianzas en barricas nuevas de roble americano, francés, ruso, bosnio, y paladar exuberante de golosas frutas compotadas. Vinos tintos de sorprendente autenticidad, que están sirviendo de revulsivo vitivinícola, y propiciando la recuperación de la maltratada variedad genética del país, que es la gran tarea pendiente. Porque en algunas de las variedades autóctonas ancestrales, hoy en peligro de desaparición, se encuentra la respuesta a la monotonía de los vinos industriales, a base de la omnipresente Cabernet Sauvignon. O de una “tempranillitis” que puede causar similares estragos cuando se planta sin ton ni son, a base de clones muy productivos. Pienso en uvas de-

nostadas, arrancadas, condenadas a la extinción, como la mallorquina Callet. Ha hecho falta la audacia de jóvenes enólogos como Francesc Grimalt, de Anima Negra, para que este varietal mostrara su grandeza recatada, su gran potencia expresiva, la seductora personalidad de una cepa humilde perfectamente integrada en el medio. Es todo un ejemplo de recuperación genética. Hay otros: Torres, con el trabajo de años, paciente y callado, para salvaguardar las variedades Sansó y Garró, que luego contribuirán poderosamente a determinar la singularidad de su vino “Grans Muralles”; Viña Ijalba, con su apuesta por la blanca Maturana, lo que en Rioja viene a ser casi una locura. Labor de recuperación que debe extenderse a la salvaguarda de los viejos, y en algunos casos prefiloxéricos, clones de mayor calidad, la base genética imprescindible de nuestras gloriosas Tempranillo, Garnacha, Monastrell, Mencía, Mazuela, etc. Unos y otros marcan el camino a seguir para obtener vinos personales, únicos, irrepetibles, que deben ser parte fundamental del patrimonio vitivinícola español.



CARLOS DELGADO

Director de Vinum España

En equipo



Bartolomé Sánchez, nuestro director de cata, que en este número firma el reportaje de portada sobre Baleares, y la cata correspondiente de los vinos isleños.



Christian Eder, corresponsal de Vinum en Italia, autor del reportaje sobre el Chianti Classico que encontrará el lector en este número.



Manuel Saco, editor de Vinum España, al cuidado de la corrección literaria de la revista, posiblemente el único que se lee hasta la letra pequeña.

«La vigorosa regeneración del viñedo mallorquín hace que el sector nade sobre un mar de dudas»



La costa mediterránea de Croacia es la patria de la variedad Plavac Mali. Pág. 44



El histórico vino de las islas Baleares pasa por un momento crucial de su existencia. Pág. 12

«La tienda virtual y la tienda física son dos conceptos compatibles porque cubren diferentes objetivos, y cada una tiene su público»



Para los puritanos de la cocina, los embutidos curados son anatema. Pero para los sibaritas son exquisitos. Pág. 32



Entrevista a Mayte Santa Cecilia, directora de compras de Bodega Santa Cecilia, de Madrid. Pág. 28

ACTUALIDAD

- 6 INTERNACIONAL
¿Margaux para Bill Gates?
- 8 NACIONAL
Codorníu en la Ribera del Duero
- 10 NACIONAL
Nueva D.O. Ribera del Júcar
- 11 VINO & DINERO
La exportación crece

MAGAZIN

- 12 MALLORCA
Nuevos vientos para el vino
- 28 ENTREVISTA
Mayte Santa Cecilia
- 32 GASTRONOMÍA
Salchichón y compañía
- 34 CHIANTI
El país del gallo negro
- 44 DE VIAJE
Croacia, la doma de los rebeldes

GUÍA

- 51 VINOS DE MALLORCA
El poder mediterráneo
- 54 BURDEOS 2000 (1ª PARTE)
El año del milenio
- 60 NOVEDADES
Lo último del mercado

SERVICIOS

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



Mallorca, molinos de viento.
Foto: Heinz Hebeisen

FAX

REFLOTACIÓN

Por segunda vez en tres años, los arqueólogos han encontrado frente a la península de Giens, en la Costa Azul, una embarcación etrusca de 2.500 años de antigüedad cargada de ánforas de vino. Los 800 recipientes, con una capacidad de 30 litros, están encorchados y sellados con cera, por lo que el contenido se ha conservado.

¡SALUD, MAJESTAD!

Pronto, en los *pubs* británicos ya no se oirá la tradicional voz de “Last orders!” a las 23.00 horas instando a los parroquianos a pedir sus últimas consumiciones. La reina Isabel ha anunciado la supresión de este límite horario, introducido en 1915 para que los obreros de las fábricas de munición no acudieran al trabajo totalmente ebrios. Pero el gremio, teme un aumento de los costes ya que los clientes podrán tomarse más tiempo para consumir la misma cantidad de cerveza.

A VUELTAS CON LAS PALABRAS

Un grupo de cocineros, escritores y políticos franceses ha enviado una petición al Papa para que elimine la *gourmandise* de la lista de los pecados capitales. Esta palabra significaba originalmente “gula”, pero en la actualidad tiene connotaciones positivas: un *gourmand* es alguien que sabe apreciar la buena comida. Como sustituto, el cocinero estrella Paul Bocuse propuso *glouttonerie*, “glotonería”.

PASEN POR CAJA (1)

La revista francesa Lyon Mag ha sido condenada a abonar a 56 cooperativas del Beaujolais una indemnización de 250.000 euros por difamación. La revista había citado unas declaraciones de François Mauss, presidente de la asociación internacional de catadores Grand Jury Européen, en las que afirmaba “Es un vino de mierda”.

PASEN POR CAJA (2)

Los vinicultores de Cognac podrían verse obligados a devolver más de medio millón de euros en subvenciones estatales. El Tribunal Europeo de Justicia ha fallado que las primas que entrega el Estado francés desde 1999 para fomentar el paso de la producción de coñac -que se vende mal- a vino del país vulneran las normas comunitarias.



Inimaginable: el logotipo de Microsoft en la venerable fachada.

¿Margaux para Bill Gates?

Se afirma que el gigante del software Bill Gates ha puesto su mirada en las participaciones en Château Margaux del industrial italiano Giovanni Agnelli, recientemente fallecido.

Giovanni Agnelli fue famoso como patriarca de la Fiat, aficionado al fútbol y playboy con estilo. Puede que algunos lo conocieran también como propietario de participaciones en el diario La Stampa, el Club Méditerranée y la Juventus de Turín. Pero son poco los que saben que el italiano poseía casi el 75% del Premier Cru bordelés Château Margaux. El resto pertenece a la familia gre-

cofrancesa Mentzelopoulos, que ahora tiene motivos de preocupación: efectivamente, al parecer los aproximadamente 70 herederos de Agnelli quieren vender su participación en la bodega. Con el importe de la venta podrían reforzar el capital del grupo Fiat. De este modo, a los Agnelli les ocurriría lo mismo que a la conocida familia bordelesa Ginestet, que en 1977 tuvo que sacrificar Château

PREGUNTAS A PAUL PONTALLIER, Administrador de Château Margaux.

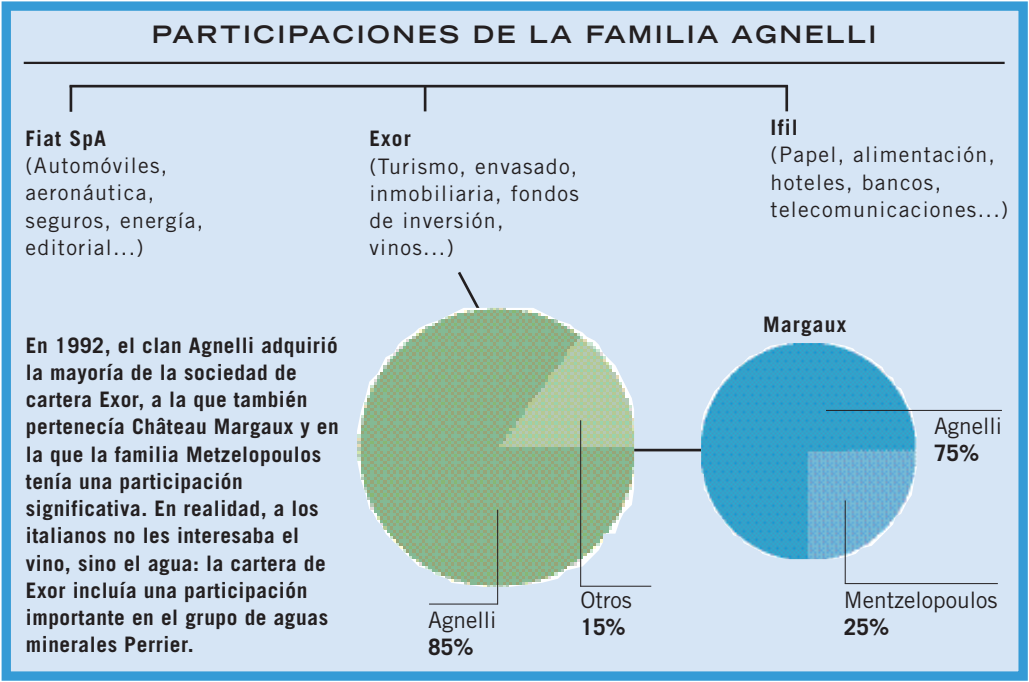
La prensa dice que los Agnelli quieren vender su participación en Château Margaux.
«Aún es pronto para hacer comentarios»

¿Le sorprendería un paso así?
«No, es una posibilidad que se baraja desde hace tiempo»

¿Teme usted perder la administración de la bodega en caso de venta?
«No puedo decir nada al respecto»

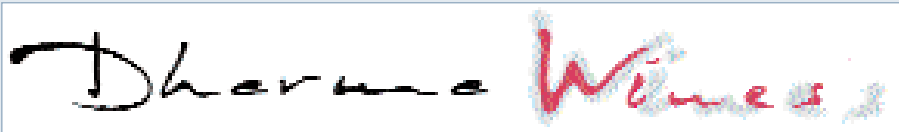
Se rumorea que Bill Gates está interesado en Margaux.
«A quien tiene, se le dará. Así son las cosas»

Margaux para salvar su casa de comercio, tocada por el escándalo de los burdeos adulterados a comienzos de la década de 1970. Los Agnelli necesitan 250 millones de euros para Fiat, una suma que deberían obtener sin problemas por la legendaria bodega. Por otra parte, también ha saltado al ruedo el nombre de Bill Gates, para quien esta cantidad sería dinero de bolsillo...



EN EXCLUSIVA DESDE AUSTRALIA

El lujo de las antípodas

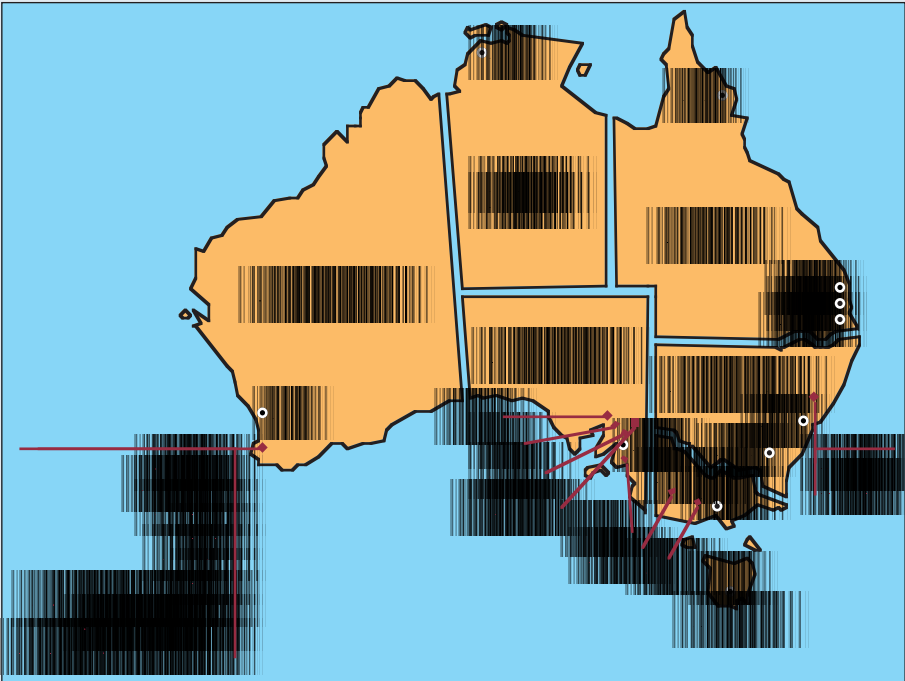


Australia se ha convertido en uno de los países productores más importantes del mundo vinícola. Su industria ha demostrado fuerza, sentido de calidad y sensibilidad para captar los gustos del público. Existen más de mil bodegas que van desde grupos gigantescos a innumerables pequeños negocios familiares. Una enorme variedad que podemos encontrar en exclusiva en la firma Dharma Wines, importadores directos para España. Creada por el reconocido sumiller Manel Pla, en colaboración con el también sumiller Juan Ibáñez, y bajo la dirección comercial de Pilar Ferré, Dharma Wines tiene la representación de 18 bodegas australianas, escogidas con criterios estrictos. La filosofía de esta importadora es crear un intercambio de culturas vinícolas, transmitir el estilo personal de los bodegueros australianos, y conquistar el paladar español con vinos de alta gama. Vinos seleccionados por Dharma Wines en bodega.

Eligiendo bodegas.

De la zona del Western Australia «nos centramos en la región de Margaret River, en bodegas donde se respira un gran sentido del gusto», según Manel Pla. Como Cullen Wines,

bajo la dirección de Vanya Cullen, donde se elaboran vinos con estilo propio, el que dejó su padre (antiguo doctor) y su madre. Leeuwin Estate es una bodega apadrinada en sus comienzos por Robert Mondavi, que sigue la estela de unos vinos relacionados con el arte, y con un sesgo muy europeo. Pierro es también propiedad de un doctor, con un nivel de perfeccionamiento al límite de lo inimaginable. De Moss Wood podríamos decir que sus cabernets alcanzan la excelencia de los australianos. Howard Park intenta conjugar su estilo del Margaret River con sus inicios en el Great Southern y, sin lugar a dudas, consigue un perfil de vinos de alta gama, sobre todo en los nuevos vinos regionales. Happs sorprende con unos Shiraz increíbles. En cuanto a los nuevos exportadores, Harmans Ridge, Olsen y Edward Vineyards, «son diamantes en bruto». South Australia es tierra de grandes compañías en volumen de vino, por eso seleccionar vinos de esta zona resulta realmente complejo: «En Dharma Wines buscamos selectivamente y elegimos bodegas con un sello muy personal, con un carácter inigualable». Clarendon Hills es el mago de los Shiraz elegantes y potentes, junto con unas Garnachas que



hacen soñar por su opulencia. Torbreck es el maestro de los «coupages» en sus vinos del Valle de Barossa: sin precedentes en la zona, utiliza variedades como Shiraz, Mourvedre, Garnacha y Viognier para configurar uno de los *barossa* más increíbles. Petaluma es sinónimo de bodega immaculada, a la búsqueda de la perfección al límite, gracias a Brian Croser, uno de los mejores productores australianos, y un equipo encantador que marca la diferencia, sobre todo con sus blancos de Chardonnay. Por último, de Grosset se dice que el gusto de su propietario, Jeffrey Grosset no tiene límites; no sería exagerado llamarle el mago de los Riesling, y como tal elabora un vino, en *joint venture* con la firma Yalumba, por supuesto con Riesling.

En busca del terroir.

Victoria es tierra de acogida, pero también árida y dura. Por eso tanto Craiglee, más hacia Merlbourne, como Dalwhinnie, en frente de Pyrenees -uno de los paisajes vinícolas más hermosos de Australia-, son un ejemplo del buen hacer y la búsqueda del *terroir*. En Hunter Valley se repite la historia de los grandes volúmenes y potentes industrias del vino. Allí, la búsqueda de pequeños bodegueros, ha sido feroz pero el resultado son dos casas increíbles: Lake's Folly, que fue el primero en apostar por la Cabernet y la Chardonnay en este valle, hacia los años 60, y Tower Estate, que sería la reencarnación de todas las grandes zonas de Australia en una sola, es decir, elabora vinos a partir de uvas de pequeñas parcelas escogidas de todas las zonas. En total 18 bodegas que llegan a España con una gama de vinos diferentes, que la prensa especializada, sumilleres y profesionales de la restauración podrán degustar el próximo 12 de mayo en una presentación que Dharma Wines ha organizado en Madrid, en la residencia privada del Embajador de Australia.

DHARMA WINES
Rbla. Sant Isidre, 12.
08700 Igualada (Barcelona)
Tel 938031864 Fax 938050313

FAX

CÓRDOBA CON SABOR

La Diputación de Córdoba organizó en Madrid, a mediados del pasado mes de marzo, la I Muestra Itinerante «El sabor de una cultura», en la que ofreció al público una amplia selección de los productos de esta zona. En el hotel Castellana Inter-Continental se celebró un encuentro entre las entidades participantes con representantes de la hostelería, gastronomía y la distribución, junto con dos catas de aceite y vinos cordobeses.

TORRES ECOLÓGICA

Las tareas y los objetivos desarrollados por la Fundación Miguel Torres, con la colaboración de la Universidad de Barcelona, para la protección del águila perdicera van dando sus frutos. En los últimos años se ha detectado una mejora en la reproducción de estas aves y una disminución de su mortalidad. Además, se ha detectado por primera vez en muchos años la colonización de nuevos territorios por parte de las águilas, cuando en gran parte de Europa la especie se encuentra en clara regresión.

GANDÍA, MÁS MADERA

Con la finalización de la segunda fase del complejo vitivinícola de Las Cuevas de Utiel, en la finca familiar Hoya de Cadenas en Utiel-Requena, Bodegas Gandía ha dado un paso adelante en la consecución de un reto asumido desde los conceptos de tierra y pago. El pasado mes de febrero se materializó la segunda fase, con una cava de envejecimiento y crianza. Ahora alberga un total de 6.000 barricas, aunque las previsiones de almacenaje, una vez finalizada (junio de 2003), son de 14.000 barricas.

JOVEN AIRÉN

Alejandro Alonso, consejero de Agricultura y Medio Ambiente de castilla-La Mancha, ha entregado en Toledo los premios de la quinta edición de Joven Airén 2002, con los que se reconoce los mejores vinos blancos elaborados a partir de esa variedad. El primer premio ha sido para el vino Lazarillo de la Cooperativa Jesús del Perdón, de Manzanares, el segundo para Ágora de Bodegas Arúspide, de Valdepeñas, y el tercer galardón fue para Clavelito de la S.C.A. Nuestra Señora de la Piedad, de Quintanar de la Orden.



Legaris, del Grupo Codorníu

Grupo Codorníu
Raíces en la Ribera del Duero

El Grupo Codorníu ha finalizado las obras de construcción de la bodega Legaris, en la D.O. Ribera del Duero, que se destinará en exclusiva a la elaboración de vinos de crianza y reserva.

El grupo catalán se estableció en esta D.O. en diciembre de 1998. De esta forma materializaba su anhelo histórico de estar presente en una de las zonas vinícolas más prestigiosas. El nombre de la nueva bodega es una declinación del verbo Lego, que en latín significa «recoger el fruto», aunque la traducción literal de Legaris, según los responsables del grupo, sería «Serás recogido».

Obra del arquitecto Domingo Triay, la realización del proyecto ha supuesto una inversión total de 9.558.749 de euros. Se abastecerá en un 70 por ciento con uva propia. Cuenta con 94 hectáreas en explotación, situadas en Curiel del Duero, San Martín de Rubiales y Peñafiel. La plantación se inició en 1999, en su mayoría con la variedad Tinta Fina (Tempranillo). En la pri-

mavera de este año, y coincidiendo con el inicio de la comercialización del Legaris Crianza 2000 y el Legaris Reserva 1999, se inaugurará oficialmente la bodega. La previsión de ventas para el año fiscal 2003/4 es de 17.000 cajas de 12 botellas, y se espera alcanzar las 24.000 en el ejercicio 2004/5. Se prevé que las ventas se destinen en un 80 por ciento al mercado nacional.



Premios Baco 2003

La Unión Española de Catadores (UEC) ha convocado, entre los días 3 y 5 de junio, la Cata-Concurso Nacional de Vinos Jóvenes Cosecha 2003. Es la decimoséptima edición de este certamen, conocido como los Premios Baco, y cuenta con el reconocimiento oficial del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y tiene previsto repartir 26 premios a los mejores vinos de la cosecha 2002. Este año se introducen tres nuevas categorías. En el apartado de vinos blancos de variedades aromáticas se crean dos apartados, uno dedicado a uvas autóctonas y otro a las cepas extranjeras. La tercera nueva categoría se incorpora en los tintos y se consagra a la más prestigiosa de las variedades españolas: la Tempranillo, con todas sus sinonimias. Aquí se incluyen exclusivamente los vinos elaborados con una proporción mínima del 85 por ciento de Tempranillo. El plazo de inscripción ya está abierto y la fecha límite de recepción de muestras es el 23 de mayo.

Martúe Laguardia
en Toledo

Acaba de presentarse a la prensa especializada Bodegas Martúe La Guardia, en la localidad toledana del mismo nombre. Un proyecto ambicioso, que cuenta con el asesoramiento técnico de Ignacio de Miguel. Cuenta con un



viñedo repartido entre dos fincas: Campo Martuela, con 44 hectáreas, y El Casar, con 41, plantadas con Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo y Chardonnay. La bodega está equipada de los más modernos avances técnicos: instalación de selección y clasificación de uva, depósitos con control de temperatura, bombas peristálticas, embotelladora y etiquetadora propias.

FAX

OPORTOS ROZÈS
Perelada Comercial acaba de empezar la distribución en España de la gama de oportos de la firma Rozès. Dentro de esta selección se encuentran el White y el Tawny, los más jóvenes; también el Late Bottled Vintage y el Vintage, junto con el Special Reserva y el Infanta Isabel 10 años, dos vinos de calidad excepcional, especialmente seleccionados para un largo proceso de maduración.

