

JUNIO/JULIO 2003

EL ARTE DE CÁTAR

CATA DE EL BIERZO. CAVAS ROSADOS Y BURDEOS 2000 (2ª PARTE) CHILE EL ARTE DE CÁTAR



Vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

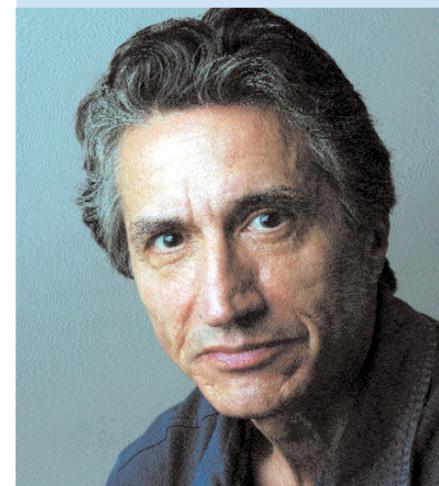
El arte de catar

Catas: Burdeos 2000 (2ª parte)
El Bierzo, la ruta a un paraíso perdido



«En mi cata prima la emoción sobre la reflexión, el sentimiento sobre el juicio, el placer sensorial sobre la serena placidez racional»

Una cuestión de narices



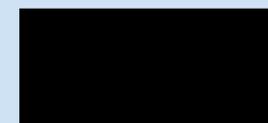
Carlos Delgado.

Dicen los clásicos que las cuestiones de cantidad son fácilmente discernibles, pero si se trata de calidad sólo es posible la discusión. Cantidad y calidad, he aquí la cuestión a la hora de emitir un juicio sobre vino. No es de extrañar que los bodegueros sueñen con una maquinita calificadora frente a la preocupante subjetividad de los críticos, tan engréidos ellos. La seguridad de la certeza objetiva, cuantitativa, frente al du-

doso juicio de nuestros sentidos. La cosa ha llegado hasta la universidad de Valladolid, donde esforzados científicos ponen a punto un «Wine Panel Test» (WPT), capaz de realizar análisis organolépticos por medio de un sofisticado instrumental electrónico. Aseguran que su WPT alcanzará pronto un nivel de perfección «humano». El viejo sueño del gran matemático Turing convertido en realidad. Pero, una vez más, los viejos clásicos tiene razón frente a la moderna teoría de la computabilidad, porque no existe ningún algoritmo capaz de «emocionarse». Y de eso se trata. Si valoramos un vino por sus parámetros cuantitativos, por muy precisos y amplios que sean, estaremos describiendo una

realidad física que adquiere sentido precisamente en su interacción con nuestra subjetividad. Si bebiéramos vino sólo para alimentarnos sería mejor el que tuviera más calorías, vitaminas y nutrientes. Pero bebemos vino fundamentalmente por placer. Así que el mejor vino es el que posee esa virtud inaprensible -sostenida en su realidad física, sin duda- de producir emoción, lo que sólo un ser «emocional» puede valorar. Seguimos a salvo.

En mi profesión he tenido que enfrentarme a la arriesgada tarea de catar y comentar lo mejor de nuestra enología. Y en esta tarea he podido comprobar que no siempre lo perfecto desde un punto de vista enológico es lo más atractivo y gratificante. Por ejemplo, hay vinos que sin duda se merecen una alta calificación por la excelencia de su hechura, pero que producen menos placer que otros más modestos pero cargados de personalidad. Paradoja que ejemplariza el carácter «cualitativo» de la experiencia sensorial. Por eso, en mi cata prima la emoción sobre la reflexión, el sentimiento sobre el juicio, el placer sensorial sobre la serena placidez racional, aunque sin renunciar a ella. Y valoro en los vinos, por encima de todo, la magia indescriptible de lo artístico.



CARLOS DELGADO
Director de Vinum España

En equipo



Cristina Butragueño, nuestra directora comercial, el puente entre lectores y anunciantes con la redacción de Vinum. Tiene el corazón partido entre todos ellos.



Ana Lorente, periodista especializada en enogastronomía. Cocina las palabras con el mismo gusto con que decanta un buen vino.



Ramón Miguel, diseña, maqueta, corrige dominantes en las fotos, pule y da esplendor a las imágenes. Sin él, esta revista sería triste y sin color.

«Catar significa disfrutar del vino de un modo mejor y más consciente, ayudado por una técnica sencilla»



El Bierzo es la estación término de la ruta a un paraíso perdido, a la recuperación de lo auténtico, de lo inexplorado. Pág. 12

«El liderazgo carismático de los expertos vinícolas me da repelús. Hay que despertar el espíritu crítico en el aficionado, para que pueda crear su propio gusto»



La combinación de pasta y vino tinto no es algo superficial. Pero unos vinos casan mejor que otros. Pág. 54



Entrevista a Andrés Proensa, autor de una de las guías de vinos más prestigiosas de España. Pág. 56

La cata es una técnica, es también un arte, es la objetividad de lo subjetivo. Pág. 28

ACTUALIDAD

- 6 INTERNACIONAL
Lula y el Romanée-Conti
- 8 VINO & DINERO
Concentración en el mercado australiano
- 10 NACIONAL
Revolución en La Mancha
- 12 NACIONAL
Presentación de Vinoble 2004
- 14 NACIONAL
Frescava 2003

MAGAZIN

- 16 BIERZO
Viaje al Paraíso
- 28 DOSSIER CATA
El arte y la técnica de catar
- 54 GASTRONOMÍA
Pastas con vinos tintos
- 56 ENTREVISTA
Andrés Proensa

GUÍA

- 61 VINOS DEL BIERZO
El reino de la Mencía
- 64 CAVAS ROSADOS
Una sorpresa en color
- 66 BURDEOS 2000 (2ª PARTE)
Excelente Cabernet Sauvignon
- 71 CHILE
Para buscadores de oportunidades
- 74 NOVEDADES
Lo último del mercado
- 75 EN EL BOTELLERO
Vinos que todavía no están en el mercado

SERVICIOS

- 3 EDITORIAL
- 76 PREGUNTAS
- 77 CARTAS DE LOS LECTORES
- 78 CONOCER
- 80 CONCURSO
- 81 AGENDA
- 82 QUIÉNES SOMOS



Bierzo, labores en el viñedo. Foto: Heinz Hebeisen

FAX

EMBARGO DE VINOS

Dennis Haster, presidente de la Cámara de Representantes de Estados Unidos, ha pedido recientemente que se prohibiera la importación de vinos y aguas minerales franceses. El motivo: las discrepancias entre Washington y París en torno a la actuación en la crisis de Irak.

VODKA EN VEZ DE VINO

Durante su visita al Château Cheval Blanc en Saint-Emilion, Vladimir Putin alabó educadamente los vinos de 1982 y 1990 de este famoso cru. Con la misma cortesía agradeció la caja llena de botellas de añadas legendarias que le regalaron. Pero parece ser que después, durante el recorrido por este pueblecito bordelés, afirmó: "La verdad es que me gusta más el vodka acompañado por un pepinillo".

LUGANA, AMENAZADA

Se pretende que el nuevo ferrocarril de alta velocidad entre Milán y Venecia atraviese la pequeña zona de vinos blancos de Lugana, en la orilla meridional del Lago de Garda. También están previstas una serie de apartaderos y demás instalaciones que podrían suponer la destrucción de viñedos. Paolo Fabiano, presidente del consorcio de esta denominación de origen, quiere solicitar a los políticos regionales y al Parlamento italiano un cambio del trazado.

MENTZELOPOULOS COMPRA MARGAUX

Finalmente, Château Margaux no se venderá al multimillonario estadounidense del software Bill Gates (Ver VINUM 35). Por el contrario, Corinne Mentzelopoulos ha recomprado las participaciones que adquirió el clan italiano Agnelli en 1992. Hasta ahora, los Mentzelopoulos poseían el 25% del famoso cru, mientras que la sociedad de cartera Exor, controlada por los Agnelli, era propietaria del otro 75%. Ahora, la bodega vuelve a estar totalmente en manos de la familia grecofrancesa. El importe de la venta es secreto, aunque los expertos lo evalúan entre 300 y 400 millones de euros.

Lula y el Romanée-Conti

Luiz Inácio da Silva, más conocido como Lula, se había presentado cuatro veces sin éxito a la presidencia de Brasil. En su quinto intento, este antiguo revolucionario y líder sindical tuvo éxito, y desde comienzos de año, este dirigente que conserva su ideología izquierdista intenta poner orden en la política del país más grande de Iberoamérica. Pero hace poco dio que hablar al ser sorprendido en un restaurante de la playa de Ipanema, en Río de Janeiro: no con la famosa "chica de Ipanema", sino con una botella de Romanée-Conti de 1997. Este borgoña de culto cuesta en Brasil sus buenos 1500 dólares, algo que no parece encajar bien con un presidente brasileño que lucha contra el hambre y la pobreza. El pueblo se lo tomó con humor, y rápidamente fundó



Foto: RDB/Reuters/Paulo Whitaker

Al presidente de Brasil le gusta el lujo

el Movimento Romanée-Conti para todos (www.mrcpt.hpg.com.br), que ha tenido una enorme aceptación. Las camisetas con el lema "Socialización de la riqueza y no de la pobreza" impresas por el movimiento se agotaron en poco tiempo. De hecho, creemos que sólo cabe reprocharle una cosa a Lula: debería haber esperado un par de años más, porque el Romanée-Conti de 1997 no deja de mejorar.

Bernard Loiseau: ¿suicidio por perder puntos?



Foto: Samira Bouhimi/AFP

Bernard Loiseau, cocinero estrella cotizado en bolsa, pasaba por dificultades financieras.

La muerte del prestigioso cocinero francés Bernard Loiseau plantea interrogantes. A los 51 años, este importante embajador de Borgoña y sus vinos se mató a finales de febrero con su escopeta de caza, 10 días después de la publicación de la guía "Gault Millau 2003", que pasa a darle 17 puntos en vez de 19. ¿De verdad tienen tanto poder los medios de comunicación? ¿Se producirá pronto en el mundo del vino el primer acto desesperado motivado por la puntuación? Con toda seguridad, los motivos son más complejos de lo que se desprende de la formulación de Paul Bocuse: "Felicidades, 'Gault Millau': tenéis la muerte de un hombre sobre la conciencia". En 1998, Loiseau salió a bolsa con su restaurante de alta cocina en la Côte d'Or, tres restaurantes en París ("Tante Louise", "Tante Marguerite" y "Tante Jeanne") y una tienda de alimentación de lujo. En aquel momento ya tenía 4,5 millones de euros de deudas. La recesión hizo que sus acciones cayeran adicionalmente. Parece ser que el sensible chef consideró la pérdida de puntos en la "Gault Millau" como punto culminante de su mala racha: es una lástima que en lugar de ello no se alegrara por las tres estrellas que la guía Michelin ha vuelto a concederle en el 2003.

ECONOMÍA

CRÍTICAS AL MACROVIÑEDO

La sociedad inversora Premier Pacific Vineyards (PPV) pretende establecer en una zona montañosa de más de 2000 hectáreas entre Sonoma y Mendocino el mayor viñedo de la Central Coast californiana. La intención es que sea sobre todo la variedad Pinot Noir la que produzca aquí vinos de la máxima categoría. El proyecto ha recibido las críticas de organizaciones ecologistas; además, los vinicultores de Sonoma, que no han podido vender en su totalidad su cosecha de Chardonnay del 2002, temen que el exceso de oferta se incremente aún más con el nuevo viñedo. Detrás de PPV está el conocido vinicultor, asesor y planificador de viñedos de Napa Valley, William Hill. El año pasado, las cajas de pensiones públicas de California invirtieron alrededor de 100 millones de dólares en su empresa.