AÑARES EUROPEO
El Añares Reserva 98, de Bodegas Olarra, estará presente en los actos del veinticinco aniversario de la entrada de España en el Consejo de Europa que tendrán lugar a lo largo de este año. Un total de 6.120 botellas envió la bodega a Estrasburgo, tienen un etiquetado especial, que muestra los colores del órgano europeo, el azul y el amarillo, y la leyenda en oro que dice: “1977-2002 25º aniversario ingreso en el Consejo de Europa”.

LA GUITA POR TINTOS
Hijos de Rainera Pérez Marín (La Guita), la Caja de Ahorros El Monte y la Junta de Andalucía, colaboraron con AECOSI en la organización la I Jornada de Formación para la implantación de la Técnica del Sobreinjerto de variedades tintas a Palomino en el Marco de Jerez, un proyecto de I+D subvencionado por la Junta de Andalucía, a través de la Dirección General de Investigación y Desarrollo de la Consejería de Agricultura y Pesca. Al finalizar la Jornada, los participantes visitaron la parcela experimental de HRP (La Guita) cuyos primeros resultados del sobreinjerto han sido sorprendentes. Esta firma será la que comercializará los vinos tintos de calidad, resultado de este histórico convenio con AECOSI.

CURSO EN ENATE
A finales de marzo la Universidad Internacional Menéndez Pelayo celebró en las instalaciones de Enate el curso “Viticultura ecológica, enología y comunicación” dirigido por Javier Rueda, periodista y subdirector del Anuario de Vino de El País. Un éxito de convocatoria que contó con la presencia de destacadas figuras nacionales e internacionales del sector.

Nueva D.O. Ribera de Júcar

El mar de vinos de Castilla-La Mancha da para toda clase de vinos de calidad. Cada zona busca su estilo propio bajo el amparo de una D.O. Ribera de Júcar es la novena de esta Comunidad.

La Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de Castilla-La Mancha ha aprobado la Denominación de Origen Ribera del Júcar, la novena ya de esta extensa región vinícola. Esta iniciativa surgió hace aproximadamente año y medio, cuando un grupo de cooperativas elaboradoras de vino, bodegueros particulares y ayuntamientos de la zona sur de la provincia de Cuenca decidieron impulsar la creación de una nueva D.O. bajo el nombre de Ribera del Júcar, con el fin de diferenciar en el mercado los vinos de esta zo-

na. Ribera del Júcar cuenta con una superficie de 9.141 hectáreas de viñedos, situados en los municipios conquenses de Casas de Benítez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro, El Picazo, Pozoamargo y Sisante. Las variedades de uva que se incluyen en esta Denominación de Origen son todas tintas: Cencibel (o Tempranillo), Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Bobal. Con el fin de presentarla al público en general y degustar, de paso, sus vinos, está prevista una presentación en el hotel



Hesperia de Madrid para el próximo 7 de abril, cuyo acto organiza OpusWine.

Horario de visita:
De 13:00 a 22:00 horas.



Productos representativos de la gastronomía canadiense para acompañar a la presentación de Icewines y La sidra de hielo.

Icewines y Sidra de Hielo de Canadá
Un regalo de invierno

La Embajada de Canadá en Madrid abrió sus puertas para acoger la presentación de dos productos singulares: el Icewine y la Sidra de Hielo canadienses, acto que contó con la colaboración del Salón Internacional del Vino. El embajador, Alain Dudoit, dio la bienvenida a los asistentes, un público heterogéneo compuesto por sumilleres, restauradores, distribuidores, representantes de tiendas especializadas y medios de comunicación, a los que resal-

tó la originalidad de ambas bebidas, que calificó como «regalo del invierno», productos que, en lugares como Japón, han alcanzado el estado de culto. La parte central del acto estuvo dedicada a la cata-degustación del Icewine y la Sidra de Hielo, conducida por Gabriel Yravedra, presidente honorario de O.I.V. y presidente de la Asociación Española para el Desarrollo Vinícola (ASEDEVIN). Se cataron Icewines de cinco bodegas: Château

des Charmes Wines, Inniskillin Wines, Magnotta Winery Corporation, Paradise Ranch, y Pillitteri Estates Winery, además de Sidras de hielo de dos bodegas: La Face Cachée de la Pomme y Clos Saint-Denis. Mención aparte merece la Sidra de Hielo, que sorprendió a todos los presentes con su rareza y alta calidad. El evento se completó con un cóctel, en el que se pudieron degustar productos de la gastronomía canadiense.

La exportación crece

Al vino español le van bien (y mal) las cosas al otro lado de nuestras fronteras. El volumen total desciende un 2,3%, pero el valor de lo exportado sube un 1,7%.

Según datos de la Dirección General de Aduanas, elaborados por la Federación Española del Vino, se cierra el año 2002 con un aumento de las exportaciones de nuestros vinos de un 1,07 por ciento en valor (1.350 millones de euros) y un descenso del 2,31 por ciento en volumen (959 millones de litros vendidos). Por tipos de productos, se ob-

servan grandes diferencias: han aumentado las ventas de los vinos con Denominación de Origen, tanto en valor (4 por ciento) como en volumen (1,99 por ciento); suben también el cava, como queda reflejado en esta misma sección, mientras que los vinos de mesa siguen cayendo, un 9,20 por ciento en valor y un 6,543 en volumen. Por países, Ale-

mania y Reino Unido son nuestros principales clientes, con ligeras caídas en sus adquisiciones de vinos españoles, y crecen las ventas en EE.UU. y Canadá. En definitiva se cierra el ejercicio del año pasado con datos más positivos de lo esperado, gracias al buen comportamiento de las exportaciones en el mes de diciembre.

Brandy de Jerez
Un año de apuros y contrastes

El brandy de Jerez, la principal bebida espirituosa de España, sufrió en el 2002 un año de contrastes. Las salidas de bodega bajaron un 36,2%, aunque el consumo nacional repuntó un 0,9%, después de años de sucesivas caídas. Este descenso obedece, fundamentalmente, a «la indudable distorsión producida por el fuerte aumento de la fiscalidad en el año 2001», según su Consejo Regulador. El brandy es la segunda bebida espirituosa más consumida de España, tras el whisky, con una cuota de mercado del 17%. En los mercados exteriores, que absorbieron el 49,8% de la producción, el volumen descendió un 2,5% con respecto a 2001. La facturación bruta del sector disminuyó un 14,2%. El sector del brandy está liderado por Allied Domecq, Grupo Osborne y González Byass, que controlan más del 70% del mercado.

Un cava para Europa



El sector del cava ha consolidado la barrera de los 200 millones de botellas, habiendo cerrado el ejercicio del 2002 con unas ventas de

205.089.000 botellas. Con un incremento del 4,2 por ciento, esta bebida se convierte en líder de exportación de todos los vinos de calidad que se elaboran en España. Más de la mitad de las ventas de cava, durante el pasado año, tuvieron como destino el mercado exterior. Se afianza así la tendencia iniciada en 1998, que muestra el extraordinario impulso exportador de todo el sector. La Unión Europea sigue siendo el destino del cava por excelencia, que acapara el 80,25 por ciento de las exportacio-

nes. Durante el pasado año, el sector del cava realizó un importante esfuerzo para incrementar su presencia en países con amplio potencial de consumo, como Australia, Brasil, Corea y Sudáfrica. El notable éxito que los cavistas han obtenido en los mercados internacionales sobreviene en medio de una situación económica incierta, debido a las consecuencias imprevisibles del conflicto con Irak, con una contrastada recesión del consumo en muchos países y el alto incremento del precio de la moneda europea.

FAX

VINAGRE DE JEREZ
Según datos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez, las ventas de vinagre subieron un 6,5% en 2002 con un crecimiento de la exportación del 3,2%. En el capítulo de vinos, destaca un descenso de un 2,7%.

HISTÓRICO
El año 2002 se ha cerrado con un excelente balance en la D.O. Ca.Rioja, tanto en el mercado español como en la exportación, que ha crecido un 13,48%. Esta subida ha permitido alcanzar el máximo histórico de ventas con 250,2 millones de litros. El incremento en las ventas lo ha sido de una forma equilibrada en todas las categorías. Destacan los vinos de crianza, que alcanzaron los 82,6 millones de litros, y los reservas, con 29,3 millones. La D.O. Rueda también ha experimentado una fuerte subida en las exportaciones, un 47,18%, alcanzando la cifra de 3.977.107 botellas exportadas.

ACUERDO
González Byass y el Gruppo Campari han formado una «joint-venture» para fortalecer y desarrollar su portafolio de marcas en marketing, distribución y ventas para el mercado español. Dicha sociedad, que comienza a funcionar en este mes de abril, espera que el volumen combinado de ambas firmas alcance los 1,8 millones de cajas, con una facturación neta de unos 65 millones de euros.

BENEFICIOS
La Compañía Vitivinícola del Norte de España (CVNE) aumentó un 12,8% su beneficio neto, hasta 8,338 millones de euros frente a los 7,393 millones del año anterior, según los resultados individuales de la bodega publicados en la CNMV. También obtiene resultados positivos la bodega Raimat, del Grupo Codorníu, que elevó en el 2002 el 5,25% su facturación, al pasar de 21,16 millones de euros de 2001 a los 22,27 millones del pasado año. La firma invirtió un total de 1,7 millones de euros: un 69 % destinado a mejorar sus instalaciones y a la ampliación de la propia bodega y el resto a la plantación de viñas y al desarrollo de proyectos de investigación.

Mallorca

Nuevos vientos para el vino

El histórico vino de las islas Baleares pasa por un momento crucial de su existencia. La vigorosa regeneración del viñedo, las fuertes inversiones en instalaciones y bodegas, y, sobre todo, el altísimo coste del terreno, hacen que el sector vitivinícola nade sobre un mar de dudas.

El primer aprieto lo plantea la elección del viñedo. Sabedores de las dificultades que entrañan sus variedades, sobre todo las tintas, los viticultores inquietos no saben bien a qué carta quedarse: ¿variedades autóctonas o foráneas? Hay que tener muy claro el vino que se quiere hacer antes de tomar tan delicada decisión. Si lo que se pretende es elaborar un vino moderno, las Manto negro o la Callet no servirán para ese propósito. Estas cepas tienen tendencia a engordar, y cargadas de kilos proporcionan unos vinillos sin carne, *sin peso* y casi sin aromas. Solamente cuando sufren el rigor de la poda corta, la tortura del estrés hídrico o la paciencia que se adquiere con los años, dan vinos excelentes, con personalidad y diferenciados. Para los productos más amables, al gusto de la mayoría, es mucho mejor acogerse al paraguas que facilita el tropel de las cabernets, merlots y compañía. Por desgracia, esta globalización hará que se parezcan a los miles de vinos de este tipo que se elaboran por todos los rincones del planeta.

El segundo muro que hay que salvar es el alto coste de la tierra. En Mallorca una hectárea de viña, bien sea normal, en pleno rendimiento o bien abandonada y sin producción, vale más que las mejores viñas de la Rioja, pongamos como ejemplo. El suelo sufre una especulación brutal, como si padeciera un síndrome de isla que no se puede estirar. Hasta ahora, inversores extranjeros en una altísima proporción, habían comprado los terrenos en los sitios más inverosímiles para edificar. Y la viña no ha sido menos respetada que las peñas, los prados o los acantilados de esta fasci-

nante isla. Es más, se quejaba amargamente un bodeguero que los «pageses» (agricultores) muchas veces preferían vender su majuelo a un extranjero que a los otros viticultores... porque nunca les regateaban el precio. Aunque actualmente existen leyes que intentan preservar algo más el campo, no se ha conjurado el peligro de que la construcciones terminen tapizando la isla.

Aromas mediterráneos

La primavera madruga en Mallorca, como si quisiese acompañar el vuelo de las cigüeñas. Un intenso aroma de flores y hierba fresca reconforta los pulmones nada más bajar del avión.

La primera visita la hacemos a Binissalem, por ser la primera Denominación de Origen de las islas. Y es curioso que las dos bodegas más inquietas en la actualidad tengan mujeres en los puestos clave. La de Hereus de Ribas, en el pequeño pueblo de Consell, se precia de ser la bodega más antigua en activo de Baleares. Allí, María Antonia Oliver, su gerente, tuvo claro lo que quería cuando tomó el mando hace unos años. Para ello quiso contar con la sensibilidad de otra mujer, Sara Pérez, la de Martinet, para poner en marcha su ilusión: elaborar un vino incontestable, de esos cuya fama acaban traspasando fronteras. De esa unión salió el fantástico Ribas de Cabrera 98. Desde entonces se ha hecho mucho, más en la viña que en el lagar, aunque confiesen que realmente no quieren crecer mucho más. En el fondo de la cava se encuentran las barricas de las casas francesas de más fama. La bodega se ha implicado en una investigación atractiva con la «Gargollasa», una variedad de la que solamente quedaban apenas unos cuantos ejemplares. He catado el primer vino, y me ha gustado mucho. Y con él he

EL TRIUNFO DE LA CALLET

Tiene un extraño nombre: «ÁN Negra», como un oscuro escalofrío, y sin embargo es una bendición del cielo, el rayo de luz que en Felatnitx, donde la viticultura agonizaba hasta encontrarse en peligro de extinción, anuncia el futuro. Pero el milagro tiene nombre: Francesc Grimalt, y es obra de un personaje singular para quien el vino es ante todo un desafío artístico. Este es el tipo de enólogo capaz de recorrerse toda una región vitivinícola donde se arranca viñedo buscando la viña perdida, en este caso de la variedad autóctona Callet, la vieja y esforzada cepa con más de 80 años que testimonia pasadas grandezas. Y con ella elaborar uno de los mejores y más personales vinos españoles. Un tinto de coleccionista.



Francesc Grimalt, enólogo de la bodega Ánima Negra.

Fotos: Heinz Hebeisen

Vistosos molinos de viento en la llanura de Es Pla; al fondo, la Sierra de Tramuntana.



A la izquierda, Cala Llombarts. Arriba, viñedo de Jaume Mesquida, entre Porreras y Campos. A la derecha, tronco de cepa centenaria de la variedad autóctona Callet.



Vista nocturna de la Catedral de Palma, con la laguna del Parc de la Mar.



Mallorca ofrece al visitante, junto a su impresionante atractivo turístico, una oferta vitivinícola en pleno auge, que ha sabido resistir la presión inmobiliaria, recuperando terrenos para la viña y rescatando cepas centenarias con las que se elaboran tintos de gran calidad.

Toni Gelabert con sus barricas (Vins Toni Gelabert, Manacor).





Esperanza «Tita» Nadal, en la nave de barricas de Vins Nadal, en Binissalem. A la derecha, trabajando con viejas cepas Callet, en Vins Miquel Gelabert, de Manacor. A la derecha, «El Castellet», de bodegas Castell Miquel, de Alaró (Sierra de Tramuntana-Costa Nord).



Vinyes i Bodegues Miquel Oliver, en Petra; Miquel Oliver con su hija.

sentido el vértigo de que podamos estar perdiendo irremisiblemente uvas que son un tesoro.

De aquí nos fuimos a Binissalem, a presentar nuestros respetos a Rafael Nadal, elaborador de línea más clásica, a quien una chica joven le ha «puesto las pilas»: su hija Tita. Aunque queda mucho por hacer, ya se palpan, y se prueban, los primeros resultados. Vinos con más carne, más color y más fruta. En el lagar, barricas nuevas y relucientes de distintas procedencias. Un Syrah excelente aguarda el momento de salir. Nos esperan ya en otra bodega, la que ha marcado la pauta durante más de medio siglo. La de José L. Ferrer. Una bodega amplia, limpia y grande. Allí catamos los vinos con uno de los hermanos Ferrer, José Luis. En esta casa tan tradicional, se aprecia el gusto por lo clásico, hasta los vinos

concebidos de factura más moderna, los llamados «Veritas», no dejan de tener un aire de familia.

El vino «de los rojos»

Le ocurrió al abuelo de los actuales Ferrer una anécdota que nos traslada al pasado. Recién acabada la guerra civil, al patriarca, hombre muy meticuloso, en tiempos en que nadie se molestaba en registrar las marcas comerciales, se le ocurrió registrar la marca con la que salía al mercado: Franja Roja. Pero en el Registro le hicieron desistir enseguida de su antojo, con una frase que no dejaba espacio a la menor duda: «aquí no registra la palabra rojo o roja ni Dios».

Como si nos persiguiera el eco, nos fuimos a Macià Batle, la bodega más moderna de la isla. Acero inoxidable por todas partes,

barricas de diseño y una sala de espera para impresionar. Es realmente una sala de exposiciones, pues durante todo el año hay colgados cuadros de pintores renombrados. El hermoso mural que cubre toda una pared es de Antonio Llabrés. En esta bonita bodega diseñada por Llorénç Colom, oficia el enólogo Arnau Galmés. Los vinos son muy modernos, con un color más subido del que se estila por aquí. Guarda un secreto esta bodega, y es el experimento que mi amigo Juan Luis Pérez de Eulate ha maquinado con la uva de unas viñas viejas nacidas en terrenos pedregosos, de Manto negro y Callet. Por ahora promete. Ahora nos espera Pla i Llevant. En Manacor, una de las poblaciones más grandes de la isla, preguntamos a un joven por el paradero de la bodega de Miquel Gelabert. El chico, inequívocamente ibéri-

Aunque queda mucho por hacer ya se ven, y se prueban, los primeros resultados. Vinos con más carne, más color y más fruta.

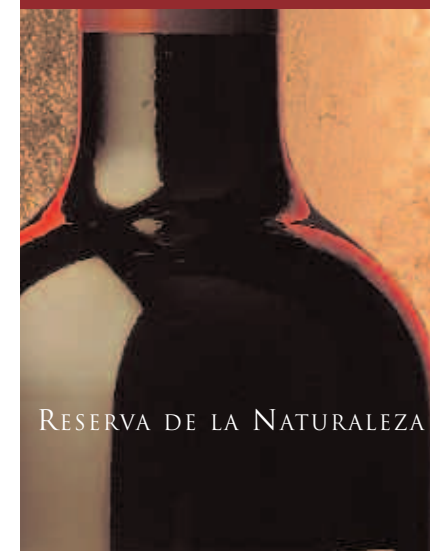
ORIGINAL DE ENATE



RESERVA NATURAL DEL SOMONTANO. SOBRAN LAS PALABRAS CUANDO MANDA EL SILENCIO.

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

ENATE 974 30 25 80



RESERVA DE LA NATURALEZA

ENATE



C M X C I V

RESERVA CABERNET SAUVIGNON

SOMONTANO

ENATE

Toni Gelabert es un elaborador infrecuente aún en toda España. Sus vinos son biológicos, y el «Almanaque lunar» es casi su libro de cabecera.

co, como sus rasgos bien le denunciaban, me sorprendió cuando dijo que lo desconocía, porque venía «de muy lejos», de Cala Ratjada, según aclaró después, un pueblo que queda a no más de veinte kilómetros de Manacor. Cuestión de medidas y puntos de vista.

Miquel ha sido cocinero antes que fraile, y durante muchos años ha dado bien de comer en su restaurante. Pero un buen día le entró la ventolera de hacer vino. Nada del otro mundo, tan solo para aprovechar las uvas que cultivaba la familia. Y le cogió gusto a la tarea. Tanto, que al cabo de poco tiempo se construyó su pequeña bodega para elaborar unos vinos con un carácter bien distinto a lo que se hacía en la comarca. Hoy sus vinos son un referente para el buen conocedor: elabora muy pocas botellas pero de diez tipos diferentes. A eso se llama trabajar en favor de la biodiversidad. Sus instalaciones son muy precarias, no filtra, ni estabiliza el vino con técnicas de

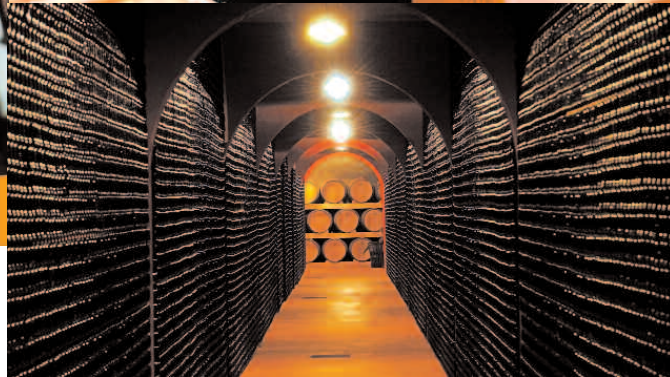
frío. Su máxima es que si posees buenas uvas podrás hacer un buen vino. Como curiosidad, tiene acoplada a la casa una caja de camión refrigerador, sí, con sus pilotos y todo. Allí van a parar las uvas nada más venir del campo, y no comienza la elaboración hasta que han sido enfriadas convenientemente. El trabajo en la viña le entusiasma, y cree todavía en el potencial de las variedades autóctonas.

Nos hubiésemos perdido si no nos guía a la bodega de su hermano Toni. Desde la linde nos despidió. Toni Gelabert es un elaborador infrecuente aún en toda España. Sus vinos son biológicos y el «Almanaque lunar» es casi su libro de cabecera: venera la teoría de Rudolf Steiner y sus «Fundamentos humanísticos para el desarrollo de la agricultura». La bodega está edificada en el punto exacto para que el vino no sufra. Aunque tal y como elabora, como mima los vinos, como cuida los detalles, seguramente



Viñedo Can Ribas, de Hereus de Ribas, en Consell. Arriba, podando un viñedo de la variedad Gargollasa. Abajo, Can Ribas en el término de Consell,





Arriba, con un magnum de AN, Juan Luis Pérez de Eulate, en su tienda «La Vinoteca». A la izquierda, José Luis Ferrer (Franja Roja). Debajo, botellero de Bodegues Macià Batle, en Santa María del Camí, con la nave de barricas al fondo.

hubiera hecho buen vino con cualquier fórmula y con cualquier cosa. Ya bien de noche, entramos en las bodegas de Miquel Oliver, uno de los pioneros del vino moderno en Baleares. Con su hija Pilar, entusiasta, a pie de obra a pesar de su avanzado estado de embarazo. Es sencillamente impresionante su cava de piedra para la crianza de vinos, construida con la famosa y soberbia piedra de Petra, llamada «marés». De esta bodega salió aquel elegante moscatel seco por los años ochenta, que ahora ha proliferado en otras bodegas.