TORBRECK, SALVADA

La «bodega boutique» australiana Torbreck, cuyos vinos reciben siempre la máxima calificación de Robert M. Parker, se vio obligada a interrumpir temporalmente sus actividades en otoño de 2002 por problemas financieros tras la ruptura matrimonial del vinicultor David Powell y su esposa Christine, copropietaria de la bodega. En el último minuto, la entrada del empresario de comida rápida Jack Cowin ha garantizado la continuidad de Torbreck.

CRECE LA SUBASTA SUDAFRICANA

Con 96 bodegas sudafricanas y 175 vinos, la participación en la Nederburg Auction de este año, que se celebrará a mediados de abril en la bodega del mismo nombre en Paarl, será la mayor de los 29 años de historia de esta subasta. Dado que todos los vinos presentados deben someterse a una exigente cata previa, el número final es siempre un importante indicador de la evolución de la calidad en Sudáfrica. En la subasta están representadas por primera vez bodegas como Bergsig, Grangehurst, Hazendal, Steenberg o Sylvan Vale. Entre los vinos más antiguos figura la Monis Port Stamp Collection de 1948.

Australia: el mercado del vino se concentra

A pesar de la tensa situación económica en todo el mundo, Australia aumentó sus exportaciones de vino nada menos que un 30% en el año 2002. Los principales mercados son Gran Bretaña (46% de las exportaciones) y EE.UU. (25%). Sin embargo, en la actualidad, más del 60% de los vinos australianos vendidos en el Reino Unido lo son en supermercados a bajo precio. A raíz de este negocio de gran volumen con una sensibilidad a los precios cada vez mayor se observa en la industria vinícola australiana un proceso de reestructuración y concentración. A comienzos del año, el tercer productor de vinos BRL Hardy (con marcas como Hardys, Leasingham o Château Reynella) fue absorbido por la empresa estadounidense de bebidas alcohólicas Constellation Brands (con primeras marcas de vinos como Simi, Ravenswood o Veramonte). Con ello, Constellation Brands se convirtió en el primer grupo vinícola del mundo. Tras la adquisición, la empresa tiene excelentes perspectivas para beneficiarse de la continuada demanda de vino australiano en Estados Unidos.

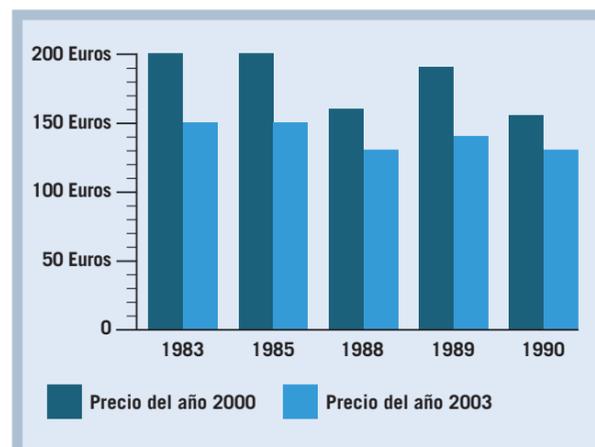
También se multiplican los rumores de absorción en torno a la empresa vinícola más potente de Australia, Southcorp-Rosemount. Como posibles compradores se habla del gigante australiano del sector de bebidas Fosters y del grupo vinícola estadounidense Kendall-Jackson. Con anterioridad, Southcorp-Rosemount había dado lugar a titulares negativos por una previsión negativa sobre

los beneficios y por la retirada del director general Keith Lambert. Lambert, que había dirigido Rosemount Estates durante muchos años, asumió su cargo en julio de 2002 inmediatamente después de la fusión de Rosemount y Southcorp, y el sector vinícola australiano había cifrado grandes esperanzas en él. Sin embargo, no consiguió cumplir las expectativas creadas a la hora de aprovechar el potencial del nuevo gigante de los vinos en los mercados internacionales.

EL CONSEJO DE THOMAS

La bodega australiana Wild Duck Creek (denominación Bendigo) fue noticia en todo el mundo cuando el precio de la selección de 1997 «Duck Muck» llegó en algunos momentos hasta los 2.000 dólares. Para impedir especulaciones similares con el «Duck Muck» del 2000, el vinicultor David Anderson ha amenazado con borrar de la lista de correo a todos los clientes que hagan llegar su «Duck Muck» a una subasta. Para demostrar que va en serio, Anderson ha numerado las botellas e indicado los números en las facturas. Para los amantes del vino, esto significa que conseguir un «Duck Muck» del 2000 será casi imposible, pero quien lo logre podrá al menos esperar un precio asequible...

EVOLUCIÓN DE LOS PRECIOS DE LAS SUBASTAS (ESTIMACIÓN)



En el mercado de subastas, la disponibilidad de cantidades significativas de *Premier crus* de buenas añadas como 1983, 1985, 1988, 1989 y 1990 hace que los precios bajen. Esta tendencia se ve reforzada por la debilidad del dólar, que hace que los coleccionistas norteamericanos se retraigan a la hora de comprar en Europa. Parece ser que el popular Mouton-Rothschild se vende y revende, más que beberse. A diferencia del vino para aficionados al Latour (del que se producen unas 13.000 cajas más), algunas añadas legendarias de Mouton se están vendiendo a precios casi de ganga.

FAX

MÍNIMO HISTÓRICO

Según el Panel de Alimentación 2002 elaborado por el Ministerio de Agricultura, el consumo de vino en España llegó el pasado año a un mínimo histórico al bajar a 29,6 litros per cápita, con una pérdida del 36,4 por ciento, frente a los 46,6 litros de 1987, dato que refleja el importante descenso en España del consumo de vino en los últimos 15 años.

CON VINO, MENOS RESFRIADOS

Un equipo de investigadores españoles ha comprobado que la ingesta de un par de copas de vino al día reduce en un 40 por ciento el riesgo de catarro. El estudio, realizado en más de 4.000 miembros facultativos de cinco universidades de Galicia y Canarias, y publicado en The American Journal of Epidemiology, sugiere que los polifenoles podrían ser los responsables de este beneficio, interfiriendo en la reproducción de los virus causantes del resfriado común.

SUMILLER PARTICULAR

Canal Cocina ha creado un club de vinos a medida de sus abonados, con ello pretende convertirse en «sumiller particular» del espectador, ofreciendo una selección mensual que permita mejorar el conocimiento de los vinos elaborados en nuestro país sobre la base de su relación calidad-precio, y de paso fomentar la cultura del vino en televisión. Para ello, más de 6.000 vinos son catados anualmente por el equipo de TodoVino, socio del citado canal en este proyecto.

SIERRA SUR DE JAÉN

La Asociación de Viticultores y Bodegas de la Sierra Sur de Jaén ha solicitado a la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía que le otorgue la mención geográfica de Vino de la Tierra de la Sierra Sur de Jaén que, en declaraciones a Europa Press del concejal de Promoción y Desarrollo del Ayuntamiento de Alcalá la Real (Jaén), José López, «supondría dar un respaldo de calidad al sector productor del vino tinto jiennense que está en proceso de recuperación».



Alejandro Alonso y Rosa Chazarra, durante la presentación de la Nueva D.O.

D.O. Ribera del Júcar
Castilla-La Mancha en plena revolución

En el hotel Hesperia de Madrid se celebró la puesta de largo de la Denominación de Origen Ribera del Júcar, un acto organizado por OpusWine que contó con la presencia del consejero de Agricultura de Castilla-La Mancha, Alejandro Alonso, del director general, Francisco Mombiela, y de la presidenta de Consejo Regulador de esta nueva zona vinícola conquense, Rosa Chazarra, además de representantes de la Asociación Agraria-Jóvenes Agricultores (ASAJA), el Instituto de la Vid y del Vino de Castilla-La Mancha

(IVICAM), bodegueros, distribuidores, sumilleres y profesionales de la prensa especializada. El consejero destacó la auténtica revolución que está viviendo el sector vitivinícola de esta comunidad autónoma. Rosa Chazarra declaró que era un día inolvidable para esta comarca conquense, que ha visto reconocido su trabajo y esfuerzo. Por su parte, Carlos Delgado, presidente de OpusWine, celebró la entrada de esta nueva D.O. al panorama vinícola español y remarcó la eficaz y acertada política vinícola de Castilla-La Mancha, vanguardis-

ta, que apuesta por la calidad y no por la cantidad. Cabe destacar que Ribera del Júcar es la primera denominación que se rige por la nueva Ley del Vino, con la novedad que todos los tintos, la única tipología amparada en la actualidad, han sido calificados por un organismo externo, el IVICAM. Con Ribera del Júcar son ya nueve las denominaciones de origen de Castilla-La Mancha, y no serán las únicas, ya que actualmente está impulsándose, también en Cuenca y algún municipio toledano, la creación de la futura D.O. Uclés.



Museo Ampelográfico El Encín
Variedades para todos

El Instituto Madrileño de Investigación Agraria y Alimentaria (IMIA), que gestiona una de las colecciones de castas de vid más importantes del mundo, con un total de 2.726, ha inaugurado el primer Museo Ampelográfico en su finca El Encín, en el municipio de Alcalá de Henares. En estas instalaciones se han realizado mejoras para facilitar su conservación y la difusión de conocimientos para que el sector vitivinícola sea más competitivo, y se han seleccionado las más representativas -233 castas- para formar el primer museo de estudio de las variedades de vid. La colección de El Encín -la tercera del mundo- es, a escala universal, una referencia científica y tecnológica en vid y vino.

Montesierra 2002
Ecológico

Bodega Pirineos pone estos días a la venta el Montesierra Ecológico 2002, el primer vino de estas características de la D.O. Somontano. Se trata de un tinto de año «sabroso y bien estructurado», fruto de un proyecto en el que la bodega aragonesa ha trabajado los últimos tres años. Está elaborado a partir de las variedades Tempranillo y Merlot procedentes de un viñedo de cultivo ecológico ubicado en Castillazuelo. Un vino pensado para dar respuesta a un consumidor cada vez más sensibilizado con los temas medioambientales.



FAX

ALTANZA EN 4X4

Bodegas Altanza ha decidido entrar en un campo nuevo para el mundo del vino: el deporte de aventura en su modalidad de 4x4. Esta firma es la patrocinadora oficial de un equipo compuesto por cuatro Mercedes G300 equipados para pruebas en el desierto africano y en triales, y se conocen con el nombre Lealtanza-Marca. Ya han participado en dos pruebas, y poco a poco van alcanzando éxitos, como el tercer puesto en el Enduro Ciudad de Melilla.

ROURA, NUEVAS PLANTACIONES

La firma catalana Bodegas Roura acaba de finalizar la ampliación de sus instalaciones, además de las nuevas plantaciones de viñedo, proyecto que ha supuesto una inversión del orden de 1,5 millones de euros. La ampliación estará dedicada a la crianza de vinos tranquilos, para lo que está previsto alcanzar un total de 800 barricas.

ENCUENTROS CON LA PRENSA

Durante el pasado mes de mayo y con motivo de la celebración de su 10º Aniversario, los miembros de la Primun Familiaie Vini, asociación de once grandes familias elaboradoras de vinos del mundo, entre las que se encuentran Miguel Torres y Vega Sicilia, organizaron una serie de encuentros con la prensa en algunos de los mejores restaurantes de cuatro ciudades europeas: Guy Savoy (París), Hotel Adlon (Berlín), Antica Osteria del Ponte (Milán) y Racó de Can Fabes (Barcelona).

ANIVERSARIO VINOSELECCIÓN

El primer club de vinos de España, Vinoselección, acaba de celebrar su 30º Aniversario con una gran fiesta privada en los jardines del hotel Ritz de Madrid, a la que acudieron socios, personalidades del mundo de la enología, las artes, el espectáculo, el periodismo y aficionados al vino. En la actualidad, 55.000 personas confían en este histórico club, uno de los promotores de la cultura vinícola. Entre sus iniciativas están el popular Día del Vino, el impulso y creación del Salón Internacional del Vino, y actividades como subastas de vino, cursos de iniciación a la cata y cenas-tertulia.