Un pueblo de excépticos

En las islas, Felanitx conserva la difícil reputación de ser el pueblo de los excéntricos. Locos egregios, excéntricos maravillosos, por supuesto. Son sambenitos que si se saben llevar dan cierto caché. Es el lugar de nacimiento de uno de los pintores más asombrosos que dio el pasado siglo: Miquel Barceló, cuya obra siempre me produce una mezcla de inquietud y asombro. Cerca de la población se halla la bodega antes llamada Ànima Negra, ahora A.N. Negra, cosas de los registros. Lo que

LAS OTRAS ISLAS

Lejos quedan los tiempos gloriosos en los que Baleares poseía más de 30.000 has. de viñedos. Ahora, en plena recuperación, los viñedos y las denominaciones de origen resurgen con fuerza, sobre todo en la isla grande. Pero la fiebre del vino ha recalcado, además de Mallorca, en las otras islas. Bendita fiebre, deberíamos decir, sobre todo en estas comarcas tan abocadas, como indefensas, a la especulación del suelo. Aquí la viña puede salvar muchas veces que la parcela acabe alfombrada de ladrillo y cemento. La isla siguiente en tamaño, Menorca, ya posee la mención «Vino de la Tierra de Menorca», y hay un par de proyectos bastante

serios. En uno de ellos trabaja Joan Mora, con bastantes garantías de éxito. Se trata de unos terrenos pizarrosos, muy raros en las islas, en los que se han plantado unas ocho has. de viñedos, y donde se busca sacar buen resultado de la Malvasía. En Mercadal se elabora uno de los pocos vinos que se comercializan en Menorca. Y se consume en el restaurante propiedad de la familia, Ca Na Agadet. Los vinos de Ibiza ya pueden lucir las contraetiquetas de «Vino de la tierra de Ibiza». Pero los comienzos no fueron fáciles.

Casa rural, rodeada de viñedos, en Santa Agnés de Corona, Ibiza.

Afortunadamente las tornas han cambiado, y hoy ya hay plantadas unas 300 has. de viñedo. Las bodegas han elevado la calidad de los vinos, y Can Maimó, por ejemplo, hace un par de vinos muy interesantes. Como Sa Coba y Can Rich, con unos blancos, a base de Chardonnay y Malvasía, además de tintos con Monas-

trell, Merlot, Tempranillo y, cómo no, Cabernet Sauvignon.

También hay un bonito proyecto en Formentera: bautizar con la denominación «Vinos de la tierra de Formentera» a los vinos que se elaboran en aquella preciosa is-



RAVENTÓS ROSELL El valor de la distinción

Desde la terraza, la vista se distrae entre las cepas, y el ánimo se eleva a las alturas, hacia un lado Montserrat, hacia el otro el Tibidabo. En el centro de ese camino de peregrinación piadoso y pedestre de unas ocho horas se alza una masía construida en 1700, centro autosuficiente de vida y de actividad agraria que ahora, con una modélica y caprichosa restauración, ha recuperado su apego a la tierra y a sus frutos. Es Heretat Vall Ventós, donde nace también el amplio catálogo de Raventós Rosell.

Aquí, como en todo el Penedés, antes de la epidemia de la filoxera crecía uva tinta. Después, el acierto de «los Siete Sabios» y la transformación en País del Cava llevó a replantar exclusivamente con uvas blancas, pero desde que en el 85 llegaron a la finca, Joan Raventós y M^a Carme Vallverdú han apostado de nuevo por la variedad, y demuestran en la copa que esta tierra es apta para tintos de hondura a base de Tempranillo, Pinot Noire, Merlot, Cabernet Sauvignon... y para serios juegos de ensamblaje con nuevas variedades blancas, Chenin, Sauvignon y la universal Chardonnay.

Sus dominios, 60 has. en torno a la bodega de Masquefa y 30 un poco más allá, en Sant Sadurní, son así un bello mosaico de diferentes verdes o de ocres, según la época, y a

M^a Carme y Joan Raventós, propietarios de la Heretat Val Ventós.



A la izquierda, sala de cata, una apasionada evocación de Gaudí. Arriba, vista panorámica de la Masía primorosamente restaurada, donde nacen y se crían las dos marcas de la casa.

la vez un laborioso esfuerzo en el calendario de vendimias y labores, para adecuarse al ciclo vegetativo y al momento óptimo de vendimia de cada pago, de cada cepa. Pero su pasión, como la de su enólogo José María Sempere, es ese cuidado puntilloso por el detalle. Y eso se refleja dentro y fuera para los visitantes de la bodega y a la primera ojeada cuando el aficionado curioso antes de elegir un vino en la tienda. Porque sin duda sus presentaciones, sus atrevidas botellas, los osados colores, las formas, las pequeñas genialidades como el cordón patentado por ellos para servir cómodamente un cava, son hallazgos que no pasan inadvertidos.

Guiños estéticos

En la Bodega, desde la cava subterránea a la terraza, el recorrido se salpica de guiños estéticos, de creaciones ideadas generalmente por la imparable M^a Carme, como la lámpara de forja de 15 metros que recorre la escalera, mesillas de cristal y hierro convertido en pámpanos, en sarmientos, o la interpretación de Gaudí en los arcos, la bóveda y el mosaico que preside la sala de cata. Y ya allí, en la copa, la

revelación de que tras ese estudiado efectismo se esconde una sólida realidad. O mejor, líquida. Vinos pensados y criados para revelar lo mejor de cada variedad en su forma más arriesgada, la de varietales, o coupages placenteros y diferentes aún en ese mundo del Cava donde todo parecía estar dicho. El ejemplo máximo quizá sea el Gradiva, que se esconde tras una cónica botella azul opaca, tan daliniana como el nombre que el pintor daba a su Gala. Una plenitud hecha con Chardonnay y Macabeu. Tanto como el Blanc de Noires que inauguraron en el 93 a base de Pinot Noire largamente madurada, que reproduce el paradigma de su estilo en tintos, glicéricos y muy estructurados, con un inconfundible recuerdo mediterráneo y solar, el de la tierra que los ve nacer.

HERETAT VALL VENTÓS (Vinos)
JOAN RAVENTÓS ROSELL (Cavas)

Ctra. Sant Sadurní-Masquefa Km. 6,5
08783 Masquefa (Barcelona)
Tel. 93 772 52 51 Fax 93 772 71 91
www.raventosrosell.com
e-mail: correu@raventosrosell.com



Hay que regocijarse de encontrar alemanes que quieran plantar viña en sus posesiones. No todo van a ser chalets, apartamentos y hoteles.

comenzó como un juego ha pasado a ser la bodega que mejores vinos elabora de Baleares y, por lo tanto, de los mejores de España. Posiblemente los tres socios, Miquel Àngel, Pere y Francesc, han sido influenciados por los condicionantes de Felanitx. Buscan las cepas más viejas, procuran adquirir la materia prima idónea y gastan fortunas en barricas. Así, bien es cierto, las cosas son más fáciles.

Aún nos quedaba Finca Son Bordils, una bodega a medio camino entre las dos denominaciones de la isla, y que no pertenece a ninguna -aunque posee alguna finca que corresponde a la D.O. Binissalem-. Hacen vinos muy actuales, y su Chardonnay posee la inconfundible personalidad de los chardonnays mediterráneos. Es una finca con mucha historia, pues ya en el año 1433 se hacía vino de sus viñas. Actualmente cuenta con unas 26 has. plantadas de Cabernet, Merlot Syrah y Chardonnay, de Monastrell, Callet, Manto negro, Moscatel, Premsal...

Y las inversiones extranjeras también tienen su sitio en la isla: hay alemanes que además de venir a tomar el sol pretenden plantar viña en sus posesiones isleñas. No todo van a ser chalets, apartamentos y hoteles. Michael Popp compró una finca muy peculiar, conocida en el entorno como «El Castellet», un capricho de la hija de Franco. Doña Carmen mandó construir un chalet al uso de la época, bien visible en un paraje de exquisita belleza. Años después se deshizo de él, y la finca fue usada como explotación agraria y granja de cerdos. Así estaban las cosas cuando el doctor Popp contrató los servicios de Joan Mora, uno de los enólogos más notables de la isla. Tras un intenso

Vista nocturna del puerto pesquero de Palma. Al fondo, la Catedral.

Joan Mora, enólogo de Castell Miquel, de Alaró (Sierra de Tramuntana - Costa Nort). Abajo, Tradicional venta de vinos en Binissalem (Can Novel), y Arnau Galmés i Ferrer, enólogo de Bodegas Macià Batle, en Santa María del Camí.



María Antonia Ribas, en la nave de barricas de Hereus de Ribas, en Consell. Arriba, Julio Torres, el enólogo de la bodega.

El que más y el que menos viste sus botellas con etiquetas que reproducen obras de artistas famosos.

trabajo, preparar las plantaciones, adecuar una bodega, equiparla y llenarla de barricas, ha logrado sacar al mercado el primer vino, con el nombre de Castell Miquel. Todo, de momento, irá a la exportación, ni una botella para casa. Joan es un hombre peculiar e incansable. Asesora a nueve bodegas, incluidos los proyectos en Ibiza, Menorca y Formentera, y además hace su propio vino en una pequeña bodega familiar. Gran admirador de los vinos del Loira y de la Sauvignon Blanc, sus viñas de Sauvignon y Cabernet las ha plantado en antiguas canteras de la famosa piedra «marés». Sus vinos llevan el nombre de «Fumé», en homenaje a los vinos de Pouilly Fumé, tanto el blanco como el tinto. Y, desde luego, son originales. También es el descubridor de las barricas de roble húngaro que ahora tanto proliferan en la isla. Están hechas en un pequeño pueblo de la región de Tokay. Al parecer ofrecen buenos resultados a pre-

cios realmente ajustados. Esta bodega, y otras dos más, entran dentro del proyecto de Vinos de la Tierra de la Serra de Tramuntana. Su espíritu inquieto y creativo le llevó a redescubrir y salvar del olvido a la variedad Malvasía, otrora tan abundante y llena de salud en estas tierras.

En busca del molino ideal

Me parece que debo conocer todos los molinos de la isla. El último día todavía no tenía imagen para la portada. El sol, un poco cicatero hasta entonces y el fuerte ritmo de visitas a las bodegas no habían dejado tiempo para más. Si quiere perseguir vientos, los molinos constituyen otro itinerario apasionante. Le guiarán como un perro lazarillo invisible desde el mar a la montaña. Porque esta preciosa isla posee de todos los paisajes imaginables con solo volver la cabeza. Al final, el viñedo y el molino, junto con el olivo, son el espíritu de Mallorca, como el magnífico molino sin

aspas, propiedad de otro de los profetas de la nueva enología, el elaborador Jaume Mesquida, de Porreres.

En las bodegas visitadas por nosotros hemos captado una inquietud por modernizarse, quizás convertidos al credo renovador que ya hace tiempo gana adeptos en la península. Así, hemos encontrado una manía admirable que une a casi todos los elaboradores isleños: sus etiquetas reproducen cuadros de artistas consagrados. Genios como Miquel Barceló o el mismo Miró *cuelgan* sus obras en sus botellas al estilo de los Château Mouton Rothschild o Vega Sicilia. Arte dentro y arte fuera, en un museo que acabará en las mejores mesas. ■

BARTOLOMÉ SÁNCHEZ
(bartolome.sanchez@vinum.info)



Capas Viejas



Sabrosa ensaimada

Condicionada por la geografía, Mallorca ha sabido sacarle a sus productos naturales todo el sabor de la cocina regional.

La cocina de Mallorca se ha elaborado a fuego lento durante siglos. Por eso, sus platos tienen el poder de sumergirnos en el sabor de las cosas bien hechas. Una cocina tradicional pegada a la tierra, con la magia de lo popular. Pero si por algo es famosa gastronómicamente es por la ensaimada, rellena de cabello de ángel, y la sobrasada, que debe ser de cerdo negro. Son los típicos «cellers» los recintos idóneos para adentrarse en ese mundo donde los fogones de las islas son los protagonistas. Si se trata de picar, están las *cocas* de verduras, los *cocarrois*, empanadas y, sobre todo, las jugosas rebanadas de *pa amb oli*, guarnecidas con queso, jamón o algún embutido local, acompañado de aceitunas a la mallorquina.

Pero si lo que desea es entrar de lleno en los manjares de esta tierra, nada mejor que las verduras y hortalizas, como el

trepmpó, una especie de ensalada con tomate, pimiento verde y cebolla; o bien el *tumbet* con berenjenas, pimientos y tomate. El *frit mallorquí*, uno de los platos más populares, está realizado con asadura y sangre de cordero, patatas y cebolla, como ingredientes principales. Más elaborado es el *llom de porc amb col* -lomo de cerdo con col-. La *cassola de peix*, dentro de los pescados, junto con el *anfós a la mallorquina* -mero con verduras- pueden hacer las delicias de los amantes de los productos del mar, junto con los salmone-tes al horno o la caldereta de langosta. En un buen postre no a de faltar el *gató con almendra* -tarta de almendra-, o la tarta de requesón y las *cocas* de albaricoque. Otros dulces típicos son las duque-*sas*, los *crespells*, los *robiols*, las *cocas de patata*... Todo ello, para chuparse los dedos, que es como hay que comerlo.

Francisco Pomar, de «Pâtisseries Pomar» de Campos, uno de los mayores expertos en la elaboración de ensaimadas.



**BODEGAS CLIMATIZADAS
PURERAS · QUÉSERAS**

DESDE 20 HASTA MÁS DE 10.000 BOTELLAS
TAMBIÉN A MEDIDA Y COLORES ESPECIALES

Única bodega climatizada
de alto diseño que combina
la madera y la puerta en aluminio.

**SOLICITE NUESTRO AMPLIO
CATÁLOGO SIN COMPROMISO**

CLIMATIZAMOS TAMBIÉN ESPACIOS
DE BARROS, RESTAURANTES Y VENTAJEROS
NACIONALES E INTERNACIONALES

Porque en Caveduke estudiamos al mínimo detalle
la temperatura, humedad, ausencia de vibración y
ausencia de rayos ultravioleta perjudiciales para el vino.

Porque en Caveduke sabemos lo que quiere el vino.

Porque el Vino Vive.

GRAN RAMÓN BERNARD, S.L. - C/ CANADÁ, 10 - 29006 MÁLAGA
TEL.: 952 319 454 FAX: 952 359 819 e-mail: bodegas@lopezhermanos.com

NUESTROS FAVORITOS

HOTELES

HOTEL VISTAMAR

Predio Vistamar, s/n. 07170 Valldemossa.

Tel.: 971612300.

Jardín en forma de terrazas, maravillosa vista sobre la costa oeste, un lugar singular en Mallorca.

HOTEL BORN

San Jaume, 3. 07012 Palma.

Tel.: 971712942.

Palacio del s. XVI, situado en el centro histórico de Palma, muy tranquilo.

ES PASSARELL

2ª Vuelta, 117. 07200 Felanitx

Tel.: 971183091

Antigua casa de payés, rodeada de naranjos, limoneros y jardines típicamente mediterráneos.

RESTAURANTES

TRISTAN

Edificio Capitanía, 07015 Portals Nous,

Tel.: 971171100.

Restaurante de superlujo en primera línea del puerto deportivo de Portals Nous, filial del «Tantris» de Múnich.

EL REFRECTORI

Missió, 7. Palma de Mallorca

Tel 971227347

El restaurante se encuentra dentro del hotel Es Convent de la Missió. Comida y decoración minimalista.

KOLDO ROYO

Ingeniero Gabriel Roca, 3. Palma de Mallorca

Tel. 971732435

Gran terraza con vista sobre la bahía de Palmanova.

BONA TAULA

Rafael Adrover, 32, 07669 Calonge/Cala D'Or.

Tel.: 971167147

Pequeño y distinguido, especialidades mallorquinas.

DE TAPAS

LA BÓVEDA

Botería, 3, 07012 Palma.

Tel.: 971714863.

El mejor bar de tapas de Palma, siempre está a tope.

LA BODEGUILLA

San Jaime nº 1 y 3. 07012 PALMA

Tel. 971718274

Original combinación de tienda de vinos con bar de tapeo. Buenos precios.

CELLER CA'N AMER

La Pau, 139, 07300 Inca.

Tel.: 971501261.

Cocina y ambiente típicamente mallorquines. Destaca el *frit mallorquí*.

Aromas frutales
y florales con notas
lastadas, complejo
y mineral.

Malagueños

Aromas de frutas
pasificadas (dátiles),
fondos de maderas
y lastados.

Aromas de fruta madura.
Impregnado con recuerdos
de moscatel.



Blanco seco,
pálido, brillante,
aroma floral,
frutas frescas,
ligero, sedoso,
equilibrado
y largo postguay
con 85%
Moscatel Marisco
y 15%
Chardonnay.

www.lopezhermanos.com

Bodegas López Hermanos. C/ Canadá, 10. 29006 Málaga
Tel. 952 319 454. Fax. 952 359 819. e-mail: bodegas@lopezhermanos.com

Mayte Santa Cecilia

Vocación por el vino

Es la responsable, junto con su hermano Pedro, de Bodega Santa Cecilia, una de las vinotecas más afamadas de Madrid, pionera en nuevas formas de comercialización y promoción del vino y su cultura. Su filosofía: respetar el pasado y evolucionar acorde con los tiempos.

Chamberí es uno de los barrios madrileños con más solera, donde los comercios *de toda la vida* coexisten con tiendas de nuevo cuño. Una de sus calles, Blasco de Garay, es un ejemplo claro de los cambios que ha experimentado este barrio desde principios del siglo XX. Es allí, en el número 74, donde se ubica uno de los negocios familiares que mejor reflejan el paso del tiempo y que ha sabido evolucionar con él: Bodega Santa Cecilia. En un principio, allá por los años 30, era un establecimiento típico madrileño dedicado a la venta de vinos, puesto en pie por el padre del actual presidente de la bodega, Pedro Santa Cecilia. Fue éste quien, en los años 60, cambió radicalmente las directrices del negocio y lo convirtió en una de las tiendas especializadas en vinos y licores más modernas de esa época, con una visión empresarial inusualmente eficaz. Decir Santa Cecilia es hablar de toda una institución que conjuga a la perfección dos sistemas efectivos de venta, al por mayor y personalizada, junto a una relación calidad/precio muy difícil de superar. Pero el negocio sigue, y con él la saga Santa Cecilia. Aunque Pedro continúa muy involucrado en el devenir de su empresa, son sus hijos, Mayte y Pedro, quienes desde hace años han tomado el relevo. Y es con Mayte con quien compartimos conversación, en su calidad de directora de compras de una vinoteca que ya tiene historia.

Fotos: Heinz Hebeisen

Mayte Santa Cecilia, directora de compras de Bodega Santa Cecilia, de Madrid.

Su padre fue un pionero en la creación de autoservicios de vinos y licores en nuestro país, y esa estrategia demostró con el tiempo ser la más acertada. ¿Queda algo por innovar en este negocio?

Nosotros hemos pretendido ampliar, aún más si cabe, el concepto básico de nuestra tienda especializada, centrarnos más en el vino y en todo lo que hay detrás de él, ofreciendo una amplia selección con referencias nacionales y extranjeras, aportar unas condiciones óptimas de conservación, y seguir cuidando el servicio profesional, ágil y personalizado que nos caracteriza.

Pero hay algunos cambios más: otra tienda de vinos en Madrid, en el número 50 de la calle Bravo Murillo, un establecimiento de productos *delicatessen*, además de una tienda virtual. ¿El caso es no parar?

Siempre hay que pensar en crecer, y esto significa incorporar todos los medios posibles a nuestro alcance que nos permitan seguir siendo competitivos y atractivos para el cliente. Además de ofrecer más de 4.500 referencias de vinos y licores, decidimos aprovechar nuestra buena infraestructura para incorporar productos *delicatessen*. Tampoco hemos sido ajenos a los cambios que ha suscitado Internet, por eso tener una tienda virtual, dadas nuestras características, era una consecuencia lógica. Llevamos cuatro años con la web y estamos muy satisfechos, aunque ahora queremos retocarla porque lo que en un principio estaba pensado como un medio meramente promocional, de pura imagen, ahora puede ser un inmenso escaparate de las 4.500 referencias *on line* y así

MAYTE SANTA CECILIA

La tercera generación de Santa Cecilia, Mayte y Pedro, garantiza la continuidad de uno de los comercios más emblemáticos e innovadores de Madrid. Antes de entrar a formar parte de él, ambos se currieron bien, con una sólida formación, y se empaparon de una importante dosis de pasión por el negocio.

Mayte Santa Cecilia estudió Derecho, idiomas, y se incorporó a la bodega inicialmente en el área de marketing. Pero su inquietud la llevó a involucrarse más con el vino y a intentar dar un mayor impulso a la tienda. Realizó el Curso de Sumiller de la Cámara de Comercio de Madrid, el primero que se convocó en 1993, promovió la difusión de la cultura del vino en su establecimiento, organizando catas, cursos, viajes y degustaciones de un sinfín de vinos y productos de gourmet. Es un espíritu inquieto, que no deja de idear nuevas fórmulas para enriquecer y diversificar su negocio, para que siga vivo y acorde con los tiempos.

«La tienda virtual y la tienda física son dos conceptos compatibles porque cubren diferentes objetivos, y cada una tiene su público»



La especialización a precios competitivos es parte del éxito de Bodega Santa Cecilia.

permitir que el aficionado pueda acceder cómodamente desde casa a nuestro catálogo.

Pero una tienda *on line* es todavía una apuesta muy arriesgada. ¿Cree que la venta de vinos por Internet acabará por imponerse a la de la tienda física?