Vinoble 2004 se presenta en público

La cuarta edición del Salón Internacional de los Vinos Nobles, Vinoble, que se celebrará del 26 al 29 de mayo del 2004 en Jerez de la Frontera (Cádiz), arranca su actividad de promoción y difusión por las ferias más importantes del sector.

Vinoble 2004, certamen que organiza el grupo Vinum, OpusWine y el Ayuntamiento de Jerez, ya está en marcha. En el mes de marzo, la promoción fue en Düsseldorf (Alemania), en la X Feria Internacional de Vinos y Espirituosos, «ProWein», uno de los salones más grandes del mundo, que reúne a los principales productores del planeta. En este escenario, el director internacional de Vinum, Rolf Bichsel, presentó la próxima edición de Vinoble, donde los asistentes se interesaron por esta singular muestra que en su corta vida se ha convertido en el más prestigioso acontecimiento dentro del

sector de los vinos dulces. En abril, el marco elegido fue Madrid, en la celebración del XVII Salón Internacional del Club de Gourmets, un evento exclusivamente profesional, considerado como uno de los más relevantes de Europa por la calidad de los productos expuestos. Allí, en el stand del grupo Vinum, Carlos Delgado, presidente de OpusWine, convocó a los visitantes a acer-

carse a Jerez el próximo año y participar en un evento que ofrece la oportunidad única de conocer reunidos a los grandes vinos dulces, generosos y licorosos del mundo. Una cita ineludible en el calendario internacional.



D.O. La Mancha Nueva identidad visual

El Consejo Regulador de la D.O. La Mancha ha desarrollado una nueva identidad e imagen con idea de promocionar y ayudar a la comunicación de los vinos que representa, para impulsarlos hasta el nivel que les corresponde.

Todo un cambio que se podrá observar en todas las manifestaciones de comunicación de los vinos de la D.O. La Mancha, así como una campaña publicitaria de lanzamiento promocional y divulgativa en los medios. Una imagen muy trabajada que afecta a la marca gráfica del logo del Consejo, a las contraetiquetas y al diseño publicitario con el objetivo de mantener la credibilidad, la confianza y la fidelidad del consumidor hacia los vinos manchegos, la única vía de que

se distingan de sus competidores. Lo más significativo es la campaña publicitaria, basada en el concepto la «huella» que deja el vino, «la mancha» en su polisemia: denominativa del origen, la mancha como impronta física derivada de su uso; así como otra más sutil y profunda, la huella que deja en el paladar al beber estos vinos. El lema de la campaña es «El origen de la inspiración. El origen del vino». Con él, los responsables del Consejo quieren plasmar una

calidad que no sólo sea real, sino que se perciba correctamente, como única vía de valoración en el mercado. Las acciones de promoción del Consejo se centrarán en la asistencia a ferias, presentaciones de productos, actos de degustación selectivos, degustación en cadenas de distribución, surtidos de muestra, concursos de cata, patrocinio de premios y actividades gastronómicas, aulas didácticas, visitas guiadas a bodegas y comunicados de prensa.

Frescava 2003 Protagonista la mujer

El centro comercial madrileño Moda Shopping volverá a reunir, del 5 al 7 de junio, una selección de los mejores cavas españoles, con particular hincapié en los cavas rosados, la última tendencia en el consumo de espumosos naturales. Una cita con Frescava ideal para refrescar y celebrar la llegada del verano.

Un año más, OpusWine organiza, en colaboración con el Consejo Regulador del Cava, la segunda edición de Frescava en el centro comercial Moda Shopping, donde acudirán las mejores bodegas del sector con sus cavas más selectos. Una muestra que cuenta con dos protagonistas especiales: la mujer y el cava rosado.

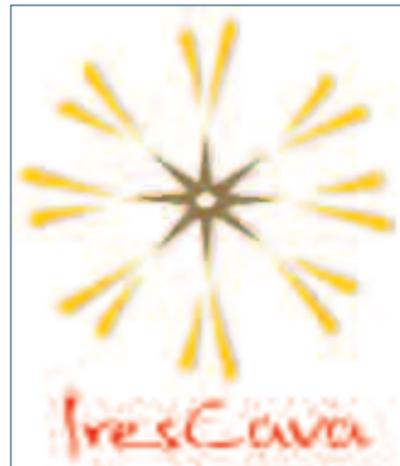
La elaboración y comercialización del cava ha sido una tarea tradicionalmente reservada al hombre, si bien desde hace ya unas décadas la mujer ha ido ocupando puestos de mayor responsabilidad. Nombres como Mar Raventós, presidenta del grupo Codorníu, o M^a Rosa Giró, presidenta del Instituto del Cava, son algunos ejemplos del nuevo papel asumido por la mujer en el sector del cava, nombres a los que se unen los de tantas mujeres cavistas eminentes como Ernestina Torelló, Rosa Carmona, Mari Carmen Raventós, Lali Torelló y Montserrat Mascaró, entre otros.

En Frescava 2003, además de las grandes empresas elaboradoras, estarán presentes los más prestigiosos cavistas artesanos. En total, 20 bodegas reunidas en la prestigiosa cita con el cava en Moda Shopping.

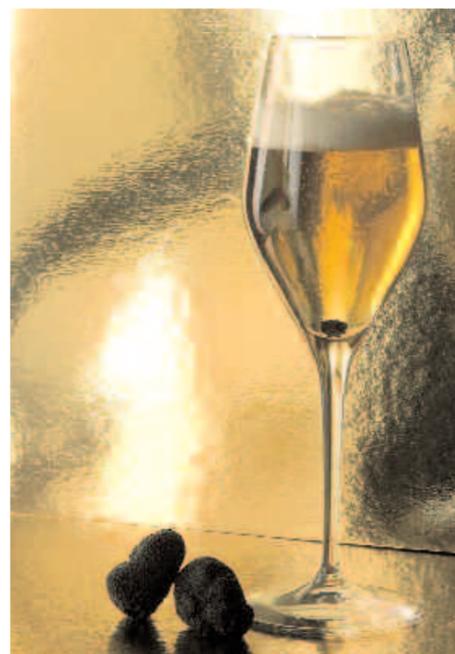
A lo largo de las jornadas de Frescava 2003 se podrá participar en catas magistrales dirigidas por el prestigioso especialista Bartolomé Sánchez, que introducirá a los asistentes en el mundo apasionante de los espumosos naturales, y particularmente en el de los cavas rosados, protagonistas de la edición de este año.

UN CÓCTEL MÁGICO DE FERRÁN ADRIÁ

Otro de los atractivos de la muestra será la presentación de «Sotaterra», un cóctel sorprendente y mágico que Ferrán Adriá



ha creado especialmente para Frescava, que podrá ser degustado el día de la inauguración. Partiendo de una idea aparentemente sencilla, la unión de dos productos que nacen «bajo tierra» (eso quiere decir «sotaterra» en catalán), como son la trufa y el cava, consigue que el espumosa natural se transforme en un sutil y complejísimo concierto de sensaciones. Como por arte de magia, el cava, al fundirse con el jugo de trufa, adquiere una profundidad aromática y un gusto envolvente que sólo alcanzan los mejores espumosos naturales del mundo tras muchos años de crianza en rima. Un envejecimiento súbito y noble que



Ferrán Adriá ha creado Sotaterra, un cóctel mágico para Frescava 2003.

BODEGAS
REINA
VEGA
DE LA REINA

LOS GRANDES
VINOS
DE
VALLADOLID



TELÉFONO
DE ATENCIÓN
AL CLIENTE
+34 902 198 216

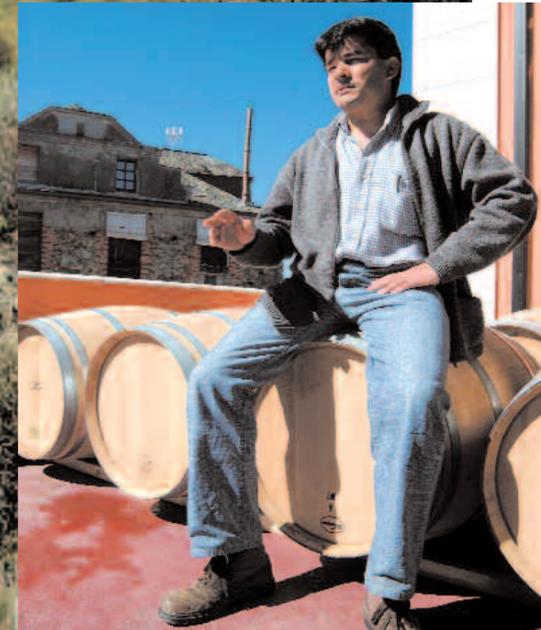
BODEGA
Los Olivos, 30 - 47400 Valladolid
Valladolid - España

www.bodegasreina.com
www.reinavega.com



Nuevo oro de El Bierzo

No es un punto en el camino sino la estación término de la ruta a un paraíso perdido, a la recuperación de lo auténtico, de lo inexplorado, a través de la experiencia ancestral y de la vaga, equívoca pero eterna, voz de la tierra.



La mula «Moreneta» con la ayuda de Agustín arando el viñedo Moncerval en Corullón. Arriba, en página derecha, Alfredo Marqués, de Bodegas Pittacum, en Arganza.



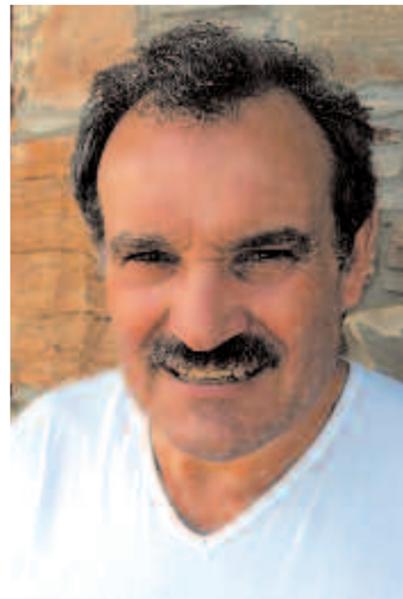
El espejo del cambio hay que buscarlo en las viñas

El Bierzo siempre estuvo ahí, y los ingenieros romanos que hollaron estas tierras camino de un *finis terrae* gritaron ¡Oro! ¡Aquí hay oro! Miles de kilos de oro que engrosaron el tesoro del Imperio. Hoy las ruinas de sus explotaciones -*ruina montium*-, los lavaderos de oro libre de la mayor explotación del mundo a cielo abierto, las megalíticas montañas rojas estériles, son un monumento al descubrimiento y al pasado. Pero otro hallazgo rojo vivo ha venido a convertirse en fuente de riqueza, en depósito de sabiduría, en campo de experiencias. Es su uva, la Mencía, convertida en vino. Siempre estubo allí.

No ha hecho más que amanecer y a esta tierra de promisión han llegado dos sólidas empresas desde Galicia, Terras Gauda a Pitacum y Adegas Galegas (Grupo Galiciano) a Viticultores Bercianos; otros vuelven a sus lares como la triada responsable de Dominio de Tares, y el puntal, aunque modestamente se resista a aceptarlo, llegó de Rioja vía Priorato con un nombre indiscutido en el mundo del vino, el de Álvaro Palacios que, con su sobrino Ricardo, crearon Bierzo y Corullón. Otros como Prada, Pérez Caramé y las Cooperativas siempre estuvieron ahí, aunque con muy distinto talante. Eso hace que el recorrido por las bodegas punteras sea de lo más variopinto, reconstrucciones históricas, diseños eficaces de nueva planta, vetustos dinosaurios, ampliaciones imparables sus-

tentadas tanto en la razón como en el sueño, nave funcionales vestidas con arte, vetustas y coquetas casas de pueblo... El espejo del cambio hay que buscarlo en las viñas. O ni siquiera hay que buscarlo, es algo que salta a la vista.

A horcajadas como cow boys sobre un diminuto tractor, embarrados hasta la rodilla, desgastadas las playeras de marca, sudorosas las camisetas con lemas reivindicativos, discretamente claveteados por algún *peercing*, locos del volante en su Jeep, su Suzuki o su Mercedes 4x4. Son los nuevos pioneros. Agricultores, viticultores tradicionales hasta la médula pero vanguardistas radicales. Técnicos, investigadores, pero amantes de la tierra desde las raíces, desde el significado más profundo, más vital, de ese cajón de sastre que es el término ecología. En este ámbito significa respeto, conocimiento, adaptación a lo natural, lo divino y lo humano. Y se plasma al menos en una docena de personajes punteros de la transformación agrícola, por ejemplo, en Raúl, el alma de Castroventosa, roturando a mano una viña para no dañar el Castro que han descubierto bajo ella, el que le da nombre a su vino, el Bergidum Flavio que es el resto arqueológico más antiguo de la región y un otero a 600 m. de altura desde donde contemplar El Bierzo en todo su esplendor. Eso sí, las instituciones presuntamente responsables del yacimiento arqueol-



Arriba, a la izquierda, Tomás Villar «Carillo» en un viñedo de Arganza. Junto a él, Ricardo Pérez, joven propietario de la bodega «Descendientes de J. Palacios» en Villafranca del Bierzo. Abajo, José Luis Prada, «Prada a Tope». A la derecha, la enóloga Elisa Gómez, de Bodegas Pittacum, Arganza.

lógico contemplan cómo se desmorona la muralla sin dignarse siquiera a recoger y a conservar las piedras que van cayendo sobre el caminejo circundante.

Los primeros pasos

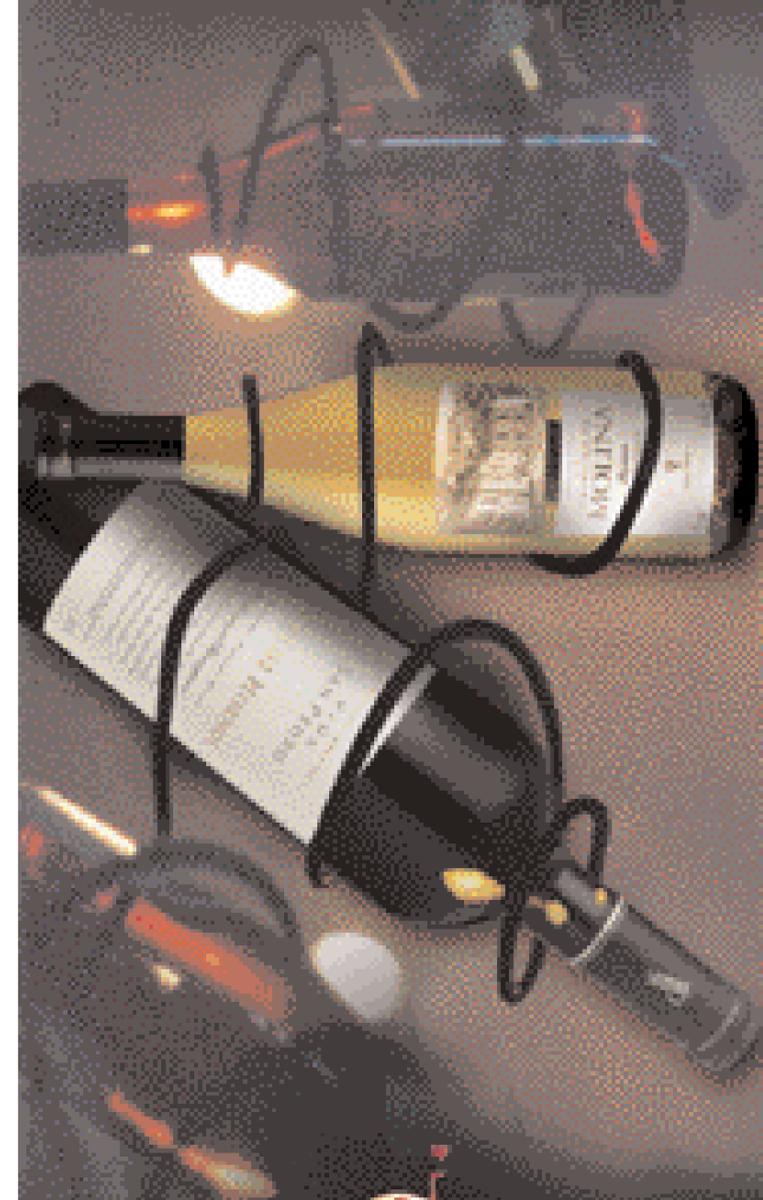
La Historia llama a la historia. En el principio fue la Cooperativa. A Luis Hernández, director de la de Cacabelos, se le puede encontrar en un escueto despacho, frente a una caja fuerte repintada de purpurina pla-



teada que transporta a los tiempos de los pioneros del *far west*, perforando folios con una taladradora manual antediluviana. Nació en La Coruña pero después de tantos años aquí se siente berciano. Le gusta levantarse ahora, en primavera, y contemplar los cerezos o esperar el otoño de los castaños. O mostrar orgulloso el Museo de la Radio que nació en Ponferrada bajo los auspicios de un berciano emblemático como Luis del Olmo. Le gusta comprobar que los mineros se han reconvertido en agricultores, y que a su alrededor crecen los cerezos, los manzanos, las huertas de pimientos y, por supuesto, las viñas. Y las bodegas, que han pasado de 16 a 50 en menos de una década. La cooperativa, herencia de los primeros años

 **SAN PEDRO**
VINEYARDS & WINERY

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



François de Grèce

los vinos del mundo

Tel: 03 486 42 42 - E-mail: info@losvinosdelmundo.com

del desarrollismo, remedio del minifundio de la zona allá por los 60, procesa la vendimia de 1.200 viticultores, y el único estímulo para los viticultores son las bonificaciones o penalizaciones a la hora de cobrar. No es mucho. Los cambios han sido lentos, apenas los imprescindibles, y casi ninguno en imagen. A ahora una joven y flamante enóloga, Julia Velasco, que llegó ya con la experiencia de haber elaborado Mencía en El Barco, enamorada de la variedad y dispuesta a hacer bueno el impresionante volumen de los 270 depósitos, de las 866 barricas. Para empezar, este año solo ocupará las de menos de dos años. En contraste, muy pocas de las barricas de Dominio de Tares, en Bembibre, han vivido tanto tiempo. Tanto el proyecto como el nombre son un invento reciente. Tres fundadores son los puntales de la sociedad en torno a Amancio, enólogo inquieto y viajado que, al regresar a su tierra, confiesa haber encontrado aquí más de lo que esperaba. Solo hubo que conformarse con el emplazamiento, una nave funcional, aunque bien vestida con cuidadosos y espectaculares toques artísticos y localizada en un punto central de todos sus viñedos que se distribuyen en te-

rrenos salpicados aquí y allá. Ajenos a la tradición, esta es una apuesta pasional, sustentada en unos vinos que los medios han reconocido como excelentes y, comercialmente, en la avanzada de Álvaro Palacios que le ha abierto a El Bierzo todas las puertas entre los conocedores extranjeros. Una vez más ha aparecido en la conversación la figura de Álvaro Palacios. Su espíritu y su nombre parecen revolotear en cada bodega, nueva o vieja. Pero para quien es un referente omnipresente es para Raúl Pérez que a su llegada lo acogió para que elaborara el primer Bierzo en su bodega de Castroventosa. «Llevábamos cuatro años en un proceso de mejora de la calidad, reduciendo la productividad a 4.000 kg. por hectárea pero no se nos pasaba por la cabeza cambiar el estilo. Para eso hay que viajar, hay que ver lo que se hace fuera. Aquí se nos dio hecho por la llegada de Álvaro. Yo tenía la base hecha, una bodega familiar, inversiones, viñedo, historia, trabajo,

pero ni siquiera sabía quien era él. Ahora no me pierdo una cata, una feria internacional, una lectura que me haga estar a la última para sacar de aquí lo mejor». Aún así, recién llegado del avión, el cosmopolitismo no le resta un ápice de arraigo a sus lares, y al pasar por la iglesia bromea con el cura: «Don Pedro ¿qué pasó ayer?». «Tiempo de nieblas, hijo». Ha perdido el Barça, su equipo.



El pueblo de Arganza, con el fondo de sus viñedos

La bodega familiar se había transformado bajo su dirección y con una feroz lucha contra el inmovilismo, en una moderna y bella nave circular, con un gran pilar central y todos los pequeños depósitos a mano, controlados. Pero el verdadero placer de Raúl es la viña, 200 parcelas que reúnen 45 has. Es una locura que se convierte en un recorrido laberíntico por los alrededores, con el fondo sonoro de un poema apasionado. Palmo a palmo, recodo tras recodo, este joven desprejuiciado, vivaz, señala los secretos de cada rincón, de cada claro del bosque, visibles solo para un ojo avezado... y enamorado. «Ahí, bajo esos matorrales, hay una viña. Podría salir a la luz como hicimos con esta, y con la de más allá, pero aun no he convencido a los herederos». Y es que esta labor de arqueología, de descubrir, estudiar, conservar el campo, restaurar milagrosamente viñas centenarias es la que le proporciona las mayores satisfacciones. Incluso antes de que se conviertan en vino. En eso coincide plenamente con Ricardo Pérez, sobrino de Álvaro, con quien viene trabajando hace años. Desembarcaron aquí en la vendimia del 99, para probar, y ya ese vino salió digno de botella y firma. Ahora han adaptado a su trabajo lo que fue una antigua bodega con aire mediterráneo y modernista que irónicamente está en la Calle del Agua, en el centro de Villafranca, pero su corazón no está allí sino en las viñas que han ido comprando cerca del cielo, sólo en las zonas más altas y mejor orientadas de las laderas. En Moncerbal, un secano salpicado de alcorno-

NO LE COSTARÁ NADA

Revista MiVino
50.000 ejemplares mensuales.
Más de 600 catas al año.
Y sin que le cueste un duro.



En los mejores restaurantes y enotecas de España

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



Medalla de Plata,

Bacchus 2002



Medalla de Plata,

Salón Internacional del Vino



Medalla Bacchus de Oro

Vinos Jóvenes al



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

ques, Agustín está arando con Morena -la Moreneta-, una mula que ellos han traído de Cataluña y que se distrae cuando labra junto a los caminos, viendo pasar a los coches. Aquí no corre ese peligro, estas viñas Moncerbal, San Martín, Lamas, El Alcornoque y La Farraona, están fuera del mundo. Para trabajar las 16 has. a mano, con mula, necesitan a 8 personas, una fórmula que solo se sustenta en una buena dosis de romanticismo, como el sistema de trabajo biodinámico que exige la colaboración de flores y plantas, polvo de ajo como insecticida, atención a las lunas para podas y trasiegos, tinos de madera por su nobleza y porque no le afectan las fuerzas magnéticas, y sus propios preparados de estiércol en cuerno de vaca. Ese riguroso cuidado es la obra de Ricardo con las ideas muy claras: crear buen vino y a la vez cuidar la tierra, la mula, el medio ambiente. Y eso se palpa en la forma en que al lado están reinjerutando viejas cepas a las órdenes de Rafael, la voz de la experiencia. Es él quien saja hábilmente con su afilada hoja mientras tres estudiantes vecinas o venidas de Rioja le siguen curando las heridas, con barro amasado a

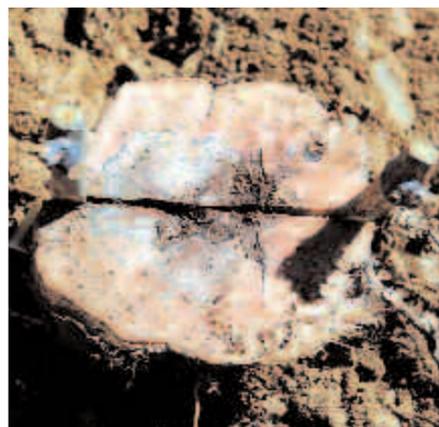
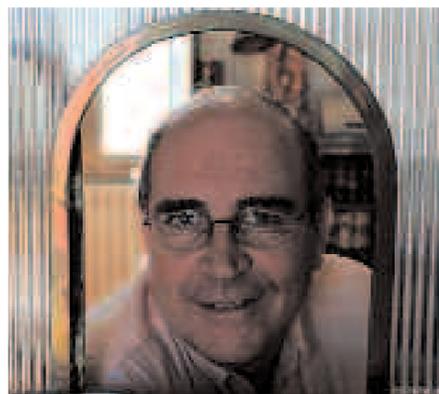
mano como un apósito desinfectante pero, sobre todo, con un mimo amoroso. «Queremos volver a las raíces, esa es la modernidad». Y el vino lo agradece con regaliz, canela, pera... con una alegre y profunda explosión de fruta.