No, ambas son compatibles y cubren diferentes objetivos. Con una tienda *on line* llegas a todas partes, donde la tienda tradicional no alcanza. Captas a un público diverso, acostumbrado a adquirir vinos en cualquier punto del mundo y con unas preferencias y gustos muy concretos, aunque la relación que se crea sea más impersonal. Nuestras tiendas físicas tienen una función más amplia, más interactiva, más lúdica. Son espacios vivos, donde no sólo se compra vino, sino que se cuenta con un equipo de sumilleres que asesoran y ayudan al aficionado, se puede asistir a degustaciones semanales, adquirir ofertas especiales o, como hacemos en Santa Cecilia por el mero hecho de ser socio, participar en cursos de iniciación a la cata, realizar viajes a una zona vinícola determinada, visitar sus bodegas... En definitiva, es una vía privilegiada para la difusión de la cultura del vino.

¿Dónde radica el éxito de Bodega Santa Cecilia: en sus precios, en sus planteamientos comerciales, en sus servicios de cara al cliente, en su especialización?

Simplemente en mantener el concepto básico de mi padre, que es el que nos ha situado donde estamos, e incorporar las nuevas tecnologías de manera inteligente. La fórmula de mi padre fue montar un auto-servicio que cubriese las demandas de clientes que compran grandes cantidades, como es el caso de la restauración, y la venta a particulares, a los que varios vendedores, con experiencia, apoyados por un sumiller, les garantizan el asesoramiento. Y, por supuesto, nuestros precios. De esta manera, la rotación del producto es constante, algo vital para nuestro negocio.

¿Se nota un cambio en el comprador de vino? ¿Es hoy más exigente que antes, más entendido?

El cambio se percibe en todo. Cada vez se elaboran mejores vinos, y ese salto en la calidad de la oferta inevitablemente debía tener su reflejo en la calidad de la demanda. También hay más referencias y el destinatario final, el consumidor, maneja mucha,

quizá demasiada, información para procesar y comparar. Creo que se necesita un periodo de asentamiento, de calma, para que el aficionado pueda crear sus propios criterios y definir sus gustos.

Acorde con esta avalancha de nuevas marcas y nuevos vinos, existe un segmento de alta gama y elevado precio que ha crecido muy rápidamente. ¿Se venden bien esos vinos? ¿Existe una demanda real por parte del gran público?

Al principio eran pocas las bodegas que se atrevían a lanzar al mercado una marca concreta o una cosecha especial y seleccionada a un precio elevado. Eran pocas, funcionaban bien en el mercado y existía una demanda fiel. El problema es que ahora cualquier bodega se cree en la obligación de sacar un vino caro con la dudosa idea de que eso es lo que da prestigio, lo que ha provocado una saturación de vinos en ese segmento tan elitista, donde el precio no va acorde, necesariamente, con la idea que los entendidos tienen sobre la alta calidad. En España, esta subida ha sido en muchos casos desproporcionada, con el agravante de que no existe un grupo tan numeroso de consumidores capaz de absorber tanta oferta. Primero, por lo que he comentado, no todos son de la alta calidad que dicen ser y no justifican su precio. Segundo, el aficionado divide mucho sus compras, puede adquirir sus vinos muy selectivamente, sin necesidad de acaparar grandes cantidades. Últimamente se ha notado un descenso notable en la venta de estos vinos, algo que las bodegas deberían asimilar para salvaguardar su imagen y la de sus productos, de manera que se vean obligadas a trabajar en la captación del consumidor con ofertas de calidad, a buen precio, si no barato, sí al menos razonable y razonado.ⁿ

ANA RAMÍREZ (ana.ramirez@vinum.info)



CHORIZOS, LONGANIZAS Y DEMÁS FAMILIA

Finas lonchas en buena compañía

Para los puritanos de la cocina, los embutidos curados -grasos y especiados- son anatema. Los sibaritas los disfrutan casi siempre con pan, acompañados de vinos fogosos y especiados.



El proceso de curación hace que el salami fermente. La piel blanca no se come.

Los embutidos curados se elaboran con carne picada y especiada, que se introduce en tripa natural o artificial y a continuación se cura. Esto significa que pueden hacerse embutidos casi con cualquier cosa: carnes magras o grasas de toda clase de animales, sazonadas con especias que van desde el hinojo o la mejorana hasta la pimienta y el pimentón. Sin embargo -que nos perdonen los provenzales con sus embutidos de toro, y los corsos con los de burro-, la mayoría de los embutidos que se precien proceden del cerdo, a excepción de los raros, y muy estimados localmente, embutidos de jabalí, ciervo, corzo o venado. Los ingredientes ideales para un magnífico embutido son la espaldilla y papada de cerdo y tocino en proporciones cuidadosamen-

te estudiadas, picado todo a un tamaño más o menos fino. Pero cuidado: cuanto más fina esté picada la carne, mayor suele ser el contenido en grasa. La mezcla de especias utilizada suele transmitirse en secreto de generación en generación, si bien en los comercios especializados se venden preparados, en botes para cinco kilos de carne, con una combinación de especias y sales muy bien resuelta. A las fórmulas magistrales no industriales se le añade sal nitro y azúcar antes de embutirlo en tripas, generalmente de cerdo, aunque también de oveja. El tamaño y la forma son variados. Pero lo más importante es lo que viene a continuación: el curado, del que depende mucho que el embutido pase a ser un producto industrial insípido o una delicia exquisita y aromática.

El proceso lento y minucioso hace que el embutido fermente, se cubra de una fina capa de moho y desarrolle su misterioso aroma. Los embutidos secos -al menos los de primera categoría, como los *salamis* artesanales del norte de Italia, los magníficos *saucissons secs* de montañas y valles franceses, los salchichones del cerdo ibérico de bellota, los míticos salchichones y *fuets* de Vic...- son miembros acreditados de la pequeña pero selecta familia de los productos de fermentación, como el tabaco, el queso... y el vino. Naturalmente, el embutido es tremendamente graso. Pero a nadie se le ocurre comerlo en cantidades masivas. Unas pocas rodajas bastan para reponer energías y sentirse capaces de mover montañas. Los embutidos deben comerse moderadamente y con sensatez. Un par de rodajas, cortadas con un cuchillo afilado tan finas que pueda leerse un periódico a través de ellas, con algo de mantequilla fresca y un trozo de buen pan, todo acompañado de pepinillos, aceitunas o tomate: un tentempié que resulta ideal, por ejemplo, después de un paseo invernal.

Naturalmente, tampoco debe faltar un sorbo de vino. ¿Afrutado o áspero? ¿Seco o dulce? ¿Joven o maduro? Hay muchas posibilidades que saben bien con el embutido, pero sólo unas pocas resultan ideales. Y es que el embutido tiende a dominar el vino; su elevado contenido en sal y su ligera acidez cubren desvergonzadamente los posibles defectos del vino. Para los embutidos resultan apropiados tintos frutales, no demasiado ásperezos, más bien jóvenes pero no en exceso. Por ejemplo, Pinot Noir, Valpolicella Classico, Gamaí, Tempranillo o Garnacha ligeramente madurados. Pero también tuvimos buenas experiencias con especialidades como un amontillado seco o un oporto Vintage ligeramente maduro. ■

BARBARA SCHROEDER
(barbara.schroeder@vinum.info)

➔ Si quiere comprar desde casa:
www.vicenteberenguer.com
www.alacenadelmesonero.com
www.salchichonvic.com
www.todojamon.com
www.elcorteingles.es
www.gourmets.net

El oporto y el jerez van bien con los embutidos curados.



LOS VINOS PARA EL SALCHICHÓN Y COMPAÑÍA

Catamos estos vinos con un *saucisson de montagne pur porc* de Francia, curado y ligeramente especiado, acompañado de pan blanco.

Vino	Cata	Combinación
Capitel Lucchine Tedeschi Valpolicella Classico 2000	Después de una breve fase reductiva resulta muy frutal, con notas de cerezas y pan; en boca es suave, entra bien, refrescante, más ácidos que taninos.	Agradable y armónica El vino resulta refrescante, resiste bien la sal y las especias, en todo caso resalta excesivamente el aroma a cerdo del embutido, lo que puede no gustar a algunos.
Irancy 1999 Hubert et Jean Paul Tabit Haut Champreux Bourgogne	Granate en maduración; buqué seductor de bayas y hierbas, aromas de bosque y huerto de frutas. En boca sienta bien, cierta elegancia rústica, final aún algo áspero.	Buena Encaja. El vino complementa al salchichón, refresca el paladar y da ganas de más.
Lustau Solera Reserva Escudrilla Rare Amontillado	Ámbar; nariz compleja y rica con notas de cacao, café, raíces, gen-ciana, tierra; especiado y fogoso en boca, largo, elegante y rico.	Muy buena, intensa Aunque probablemente un vino algo más rancio sentaría aún mejor al embutido, la combinación es excelente. Las cualidades del salchichón son apoyadas por el alcohol, que arde prolongadamente en la boca sin cansar, y por los ásperos aromas especiados. Desde luego, es una combinación "masculina", es decir, vigorosa, salvaje y áspera.
Burmester Vintage Port 2000 y 1997	El oporto del 2000, aún en mantillas, revela componentes interesantes. Su frutalidad desbordante, su dulzor denso y su suavidad hacen soportable el alcohol y los taninos aún muy juveniles. El del 97 es de calibre similar, pero resulta más purificado y ya es agradable de beber.	Buena a muy buena La combinación ya es muy interesante en esta etapa precoz del vino, aunque el salchichón refuerza aún más el desequilibrio debido a la juventud. En cambio, el oporto del 97 abierto a continuación resultó casi perfecto. Conclusión: los vinos ligeramente maduros van bien con los embutidos.
Albiker 2002 Bodegas Luberrí	Un maceración carbónica muy fino en aromas, nada apabullante, fruta roja en sazón, zarzamora y especias. Equilibrado, goloso, suave al paladar con amargor final que sostiene el vino.	Buena A 12 grados la sensación golosa del vino se complementa muy bien con la charcutería, pero cuidando los excesos de pimentón o especias. Destaca la armonía del salchichón, muy fundente en boca con pronunciados aromas de retronasal: zarzamora y pimienta.

Regiones

En el país del gallo negro

Nueve pueblos y pequeñas ciudades con 10.000 hectáreas de viñedos. Limita al norte con Florencia, y al sur con Siena, enclavada entre ríos y autopistas por dos flancos: la región del Chianti Classico.

Fue hace años: yo estaba sentado con unos amigos en una pequeña *trattoria* junto a la muralla de la ciudad de Castellina en Chianti. A través de la ventana podíamos ver el turbio y lluvioso día de otoño. El tabernero no paraba de traernos exquisiteces a la mesa. Para acompañar, bebíamos un Chianti Classico con su símbolo, el gallo negro, en el cuello de la botella. Al terminar, después del último pedacito de *pecorino* y del último trago de vino (el restaurante aún olía a asado y a parrilla), el sol logró atravesar las nubes de lluvia, y toda la tierra empezó a brillar con esos colores de la Toscana que en otoño poseen el más bello colorido. Entonces empecé a intuir dónde radica la belleza de la región de Chianti y por qué cada año muchos miles de turistas la visitan o incluso se asientan aquí. Parece ser una especie de virus: en cuanto vuelven a casa, prueban las recetas de la cocina toscana, emplean el aceite de oliva virgen extra que se han traído, las hierbas y la pasta hecha a mano, y para acompañar, naturalmente, beben una copa de Chianti Classico.

Ciudades y caseríos

Chianti Classico es el vino de un paisaje: crece en los viñedos de Chianti entre 250 y 600 metros de altura, en una región cubierta de colinas con pueblos fortificados, bosques y castillos. (Pero, cuidado: el vino de Chianti también existe fuera de Chianti; pero sólo en la región de Chianti, producido según rígidos criterios, puede llamarse Chianti Classico). En lontananza se divisan las ciudades de Florencia y Siena inundadas de luz pastel. Después del declive de la Casa de los Medici y de la ciudad de Florencia,

En los pueblos y ciudades de Chianti, como aquí San Casiano Val di Pesa, la vida nocturna se desarrolla en el exterior.

esta región quedó olvidada durante mucho tiempo. Sólo a finales del siglo XIX el redescubrimiento del Renacimiento trajo consigo el de Florencia y la Toscana. Hacia 1900 surgieron las primeras creaciones literarias que ensalzaban los sobrecogedores encantos de estas ciudades y su paisaje. Incluso podían llegar a provocar el llamado «síndrome de Stendhal». El propio escritor lo describía con motivo de una visita a Florencia, con estas palabras: «Las emociones que me invadían eran de una intensidad comparable a un éxtasis religioso. Cuando salí del portal de Santa Croce, de repente me asaltó un fuerte palpitar del corazón, y temía caer al suelo a cada paso.» Shelley y Lord Byron se sintieron arrebatados de manera similar por el paisaje, y dicen que Wagner lloró al contemplar la catedral de Siena.

Ingleses en «Chiantishire»

Los visitantes descubrieron primeramente sólo el arte y la cultura de las grandes ciudades de Florencia y Siena, pero con el tiempo también las tierras que las rodeaban, sobre todo la región de Chianti. Los primeros en establecerse allí fueron sobre todo los ingleses, lo que le valió a esta región el sobrenombre de «Chiantishire». Más tarde les siguieron los centroeuropeos, que se sintieron a gusto en las colinas alrededor de Rada, Greve o Gaiole. La cosa llegó tan lejos que se empezó a hablar de la «Fracción de la Toscana»: los parlamentarios alemanes, al frente de todos ellos el actual ministro de asuntos exteriores Fischer, habían buscado segundas viviendas en la Toscana con la fuerza de la fracción. De la mano de la invasión llegó el redescubrimiento de la viticultura. En los años sesenta y setenta, el Chianti Classico solía ser un vino de masas que se vendía en bote-

NACIMIENTO DEL CHIANTI

Cosimo III, el archiduque de la Toscana, creó en 1716 algunas de las primeras regiones vinícolas oficiales de Europa: Chianti, Carmignano y Pomino. Por medio de un catastro de las cepas se fijaron las fronteras de los viñedos en la región de Chianti. En el siglo XIX, el barón Bettino Ricasoli, el primer ministro del nuevo Estado italiano, se hizo responsable del Chianti: el «barón de hierro» desarrolló en el Castello di Brolio la fórmula mágica de este vino, que se mantuvo hasta hace escasos veinte años.

En el siglo XX, lamentablemente, se empezó a apostar por la cantidad, aguando literalmente la receta del barón, pero las modas cambian constantemente y, así, hoy ya no están bien vistas las variedades blancas, y las de Trebbiano y Malvasía ahora sólo se permiten en un máximo de un 6 por ciento. A cambio, se puede añadir Cabernet Sauvignon y Merlot al Sangiovese. La regulación también permite, no obstante, el Chianti hecho con cien por cien de Sangiovese.



El Barone Bettino Ricasoli creó el Chianti en el siglo XIX.



«La Sangiovese ideal debe presentar un bello color denso, entre rubí y púrpura, ser armoniosa, de un tanino fino, frutosa, con acidez, y desplegar elegancia»

Stefano Porcinai, enólogo.



«Cuando salí del portal de Santa Croce, de repente me asaltaron fuertes palpitaciones del corazón y temía caer al suelo a cada paso»

Stendhal sobre el síndrome de la Toscana

CHIANTI CLASSICO DOCG

La mayor parte de las aproximadamente 7.000 hectáreas de viñedos de Chianti Classico DOCG, alrededor de un 80 por ciento, está producido por los miembros del Consorcio del Marchio Storico del Chianti Classico, cuyo símbolo es el gallo negro en el cuello de la botella. Los vinos se producen con variedades incluidas en el registro, y se comercializan en dos tipologías: la versión normal o *annata* y la *riserva*. La *annata* lleva la marca del gallo negro sobre fondo rojo, la *riserva* lleva el mismo símbolo sobre fondo dorado. El Chianti Classico joven, de marcada fruta, puede comercializarse a partir del 1 de octubre del año posterior a su vendimia. El *riserva* sólo puede llevar dicha designación con un contenido mínimo de alcohol de un 12,5 por ciento y tras una maduración de al menos 24 meses (de los cuales al menos tres meses han de ser de elaboración en botella).



El gallo negro, símbolo de los vinos de los viñedos del Chianti Classico.

llas encajadas en un cesto de mimbre, procedimiento creado en el siglo XIX. Por lo general, la calidad del vino no merecía el esfuerzo de tal embalaje. Pero luego, en los años setenta y ochenta, los supertoscans volvieron a rectificar el curso del barco del Chianti. Sólo después de haber tenido éxito con aquellos carísimos vinos de variedades de Burdeos, que tuvieron que ser vendidos como *vino da tavola*, los productores volvieron a descubrir su variedad de uva, la Sangiovese, y su vino, el Chianti Classico. En la actualidad, muchos han abandonado sus supertoscans, para apostar plenamente por el Chianti Classico. Éste se está convirtiendo cada vez más en un vino de château. Pero tampoco cabe duda de que las nuevas variedades de uva han aportado multiplicidad a la uniformidad del Chianti toscano y al idilio de las botellas de mimbre.

La Sangiovese superstar

Redonda y de color violáceo, con una piel crujiente, su uva compacta está protegida de un sol a plomo por unas grandes hojas.

Ya los etruscos cultivaban vino en la región actual del Chianti Classico. En la Edad Media fueron los conventos los que mantuvieron la tradición, y más tarde los nobles toscanos se enriquecieron con el comercio: nombres como Antinori y Frescobaldi están ligados al negocio del vino desde los siglos XIII y XIV. Se desconoce cuándo puede hablarse por primera vez de Sangiovese. En el siglo XVII, no obstante, esta variedad de uva ya se cultivaba en grandes cantidades en el centro de la Toscana, y a partir de la segunda mitad del siglo también se exportaba a Inglaterra. La selección del clon adecuado desempeña un papel importante en el caso de la Sangiovese. Se distinguen básicamente el Piccolo y el Grosso: el Piccolo tiene uvas pequeñas y de piel fina. Es más fácil de cultivar y produce mayor cantidad de cosecha, lo

que favoreció su prosperidad después de la Segunda Guerra Mundial, llegando a cubrir casi todo el territorio hasta la actualidad. El Grosso también se llama Sangiovese. Uno de sus clones más conocidos es la variedad Brunello. Se cultiva en Montalcino desde el siglo XIX. Otro clon, el Prugnolo Gentile, se utiliza en el Vino nobile di Montepulciano. Con alrededor de 86.000 hectáreas de viñedos, en su mayor parte en Italia central, la Sangiovese es la soberana del país, no sólo cualitativa, sino también cuantitativamente, sólo superada por la Trebbiano bianca. Actualmente, las cepas se cultivan en su mayoría sobre espaldera. Se vendimia mayoritariamente a finales de septiembre o principios de octubre, en cuanto la uva ha acumulado suficiente azúcar. Los mejores suelos para la Sangiovese son secos,

EL CHIANTI IDÉAL

Su estatus de vino DOCG (Denominazione di Origine Controlata e Garantita, la denominación de origen italiana más severa) le fue otorgada al Chianti Classico en 1984. Bajo el título de «Chianti Classico 2000», el consorcio de Chianti Classico inició a mediados de los años ochenta un proyecto de investigación a largo plazo para determinar las mejores variedades de cepa, clones y sistemas de cultivo para el vino. Resultaron seleccionadas 203 plantaciones experimentales, también de variedades complementarias como la Canaiolo, se plantaron en 16 viñedos distintos en las zonas más diversas y se vinificaron los vinos en cinco bodegas experimentales distintas. Los primeros resultados tangibles se presentaron en 1999: cuatro clones de Sangiovese, que han de producir un Chianti ideal cien por cien varietal. Ahora ya son algunos más.

constan de *alberese*, piedra arenisca desmoronada, y *galestro*, una marga calcárea blanda de color azul gris. Ésta es la que encuentra la cepa en la región de Chianti Classico: allí las uvas maduran en laderas situadas a veces a más de 500 metros sobre el nivel del mar. Según altura y microclima, también es distinta la calidad del vino.

Florenia, metrópoli del Renacimiento

El prestigio de la Toscana

En la ciudad de los Medici, artistas como Giotto, Brunelleschi y Miguel Ángel crearon sus obras maestras. Y aún hoy, diseñadores de moda como Gucci, Prada y Ferragamo se dedican a embellecer Europa.

Si se mira sobre la ciudad en el crepúsculo, los muros de color miel y los tejados rosa se funden en una unidad dominada por un solo edificio impresionante: la catedral, con la majestuosa cúpula del arquitecto Brunelleschi, que emerge de entre el mar de tejados, sencilla en su silueta, pero suntuosa en todos sus detalles.

Gracias al comercio floreciente, las artes y oficios artísticos y los éxitos militares, la pequeña ciudad de Florenia se convirtió a partir de principios del siglo XIII en una gran metrópoli económica y artística, que también marcó la historia de Europa. Sobre todo los Medici, de entre los que salieron co-

merciantes, mecenas y Papas. Catalina de Medici, cuando se trasladó a Francia como esposa de Francisco I, les enseñó lo que es la alta cocina a los hasta entonces bastante ingenuos franceses que, en opinión de muchos italianos, siguen bebiendo de sus fuentes. En cualquier caso, solamente la gastronomía de Florenia ya merece un viaje. En las murallas de la ciudad pueden encontrarse restaurantes elegantes como el Cibreo, al igual que las sencillas *trattorie* del barrio de San Frediano, con su sabrosa cocina toscana. ¿Y dónde podría estar más sabroso un *bistecca a la fiorentina* que allí?

Por otra parte, recorrer la ciudad a pie re-



El Ponte Vecchio sobre el Arno es, junto al David, el motivo más fotografiado de la ciudad.

LO MÁS DESTACADO DE FLORENCIA

GALLERIA DEGLI UFFIZI

Imprescindible: en el museo más famoso de Florenia, los Uffizi, se hallan, entre otros, la «Primavera» de Botticelli y la «Virgen con niño y ángeles» de Fra Filippo Lippi. Abierto todos los días de 9.00 a 22.00 h.



DUOMO SANTA MARIA DEL FIORE

Su impresionante cúpula de 90 metros de alto y 42 metros de ancho es el símbolo de la ciudad. La mayoría de los tesoros artísticos de la iglesia se encuentran actualmente en el museo de la catedral adyacente.

PONTE VECCHIO. Construido en 1345, este puente probablemente sea el edificio más fotografiado de la ciudad. En su piso superior, encima de los comercios de los joyeros, el Corridoio Vasari une los Uffizi con el Palazzo Pitti.