Los visionarios

El impresionate Castillo de Villafranca es el hogar de los Halfter. No lejos, en Canedo, Prada es el señor de un Palacio que, paso a paso, se ha convertido en bodega, en comedor y muy pronto en hotel. Frente a la terraza del comedor, un primoroso viñado de Godello, y detrás, en endiabladas pendientes, las otras variedades. Prada, que fuera el primer defensor y publicista de El Bierzo, «a tope», confiesa, sin atisbo de modestia, que no ha logrado su sueño porque es infinito, pero que está satisfecho de que sus locas visiones vayan convirtiéndose en realidad. Que su defensa del vino, de los pimientos, de los manzanos, de la huerta y de la gastronomía local, presidida por el botillo, hayan tomado cuerpo en cinco Denominaciones de Origen, una cifra sorprendente en tan exiguo territorio.

Eso, esa lujuriosa diversidad plasmada en flores de cerezo, manzanos en espaldera, huertos como jardines, flanquea el camino a Arganza, a la bodega de Pitacum que regenta Alfredo Marqués.

Pitacum es una medida de capacidad de 26,26 litros, en forma de ánfora picuda que se hundía en el suelo de tierra para mantener fresco el vino. En los alrededores uno de los socios encontró un medallón con el relieve de un Baco, y así una y otro han dado imagen a la bodega. El grupo, empezó en 1999 haciendo el vino en una bodega de Villafranca. En el 2000 ya estaban en el nuevo edificio, en la casa rosada moderna que contrasta con la casona de piedra, enfrente, donde va tomando forma una sede social y ahora acoge la sala de barricas, un surtido de todo tipo de maderas y volúmenes, de experimentación en tiempos, de búsqueda de robles españoles en espera de que el tiempo conceda su veredicto. Alfredo está ahora más en el campo, ejerciendo su pasión, porque en la bodega, en el laboratorio queda una enóloga, Elisa Gómez. Ella es la que, frente a la copa, resume la idea de la casa: «este es el vino que buscamos, ni



Julia Velasco, enóloga de la Cooperativa Vinos del Bierzo de Cacabelos, y Luis Hernández, gerente. Abajo, injerto de la variedad Mencía sobre Jerez.

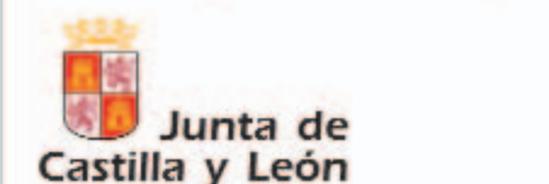
premios zarcillo 2003

XI Nacional II Internacional DEL 2 AL 5 DE MAYO



PREMIADOS gran zarcillo ORO

- ORTEGA TROCKENBEERENAUSSLESE 1999**
Bodega: WEINGUT GÜRBRODER ANSELLMANN
País: ALEMANIA
D.O.: FLEMMINGEN BISCHOFSKREUZ 1992Z
- PEDRO XIMENEZ TAUROMAQUIA**
Bodega: GRACIA HERMANOS S.A.
País: ESPAÑA
D.O.: MONTILLA-MORILES
- PEDRO XIMENEZ VIRGILIO AÑADA 1925**
Bodega: MORENO S.A.
País: ESPAÑA
D.O.: MONTILLA-MORILES
- «ROBLES SELECCIÓN 1927» PEDRO XIMENEZ**
Bodega: BODEGAS ROBLES S.A.
País: ESPAÑA
D.O.: MONTILLA-MORILES
- VALSOTILLO 1995**
Bodega: BODEGAS ISMAEL ARROYO S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUERO



La Junta de Castilla y León agraciada la participación en la XI Gala Nacional y II Internacional de los Premios Zarcillo 2003 y la confianza depositada una edición más a todas las bodegas asistentes

- PREMIADOS zarcillo ORO**
- VIÑA DE LOS REYES 2003**
Bodega: ATENEA AGRICOLA CIVIL F- RUDINI
País: ITALIA
D.O.: VERNACCIA DI SAN GEMINIANO DOCE
- VIÑA DE LOS REYES 2003**
Bodega: BODEGA DEL ABAD 2000 S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: DUERO
- AMORILLAS DE LOS REYES 2003**
Bodega: ERONIA HERMANOS S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: MONTILLA-MORILES
- AMORILLAS DE LOS REYES 2003**
Bodega: BODEGAS AYO DE CUBIL S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUERO
- VIÑA DE LOS REYES 2003**
Bodega: BODEGAS AURA
País: ESPAÑA
D.O.: DUERO
- VIÑA DE LOS REYES 2003**
Bodega: ALSINA SARDA
País: ESPAÑA
D.O.: UCA
- VIÑA DE LOS REYES 2003**
Bodega: VITUBA VUDAS S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: UCA
- VIÑA DE LOS REYES 2003**
Bodega: ALSINA SARDA
País: ESPAÑA
D.O.: UCA
- CASTELL DE VALERIE 2003**
Bodega: CASTEL DE VALERIE (CONJUNT MASS, SA)
País: ESPAÑA
D.O.: UCA
- CASTELL DE VALERIE 2003**
Bodega: CASTELL SANT ANTONI S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: UCA
- VALERIE 2003**
Bodega: OLLAR DE SILOS S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUERO
- VIÑA 2003**
Bodega: BODEGAS CASA GRANDE S.L.
País: ESPAÑA
Vino de la Tierra: DE CASTILLA
- VALERIE 2003**
Bodega: OJA DE VINOS MOLO MOTTI
País: ESPAÑA
D.O.: DUERO
- VALERIE 2003**
Bodega: WEINGUT GÜRBRODER ANSELLMANN
País: ALEMANIA
D.O.: WACHSEM HUSANGARTEN HALL
- VIÑA DE LOS REYES 2003**
Bodega: COOPER S. COOP. ITDA.
País: ESPAÑA
D.O.: PONTÓN
- VALERIE 2003**
Bodega: DUJON S.A.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUERO
- VALERIE 2003**
Bodega: S. COOP. CUARROS DE ARONA R.L.
País: ESPAÑA
D.O.: ARONA
- VIÑA DE LOS REYES 2003**
Bodega: BRUTONS Y Y A S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: ALICANTE
- VIÑA DE LOS REYES 2003**
Bodega: TERTINOT
País: ESPAÑA
D.O.: UCA
- VALERIE 2003**
Bodega: ERONIA HERMANOS S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: MONTILLA-MORILES
- VALERIE 2003**
Bodega: COOPINTA SHALUL ROSARI
País: ESPAÑA
D.O.: LA MANCHA
- VALERIE 2003**
Bodega: VICENTE GANDIA FIA S.A.
País: ESPAÑA
D.O.: UTRER-TRUJANA
- VALERIE 2003**
Bodega: ASENSIO VINOYOS Y BODEGAS
País: ESPAÑA
D.O.: NAVARRA
- VALERIE 2003**
Bodega: BODEGA LAMBERTA S.C.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUERO
- VALERIE 2003**
Bodega: BODEGAS MARQUES DE VITORIA
País: ESPAÑA
D.O.: RIOJA
- VALERIE 2003**
Bodega: BODEGAS DE CRANZA DE CASTILLA LA VIEJA S.A.
País: ESPAÑA
D.O.: RIOJA
- VALERIE 2003**
Bodega: LOPEZ HERMANOS S.A.
País: ESPAÑA
D.O.: MALAGA Y "SIERRAS DE MALAGA"
- VALERIE 2003**
Bodega: SOLAR DE MUÑOSANCHO S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIOJA
- VALERIE 2003**
Bodega: BURGOS CASTEL DE MEDINA
País: ESPAÑA
D.O.: RIOJA
- VALERIE 2003**
Bodega: SECURA VUDAS S.A.
País: ESPAÑA
D.O.: UCA
- VALERIE 2003**
Bodega: HERRAITES (RICARDO M. DE SIMON) S.A.
País: ESPAÑA
D.O.: UCA
- VALERIE 2003**
Bodega: B. TERRENO (GRUPO METABOMETA)
DISTR. GRIAL DE GRANDES VINOS
País: CHILE
D.O.: VALLE DE MAULE
- VALERIE 2003**
Bodega: BODEGAS FRANCISCO S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUERO
- VALERIE 2003**
Bodega: CRANCAS Y VINOYOS SANTO CRISTO S. COOP.
País: ESPAÑA
D.O.: CAMPO DE BURJA
- VALERIE 2003**
Bodega: BODEGAS Y VINOYOS PROGRESOS S.A.T. 9826
País: ESPAÑA
D.O.: DUERO
- VALERIE 2003**
Bodega: MUJOS DE ANTONIO BAICEDO S.A.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUERO

Para consultar lista completa de premiados

www.zarcillo2003.com



Date el gustazo con Vinum

Hemos cumplido seis años en España, y para celebrarlo queremos brindar con un gran vino. Solo tienes que suscribirte por 2 años, y recibirás con el primer número de Vinum este precioso estuche de Gurpegui Imports, con tres botellas de Barón de Gurpegui Reserva 98.



Vinum

La Revista Internacional de Vinos
Promoción válida para los 100 primeros suscriptores.
Puedes suscribirte llamando al 918 907 120



Pablo García, en un viñedo ecológico de Bodegas Pérez Caramés, de Villafranca del Bierzo.

Crear buen vino y a la vez cuidar la tierra, la mula, el medio ambiente

tostados ni vainillas ni compotas, sino fruta madura y viva».

Compran uva mediante un protocolo previo que obliga a los proveedores. Esa es la labor de Alfredo, cambiar la mentalidad de los vicultores, casi todos sexagenarios. Y su método didáctico es el más eficaz e indiscutible, les habla en su idioma, en berciano o en gallego, mucho consejo, mucha explicación, toda la ayuda técnica que precisen y, al final, paga la uva que les selecciona a 135 pesetas (todavía las pesetas) mientras que la media está en 50. Quien no ha de comprar uva es Pablo, el director de Pérez Caramé, el sobrino de quien introdujo la idea de la agricultura ecológica como la primera bodega ecológica de Castilla y León.