PALAZZO MEDICI RICARDI

Se trata de uno de los edificios más espléndidos de los Medici. En la Capella dei Magi adyacente se puede ver «La Cabalgata de los Magos» del pintor Benozzo Gozzoli, del siglo XV. Abierto de jueves a martes.

GALLERIA DELL'ACCADEMIA

La mayoría de los visitantes van a ver a este museo el «David» de Miguel Ángel y su «Esclavo». Abierto de martes a domingo de 9.00 a 22.00 h.





A pesar de los miles de turistas, aún se encuentran comercios y restaurantes secretos en la ciudad de los Medici.

sulta sencillo: precisamente entre la Via de Tornabuoni, la catedral y el Palazzo Vecchio están reunidas las obras de arte más espléndidas de la pintura, escultura y arquitectura europeas. Incluso se ha llegado a decir que un tercio de todos los tesoros artísticos de Italia se halla en Florenxia y sus alrededores. El núcleo de la ciudad es la Piazza della Signoria: a un lado está, ceñudo, el Palazzo Vecchio, en el que residió el gobierno de Florenxia durante seis siglos, a su lado la Loggia dei Lanzi, casi sobrecargada de estatuas, y en el centro, la fuente de Neptuno. Desde allí parten las calles que van, por un lado a los Uffizi, al Arno, al Ponte Vecchio y más allá; por el otro, a la catedral. En las callejuelas cercanas hay tiendas de recuerdos, comercios, restaurantes y vinotecas. Y los florentinos gustan de darse su *passeggiata*, el paseo vespertino, por el centro. En algunas tibias tardes de verano, por lo tanto, hay gran animación y bullicio en las heladerías y terrazas de los cafés junto al Arno y en el casco histórico.

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA FLORENCIA

HÔTELES

Savoy

Piazza della Repubblica, 7
Tel.: +39 055 28 33 13
Fax: +39 055 28 48 40
www.hotelsavoy.it

Casa tradicional, completamente remodelada para el tercer milenio, con Internet y diseño moderno.

Botticelli

Via Taddea, 8
Tel.: +39 055 29 09 05
Fax: +39 055 29 43 22
E-mail : botticelli@italyhotel.com

Casa patricia amorosamente restaurada con muebles antiguos y frescos del siglo XVI.

Medici

Via dei Medici, 6
Tel. y Fax: +39 055 28 48 18
 Hotel familiar de dos estrellas cerca de la catedral; vistas pano-

rámicas desde la azotea y también desde algunas habitaciones... sin recargo.

RESTAURANTES

Cibreo

Via dei Macci, 118
Tel.: +39 055 234 11 00

El número uno de la ciudad: excelentes primeros y segundos platos, por ejemplo, pichones en salsa de mostaza de Cremona. También tiene buena cocina a precios más asequibles la vecina Osteria Il Cibreino.

La Pentola dell'Oro

Via di Mezzo, 24
Tel.: +39 055 24 18 21

Margherita y Giuseppe Alessi cultivan la cocina florentina de la Edad Media: picadillo como en tiempos de Cosimo I, o tortilla «medieval» con cítricos.

Zibibbo

Via di Terzollina 3/R
Tel.: +39 055 43 33 83

Se trata de una versión moderna pero confortable de *trattoria*, con una carta muy variada y excelentes vinos.

DE COMPRAS

Moda

Los grandes modistos florentinos ejercen una atracción mágica sobre los enamorados de la moda. En la Via de Tornabuoni se registra la mayor densidad de comercios, desde Enrico Coveri hasta Ferragamo o Versace. Pero tampoco dejan nada que desear la Via Calzaiuoli, la Via Roma (sobre todo, comercios especializados en cuero) y la Via della Vigna Nuova.

Boutique del Cioccolato

Via Maragliano 12 cd/r
Tel. +39 055 36 16 50

Dolce vita, en el estricto sentido de la palabra: bombones hechos a mano, tartas y chocolates tentadoramente expuestos; es imposible no probarlos.

INFORMACIÓN TURÍSTICA

APT Firenze

Via Manzoni, 16
Tel.: +39 055 23 32 0
Fax: +39 055 23 46 28 6
www.firenzeturismo.it



Los *sibaritas* no se verán defraudados en el barrio de San Frediano.

Cucina alla Chiantigiana Sencillamente buena cocina

Suena como una poesía: «Cannolini da sfoglia ai semi di finocchio selvatico con dadolata di agnello rosolato al rosmarino» o bien «Fegato di vitello giovane agli aromi con fondente di porro, purè di patata e tartufo bianco»

Ya solo los menús son un poema: proceden del álbum de poesía de Maria Salcuni, jefa de cocina del restaurante Tenda Rossa en Cerbaia. Hace ya treinta años que la familia Salcuni defiende su posición de liderazgo en la región de Chianti. Sobre todo gracias a los productos tradicionales de la Toscana. Tenda Rossa, en la plaza principal de Cerbaia, hace ya tiempo que es escala imprescindible para todos los que quieren comer bien en la región del Chianti Classico.

La cocina toscana es originariamente campesina y rústica. Elabora lo que da el suelo y los bosques sin transformarlo excesivamente. Por ejemplo, la cría de los Cinta Senese, una raza porcina de pelo largo y oscuro que antiguamente predominaba en la región de Siena, pero que luego se vio desplazada por el cerdo blanco.

«El Cinta Senese sencillamente tiene una carne excelente», dice Lorenzo Chini. «No es comparable con la de cerdos normales, porque crece mucho más despacio y tarda mucho más en criar grasa.»

La Macelleria Chini en Gaiole produce desde hace generaciones chuletas, salami y jamón con la carne de esta raza porcina. Una especialidad muy particular es el salami de morcilla.

También la Antica Trattoria La Torre en Castellina, en Chianti, apuesta por la cocina tradicional toscana desde hace ya seis generaciones.

Antipasto, primo, secondo...

¿Cómo es un menú en una trattoria en Chianti? Para empezar, pan, aceite y vino, la base de cualquier comida. «Sobre todo el aceite de oliva prensado en frío (*olio extra vergine di oliva*) es fundamental en la cocina», declara Maria Stiacchini. En Chianti hay 8.000 hectáreas de olivares, casi tanto como de cepas.

Pero empecemos con el *antipasto*: prácticamente no hay comida que no empiece con los *crostini*, rodajas de pan tostado untadas de olivada, vísceras o pescado. Después llegan a la mesa el salami y el *prosciutto*, en Greve junto con un trozo de *radicchio*.

Un clásico entre los primeros platos en la cocina de Chianti es la *ribollita*, un cocido de judías, patatas, cebollas, puerros, calabacines y otras cosas, servido en una olla con grandes rebanadas de pan. *Ribollita*, es decir recocido, porque antes de servirlo, se vuelve a cocer con aceite después de haberse enfriado.

¿O qué tal unos *ravioli al forno con i piselli*? Sobre un lecho de guisantes dulces se disponen estas albóndigas de huevo, parmesano y harina rellenas de *ricota*, acompañadas de un ragù o *sugo*. Los callos (*Tripa*) preparados en salsa picante son una especialidad de Siena. Como segundo plato nos atrae una *arista*, solomillo de cerdo, mejor *alla fiorentina*, animado con ramitas de romero y pimienta machacada, y después hecho muy crujiente con ajo, aceite, hinojo, sal y pimienta y muchos otros ingredientes. Ningún viaje a Chianti es completo sin el *bistecca alla fiorentina*, la parte del hombro del vacuno Chianina. Se frota con aceite de oliva y se hace a la parrilla sobre ascuas de roble o de olivo. O un ragù de jabalí, recién cazado por alguno de los cazadores aficionados. ¿O quizá un poco de faisán, una perdiz o un conejo? Realmente cuesta decidirse... «La verdadera cocina toscana no es exageradamente creativa» confiesa Maria Stiacchini, «pero es honrada y vive de los productos de la región». ■

CHRISTIAN EDER (christian.eder@vinum.info)

«Judías, aceitunas, pasta de la región... son cosas sencillas y fundamentales».

Maria Salcuni, La Tenda Rossa



La raza porcina *Cinta senese*, con su excelente carne, alegra las papilas gustativas de los gastronómicos.

Maria Salcuni, jefa de cocina del restaurante Tenda Rossa en Cerbaia.



Fotos: Daniel Höhn, Archivo Vinum

La naturaleza como dramaturga: un viñedo en la isla de Hvar (izquierda) y la peculiar cepa de Plavac-Mali (derecha).

CROACIA

La doma de los rebeldes

La costa mediterránea de Croacia es la patria de la peculiar variedad de uva Plavac Mali. Desde que se sabe que está emparentada con la Zinfandel californiana, se ha desatado la euforia del vino.

Stagnum se llama el vino tinto más caro de Croacia. En el lejano Zagreb, la botella cuesta 30 euros. Pero nosotros estamos en la terraza de la antigua casa de piedra de la familia Milos en la península de Peljesac, a una hora de coche al norte de Dubrovnik, y tenemos todas las añadas dispuestas en una fila. Sólo falta la del 91. «En otoño de 1991, los serbios estaban a 10 kilómetros de aquí, entonces me despedí de mi familia y de mis cepas, tomé el fusil e hice lo que tenía que hacer». Mientras Frano Milos nos habla de ello, sus ojos se ocultan tras los oscuros cristales de unas gafas de sol. Durante un momento, un extraño silencio nos envuelve.

La mente clara de Einstein

Después, el Stagnum selección del 97 nos devuelve al presente. ¡Qué fuerza y concentración! Cálido y lleno, con taninos maduros y dulces y un ácido jugoso que, a pesar de un 15 por ciento o más de alcohol, le confieren armonía y elegancia. Frano Milos sonrío: «En los buenos vinos, el alcohol se nota en las orejas y en los pies, pero la cabeza sigue tan clara como la de Einstein». Desde que los científicos de la universidad estadounidense de Davis han descubierto que la californiana Zinfandel, la Primitivo

de Apulia y la Plavac Mali de la costa sur de Dalmacia están emparentadas, Frano Milos recibe muchas visitas. Australianos, americanos, alemanes, suizos. Quieren comprar vino e indagar en el secreto de la Plavac Mali. Pero Frano ha de decepcionarlos. Vino tiene muy poco. Y para entender la Plavac Mali, declara, hay que vivir aquí durante varias generaciones, pues es el perfecto ejemplo de una cepa noble silvestre. Hay que saber leer el carácter de cada una de las cepas. Sólo entonces se pueden cultivar correcta-



mente a mano. «Sólo necesitas una azada y mucho, mucho tiempo», dice. Quizá por eso sea alérgico a los visitantes que, apenas llegados, empiezan a dar buenos consejos. Por ejemplo, que debería comprar barricas y plantar las cepas según el sistema francés Guyot. Como si quisiera demostrar que su vino es inabordable con procedimientos convencionales, Frano relata la historia de su selección de uva pasificada del 97. Fermentado con levaduras naturales, este vino alcanzó el 17,8 por ciento de alcohol con un azúcar residual de más de 60 gramos. El Instituto de Vinicultura de Zagreb le comunicó que no existen levaduras que transformen tanto azúcar en alcohol. «Pero las levaduras están aquí y todos los otoños descienden a la bodega junto con las uvas, como guiadas por mano invisible», dice Frano, de nuevo con su pícaro sonrisa.

Con Grgic llegó la nueva era

En Croacia, Mike Grgic está considerado como un héroe, porque en 1958 huyó del socialismo sin un céntimo en el bolsillo y llegó a California, donde escribió un pedazo de historia del vino. Vinificó el legendario Chardonnay de 1972 de Château Montalena, que en París puso firmes a los grandes borgoñas durante una cata a ciegas. Después, este hombre de pequeña estatura tuvo éxito en Napa Valley con su propia bodega. En 1995 fundó la bodega Grgic Vina



De viaje

Dalmacia es de una belleza sobrecogedora, no sólo a la puesta de sol.



Croacia debería figurar muy alto en la lista de los destinos de viaje: posee muchos pueblos pintorescos y espléndidas posibilidades de atraque para practicar deportes náuticos.



en la Croacia nuevamente libre y autónoma, donde su familia había vivido durante generaciones dedicada a la ganadería ovina y al cultivo de cereales y cepas. Su hija Violet y su sobrina Iva Jeramez dirigen esta bodega, también sita en la península de Peljesac, en un antiguo edificio señorial del ejército croata.

Coqueteando con California

Desde el principio, la familia Grgic se planteó como meta producir un Plavac Mali moderno, pulido, de alguna manera un «Zin-

fandel croata» para el mercado americano. Como apenas es posible comprar viñedos, la uva se compra a los viticultores locales. Los primeros años estuvieron claramente marcados por mucha madera nueva, experimentos en la vinificación y uva de diferentes calidades. Pero en el año 1999, cuando las barricas disponibles eran mayoritariamente usadas, la finca convenció con un vino de fruta llena, denso y muy equilibrado, demostrando que la Plavac Mali también puede ser solvente en su nuevo estilo. Ahora la vinicultura florece en esta península.

Entre los vinicultores interesantes en ascenso se cuenta Marja Mrgudic. Procedente de una familia con una tradición vinícola de 500 años, a sus 45 es madre de tres hijos. Sólo hace cuatro años plantó personalmente cepas en el viñedo superior Postup. Su Plavac Mali es uno de los vinos superiores de esta Denominación. Diplomada en técnicas agrícolas, produce con el mismo entusiasmo un excelente aceite de oliva. Ivo Skaramuca ya es una institución. Antaño capitán de barco, en la actualidad es empresario turístico y produce además bue-

«Quien quiera entender la cepa Plavac Mali tendrá que convivir con ella»

nos vinos del viñedo superior Dingac. Lamentablemente, la demanda de tales vinos Grand cru ha crecido tanto que algunos vinicultores han caído en la tentación de aumentar la cosecha. Así, no todos los vinos hacen honor a su nombre. A pesar de todo, gracias a personalidades como Marja Mrgudic, Frano Milos y la familia Grgic, la vinicultura en Dalmacia podría experimentar una prosperidad similar a la de Apulia o Sicilia. Más aún, el dramático paisaje de austera belleza, que le pide todo a sus cepas de secano, recuerda de manera asombrosa al Priorato. También los vinos superiores a partir del año 1999 son de calibre similar.

Impresionante panorama

En la isla de Hvar, ante la costa croata, miles de imponentes viejas cepas pueblan un anfiteatro de tierra y piedra. Aún hace pocos años no había carreteras en este apartado mundo. El túnel, única comunicación por tierra con el resto de la isla, sólo data de algunos años. Antes, los campesinos echaban la uva en sacos de yute que cargaban en

mulas para pasar las colinas hasta la cooperativa del pueblo de Jelso.

Zlatan Plenkovic, a sus 53 años de edad, recuerda muy bien cómo ayudaba a su padre en estos transportes extenuantes. Él mismo se ganaba la vida como barquero y pescador, hasta que apostó plenamente por la vinicultura en el año 1990. No pudo crear grandes vinos hasta finales de los años noventa, pues las barricas croatas dejaban mucho que desear y, a veces, debido a un exceso de ácidos volátiles. Pero con roble Allier francés y una rigurosa selección en bodega ha logrado vinificar con el Plavac Barrique de 1999 un vino superior que posee la categoría de un gran Amarone, Châteauneuf-du-Pape o de un Zinfandel californiano y, no obstante, es completamente distinto.

Y Plenkovic está sediento de actividad. Para su blanco superior Zavala ha plantado un viñedo inclinado. Abajo, junto al puerto, piensa abrir un restaurante el día de mañana, y debajo, una nueva bodega, bajo el brillante mar azul. ■

THOMAS VATERLAUS
(thomas.vaterlaus@vinum.info)



Frano Milos: alérgico a los buenos consejos.



Marja Mrgudic: cuida de tres hijos y una parcela superior.



Zlatan Plenkovic: de capitán de barco y pescador a vinicultor superior.

MALI STON COMO UNA PIEDRA PRECIOSA

Una bahía paradisíaca, tres hileras de casas muy juntas, una iglesia, un pequeño puerto, un castillo y un depósito de sal: eso es Mali Ston, en la península de Peljesac. Si hubiera un concurso por el pueblo más bonito del Mediterráneo, tendría muchas posibilidades. En su centro reina el exquisito «Hotel Ostrea». Allí, en



Peljesac: bahías de ensueño.

el restaurante «Kapetanova Kuca» (que significa: la Casa del Capitán), guisa la conocida Lidija Kralj, presentadora de un programa de cocina en la televisión croata.

La especialidad más conocida de Mali Ston son las ostras. Allí existe la variedad Edilus, que en Francia ya casi no se consigue debido a la contaminación de las aguas. Las mejores, naturalmente, son las de «Kapetanova Kuca», donde se sirven pocas horas después de pescarlas a 60 centímetros la pieza. Los pescadores locales consideran muy sano consumir varias docenas de ostras al día.

En la intransitable costa sur de la península de Peljesac, donde los acantilados caen agrestes hacia el mar, crecen tesoros muy distintos. Allí está el viñedo posiblemente más famoso de Croacia, Dingac. El viñedo colindante de Postup produce a veces vinos

aún mejores, más frutales, aunque con menos contenido de alcohol. Pero los últimos años han demostrado que son menos las parcelas, sino más bien los vinicultores y vinicultoras como Frano Milos o Marja Mrgudic los que garantizan la calidad.

RESTAURANTES

Hotel Ostrea
& **Restoran Kapetanova Kuca**
Obala A. Starcevic, 9
HR-20230 Mali Ston
Tel. +385-(0)20-75 45 55
Fax +385-(0)20-75 45 75
www.ostrea.hr

El mejor restaurante entre Split y Dubrovnik. También son magníficas las habitaciones del hotel, sobre todo las que tienen vistas a la bahía.

Hotel Restoran Koruna
HR-20230 Mali Ston
Tel. +385-(0)20-75 46 40

Directamente junto al mar. Buena cocina de pescado con ostras frescas de la zona.

VINICULTORES SUPERIORES

Grgic Vina
HR-20248 Trstenik
Tel. +385-(0)20-74 11 53

Frano Milos
20230 Ponikve-Ston
Tel. +385-(0)20-75 30 98

Marja Mrgudic
HR-20250 Orebic
Tel. +385-(0)20-71 40 20

Ivo Skaramuca
HR-20243 Kuna
Tel. +385-(0)20-74 22 11
Zlatan y Maja Plenkovic

Sveta Nedjelja
HR-21465 Jelsa junto a Hvar
Tel. +385-(0)21-74 57 25
Fax +385-(0)21-74 57 09

HVAR HERENCIA VENECIANA

Con 2700 horas de sol, Hvar es la isla más soleada de toda Dalmacia. Por suerte, ni el turismo ni el socialismo han dejado excesivos rastros en esta isla. La gente cultiva fundamentalmente campos de lavanda, olivares y viñedos. El centro es la ciudad medieval de Hvar con su puerto deportivo. La antigua dominación veneciana, que duró 1000 años, parece omnipresente: la torre de la catedral es un verdadero campanile. Y en el antiguo arsenal se halla desde el siglo XVI uno de los teatros antiguos más pequeños del ámbito del Mediterráneo en el que aún se representan funciones.

A sólo 12 kilómetros de la localidad principal, en la inaccesible y empinada costa sur, entre los pueblos de Zavala y Sveta Nedjelja (que significa santo domingo), se encuentran los mejores y más inclinados viñedos de

la isla. La isla de Hvar experimentó su gran prosperidad, en lo que respecta al vino, hace 120 años, cuando la filoxera se extendió por Francia e Italia. Entonces se roturaron bosques para plantar viñedos. A finales del siglo XIX había 5.740 hectáreas de viñedos en la isla. Pero entonces llegó la filoxera también a Dalmacia. La ruina económica llevó a miles de personas a la emigración. Hoy se vuelve a plantar vino de Hvar en 1.100 hectáreas.



Hvar, la isla del sol dálmata.

RESTAURANTES

Restoran Macondo
Groda bb
HR-21450 Hvar
Tel. +385-(0)21-74 28 50

Situado en pleno casco histórico. La innovadora cocina de pescado es una agradable alternativa a los platos de pescado a la parrilla, muy extendidos en la isla.

Restoran Gostionica Junior
Marko Bibic
Puckog ustanka 4
HR-21450 Hvar
Tel. +385-(0)21-74 10 69
junior@dalmatianet.com

Fundado por la viuda de un pescador local, este establecimiento sigue considerándose garantía de pescado fresco. Lo que, lamentablemente, no siempre es la regla en la costa de Dalmacia.

Restoran Konoba Komanjo
HR-21450 Milna junto Hvar
Tel. +385-(0)91-50 19 411

Situado directamente en el paseo marítimo, a este restaurante acuden numerosas personalidades. Entre los habituales se cuentan la estrella del tenis Goran Ivanisevic y el jefe de Fórmula 1 Bernie Ecclestone con su mujer croata. Excelente cocina mediterránea. Como la oferta cambia día a día, no hay menú impreso.

Konoba kod Komina
Ivo Caric
HR-21465 Pitve junto Jelsa
Tel. +385-(0)21-76 20 46

Recomendado por Slowfood, está situado en un pintoresco pueblo de montaña, a mitad de camino entre los viñedos de la costa del sur y el pueblo principal de la isla, Hvar. El patrón, Ivo Caric, produce unos vinos agradables.

Guía

NUESTRA ELECCIÓN

Comenzamos la Guía con vinos isleños, los 2000 de Mallorca, representantes de una enología que ha tardado demasiados años en responder al reclamo de la moda: Vinos modernos, con carne, estructura y color que comienzan a asomar tímidamente. Y la continuamos con la primera parte de los 2000 de Burdeos, una de las grandes cosechas de su historia, hasta el punto de que uno de sus vinos ha alcanzado la nota mítica de 20 puntos. Y terminamos con una cata de vinos que son novedad en el mercado, con gratos descubrimientos.



Novedad

16,5 **Avan concentración 2000.** Tempranillo de la Ribera del Duero, de cepas viejas y de un pequeño viñedo. El resultado es un vino de nariz muy poderosa e intensa, de gran concentración de fruta que se funde con elegantes tostados de madera y ápices minerales. Tiene carnosidad y un tanino maduro. Si tiene la paciencia de guardarlo duarnte unos años, mejorará mucho.