El suyo es, en esta zona, un viñedo envidiable de 32 has. en una pieza, algo de Chardonnay, de Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Pinot Noir y el grueso de Mencía. Y si el tamaño en tierra de minifundio es insólito, aun lo es más el aspecto, el paradisíaco aire de jardín primaveral que le dan las hierbas y las flores de mil colores entre los surcos, desde el esplendor amarillo de las margaritas hasta el frágil rojo de las amapolas. Los agricultores vecinos les afean que tengan la viña «así», pero no es gratuito y menos aún signo de desidia. Todo, también eso, está pensado porque cuanto más variado sea el plantío, más se autorregula y mejor hace frente a cual-

quier posible plaga, y estas hierbas absorben el agua que no conviene que vaya a la vida. Pero, en el fondo, el concepto «bio» es una forma de ver la vida y de amar a la tierra, algo profundo aunque también se traduzca en algo útil, porque, por ejemplo los tratamientos acaban con las levaduras y luego, a la hora de vinificar, hay que acudir a las de laboratorio. «Eso es lo que ahorramos, para compensar que los costes son más altos porque esta forma de trabajo exige más mano de obra. Hacemos agricultura biológica aunque, en rigor, no respetamos absolutamente las fechas marcadas, vamos creando nuestra propia norma a base de haber ido guardando memoria de las fechas, lunas y condiciones de cada una de las labores. Faltan muchos años para que esa experiencia se convierta en regla científica, pero esa filosofía que fue la regla de oro de mi tío y la que nos ha transmitido nos sirve para sacar nuestras propias conclusiones».

También a él, lo que más le gusta es pasear por la naturaleza en cada estación, y sobre todo por la viña a primeros de junio, cuando apunta la uva y cuando apetece la sombra de los árboles vecinos. Los árboles son importantes, son el hogar de los pájaros, y los pájaros se comen a los insectos indeseables como el mosquito verde. Por eso, para que aniden, les dejan los restos de poda cerca de los troncos. Y si hay alguna higuera cerca los pájaros golosos acudirán a los dulces higos antes que picotear la uva, siempre más ácida. Como ocurre en la casa de labranza que preside la viña, el Toleiro, donde las higueras y los perales son su golosina.

Pablo es robusto como un oso, con frondosas patillas y la melena como una oscura cascada, de ojos plácidos y avaro en la sonrisa, es la imagen vanguardista del buen salvaje. Y es, quizá, la imagen de la entrañable agricultura de esta tierra, donde con un mudo asombro se puede ver a alguien podando, entre los guijarros, sobre una silla de ruedas. ¿Apego? ¿Pasión? Es la llamada de la tierra y la quimera del oro. Es lo que amarra al visitante desde que entra por la roja puerta de Las Médulas hasta que se despide por la verde escarpada de Los Ancares, con la última imagen de una palloza. Fuera del tiempo. ■

ANA LORENTE (a.lorente@opuswine.net)
FOTOS: HEINZ HEBEISEN (heinz.hebeisen@vinum.info)

Trasañejos

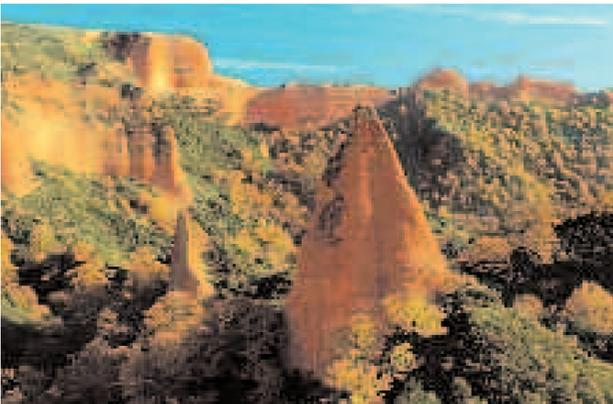
De la vieja experiencia de la Bodega López Hermanos, nace la expresión del color, del aroma y del sabor en esta única selección de vinos trasañejos.



Seco Trasañejo. Criba, aroma de avellanas y nueces.
Pedro Ximénez. Corte 14, matices poderosos, aroma de pasas, auténtico.
Moscatel. Corte 32, ambuoso y suave. Excepcional.

www.lopezhermanos.com

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



HOTELES

LOS ANCARES

Balboa. Tel 987 563 771. www.hotelancares.com

Asomado a un paisaje boscoso, moderno y cuidado. Habitación doble 56,95 a 62,35 €. Menú media pensión 22 €.

PARADOR DE VILLAFRANCA DEL BIERZO

Avda Calvo Sotelo s/n. Villafranca. Tel. 987 540 175.
Central de reservas. 915 16 6 666.

Una casona baja con atractivo ajardinamiento, muy céntrica para recorrer la región y la localidad, monumental y viva.

SENA DE LUNA

Ctra. León a Villablino 24. Sena de Luna. Tel. 987 597 767.

Casa rural. 40 plazas, confortable, acogedora, con chimenea y habitaciones con salón. Hab. Doble 45 €.

RESTAURANTES

MENTA Y CANELA

Alonso Cano, 10. Cuatrovientos (Ponferrada)

Tel. 987 403 289.

El comedor más cuidadoso, y la cocina más creativa de la región es la de Fernando Fernández. Cierra domingos noche.

EL REFUGIO DE SAUL

C/ Calesa Sistina, 4. Cacabelos. Tel. 987 547 055

Comedor rústico que combina cocina popular con creaciones a base de pescado y buena materia prima.

ANCARES

Ctra. Los Ancares-Candín. Tel. 987 564 242.

Un refugio sencillo con los rotundos y sabrosos guisos de Manuel González y el cuidado de su hermana en el hotel.

MESÓN EL LAGO

Ctra. N 536 s/n. Carucedo.8 (Las Médulas) Tel 987 420 706.

Local rústico con productos y guisos locales, anguilas en verano, caza en invierno y siempre botillo y caldo.

BOCA Y MANTEL

C/ San Cristóbal, 4. Ponferrada. Tel. 987 410 600.

Tapas, embutidos y conservas de El Bierzo. Vinos de las más prestigiosas D.O. y, periódicamente, presentaciones y catas.

PALACIO DE CANEDO

C/ de la Iglesia s/n. Canedo, 9. Tel. 902 400 101.

www.pradaatope.es.

La madre de las franquicias Prada a Tope.

VISITAS / TURISMO

LAS MEDULAS

Restos de la explotación aurífera romana. Información en Aula Arquelógica de Las Médulas. Tel. 987 401 954

LOS ANCARES

Extensa reserva natural. Pallozas-museo en Balouta y Pereda. Excursiones programadas en agencia Picos Albos, Ponferrada. Tel. 987 423 421

Vino "Ribera del Guadiana"

Denominación de Origen



Alimentos de
Extremadura

Consejería de
Economía, Industria y Comercio

JUNTA DE EXTREMADURA



PASTA & VINO

Disfrutar sin fronteras

¿Es la combinación de pasta y vino tinto algo superficial? Al contrario: la cosmopolita pasta encaja perfectamente con vinos de procedencia muy diversa.



Imprescindible en la mayoría de los platos de pasta: un trozo de queso parmesano bien curado para rallar en el momento (¡nunca debe comprarse rallado!).

¿Chinos o italianos? Qué más da quién la inventara, lo que importa es que la pasta existe, con todas sus formas y colores. Sería posible alimentarse únicamente de pasta sin aburrirse nunca, porque apenas hay un país o región del mundo que no tenga su propia receta. Sólo en Italia, la tierra de la pasta por antonomasia, las variedades son innumerables.

Toda una generación de españoles crecimos bajo el influjo omnipresente de los espaguetis, tallarines, canelones, raviolis, y hasta la famosa sopa de letras, casi siempre horriblemente pasados de cocción. Eran el comodín de las malas cocineras, de los solteros perezosos, de las madres sin tiempo, el exponente de la comida rápida. La pasta admitía hasta los ingredientes imposibles, cualquier lata

de conserva, cualquier salsa exótica servía para hacer el número del cocinero imaginativo ante los sufridos amigos. Pastas, a menudo, irreconocibles por culpa de un exceso de cocción que las convertía en algo intragable. Lo que para los italianos era un arte, una suerte de cocina popular con genialidades de alta cocina imaginativa, en manos de generaciones de españoles se convirtió en el pienso descuidado de los niños.

La revolución gastronómica de la década de 1980 puso fin a estas barbaridades e hizo que hasta el más atrasado de los aprendices de cocinero aprendiera a cocinar la pasta: a saber, al dente, en abundante agua salada, hirviendo inicialmente a borbotones durante un minuto y después cociendo a fuego lento hasta alcanzar el punto exacto en que to-

avía presente una cierta resistencia al morderla. «Los espaguetis», me explicó una chica italiana con la que me escribía, «están al dente si no se pegan al arrojarlos contra la pared». Todavía hoy no sé si lo decía en serio, porque mi primer intento titubeante de probar el método dio lugar a una bronca familiar y una prohibición de entrar en la cocina durante tres semanas.

Después, en los años noventa, tuvo lugar la fusión de tradición y modernidad. La cocina internacional se lanzó sobre los productos regionales y los combinó de forma alegre y desenfrenada. Los platos de pasta no podían nunca ser suficientemente originales. Por entonces, una de mis creaciones favoritas era el *chop-suey* de tallarines con daditos de rape, remolacha y jamón ahumado.

Al menos, aquello tuvo una ventaja: la calidad de la pasta no dejó de mejorar, tanto la artesanal como la industrial, con huevo o sin huevo. Y quien a los veintitantos -como orgulloso propietario de un aparato para hacer pasta, comprado en las primeras vacaciones en la Toscana- había ofrecido a amigos y conocidos tallarines hechos en casa y puestos a secar sobre palos de escoba, dejó con la conciencia muy tranquila que la máquina acumulara polvo en el armario de la cocina y volvió a servir la pasta como mejor sabe: cocida al dente, aliñada con un buen aceite de oliva y algo de queso parmesano y pimienta y acompañada por una copa de vino tinto fácil de beber.

Los vinos para tomar con pasta deben ser frutales y suaves, equilibrados, ni muy maduros ni muy amargos ni muy tánicos. Un buen Beaujolais resulta magnífico, también un Valpolicella, o un Burdeos ligero, pero lo mejor es un Barbera maduro, seductor y no excesivamente maderizado. En el caso del Chianti (para muchos, el vino de pasta por excelencia) deben elegirse versiones frutales y frescas, no ásperas y excesivamente grandiosas. En el recuadro hemos seleccionado dos vinos españoles que combinan muy bien con la pasta: El Albiker, de Rioja, y el Valdecuadrón, de la Ribera del Duero. ■

HANS-JÖRG DEGEN (hansjoerg.degen@vinum.info)

➔ Más información en:
www.molpasta.net
www.pastasromero.com
www.pastasdoria.com
www.pastasroma.com
www.soloalimentacion.com



Buenos para los tallarines: un refrescante rioja alavesa y un joven Ribera del Duero.

VINOS QUE VAN CON LA PASTA

Catamos los siguientes vinos acompañando tallarines al dente con queso parmesano y aceite de oliva:

Vino	Cata	Combinación
Valdecuadrón 2001 Ribera del Duero	Gustoso y jugoso, taninos ásperos pero no agresivos, agradable conjunto.	Buena La frutuosidad del vino va bien con la pasta, y viceversa. Sin embargo, el final es algo seco, lo que se debe al carácter de terruño.
Cuvée Especial 1998 Sierra Cantabria Rioja	Vigoroso y frutal, con taninos perceptibles, para consumir ahora.	Pasable También en este caso, el amargor se ve reforzado y la frutuosidad resulta desplazada, lo que no es precisamente agradable.
La Moutonnière 2001 Beaujolais Villages Française Chauvet	Gamay jugoso, frutal y alegre, sin ángulos ni aristas.	Ideal Magnífico. Sabor de frambuesas en boca, refrescante, delicioso.
Eger Blaufränkisch 1997 Tibor Gal/Nicolo Incisa/Alpina (Hungría)	Especiado y frutal, posgusto áspero, para beber ahora.	Pasable Aunque el posgusto no sea precisamente agradable. Demasiada acidez, demasiado amargor.
La Cantilène 1999 Château Sainte-Eulalie Minervois La Livinière Languedoc-Rosellón	Vino vigoroso y especiado con cuerpo y fuerza.	Sin armonía Las notas especiadas del vino se ven reforzadas por el contacto con la pasta adquiriendo un toque animal. No combinan bien, a pesar de que el vino es excelente.
Alfiera 1996 Barbera d'Asti Superiore Marchesi Alfieri	Un Barbera plenamente maduro para beber, frutal y algo astringente, fresco, llena la boca, con maderización perfectamente integrada.	Ideal La frutuosidad, suavidad y frescura resultan estupendas, se siente uno levitar.
Albiker 2002 Rioja Calificada	De carácter joven y fresco, sin caer en la ligereza que abunda en esta clase de vinos. Sus fragantes aromas resaltan el carácter de una gran Tempranillo.	Buena Resaltan los aromas de una perfecta maceración carbónica. Sería mejor combinación si el vino no tuviese tanto poder, pues domina sobre el sabor de la pasta.
Chianti Classico 2000 Costello dei Rampolla Toscana	Muy maduro, con notas de ciruelas cocidas, textura madura y taninos ásperos algo secos.	Buena La combinación gustativa y olfativa es agradable, aunque los taninos ásperos del vino molestan. Sabría mejor un Chianti aún juvenil más afrutado, o uno con taninos pulidos mejor ligados.

Andrés Proensa

La crítica en libertad

Tras más de veinte años dedicado a la información vinícola, afronta el reto personal de editar y escribir su propia guía de vinos. Su objetivo es ofrecer una información amable al aficionado, con un lenguaje sencillo, libre de tecnicismos. El resultado es el reflejo de un año de intenso trabajo de investigación.

El presente de Andrés Proensa se sustenta en dos de los principios básicos que ha defendido y protegido a lo largo de su vida profesional a toda costa: libertad e independencia de criterio. Son ya veintitrés los años dedicados a la información sobre el vino, y presume con orgullo de haber trabajado y aprendido con magníficos catadores y excelentes profesionales, lo que le ha permitido forjar criterios muy sólidos para juzgar la calidad de los vinos y de las gentes que hay detrás de ellos, para transmitir sus experiencias al aficionado con un lenguaje particular. Es consciente, y así lo ha manifestado en muy diversos foros y publicaciones, que existe un fallo generalizado en la comunicación entre el crítico y el consumidor. El objetivo de la Guía Proensa de los Vinos de España, como ya apuntaba en sus trabajos anteriores, es modelar el gusto del aficionado, hacerle perder el miedo a una actividad como la cata, mitad ciencia, mitad placer.

Con la publicación de la guía afronta una nueva etapa profesional, fuera de su anterior marco, la Guía de Oro de los Vinos de España. ¿Por qué afronta ahora la crítica en solitario? ¿Se siente así más libre?

Salvo en un periodo muy concreto de mi vida, siempre han respetado mis criterios y mi trabajo. Considero que esta etapa ha llegado cuando tenía que llegar. Me gusta la libertad de elección, de contenidos, de juzgar

la calidad de los vinos con un criterio personal e independiente, que es el que he ido creando a lo largo de mi vida profesional. Algo que tiene sus riesgos pero que igualmente asumo.

¿En qué consisten esos criterios personales que tanto protege?

A la hora de escribir la guía no pienso en los críticos o en los expertos, sino en el consumidor del vino. En la persona que se sienta en el restaurante y rompe la conversación para dedicarle un momento, al menos, al vino que tiene delante. Ese aficionado enriquecerá su criterio si conoce las peripecias del vino, la historia personal de los propietarios de la bodega y sus enólogos, en lugar de los fríos datos estadísticos o argumentaciones más o menos metafísicas sobre su calidad. Por eso he buscado para esta guía un lenguaje sencillo, aun corriendo el riesgo de que la tachen de escasamente técnica. En mis calificaciones no entran otras consideraciones que los parámetros de calidad: no influyen para la nota final ni la zona de producción, ni la variedad, ni el tipo de vino, ni el precio, ni el número de botellas de cada marca. Sólo la calidad.

Dice Hugh Johnson que catar diariamente más de 50 vinos no es un planteamiento inteligente, que perjudica tanto al catador como a los vinos ¿Opina lo mismo? ¿Cómo realiza las sesiones de cata?

Estoy de acuerdo con esa afirmación. Huyo de las catas maratónicas. Por lo general hago sesiones de 6/8 vinos, un número con el que es posible montar tres e incluso cuatro sesiones por día, dos por la mañana y otras dos por la tarde, con la mayor garantía. Es-

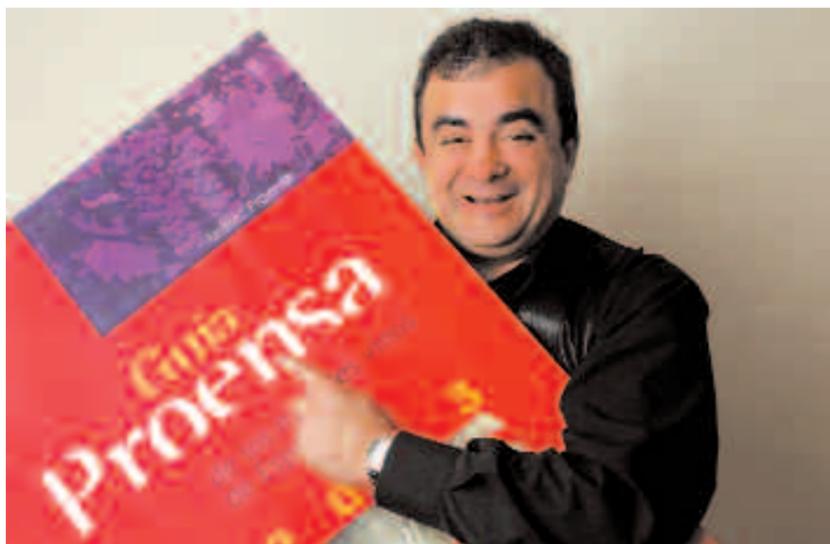
ANDRÉS PROENSA

Madrileño con carácter y fuerte personalidad, Andrés Proensa es un periodista de base, como los de antaño. A los quince años empezó como recadero en el semanario La Actualidad Española y seis años más tarde ya era redactor. Con 22 años estaba metido de lleno en el mundo del vino, como redactor de la revista Club de Gourmet, además de coordinar dos guías del mismo grupo: la Gourmetour y la Guía de Vinos Gourmets, de la que llegó a ser director técnico. Ese fue el comienzo y desde entonces no ha cesado de ejercer el periodismo especializado y la complicada tarea de la cata como en el club Vinoselección, las revistas Vinos de España, Viandar, Vinos y Restaurantes o Spain Gourmetour, entre otras, e incluso en páginas web como el-vino.com y todovino.com. Fue el autor de la Guía de Oro de los Vinos de España y ha actuado como jurado en numerosas catas-concursos nacionales e internacionales. Una vida profesional intensa que ahora tiene continuidad en su Guía Proensa de los Mejores Vinos de España, de la que es el autor y el editor, su aventura más personal.

Fotos: Heinz Hebeisen

Andrés Proensa cuando cata un vino y lo describe huye de tecnicismos y de las figuras poéticas o de las evocaciones demasiado minuciosas.

«El liderazgo carismático de los expertos vinícolas me da repelús. Hay que despertar el espíritu crítico en el aficionado, que sean capaces de crear su propia opinión y su propio gusto»



Al año Proensa cata cerca de 2.500 vinos, de los que elige los mejores para su guía: más de 600 vinos de calidad.

te año he llegado a catar más de 2.500 vinos, de los que sólo he seleccionado algo más de 600 para la guía, lo que es una muestra suficientemente representativa. Me apasiona mi trabajo, disfruto con la cata, y tengo que hacerlo bien, con cuidado, porque por fatiga, por falta de concentración, se puede caer en errores graves y perjudicar notablemente a los vinos y a sus autores. La cata necesita una enorme concentración.

¿Es igual de riguroso cuando cata como cuando degusta un vino en una comida?

Cuando descorcho una botella en mi casa no puedo evitar hacer un análisis somero del vino, por supuesto, aunque me dejo llevar más por su disfrute. En el restaurante es peor, en el sentido de que si el vino que elijo está bien, todo va bien, pero si considero que tiene un defecto, actúo con prudencia. Lo rechazo, se lo digo al sumiller o al camarero pero acepto el riesgo. Incluso cuando me cobran la botella que he rechazado.

¿Cuál es la virtud que más valora en un vino, y el defecto que más castiga?

Lo que más valoro en un vino es su armonía, que no haya puntas que lo hieran. El de-

fecto que no perdono es la suciedad, el descuido, no malgasto mi tiempo con estos vinos y lo descalifico directamente en nariz. **Siempre realiza la cata a «etiqueta descubierta» pues presume de no dejarse influir por las marcas. ¿Está en contra de la cata a ciegas?**

No. Es otra forma de catar tan válida como la que yo realizo. La hago así porque además del vino analizo trayectorias, la evolución que han seguido, los cambios. Hay vinos a los que no se les puede permitir ni un desmayo. Soy muy exigente con las marcas consolidadas. En cambio, con los que comienzan hay que ser menos severos, pues necesitan el estímulo del principiante.

Veo que ha creado su propio modelo de ficha de cata.

Mi idea con esta ficha es poder matizar y diseccionar bien los diferentes aspectos que intervienen en la percepción de un vino. He enriquecido los parámetros para juzgar la fase olfativa, en la que valoro la calidad, intensidad y armonía, y la gustativa, donde califico la calidad de sabores, su intensidad, las sensaciones táctiles, los aromas y el final de

boca. Son parámetros que en mi ficha contabilizan un total de 70 puntos.

Su sistema de calificación va del 0 al 100. En su guía solo hay cuatro vinos con la puntuación máxima ¿Son vinos perfectos? Partamos del principio de que no existe un vino perfecto, como no existe nada perfecto en la vida. No pienso en el vino ideal porque se pierde el norte. Estos vinos de 100 me satisfacen plenamente, no he sido capaz de restarles ni una centésima a la calificación máxima. Incluso los propios enólogos cuestionan a veces esa puntuación, pero a mi juicio son vinos 100. También hay que matizar que muchos críticos parecen «alérgicos» a la calificación de excelente. Por lo que se ve, el mejor de sus vinos no existe. A veces me pregunto si de verdad les gusta el vino.

Entre guías de autor y gurús del vino parece que el aficionado se está volviendo algo esnob y sólo elige los vinos por el precio y la puntuación ¿Se está mermando su propia capacidad de elección?

Eso pasa con todo. Lo que más me sorprende es que habiendo tanto experto se dedique tan poco espacio en los medios de comunicación al vino, cuando es un producto de consumo generalizado. Tenemos que tratar de despertar el espíritu crítico en el aficionado, guiarle pero no decidir por él. El liderazgo carismático de algunos críticos me da repelús, como es el caso de Parker, donde al lector le parece más cómodo seguirle ciegamente que crear su propia opinión y gusto.

Cada vez más críticos catan en «primeur». ¿Qué le parece esta forma de catar los vinos en su fase de elaboración, cuando la cata más parece una arte de adivinación, una apuesta, que pura ciencia?

Es una forma de conocer más a fondo los vinos y lo que podrán ser en su fase adulta. En este tipo de catas procuro salir con una idea general, con impresiones, más que calificaciones. Catar en «primeur» es un ejercicio excelente de aprendizaje para los críticos. ■

ANA RAMÍREZ (ana.ramirez@vinum.info)

Guía

NUESTRA ELECCIÓN

Comienza nuestra Guía con vinos del Bierzo, con el protagonismo indiscutible de la Mencía. Le sigue una cata de cavas rosados, un vino exótico apto para que nos acompañe a lo largo de toda una comida. Y a continuación traemos la segunda parte de la cata de los 2000 de Burdeos, una de las grandes cosechas de su historia. Le sigue una muestra de Cabernet Sauvignon chilenos, para muchos aficionados una alternativa barata a los grandes Burdeos. Y terminamos con una cata de vinos que son novedad en el mercado.