El mejor

20 **Château La Conseillante.** Ha leído bien. Como alguien dijo en tono de humor, los vinos con una puntuación de 20 en nuestra revista se pueden contar con los dedos de una oreja. Es de esos vinos excepcionales que pasarán a la historia. De aromas seductores y ahumados, intenso y larguísimo. Se queda uno sin habla: es casi imposible que un vino tinto sepa mejor.

Relación calidad/precio

16,5 **Gran Vinya Son Caules 2001.** Hecho de una Chardonnay magnífica. Un vino con gran personalidad y elegancia. Especiado y potente, con un incipiente buqué donde la madera se muestra muy prudente. Estructurado y con un tanino maduro que alarga el paso de boca. Y todo ello a un precio de 18 €, nada excesivo para su calidad sobresaliente.

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 w
De 5 a 10 euros ●
De 10 a 20 euros ●●
De 20 a 30 euros ●●●
De 30 a 40 euros ●●●●
Más de 40 euros ●●●●●

Mallorca



EL PODER MEDITERRÁNEO

La verdad es que se vende todo. Con ser una suerte, no deja de ser una desgracia. Porque la enología en Mallorca ha tardado demasiados años en responder al reclamo de la moda. Los vinos modernos, con carne, estructura y color comienzan en estos años a asomar tímidamente. Los turistas, con un poder adquisitivo satisfactorio, compran los vinos casi como *sourvenir*, sin exigir la calidad que su coste demanda. Así se explica que algunos de los vinos mallorquines se comercialicen por encima de una lógica relación precio/calidad. Solo unos pocos bodegueros se han esforzado realmente por ponerse al día. Ciertamente es que, como en toda comarca donde históricamente se ha elaborado vino, poseen bastantes razones para elaborar productos que se diferencien del resto. La primera es la variedad blanca Premsal, también llamada Moll. En nuestra cata hemos hallado aromas, nervio y equilibrio. Sola o ayudada con alguna otra cepa foránea debe ofrecer un futuro interesante. Otra, asimismo, relevante es la Giró, con la que se debería trabajar más. Con el Manto negro se están haciendo cada vez mejores vinos, y sobre todo con la Callet, con la que ya se hacen unos vinos magníficos. Todavía quedan experiencias por hacer y contar, como las que en estos momentos bullen en Ribas, con la Gargollasa, una cepa casi desaparecida, de la que solo quedaba algún ejemplar suelto. En fin, las Fogoneu, o la Monastrell incluso, están todavía por descubrir. Sin hablar, por lo fácil que resulta, de la plantación de las variedades de fama internacional que se sienten, como todos, muy a gusto en la isla de la calma.

D.O. BINISALEM MALLORCA

14,5

Macía Batle

Blanc de Blancs 2002

Muy aromático, quizá un exceso de madera resalte la vainilla. Hay también notas de manzana, miel y tostados. Es graso y bastante goloso, de fácil paso, sencillo. 2003 a 2005.

15

Hereus de Ribas

Ribas Blanc 2001

Un blanco en el que dominan los aromas florales, también la fruta (manzana, piña) tiene su sitio en la copa, donde se deja notar un toque especiado. Maduro, untuoso y suave, de agradable final. 2003 a 2004.

14

Vins Nadal

Albaflor Reserva 2000

Algo abierto de color y con el dominio típico de la madera (buena calidad). Tal como se expresa en nariz así es en boca: ligero, con un tanino pulido y recuerdos compotados al final. 2003 a 2005.

14,5

Macía Batle

Macía Batle Tinto Crianza 1999

Algo cerrado todavía, aunque no tiene problemas: con algo de aireación se abre enseguida. Sobresaliente la madera, deja una fruta justa, ligero y de paso fácil aunque posee un final algo secante. 2003 a 2005.

14,5

José Luis Ferrer

José L. Ferrer Reserva 1999

Muy clásico, un buqué que recuerda a los años pasados, fruta compotada, especias y madera. Pero está redondo, bien equilibrado, suave y con un final elegante. 2003 a 2006.

14,5

Hereus de Ribas

Sió 2000

Se encuentra muy cerrado en estos momentos. Si le damos tiempo a que se abra, resalta inmediatamente la fruta confitada dentro de una atmósfera de especias aportadas por la madera. Denso y goloso en el paso de boca, un tanino maduro aporta la densidad; final agradable, listo para beber. 2003 a 2006.

15

José Luis Ferrer

Reserva Joan Miró 1997

Buqué complejo, en el que resaltan las notas especiadas de la madera, fruta madura y tabaco. Posee un equilibrio clásico, de mediano cuerpo, basado en el aterciopelado y una suavidad que se acentúa en el paladar 2003 a 2008.



Sió, de Bodegas Hereus de Ribas.

15

José Luis Ferrer

Viña Veritas Reserva 1998

Un vino de corte más moderno en esta casa clásica. Se aprecian nítidos sus aromas de frutillos negros, rotundos, su carnosidad, su tanino vigoroso y el amplio paladar, aunque al final no puede negar su procedencia. 2003 a 2007.

15,5

Macia Batle

Macia Batle Reserva 2000

Especiado y con un toque de humo, se aprecian aromas de frutillos del bosque claros. Es equilibrado y vivo; el tanino está todavía crudo, aunque su evolución en botella pulirá la poca sensación secante. 2003 a 2009.

PLA I LLEVANT MALLORCA

14

Vinyes y Bodegues Miquel Oliver

Muscat Miquel Oliver 2002

Destacan claros aromas de fruta madura, anisados o mentolados, y no los clásicos florales que suele proporcionar este varietal. Resulta ligero, con un paso de boca fresco y limpio. Un vino sencillo. 2003 a 2004.

15

Vins Miquel Gelabert

Miquel Gelabert Muscat 2002

Nariz explosiva. Pleno de aromas florales, entre los que domina la rosa, además de limpios recuerdos de la variedad. Hay restos de carbónico que aportan viveza al paso de boca; fresco y aromático final. 2003 a 2004.

15,5

Pere Seda

Pere Seda Chardonnay 2001

Excelente crianza, con un respeto exquisito de la fruta. Manzana, piña o plátano, y, lógicamente, también hay tostados y especias. En boca resulta glicérico, con mucha estructura y frescor; y al final se une un elegante punto de amargor. 2003 a 2006.

15,5

Vins Toni Gelabert

Torre des Canonge 2002

Exótico y distinto, no por aromas de fruta escandalosos, más bien comedidos, sino por las notas de canela y humo, y algo de vainilla. Es pleno y fresco en el paladar, muy expresivo, con un final ligeramente amargoso. 2003 a 2009.

16,5

Vins Miquel Gelabert

Miquel Gelabert Chardonnay 2002

Es un vino con un indudable futuro, del que, sin embargo, ya se disfrutan sus claros aromas de manzana, de miel y humo, nada artificiosos. Se aprecia su elegancia en el paso de boca, el buen equilibrio que forman azúcar/acidez, con un final de hierba fresca. 2003 a 2009.

14

Jaume Mesquida

Sant Jaume 2001

Aromas de fruta roja con recuerdos de una madera clara, tonos de vainilla. Sabroso, no especialmente pleno pero de agradable paso de boca. 2003 a 3004.

14,5

Galmés i Ferrer

Galmés i Ferrer 2002

Un perfil de vino joven bien definido. Domina una Tempranillo expresiva (frutillos rojos y regaliz). Un paso de boca fresco, vivo y ágil se ve un tanto oscurecido por el regusto demasiado goloso. 2003 a 2003. ▶

14,5

Jaume Mesquida

María Esther 1998

Es típico de la casa, a pesar de la variedad, un poco cerrado, necesita aireación; bastante complejo cuando se abre. En boca es muy amable, redondo, agradable de beber en estos momentos. 2003 a 2005. ●●

15

Vinyes y Bodegues Miquel Oliver

Ses Ferritges 1998

Un buqué complejo y placentero colma la copa de aromas a frutas confitadas y madera (quizás en exceso); es armónico, bien equilibrado, con un final potente; listo para beber. 2003 a 2005. ●

15,5

Vinyes y Bodegues Miquel Oliver

Aia 2001

Se trata de un Merlot expresivo y maduro, se aprecian los aromas de frutillos de bosque y una buena madera dosificada con prudencia. Sabroso y con el tanino un tanto «tieso» todavía; más bien para guardar unos meses. 2003 a 2009. ●●

15,5

Vins Toni Gelabert

Torre des Canonge Tinto 2000

Un tono de reducción notable aunque se abre fácilmente. Frutos negros y monte bajo, buena madera. Su mejor baza es la boca, sabroso, expresivo, con un tanino granuloso que es una delicia, final fresco y ácido. 2003 a 2009. ●●

16,5

Vins Miquel Gelabert

Gran Vinya Son Caules 2001

Un vino con gran personalidad. Especiado y potente, con un incipiente buqué donde la madera se muestra muy prudente. Estructurado y con un tanino maduro que alarga el paso de boca. 2003 a 2009. ●●●

16,5

Vins Miquel Gelabert

Miquel Gelabert Syrah 2001

Original, expresivo, diferente, con aromas que recuerdan la flor de saúco y la guinda, además de ciertos tonos mentolados. Muy equilibrado, fresco, con un tanino jugoso que aporta cuerpo y armonía. 2003 a 2009. ●●

16,5

Vins Toni Gelabert

Ses Hereves 2000

Gusta su armonía, tanto en nariz, con los aromas de frutillos de bosque envueltos en trufa y exquisita madera, como en boca, con estructura y taninos maduros pero con casta. Tiene un espléndido futuro. 2003 a 2009. ●●●

VI DE LA TERRA ILLES BALEARS

14,5

Finca Son Bordils

Finca Son Bordils Chardonnay 2002

Potentes y limpios aromas de hierbas (tomillo, hinojo) y notas de miel y fruta (papaya, plátano). Suave y fresco en el paso de boca, con cuerpo y agradable final amargoso. 2003 a 2005. ●●

15,5

A. N. Negra

A. N./2 2001

Limpio y con cierta complejidad, claros recuerdos de fruta madura, bien custodiada por la madera. Carnoso, paso de boca equilibrado, amplio, final especiado. 2003 a 2007. ●●



Gran Vinya Son Caules 2001, de Vins Miquel Gelabert



Ribas, de Bodegas Hereus de Ribas.

15

Finca Son Bordils

Finca Son Bordils Cabernet Sauvignon 2002

Un Cabernet con un recuerdo siempre interesante de trufa, además de monte bajo y un toque vegetal. Con buena estructura y carnosidad, y final sabroso, resalta el toque especiado de la madera. 2003 a 2008. ●●

15

Finca Son Bordils

Finca Son Bordils Negre 2001

Interesantes aromas de tostados que recuerdan al cacao y torrefactos. Una fruta madura y clara pone la nota golosa. Es un vino bien ensamblado, con el tanino bien pulido que hace su trago muy agradable. 2003 a 2007. ●●

17

A. N. Negra

A. N. 2001

Expresivo, se aprecian en un primer plano las notas minerales, la fruta roja y un toque balsámico muy conseguido, además de una madera sutil. Excelente tanino, jugoso, fundido entre los sabores, proporciona profundidad al vino. 2003 a 2009. ●●●

17,5

A. N. Negra

A. N. Son Negre 2001

Magnífica expresión de sus aromas minerales, la fruta roja clara y el tono especiado de la madera son un canto a la prudencia. Sabroso, succulento, con un tanino muy elegante que le confiere una gran finura; final jugoso y prolongado. 2003 a 2010. ●●●●●

VI DE LA TERRA TRAMUNTANA-COSTA NORD

14,5

Joan Mora

Blanc Fumat 2002

La añada todavía no se encuentra en el mercado. Saldrá en breve: es un Sauvignon curioso, nada desmedido en sus aromas de fruta exótica, más bien resaltan los tonos florales. Es ligero, muy vivo por su notable acidez y con un final amplio y fresco. 2003 a 2004. ●●

15

Joan Mora

Fumat d'Alcudia 2001

Un cabernet que no «caberne» -o sea, sin esos aromas pimentosos tan descarados a que nos tiene acostumbrados el varietal-. Resaltan los frutillos negros y su buena madera. Sabroso y equilibrado, sin embargo se echa de menos un poco más de estructura y cuerpo. 2003 a 2007. ●●

15

Castell Miquel

Castell Miquel Cabernet 2001

Limpios aromas de fruta roja y notas de pimentón en este Cabernet expresivo, de tanino carnoso y bien trabajado. Es un vino que pronto estará listo para beber. 2003 a 2006. ●●

VINO DE MESA DE BALEARES

15

Vins Nadal

Merlot 110 2001

Es un Merlot denso, de aromas de frutos negros, monte bajo y algo de vegetal, poco característico. Estructurado, aunque algo crudo todavía, de un final francamente aromático donde se expresa la madera junto a recuerdos de cacao, de mermelada... 2003 a 2006. ●●

15,5

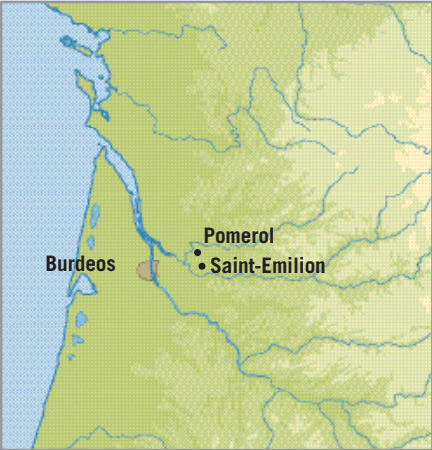
Vins Nadal

Syrah 110 2001

Expresivo y limpio, con agradables aromas de mora confitada, una atractiva madera nada incisiva y el aporte de cacao y de vainilla. Tiene estructura y equilibrio, un tanino carnoso y un final agradable. 2003 a 2009. ●●

Burdeos 2000

1ª Parte (Pomerol y Saint-Emilion)



EL AÑO DEL MILENIO

En el ballet de las añadas de Burdeos, el 2000 ocupa un lugar especial. Tiene un gran valor simbólico, y al menos por lo que se refiere a los tintos es una de las grandes cosechas por su calidad. Incluso bodegas pequeñas han conseguido unos vinos superiores a los embotellados hasta ahora en años como el 98 (inigualable en el Pomerol), el 96 (magnífico en el Médoc) o el 90 (sobresaliente en todas las zonas). Aunque los precios de muchos vinos del 2000 se mueven en el nivel alto de la escala, la situación económica general hace que los precios apenas suban o incluso muestren una ligera caída. Como siempre, catamos ahora de nuevo los vinos ya embotellados que probamos por primera vez en bodega en abril de 2002. Presentamos esta cata en tres partes: Saint-Emilion y Pomerol en primer lugar, los classés de Médoc y Graves en el próximo número y finalmente los más económicos Crus Bourgeois, Fronsac y una selección de los burdeos llamados «pequeños».

Para mayor claridad, presentamos los vinos seleccionados ordenados por denominación, clasificación y calificación otorgada (en orden ascendente). Hemos examinado todos los vinos seleccionados hace un año y algunos casos en los que entonces dudamos. Los catadores fueron Barbara Schroeder, Rolf Bichsel y Manfred Lür.

POMEROL

Puede que en el Pomerol el 2000 quede ligeramente por detrás del maravilloso 98, lo que no merece la excelencia de muchos vinos. Precisamente en esta región encontramos un vino de 20 puntos (calificación máxima que damos muy raras veces). Entre los ausentes más destacados cabe citar La Fleur de Gay.

14
Château Beau Soleil
Maderas nuevas y humo; anguloso, rico en extracto, áspero, vinificación excesiva. 2006 a 2012.

14
Château La Fleur Gazin
Sienta bien a pesar de su final muy seco. 2004 a 2008.

14
Château La Croix Saint Georges
Un vino ostentoso, dulce y marcado por la madera, excesivamente vinificado, pegajoso, achocolatado. 2005 a 2010.

14.5
Château La Cabanne
En su estilo compacto, anguloso y marcado por los taninos resulta todavía reservado. La madera está muy presente en la fase actual, y al conjunto le falta armonía. 2006 a 2010

14.5
Château Lagrange à Pomerol
Mineralidad combinada con notas herbáceas, áspero con plenitud media. 2005 a 2015.

14.5
Château Plince
Vino compacto, recibió demasiada madera durante la crianza y no mantuvo sus promesas. ¿Mejorará su forma con la madurez? 2005 a 2008.

14.5
Château Vray Croix de Gay
Un Pomerol bastante elegante de densidad media. Final de frambuesas y caramelo. 2004 a 2008

15
Château Gombaude Guillot
Muy maderizado, pero jugoso y pleno, taninos gustosos, frescos, duros al final. 2008 a 2016.

15
Château La Pointe
A pesar de estar claramente marcado por la madera, también tiene mucho cuerpo y densidad. Final ligeramente amargo. 2006 a 2012.

15
Château Montviel
Agradable complejidad aromática; taninos pulidos pero firmes, con casta, final afrutado largo y apetitoso. 2006 a 2016.

15
Château Franc Maillet
Púrpura intenso y brillante; humo y madera nueva; pleno y abundante, madera muy presente, que todavía enturbia un poco el disfrute de este vino en sí interesante y apetitoso. 2008 a 2015.

15
Château La Croix
En su línea discreta y afrutada resulta muy agradable, posee elegancia y frescura, con madera presente pero perfectamente ligada. Gusta, en un estilo moderno y accesible. 2006 a 2014.

15.5
Château Bonalgue
Ahumado, compacto y áspero, taninos angulosos, buen potencial: fiel a sí mismo. 2008 a 2016.

15.5
Château Le Gay
Vainilla y especias; la madera resulta algo verde y muy presente, y en esta fase deseca algo el final, pero detrás también se oculta una frutuosidad interesante y alegre. Conviene dejarlo madurar algo. 2007 a 2015.

15.5
Château La Croix Toulifaut
Bayas negras y vainilla en nariz; frutuosidad aterciopelada y jugosa, estructura firme, cuerpo pleno; un Pomerol de libro con taninos angulosos de una casta asombrosa. 2008 a 2016.

15,5
Château Haut Maillet
Nariz magnífica, vainilla, almizcle, saúco; abundantes taninos apetitosos, plenos y frescos, densidad y solidez, puede madurar. 2008 a 2016.

16
Château Mazeyres
Aromas de madera nueva que dan una impresión muy cuidada; taninos gustosos, apetitosos, muy presentes pero perfectamente maduros; un vino bueno, de factura magnífica, que una vez más sorprende y convence plenamente. 2007 a 2016.

16
Clos de l'Eglise
Nariz marcadamente lastrada por la madera nueva; bastante cuerpo en boca, abundantes taninos dulces, moderno, intercambiable, pero muy bien hecho. 2006 a 2015.

16
Château Gazin
Compacto, con buena estructura, denso y firme, taninos ahumados, maduros, posteriormente también una pizca amargos, combina la firmeza con la elegancia, puede madurar. 2006 a 2012.

Una imagen detallada de la etiqueta de un vino de Pomerol del año 2000. La etiqueta es de color crema con letras y diseños en rojo y negro. Se puede leer "POMEROL" y "2000" prominentemente. Hay una firma manuscrita en rojo que parece decir "Château Mazeyres".

Mucho Pomerol a buen precio: Mazeyres.

16
Château La Grave
Posee casta y plenitud; taninos ásperos, pero no agresivos, puede madurar. Un vino absolutamente sincero que sienta muy bien. 2007 a 2016.

16
Château Latour
Suave y cálido en boca, con taninos pulidos y redondos; como siempre, un vino muy sensual, accesible y seductor, que se disfrutará muy pronto. 2005 a 2012.

16
Château Le Bon Pasteur
Taninos extremadamente seductores y gustosos, final afrutado largo y fogoso; no es un dechado de complejidad, pero ¡qué frescura, qué frutuosidad! 2006 a 2015.

16
Château Petit Village
Jugoso y delicado, pero con taninos firmes, desgraciadamente seguidos por un final ahumado sobremaderizado. ¿Cómo puede criarse tan fallidamente un vino tan bueno, que encarecimos tremendamente en primeur? 2007 a 2015.

16
Clos du Clocher
Púrpura intenso y luminoso; intenso, sólido, denso y pleno, aún muy cerrado; final largo, especiado, lleno de temperamento. Debe madurar. Un vino magnífico con carácter. 2010 a 2020.

16
Château du Domaine de l'Eglise
Compacto en boca, firme y anguloso, taninos apetitosos, final largo; posee carácter y un gran potencial de maduración. Para quienes aman un Pomerol apetitoso, anguloso y áspero. Ha mejorado de nivel con respecto a la cata en primeur. 2010 a 2020.

16,5
Château Beauregard
Se le perdonan las notas superficiales de madera en nariz por la calidad de los taninos y los extraordinarios aromas frutales; moderno pero muy agradable: no sólo posee plenitud, sino también cuerpo. 2008 a 2018.

16,5
Château Hosanna
Magnífica textura, estructura de taninos con casta increíble, elegante y refinado; un vino moderno muy agradable: desde luego impresiona, se percibe habilidad e inspiración en este vino noble, pero queda el temor de verse engañado por un exceso de maquillaje. 2006 a 2012.

16,5
Château Certan de May de Certan
Posee una casta y firmeza particulares, y un aroma especiado interesante que lo diferencia de muchos vinos de su clase. Los taninos aún són ásperos, pero garantizan una buena maduración. Posee carácter. 2010 a 2020.

17
Château Clinet
Rojo cereza brillante; un Clinet inhabitualmente fresco, intenso y jugoso, con madera perfectamente integrada y textura aterciopelada. Plenamente agradable y recomendable. 2006 a 2014.

17
Château Trotanoy
Marcadamente floral, saúco, uno de los mejores buqués; increíblemente pleno y suave, taninos maduros, redondos, gustosos, sólo al final ásperos; un Trotanoy decididamente encantador y accesible, que oculta su fuerza tras la rica frutuosidad. 2008 a 2020.



Clinet: vuelve a volar alto.

17.5
Château La Fleur Pétrus
Magníficamente complejo y floral; denso y pleno en boca, intenso y largo, estilo maravillosamente compacto y carnoso, pero no desbordante sino magistral y fresco, posee temperamento. Un vino excelente. 2007 a 2018.

17.5
Château L'Evangile
A pesar de su estilo sorprendentemente cerrado en esta fase, además de casta y vigor también tiene una buena dosis de elegancia y terciopelo. 2008 a 2020.

18
Château Lafleur
Aromática compleja; máxima finura y al mismo tiempo increíble por su casta, densidad, frescor y aromas especiadoss; lo más sorprendente es la jugosidad, la magnífica duración y los aromas de especias. Apasionante, arrollador. 2010 a 2030.

19
Château Pétrus
Púrpura intenso, brillante, prometedor; múltiples capas, misterioso, cautivador aunque todavía discreto; floral, de increíble densidad, plenitud y duración, con taninos extremadamente plenos pero aterciopelados, duración literalmente interminable; un vino excelente a la altura de su fama. 2008 a 2030.

19
Vieux Château Certan
Aún cerrado, sólo aparecen notas de frambuesa y flores tras airearlo prolongadamente; estructura excelente en boca, denso y pleno, final afrutado magnífico y fresco; un vino bueno, elegante, refinado, que sólo desarrollará plenamente su potencial con la maduración. Sencillamente maravilloso. Se crece en la copa, un signo de un gran vino. 2010 a 2030/2040.

20
Château La Conseillante
Aromas seductores y ahumados; intenso y pleno en boca, denso y larguísimo, fruta perfectamente madura; taninos pulidos: un vino del milenio. La fuerza del Pomerol, el frescor frutal de un borgoña... todo es magnífico. Se queda uno sin habla: es imposible que un vino tinto sepa mejor. 2010 a 2050.

SAINT-EMILION GRAND CRU

En realidad, es una denominación que hay que ganarse cada año, no una clasificación propiamente dicha. En este grupo hay muchos vinos interesantes que han ascendido de nivel y algunas gangas. Resultan de espacial interés aquellos vinos que no maquillan con madera la tipicidad de la añada.

14

Château La Commanderie de Mazeyres

Canela y especias; aunque tiene jugo y un cierto frescor, el final está demasiado marcado por la madera. 2004 a 2008.

14

Château Vieux Maillet

Abundantes maderas nuevas en la primera impresión olfativa, seguidas por notas de fruta; ha apostado al máximo por el extracto, taninos maduros, pero con una cierta dureza al final que no se irá con la maduración. 2005 a 2008.

14,5

Château Fauçères

Púrpura intenso; marcado por la madera y ahumado, frutalidad dulce, jugoso, rico en extracto, final extremadamente alcohólico y marcado por el humo. 2006 a 2010.

14,5

Château Haut Villet

Vino interesante con cierto potencial; taninos sólidos y jugosos, final largo y ahumado, marcado por notas frutales, sólo áspero y amargo en la salida de boca. Gustoso. 2006 a 2012.

14,5

Château Tauzinat l'Hermitage

Aún muy macado por la crianza; nos gustan su estilo firme y áspero, sus notas frutales herbáceas y su longitud. Un vino de contenido medio con cierta robustez, que puede madurar algo. 2006 a 2014.

14,5

Château Vieux Sarpe

Un Saint-Emilion decente, fluido y esbelto, con taninos ligeramente verdes y potencial de maduración medio. 2005 a 2010.

14,5

Château Puy Blanquet

Nariz seductora de bayas rojas, seguidas de saúco y humo; tiene casta, con taninos firmes, ásperez y apetitosos que llenan la boca, final largo marcado por la fruta, algo seco. 2007 a 2016.

14,5

Château Bel Air

Ahumado y marcado por la madera, taninos ásperez y angulosos; puede madurar algo. 2005 a 2012.

15

Château La Couronne

Frutalidad discreta y frutal, elegante y refinado, con taninos suaves, suficientemente firmes al final, apenas ásperez. Agradable, amable, sienta bien. 2005 a 2010.

15

Château de Pressac

No es un vino popular, sino más bien cerrado, extremadamente auténtico, áspero pero denso, hace pensar en viñas viejas y en bayas muy maduras: tiene uno la impresión de mascar uvas frescas. Para amantes de lo auténtico. 2008 a 2020.

15

Château Jean Voisin

Aromas especiados seductores, con componentes de vainilla, clavo y otros aromas de madera, bayas negras; estructura plena e intensa, denso y largo, taninos achocolatados ásperez, aún juveniles, angulosos pero bien ligados, con agradable componente amarga. 2006 a 2014.

15

Château Mauvezin

Mucha madera nueva, lo que lo hace especialmente ahumado; también es la madera la que estructura el vino, aunque en un registro agradable que sienta bien. Tiene potencial. 2006 a 2015.

15

Château Patris

Los taninos son redondos y maduros, la frutalidad gustosa, pero el conjunto está excesivamente cubierto por la madera y el final cojea un poco. 2005 a 2012.

15,5

Château Clos de Sarpe

A pesar de su estilo recatado también es pleno y jugoso, con taninos sólidos bien entretejidos; posee vigor y frescura, puede madurar. 2006 a 2015.

15,5

Château Côte de Baleau

Púrpura intenso; recatadamente ahumado; denso y lleno, taninos gustosos y plenos, muy rico en extracto, lo que en todo caso perjudica algo a la finura y el frescor. 2007 i 2014.

15,5

Château Fombrauge

A pesar de su estilo áspero también tiene bastante casta y duración. Se disfrutará mucho cuando madure, en un registro vigoroso que sienta bien. Ideal para banquetes y platos de caza. 2008 a 2016.

15,5

Château Le Castellet

A pesar de su aromática recatada ya es muy seductor, con sus notas de bayas maduras, su textura fresca y jugosa y sus taninos apetitosos. Un vino de los que nos gustan, con temperamento y frescura. 2006 a 2015.

16

Château La Gomerie

Púrpura intenso; muy marcado por las maderas nuevas, jugoso e intenso, denso y pleno, taninos ásperez y apetitosos, tiene bastante casta, lo que salva al vino. 2005 a 2012.

16,5

Château Cros Figeac

Un vino magnífico: posee vigor y casta, plenitud y duración, en un estilo moderno pero noble, taninos perfectos con firmeza y casta al mismo tiempo, final larguísimo. 2008 a 2020.

17

Château Tertre Rôteboeuf

Posee finura y frescor, frutalidad gustosa, de increíble finura y delicadeza, amabilidad en estado puro. Los taninos sólo llegan en el anexo. La oposición entre la frutalidad madura y la necesaria dureza de los taninos resulta especialmente agradable. 2005 a 2015.

SAINT-EMILION GRANDS CRUS CLASSÉS

Un grupo heterogéneo de vinos clasificados, que en su calidad van desde el Saint-Emilion sencillo hasta productos de primerísimo nivel. También en este caso se trata de buscar vinos donde la madera se haya utilizado con tino y discreción.

14

Château Chauvin

Posee cierta densidad, taninos redondos, madera perceptible, pero le falta algo de frescor. 2005 a 2012.

14

Château Laroze

Algo intercambiable, ligeramente herbáceo, de densidad y plenitud medias, pero con buena estructura. 2005 a 2010.



Cros Figeac: pequeña cantidad, calidad máxima.

14

Château Le Prieuré

Suave, sencillo, rectilíneo, gustoso, bien hecho pero no precisamente denso. 2004 a 2008.

14,5

Château Larcis Ducasse

Es algo excesivamente áspero y ligeramente amargo en esta etapa, pero también bien perfilado, con agradables notas frutales. Debe madurar algo; es posible que mejore. 2005 a 2012.

14,5

Château Franc Mayne

Factura muy moderna, rico en extracto, final amargo, poco frescor. Un fanfarrón. 2006 a 2012.

14,5

Château Petit Faurie de Soutard

De estilo poco pretencioso, elegante, sienta bien, potencial medio, con los aromas de un Saint-Emilion clásico. 2005 a 2010.

14,5

Château Grand Pontet

Púrpura mate; marcado por la barrica; algo áspero, herbáceo, con un ligero verdor que la madera no consigue mitigar. 2005 a 2012.

14,5

Château Les Grandes Murailles

Púrpura intenso; moderno, complaciente, excesivamente rico en extracto, lo que hace albergar temores sobre su futuro. A menudo, querer mejorar lo bueno resulta contraproducente. 2005 a 2010.

14,5

Château Yon Figeac

Abundantes taninos ásperez y angulosos, final algo seco, anguloso, rugoso por la crianza. Debe madurar, puede que mejore un poco más. 2008 a 2016.

14,5

Château Laroque

Bastante marcado por la madera en esta fase, con sus notas de canela y madera de sándalo, pero también frutalidad gustosa. Si el final no fuera algo seco, recibiría incluso medio punto más. 2005 a 2010.

15

Château Berliquet

Humo, caramelo y chocolate; demasiado marcado por la madera, pero también tiene bastante sustancia, taninos frescos, ásperez, apetitosos: es una pena que la madera nueva demasiado intensa oculte casi por completo los magníficos planteamientos. ¿Cómo ha sido posible convertir este vino delicioso en primeur en una vulgaridad tan internacionalizada y normalizada? La gran decepción. 2006 a 2012.

15

Château Dassault

Púrpura intenso; aromas seductores, componentes florales y frutales, mucha, mucha madera; marcadamente fresco y jugoso, taninos pulidos y suficientemente firmes, aunque el final es por desgracia extremadamente seco. Es una pena: como siempre, posee la disposición necesaria para un vino de ensueño, pero falla la realización. 2006 a 2012.

15

Château Fonplégade

Jugoso y temperamental, fresco con densidad media, en este estadio el final ligeramente amargo resulta algo demasiado ahumado y marcado por la madera, pero la frutalidad dulce acabará por imponerse. 2006 a 2012.

15

Château Fonroque

Jugoso y pleno, taninos firmes perfectamente ligados, sólo una pizca seco al final. La madera está presente, pero el vino lo soporta. Compacto, con potencial. 2008 a 2016.

15

Château La Dominique

Muy marcado por la madera, chocolate y caramelo; la casta que podría tener el vino y que se adivinaba en primeur hay que imaginársela. Es una pena. Una vez más, se ha desaprovechado la oportunidad de hacer un vino realmente grande. 2006 a 2015.

15

Château La Couspaude

Vainilla, chocolate, cereza, la nariz de un burdeos internacional; pleno y jugoso, gustoso y frutal, denso y largo, taninos apetitosos. Totalmente intercambiable, ha apostado plenamente por el extracto: el final resultará seco antes de que el vino alcance su madurez óptima de consumo. 2006 a 2010

15

Clos Saint Martin

Jugoso, estructura firme, denso, notas presentas de maderas nuevas, el final es por desgracia demasiado seco. Impresiona por su extracto, pero le falta complejidad. 2006 a 2012.

15

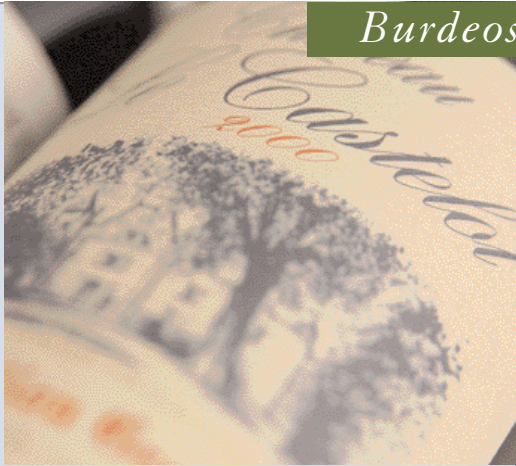
Château Moulin Saint Georges

Especiado y suave, con taninos ásperez, angulosos, pero no agresivos. 2007 a 2015.

15,5

Château Balestard la Tonnelle

Bien hecho, taninos firmes y angulosos, aromas frutales extremadamente interesantes; fuerza contenida en fase embrionaria, madurará estupendamente. 2008 a 2018.



Le Castellet: un buen vino a un precio razonable.

16

Château Grand Mayne

La madera aún está muy presente en esta fase, los taninos son algo rugosos y el final una pizca amargo, pero no le faltan densidad ni vigor. Debe madurar. 2008 a 2016.

16

Château Canon la Gaffelière

Extraordinaria factura, con sus seductores aromas de chocolate y cereza, los taninos pulidos, quizás demasiado banales; muy complaciente y elegante, pero con poco temperamento. 2005 a 2012.

16

Château Guadet Saint Julien

Muy rico en matices y seductor, con notas frutales y ahumadas, componentes florales y minerales; estructura pulida extremadamente elegante, taninos perfectos sólo algo secos al final, amabilidad y al mismo tiempo una buena dosis de contenido. ¡Una maravilla! 2006 a 2012.

16

Château Haut Sarpe

Taninos ásperez y angulosos, pero no secos, que permiten deducir un buen potencial. En general, el vino es agradablemente denso y compacto, aunque aún muy cerrado, mineral, con futuro. 2008 a 2018.

16

Château Larmande

A pesar de la factura moderna también tiene mucho jugo, complejo dulce marcado, madera bien equilibrada: uno de los mejores Larmande de los últimos tiempos, ha cumplido plenamente las promesas de la cata en primeur. 2008 a 2016.

16

Château Bergat

Increíblemente gustoso y jugoso, denso y largo, taninos angulosos apetitosos, final interminable... un vino excelente con un grandísimo potencial. Ha mejorado con respecto a la cata en primeur. 2008 a 2018.



Guadet Saint-Julien: seductor con mucho calado.

16
Clos de l'Oratoire

Color magnífico, brillante, luminoso; nariz embriagadora con notas frutales, especias; todo es seductor y gustoso en este vino, el dulce sabor a bayas, la densidad, la duración, pero también los taninos amplios, angulosos, imponentes. Sólo le falta algo: la tipicidad. Pero qué más da: se disfruta. 2006 a 2010.

16,5
Château Troplong Mondot

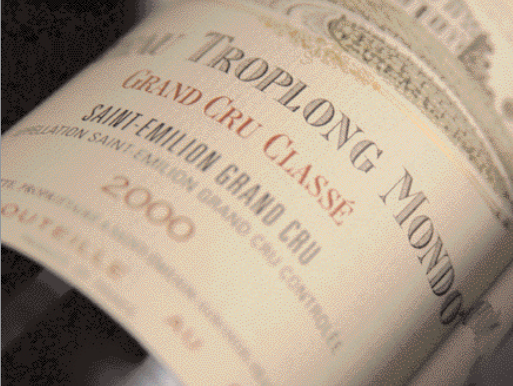
Púrpura intenso; aromas seductores, bayas negras, vainilla; gusta por su frescura y su gran casta, los taninos achocolatados tienen brío, el final es fogoso... el mejor vino de este pago hasta la fecha; con la densidad acostumbrada, pero más fresca que otros años. 2008 a 2020.

16,5
Château Pavie Macquin

Un vino estupendo; denso, profundo, pleno y largo, aún muy recatado pero con enorme potencial tanto en lo que se refiere a aromas como a taninos, lleno de casta. 2008 a 2020.

17
Château Cadet Piola

Púrpura intenso; jugoso y frutal, de estructura llamativamente firme y sólida, que lo hace denso, pleno y largo, taninos de primera calidad, seductor sabor a fruta, magnífica profundidad y longitud, final fogoso; un vino excelente de marcado carácter. 2010 a 2020.



Troplong Mondot: marca la pauta.

17
Château La Serre

Magníficamente seductor, floral, especiado, mineral, afrutado; suave y aterciopelado, extremadamente amable, con la suavidad de un Pomerol, la filigrana de un Saint-Emilion y los taninos firmes de un Pessac-Léognan: ¡La Conseillante en pequeño! 2005 a 2014.

SAINT-EMILION PREMIERS
GRANDS CRUS CLASSÉS

El grupo de los mejores, en un nivel de calidad muy similar. Todos los vinos de esta categoría son recomendables, pero los precios se encuentran en el límite de lo soportable. Pavie y La Gaffelière no enviaron muestras.

16
Château Trotte Vieille

Jugoso y alegre, taninos apetitosos, suaves pero finos, maduros; sorprende por su estilo sencillo, pleno, denso, afrutado, totalmente distinto del vino antaño tan hosco. Sin embargo, ya parece sorprendentemente maduro. Merece la pena seguir de cerca este vino para no dejar pasar su mejor momento. 2008 a 2016.

16,5
Château Magdelaine

Gustoso, con la densidad justa, final de bayas rojas maduras, taninos frescos y suaves bien ligados; posee tipicidad, refinamiento y elegancia. Amable. 2006 a 2015.

16,5
Clos Fournet

Rojo cereza intenso; nariz marcadamente seductora, bastante madera nueva, pero también notas de fruta y especias; jugoso y denso en boca, taninos redondos, maduros, plenos, tan fogosos como ásperos; no es un dechado de complejidad, pero resulta opulento y sin adornos. Disfrute garantizado. 2008 a 2016.

17
Château Beau Séjour Bécot

Notas seductoras de barrica, pero también bayas y flores; posee elegancia, finura, casta, taninos suaves de grano magníficamente fino, final interminable elegante y marcado por la fruta. Un gran vino. 2008 a 2020.

17
Château Belair

Floral y mineral; posee casta y longitud, los taninos son frescos, ásperos y no demasiado imponentes, el conjunto resulta perfilado y prometedor: madurará para convertirse en un vino elegante que sentará bien. 2006 a 2020.

17
Château Canon

La magnífica textura y la densidad impresionan, pero a pesar del extracto no le falta refinamiento, el buqué es noble, cuidado y seductor. Puede madurar. 2008 a 2020.

17,5
Château Angélys

Púrpura muy intenso; ya el color, la profundidad y la jugosidad revelan el pago. Asombrosamente aterciopelado, denso, largo... sencillamente perfecto y ya delicioso en este estadio. Los amantes del Angélys pagarán una fortuna por este vino. 2006 a 2018.

17,5
Château Cheval Blanc

Asombrosa calidad de los taninos, mucha frutosidad; pero lo que sorprende en esta fase es el alcohol perceptible, que resta al vino algo de su amabilidad habitual. Tal vez la recupere con la maduración en botella. 2008 a 2018.

18
Château Figeac

Exhala notas de rosas recién abiertas y uvas crespas maduras, con una componente herbácea y especiada muy particular; en boca es marcadamente jugoso y fresco, con taninos ásperos y angulosos nada flojos, final de frambuesas, alcohol sorprendentemente presente aunque desaparece en el posgusto, permanece interminablemente en el paladar. La calificación es puramente intelectual, porque este vino nos traerá de cabeza en los próximos años y seguramente nos engañará a menudo, resultando en ocasiones grandioso y otras veces cerrado y hosco. La fogosidad, el dulzor frutal y la aspereza se equilibran mutuamente y dan al vino una casta y opulencia inhabitual incluso en un Figeac. Quien quiera ir sobre seguro debe esperar diez años antes de abrir la primera botella. 2010 a 2025.



Figeac: sólo hay uno mejor.

19
Château Ausone

Como siempre, de estilo muy borgoñón, magnífico sabor frutal con casta y dulzor, taninos apetitosos ya en el comienzo, nobleza perceptible, final muy largo marcado por la fruta. Excelente, uno de los grandes vinos de la añada, pero su precio está más allá del bien y del mal: por desgracia, también en eso se parece a los mejores borgoñas. 2010 a 2030.

Novedades

145

Ametller Civill, S.A.
Els Igols 2000

Rojo granate con irisaciones anaranjadas. Roza la sobremaduración, aunque es complejo de aromas: clavo, tostados elegantes y fondo de cueros. Amable en su paso, goloso, con cuerpo, tanino sedoso, y final amargo agradable. 2003 a 2005.

14,5

Celler del Roure, S.L.
Maduresa 2000

Típicamente mediterráneo en nariz, de aromas maduros a fruta roja, pimienta negra y eucalipto. En boca, equilibrado, y una brillante acidez que armoniza las sensaciones con el final impregnado por la frutisidad. 2003 a 2004.

14,5

Finca la Anita, S.A.
Luna Malbec 2001

Fruta madura y concentrada, y notas vegetales de fruta más joven, aunque están en mayor proporción la primera. Sin embargo el aporte de madera está muy bien medido con un paso de boca fresco y amable; final amargo. 2003 a 2005.

14,5

Nuviana
Nuviana Tempranillo-Cabernet 2001

Aun se muestra cerrado al principio, y aunque afloran con dificultad sus aromas, se puede apreciar una buena reducción de cueros y gama animal con la fruta pasa (higos) acompañando el conjunto aromático. Muy hecho ya, jugoso, donde nada molesta y todo muestra armonía dejando un final agradable. 2003 a 2004.

15

Jané Ventura, S.A.
Vinya Palfuriana 2001

Intenso color rojo picota con irisaciones granate. Oculto a la nariz, necesita airearse. Grosella, toque balsámico y de pimienta-clavo. En boca está tierno todavía, tanino ecante que necesita pulirse aunque no entorpece apreciar la calidad frutal y su estructura. Necesita botella. 2003 a 2006.

LOS PÉTALOS DE LA PRIMAVERA

Con la llegada de la primavera, nuestro estado de ánimo se dispone a la aventura. Comenzamos por tres catalanes muy interesantes: Jané Ventura, que sigue empeñado en revolucionar el panorama vinícola del Penedès; Ametller Civill, que se estrena en Priorato, aunque elabora vino en Penedès y la región del cava; por último, una mistela espectacular, elaborada con la variedad Cariñena por un sistema parecido al de criaderas y soleras, con una base de la solera con más de 25 años. El grupo Codorníu inaugura la bodega Nuviana, en Belver de Cinca, Aragón. El nombre significa algo así como vinos de la vida, y corresponde a un estilo moderno de entender el vino. Dos vinos de las dos zonas de mayor reputación en España nos sorprenden gratamente: el primero, de La Rioja, es un monovarietal de Maturana tinta, muy personal y bien concebido; el segundo, de la Ribera del Duero, pertenece a una línea de vinos que Juan Manuel Burgos, enólogo de bodegas Cachopa, ha diseñado con una materia prima muy seleccionada y vieja. Este concentrado está elaborado con cepas de entre 40 y 80 años de antigüedad. Pura esencia. Siguiendo el cauce del río Duero nos desplazamos hasta Portugal, al Douro, donde Quinta do Estanho, además de ser conocida por sus Oportos, también elabora tintos secos como este Tinta Roriz, la Tempranillo española. En Valencia la bodega Celler del Roure ha hecho un vino de corte mediterráneo, muy agradable. Finalmente, Finca la Anita, bodega Argentina de Mendoza, nos presenta su segunda marca.

15,5

Viña Ijalba, S. A.
Dionisio Ruiz Ijalba 2001

Un vino con personalidad, pues la buena integración de sus componentes le proporciona brillantez y atenúa su complejidad: higos, cuero usado, tabaco, etc. Un paladar que se echaba de menos, suave, equilibrado, sin grandes explosiones, lo suficientemente armónico para que no llegue a saturar donde el tanino acaricia. 2003 a 2006.

15,5

Jaime Acácio Q. Cardoso
Quinta do Estanho Tinta Roriz 1999

Un vino complejo y serio en el que se aprecia un trabajo de fondo bien hecho: fruta negra con buen punto de madurez, notas torrefactadas, tabaco de pipa y aldehídos nobles. En boca se aprecia cierta sequedad del tanino, todavía por pulir, lo que no interfiere en exceso gracias al volumen de peso de la fruta y un cuerpo notable. Mejorará sin duda en botella. 2003 a 2005.

16,5

B. y V. Juan Manuel Burgos
Avan «concentración» 2000

Nariz muy poderosa e intensa, gran concentración de fruta roja madura que se funde con elegantes tostados de madera y ápices minerales. Aunque se puede guardar algunos años, ahora se deja beber, pues tiene carnosidad, un tanino maduro y la capacidad de impregnar las papilas y la vía retronasal de sabor y aromas. Si lo guarda, mejorará. 2003 a 2007.

16,5

Celler el Masroig
Mistela Mont Vella del Masroig

Caoba con ribete teja, muy atractivo. Potente, se aprecian los frutos secos, orejones, incienso, etc... Muy complejo recuerda a algunos olorosos dulces. Dulzor muy bien medido, en el paso de boca destaca la buena integración del alcohol, que no molesta; pero de pronto, cuando parece haber acabado ¡boom! se produce una intensa explosión de aromas. 2003 a 2006.



FINCA LA ANITA

Merlot de Altura

Un vino excelente de una bodega atípica de Mendoza, Argentina.



Manuel Mas, alma mater de la bodega.

Y Finca la Anita es una bodega atípica por varias razones. La principal es, desde luego, su pequeño tamaño, pues dentro de las colosales dimensiones que se manejan en Argentina es realmente minúscula. Situada en Mendoza, en la comarca del Alto Agrelo, rodeada de vecinos gigantescos, como la espectacular Catena, con la que linda, o la Séptima de Codorníu, también una de las más espectaculares de América del sur.

Y en el mismo lagar, atesoran los hermanos Mas un pequeño santuario. Toda una colección de santos, pequeñas imágenes que son verdaderas reliquias, obras de arte. Entre tanto arte, me encontré con un vino que posiblemente sea el mejor que se ha elaborado en aquella bodega. Se llamará Merlot 2002 y saldrá en la segunda quincena de septiembre. El vino es un concentrado desde misma la cepa, gracias a los tormentos que sufre el viñedo: estrés hídrico, drásticas podas en verde y otras lindezas para sacar una exigua producción. Eso sí, las hojas son sagradas. Antonio Mas asegura que hay que dejar 15 hojas por racimo, «porque son el estómago de la planta». La pequeña viña, que no llega a la hectárea, está situada a mil metros de altitud, muy cerca de la bodega. La elaboración ha sido meticulosa: fermentado en pequeños depósitos y criado cinco meses en barricas nuevas de François Freres. A duras penas han salido 1.350 botellas, que lo convierten casi en un vino de colección. El vino está muy bien ensamblado, la fruta y la madera forman un excelente equipo. Hay aromas de mora, guinda en licor y cacao acompañado todo de una vainilla y tonos tostados. Es sabroso, se agradece su carnosidad, su estructura relevante y un leve y elegante carácter salino. No será de los vinos que aguantan lustros sin evolucionar, pero bien se podrá disfrutar de sus virtudes en un periodo de seis o siete años. Para qué más. ■

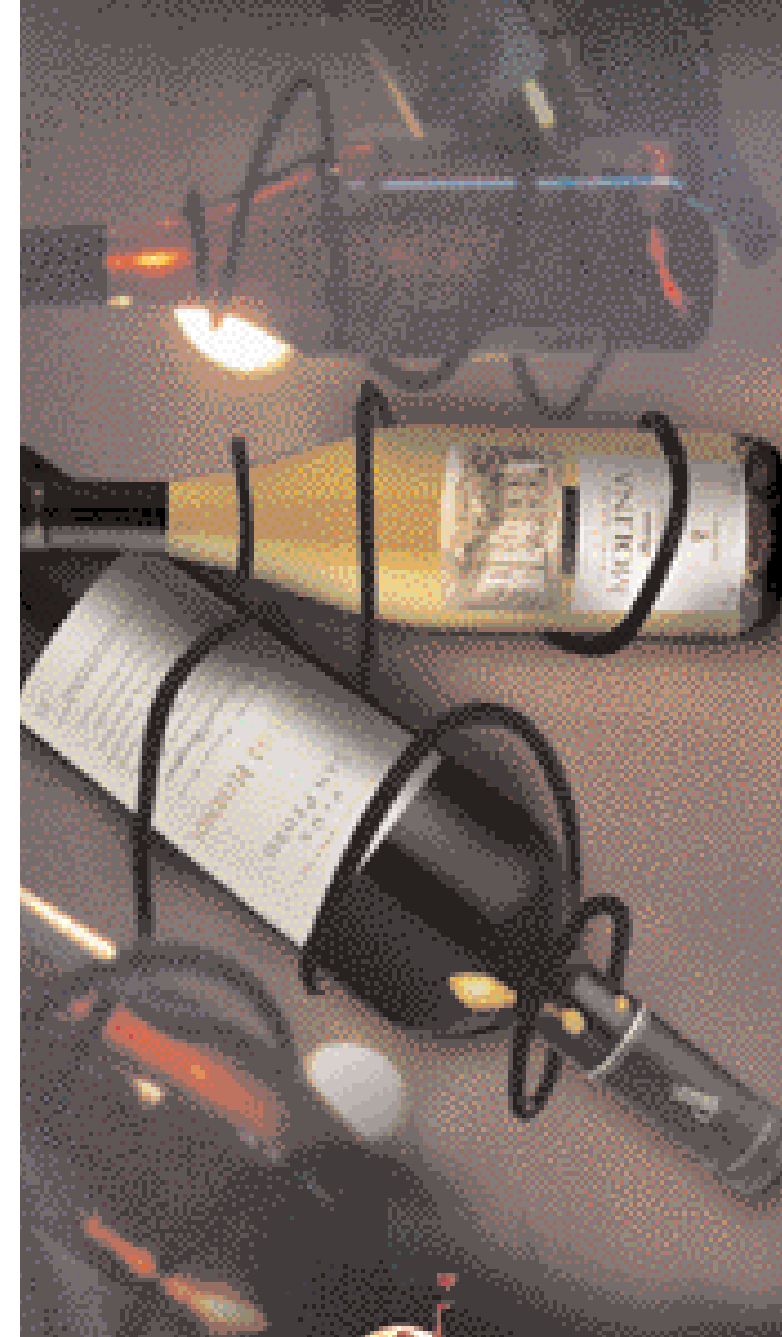
BARTOLOMÉ SÁNCHEZ (bartolome.sanchez@vinum.info)

FINCA LA ANITA MERLOT 2002

Bodega: Finca La Anita.
Precio por unidad: 60 € (precio provisional)
Variedad: Merlot.
Número de botellas: 1.350
Salida al mercado: segunda quincena de septiembre.

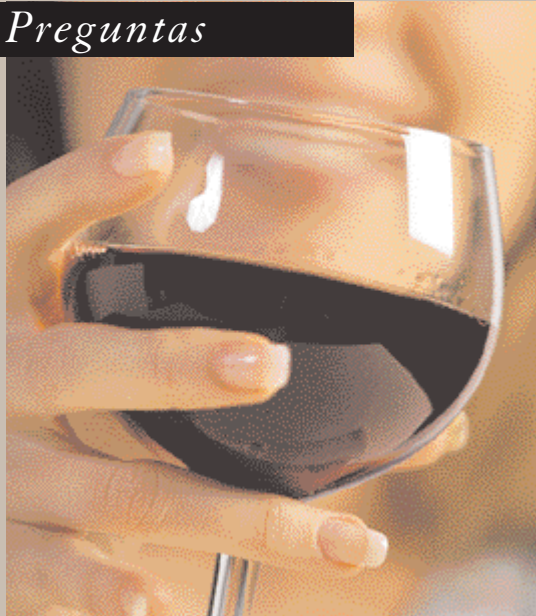


En sus bodegas se forja el carácter y la pasión del mejor vino de Chile



los vinos del mundo

Tel: (03) 485 42 42 - E-mail: info@losvinosdelmundo.com



Un sabor extraño del vino en la boca puede proceder de la prótesis dental.

¿Modifican las prótesis dentales el sabor del vino?

¿Existen datos que indiquen si las prótesis dentales (o los metales) modifican o falsean el sabor en boca?

Uwe Mannerow, Berlin, Alemania.

La respuesta nos la proporcionó la Dra. Renate Willkomm, de Bernkastel-Kues (Suiza), presidenta del foro “Wein & Gesundheit” (Vino y Salud): generalmente, las prótesis y los empastes contienen aleaciones metálicas con cobalto, cromo, amalgama u oro. El tiempo modifica los materiales, ya que el pH de la cavidad oral fluctúa y ataca los metales. Es posible la aparición de corrientes eléctricas entre los metales que influyan en el sentido del gusto o incluso del olfato. Este fenómeno puede verse exacerbado por una higiene bucal deficiente. Los ácidos contenidos en el vino también pueden tener efectos similares.

¿Qué vino armoniza con las especias?

Trabajo en un restaurante tailandés y es muy difícil en nuestra gastronomía aconsejar vinos. ¿Podría decirme qué vinos son recomendables para este tipo de cocina?

Chechu (Madrid)

Difícil papel el que le ha tocado. La cocina tailandesa es muy rica en condimentos como el chile, o cítricos como la lima, por lo que requerirá vinos blancos de acento ácido y especiados que se servirán muy fríos. Por otro lado, para paliar el picante, que anestesia las papilas gustativas, es necesario que el vino en cuestión tenga restos de azúcar para neutralizarlo. Como ejemplos, el Waltraud o el Viña Esmeralda de Torres, el Gewürztraminer de Viñas del Vero (ideal con curry), o el Chardonnay de Jean León. También podría ser apropiado un buen cava brut nature e incluso la gama de los semi-secos con platos agridulces. En tintos, tendremos cuidado con los que sobrepasan los 12,5º alcohólicos, ya que potencian los picantes y resultan ardientes. Riojas clásicas de crianza, maceraciones carbónicas, jóvenes del año con madera, etc. Con los rosados también se aporta un gran abanico de posibilidades, aunque el consumidor parece estar olvidándose de ellos.

Verdores en barricas nuevas de roble

He comprado barricas nuevas de roble americano y he guardado en ellas un vino tinto muy maduro ¿Cómo es posible que ahora tenga verdores?

Esteban Garrido (Argentina)

Es posible que las duelas de sus barricas tengan restos de lignina (que comunican verdor) producidas por un mal secado. Piense que por cada centímetro de espesor de madera el secado a la intemperie debe durar un año, al menos; teniendo en cuenta que las duelas estandar tienen unos dos centímetros y medio de grosor, se tardaría dos años y medio en conseguir un secado óptimo. Este fraude está muy extendido por culpa de la enorme demanda que obliga a sacar al mercado maderas sin terminar.

Pregunta del mes

¿Qué importancia tiene el nivel de llenado de una botella?



En la venta o subasta de vinos raros debe indicarse siempre el nivel de llenado, que constituye un indicio del estado cualitativo, sobre todo en el caso de tintos añejos de alto valor. Si la botella se ha cerrado con un buen corcho y se ha mantenido en condiciones óptimas de almacenamiento (temperatura en torno a 15 grados, humedad de alrededor del 70%), puede presentar un nivel muy próximo al *high fill* (HF, nivel de llenado igual que en el momento del

embotellado) incluso al cabo de 20 años. Sin embargo, a medida que pasa el tiempo se va evaporando el vino. Si el corcho presenta fallos o si la botella se conserva a una temperatura demasiado elevada, o en un lugar demasiado seco, este proceso se acelera. En el espacio que queda penetra oxígeno, responsable del envejecimiento y oxidación del vino. En vinos de más de 10 años es aceptable un nivel *into neck* (IN, parte inferior del cuello de la botella), y si la

edad supera los 20 años también *top shoulder* (TS, inicio del hombro de la botella), e incluso *upper shoulder* (US, zona superior del hombro de la botella) o *mid shoulder* (MS, zona media del hombro). Sin embargo, si las botellas presentan un nivel *lower mid shoulder* (LMS, zona media-inferior del hombro) o *low shoulder* (LS, zona inferior del hombro) el riesgo de una oxidación avanzada es grande. Estos defectos deben indicarse en la descripción.

El precio de los vinos en años malos

Me ronda por la cabeza una pregunta conforme voy analizando la que posiblemente sea una de las peores cosechas, en general, a las que se enfrenta España: la del 2002. ¿Puede un mal año influir tan drásticamente en el resultado final de los vinos? Y es más ¿por qué los precios, en tales circunstancias -con calidades tan mediocres en algunos casos-, no tienden a la baja, sino que incluso se incrementan?

Julián Hernández F. (Toledo)

Que no le quepa la menor duda de que sin buena materia prima, sin buena uva, es imposible hacer buenos vinos, y que ante un año climatológicamente perverso hay pocas medidas de defensa. Por lo tanto, lo más lógico, noble y consecuente por parte de las bodegas sería admitir que la calidad en los malos años merma, problema que aún se acentuará hasta la desesperación en las bodegas que ya tradicionalmente elaboran productos mediocres. Sin embargo las casas de fama consolidada, las que tienen como bandera mantener un nivel alto de calidad año tras año, en los malos tiempos se ven obligadas a seleccionar con mucho rigor, casi siempre sacrificando la cantidad. En algunos casos, en pocos, la cosecha se deprecia tanto que acaba siendo vendida como granel o a marcas de segundo orden. Comprenderá, pues, que la ausencia de cantidad, debido a una estricta selección, acaba incidiendo inevitablemente en el precio. Así que al precio final se llega por la calidad... o por la cantidad. Aunque siempre lo paga el consumidor.



En los años malos se multiplica el trabajo en la viña.

CORCHOS QUEBRADIZOS

¿Cómo puedo sacar de la botella un corcho antiguo que se deshace sin que el vino resulte contaminado?

Stefan Welbers, Dinslaken, Alemania.



Los sacacorchos habituales no son adecuados para extraer sin dañarlos un corcho antiguo que se deshace. En estos casos, los corchos no deben taladrarse con un sacacorchos helicoidal, sino extraerse utilizando mecanismos especiales. Existen dos posibilidades: En primer lugar, un sacacorchos que se asemeja a unas pinzas y funciona de modo similar. Para utilizarlo se introducen dos laminillas laterales entre el corcho y el cuello de la botella a fin de aprisionar el corcho. Traccionando lentamente es posible extraer el corcho intacto. La segunda solución consiste en introducir a través del corcho un minúsculo tubo por el que se introduce en la botella una mezcla de gases a presión que no afecta al vino, para expulsar el corcho desde el interior. Este tipo de sacacorchos, sobre todo el segundo, sólo se encuentran en comercios muy especializados.

Online

El vino a tiro de ratón

Webs españolas especializadas donde encontrar los vinos que está buscando.

elmundovino.com

Uno de los mejores lugares de Internet donde poder ampliar nuestra cultura sobre los vinos internacionales, además de los nacionales. El grupo que nutre de información el portal es muy bueno. Los artículos son de alto rigor profesional y muy variados aunque con un punto de vista muy personal.

vinosalmundo.com

Curioso portal con un apartado dedicado al internauta, que tendrá la posibilidad de escribir sus propios artículos de vino. Dependiendo de su calidad, se le pagarán. Además, cuenta con una sección de armonías plato-vino muy comprometida.

vivirelvino.com

Su priemr soporte fue la revista de papel de difusión gratuita. Poco después se plasmaría en bits sobre la pantalla. El grupo que abastece

el contenido del portal está dirigido por Jesús Flores, reconocido periodista del sector. Recientemente ha inaugurado un aula de cata, además del que se impartía por Internet.

vinosnet.com

Con buenas dosis de pasión y entusiasmo, así es como se definen. Formado por un grupo de amigos (sumilleres, profesores, restauradores) donde comparten sus vivencias y profesionalidad al servi-

cio de otros. Cuentan desde hace poco tiempo con la venta de vinos on-line, con una cuidada selección de vinos nacionales y extranjeros.

masdevinos.com

Fusión de altos vuelos entre cocina y vino, donde los cocineros Sergi Arola y Abraham García aportan su perspectiva desde los fogones. Es la alta cocina explicada por dos grandes maestros y matizada por un enfoque vinícola. Francamente recomendable.

Desfangado

En la bodega hay pasos de gran trascendencia en la calidad, como el desfangado en el vino blanco.



Clarificación por gravedad: las partículas se van posando al fondo lentamente.

Las *burbas* que permanecen en suspensión en el mosto tras el prensado pueden contener partículas de hollejos y tallos, residuos del viñedo (insecticidas, metales pesados) o diversas bacterias. Lo que más tarde puede dificultar la fermentación o provocar defectos del vino como el olor a queso o huevos podridos. Especialmente si la uva está ligeramente podrida o dañada, es importante que el mosto sea lo más claro posible. Un sencillo método de desfangado es la sedimentación. Sin embargo, a menudo la sedimentación se realiza en combinación con un clarificado, por ejemplo con bentonita, carbón activado y gelatina. La bentonita favorece la sedimentación, pero el empleo de carbón activado está considerado por los expertos como un “mazazo” que sólo debería emplearse en casos extremos (por ejemplo, con fuerte podredumbre). Naturalmente, para el desfangado también

se puede utilizar la técnica. Durante mucho tiempo se utilizaron separadores que se valen de la fuerza centrífuga. Pero son caros. Otra alternativa es la prensa de filtro de recámaras, que podría privar más tarde el nutriente a las levaduras durante la fermentación. Por eso, en los últimos años se ha introducido la flotación. El procedimiento se desarrolla así: al mosto se le añade nitrógeno o aire a presión (generalmente en combinación con una gelatina especial). La presión produce minúsculas burbujas a las que quedan pegadas las partículas de fango, que así salen flotando a la superficie, donde se pueden retirar. Otra alternativa es, tras cierto tiempo de espera, extraer el mosto del tanque por su parte inferior. Este procedimiento, aunque caro y difícil, por su fiabilidad está muy bien valorado por muchos vinicultores.

Del rosa al tinto



Las variedades tintas autóctonas, hasta ahora eclipsadas por la avalancha de uvas foráneas, capitaneadas por la Cabernet Sauvignon, han iniciado la contraofensiva de la mano de elabores sin prejuicios, como Manuel Otero, que se ha venido a tierras valencianas para darle un hermano tinto a su blanco albariño Granbazán. Y eligió una zona que todavía se despereza de su sueño granelista, como es Utiel-Requena. Allí es dominante nuestra variedad, uva menospreciada hasta hace poco, utilizada preferentemente para la elaboración de rosados. Un destino mediocre que no hace justicia a esta cepa de racimo pequeño y compacto, que produce un mosto de mucho color y buena acidez, dos atributos esenciales para los tintos de calidad. Han tenido que llegar los nuevos tintos para que pudiéramos gozar de su amplia paleta de aromas frutales (mora, cereza, grosella), impregnados de un ligero perfume a hierbas aromáticas, de los taninos suaves, casi golosos; densidad y textura, con el encanto sosegado del mediterráneo. Más pistas: de cultivo ancestral en la zona comprendida entre La Mancha y el Reino de Valencia, también se la conoce como Coreana, Favechón, Tinto de Zurra, y Valenciana Tinta.

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 10 de abril 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»

SOLUCIÓN DEL NÚMERO ANTERIOR:

Uva: Chardonnay
Ganadores: Abelardo García González (Castro Urdiales), Luis Jódar (Pamplona), José Ignacio Santiago Hurtado (Córdoba), Jordi Gili Puig Guardiola (Font-Rubi), José Luis Borlán Tierz (Sariñena), Francisco Barroso Alfambra (Santander), Juan Sanchis Picó (Turis), Rafael Blanco Ariza (Terrassa), Juan Manuel Romero Manzano (Aguadulce), Fernando Vila Pujol (Palol de Revardit), Josep M. Sansalvador Provencal (Sarrià de Ter), Enrique Muñoz Gutierrez (Sardón de Duero).



MARBORÉ UN VINO INMENSO

Marboré es el fruto de la fusión de los mejores valores enológicos europeos: «terroir», origen y variedades autóctonas, con las virtudes vitivinícolas del Nuevo Mundo: viticultura de precisión y enología control. El objetivo, crear un vino en el que finura y elegancia acompañan a concentración y madurez.



Tecnología de filtración



Isabel Colbrand, 10-12 Ofic. 121-41
Pol. Ind. Fuencairral
28050 MADRID
Tel: 91 358 61 00
Fax: 91 358 08 23
www.sartorius.com

Comte Borell, 210 - Pàrqu.1
28020 BARCELONA
Tel: 93 451 79 20
Mòvil: 699 080 068
Fax: 93 451 17 55
valvanera.spiga@sartorius.com

Quiénes somos

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 suscripciones@vinum.info

Distribuye

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

Imprime

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

Diseño original

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

Depósito Legal M-18076-1997