Novedad

17

Secastilla 2001
Una novedad del Somontano, firmada por el enólogo Pedro Aibar, elaborada con viejas garnachas. Realmente complejo y serio, con buen amalgama de aromas: frutos negros, ahumados, minerales, especias, etc... que todavía se podrán desarrollar mejor. Perfecta acidez, muy expresivo, peso de fruta y elegancia en la pureza del tanino. Para guardar, aunque ya está para beber.

Extraordinario

19

Cos D'Estournel. Aunque el Château Laffite ha obtenido medio punto más en la cata, queremos destacar aquí este Cos por su armonía. Es un vino de ensueño. Como todos los grandes de esta añada tiene tanto frescor como densidad y plenitud, un núcleo duro y abundante carnosidad firme y jugosa. Interminable en boca, con una vida plena que deberá comenzar en el 2010 y se alargará sin duda hasta el 2030.

Relación calidad/precio

17

Montes Cabernet Sauvignon Reserva 1999. Gracias a su buen su precio, los vinos chilenos son para muchos la alternativa a los caros burdeos. Este Montes es un vino de aromas complejos y profundos, entretejidos con notas de madera especiadas y tostadas; de estructura densa y exuberante, suavísimo extracto dulce y taninos de grano fino. En el final resaltan nobles aromas de tueste. Un gran vino.

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

PUNTUACIÓN:

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

PRECIOS:

- Menos de 5 euros)
- De 5 a 10 euros ●
- De 10 a 20 euros ●●
- De 20 a 30 euros ●●●
- De 30 a 40 euros ●●●●
- Más de 40 euros ●●●●●

Bierzo



LA MENCÍA, APUESTA DE FUTURO

España está ahora en uno de sus mejores momentos vinícolas. Y una muestra más que confirma la riqueza de nuestras tierras es el «nuevo Bierzo». De aquellos vinos ligeros de antaño -fruto de producciones excesivas-, se ha pasado a vinos concentrados gracias a un trabajo más riguroso en la viña. Bueno, esto en el caso de viñedo joven, porque el viejo, afortunadamente abundante en el Bierzo, da biológicamente la cantidad justa. La zona está regada por una brisa juvenil a cargo de los enólogos de ideas modernizadoras. Son tierras ricas en pizarra, con inclinaciones vertiginosas y orientaciones favorables. Parte de la grandeza de estos vinos es su buena acidez, favorecida desde la viña por los grandes contrastes térmicos entre la noche y el día.

Agradecemos la colaboración extraordinaria recibida del Consejo Regulador de la D.O. Bierzo, imprescindible para la realización de esta cata tan prometedora.

BLANCOS

14

El Abad 2000, S.L.

Abad Don Bueno 2002

Buena intensidad, notas claras de albaricoque, mantequilla, con la madera justa. Graso, de buen paso en boca, equilibrado y con un final amargoso agradable. 2003 a 2004.

14,5

Castro Ventosa

Airola (blanco) 2001

Escandaloso de aromas a frutas tropicales: maracuyá-piña, con noble reducción de hidrocarburos. Goloso en la entrada, con buena carga frutal y equilibrio del conjunto. Se echa de menos un poco más de acidez. 2003 a 2004.

ROSADOS

14

Adria, S.L.

Vega Montan 2002

Aromas maduros de fresa, toques vegetales, con notable intensidad aromática. Sabroso, de agradable gusto dulzón, con cuerpo y grato final amargo. 2003 a 2004.

14,5

Prada a Tope

Prada a Tope (rosado) 2002

Muy frutal y atractivo en nariz: frutillos rojos, violetas, con limpieza de aromas. Equilibrado, jugoso, de paso fácil pero muy comedido, y satisfactorio. 2003 a 2004.

TINTOS

14

Luzdivina Amigo

Viñademoya 2002

Color muy profundo. Aromas de frutillos silvestres, zarzamora, monte bajo y pólvora. Sabroso, algo recio, con cuerpo y bien construido. 2003 a 2004.

14

Señorío de Peñalba, S.A.

Señorío de Peñalba 2000

Necesita airearse, después afloran la fruta pasa, especias y notas aldehídicas. Ligero en su paso, fresco, con rico buqué final. 2003 a 2004.

14

Viñas del Bierzo, S. Coop.

Marqués de Cornatel 2001

Fruta pasa: higos, cueros, un fondo de anises. Suave al paladar, equilibrado, con ligereza en su paso y un final que acentúa los aromas percibidos en la vía nasal directa. 2003 a 2004.

14

Bodegas y Viñedos Comendador

Villaromana del Mirador 2001

Aromas de reducción que disfrazan la frutalidad noble que recuerda a la zarzamora, especias. Jugoso, de paso suave y contrastado, con equilibrio y postgusto aromático. 2003 a 2004.

14

Agribergidum, S.A.T.

Castro Bergidvm roble 2001

Notable reducción, frutalidad, con recuerdos de almizcles y tabaco. Sabroso, con cuerpo, aunque el tanino un poco tieso distorsiona el paso de boca. Necesita botella para pulirse. 2003 a 2005.

14

Viñedos y Bodega Arturo García, S.L.

Solar de Sael roble 2000

Maduro, goloso, bastante hecho, con la madera bien integrada aunque algo corto de sensaciones. 2003 a 2004.

14

Bodega Coop. Vinícola del Bierzo

Cabañas Oro roble 2000

Tabaco de pipa, higos, cuero usado con fondo de aldehídos nobles. Muy hecho, aunque mantiene el tipo, ligero y de fácil paso. 2003 a 2004.

14

Peique

Peique 2002

Los aromas primarios quedan en segundo lugar por el predominio de la reducción, aunque poco a poco se abre. Ligero, con el tanino vivo, algo tosco, postgusto amargoso. 2003 a 2004.

14

Pérez Caramés, S.A.

Casar de Santa Inés Cabernet Sauvignon 1999

Cierto dominio de las notas pimentosas arropadas en un clima maduro que ensalza el vino. El tanino está muy tierno todavía, aunque es jugoso, tiene cuerpo y volumen; mejorará con el paso del tiempo. 2003 a 2005.

14

Vinos del Bierzo, S. Coop.

Guerra Crianza 1997

Fruta pasa: ciruelas, higos, maderas aromáticas, gama animal, complejo. Suave al paladar, un poco blando, goloso, de paso fácil y ameno. 2003 a 2004.

14

B. y V. Bergidenses S.A.T.
Vega del Cúa 2002

Grosella muy fresca, vegetales, violetas con buena intensidad aromática. Fresco y juvenil, muy vivo en su paso por boca con paso fácil. 2003 a 2004.

14

Cobertizo «Viña Ramiro»
Cobertizo 2002

Bien elaborado, muy limpio en nariz. Suave, equilibrado en su conjunto, sin aristas que destaquen con el inconfundible final amargo. 2003 a 2004.

14,5

Bod. y Viñedos Gancedo, S.L.
Val de Paxariñas 2002

Intenso, de aromas francos: flores blancas, frutos rojos y notas de yogur. Goloso, llena la boca, equilibrado, con estructura y gratos recuerdos en el final de boca. Bien hecho. 2003 a 2004.

14,5

Bod. y Viñedos Gancedo, S.L.
Val de Pasariñas 2001

Limpio y con franqueza, deja oler la fruta con toda su expresión: zarzamora, hinojo, flores y claros recuerdos minerales. Goloso, envolvente, amable en su sensación tánica con un postgusto aromático de buena intensidad. 2003 a 2004.

14,5

Bodegas y Viñedos Comendador
Visanu 2001

Frutillos silvestres, muy bien vestido de color, con cierto corte mediterráneo que lo realza. Goloso, amable en el paladar, ligero de cuerpo y con agradable final perfumado. 2003 a 2004.

14,5

Adria, S.L.
Vega Montan 2002

Después de airearlo afloran con claridad los frutillos rojos maduros, toque de pizarra y monte bajo. Jugoso paso de boca, amable en su recorrido, con grato final amargo. 2003 a 2004.

14,5

Prada a Tope
Prada a Tope roble 2002

Fruta bien madura. En boca muestra mejores atributos, goloso, amplio, con un final de tostados de barrica, largo. 2003 a 2005.

14,5

Viñedos y Bodega Arturo García, S.L.
Hacienda Elsa 2002

Rojo picota intenso. Su larga maceración le propina algo de reducción que desaparece agitando la copa. Maduro, con peso de fruta, envolvente y de final amargoso. 2003 a 2004.

14,5

Castro Ventosa
Castroventosa 2002

Irradia madurez y buenas hechuras, mora, montebajo, con buena intensidad aromática. Amablemente dulzón, llena la boca con suavidad dejando un final de postgusto frutoso y prolongado. 2003 a 2004.

14,5

Bernardo Álvarez, S.L.
Viña Migarrón

Fiel al perfil de la Mencía, pero con algo más de concentración que le hace más sugerente. En boca demuestra su juventud, llena la boca, es vivaz y con la entrada golosa que equilibra el conjunto. 2003 a 2004.

14,5

Hros. Martínez Fuente, S.L.
Puncho 2002

Desarrolla potencial y expresión varietal, buena reducción, aromas golosos muy sugerentes, flores y vegetales. Gusto dulzón, envolvente, tiene peso de fruta; equilibrio y buen diseño del conjunto. 2003 a 2004.

14,5

Vinos Valtuille, S.L.
Pago de Valdoneje 2001

Se abre rápidamente para mostrar claridad en sus aromas, notas de cuero, monte bajo e incluso pólvora. Suave y jugoso, con buena expresividad varietal, taninos algo recios y vía retronasal con recuerdos de frutillos salvajes. 2003 a 2004.

14,5

Prada a Tope
Prada a Tope
Maceración Carbónica 2002

Potente y apabullante de aromas a golosinas que recuerdan al regaliz rojo, moras con toques vegetales y de cacao. Voluptuoso, llena la boca, con agradable toque dulzón que suaviza su paso. 2003 a 2004.

14,5

Pérez Caramés, S.A.
El vino de los Cónsules de Roma 2002

Precioso color amarotado, con reducción noble del buen hacer, frutillos negros y matices florales. Goloso, con cuerpo, amplio de sensaciones gustativas y retronasal aromática. 2003 a 2004.

14,5

Viticultores Bercianos, S.L.
Riocua 2001

Rojo granate de buena intensidad, discreto de aromas, le cuesta abrirse, grosella, falsa pimienta. Sin embargo, en boca se expresa mejor, más intenso de sabores y aromas que se funden en la boca con persistencia. 2003 a 2004.

14,5

Vinos del Bierzo, S. Coop.
Señorío del Bierzo Reserva 1997

Tiene la línea de lo tradicional, sin despreciar el potencial de la Mencía para el buen envejecimiento. Paso suave, equilibrado y con un rico buqué en el final de boca. 2003 a 2004.

14,5

El Abad 2000, S.L.
Abad Dom Bueno

Aromas de campo, hinojo, incluso pólvora, que discurren con intensidad en la copa. Sensación gustativa dulzona bien compensada con la acidez, con cuerpo y buen desarrollo. 2003 a 2004.

14,5

Lobato Folgueral, S.L.
Folgueral 2002

Voluptuoso, envolvente, capaz de intimidar por momentos las papilas gustativas con su intensa frutuosidad: arándanos, zarzamora, con un tanino de hollejo justo y una retronasal perfumada. 2003 a 2004.

14,5

Agribergidum, S.A.T.
Castro Bergidvm 2001

Se aprecian los atributos de la Mencía con buena plenitud, marcados rasgos de hierba y matorral con la grosella como protagonista. Un gusto amigo del paladar por su toque goloso, suavidad que no molesta y se reafirman sus aromas. 2003 a 2004.

15

Estefanía, S.L.
Tilenus 2000

Algo tímido de aromas, necesita jarrearse. Está en el periodo de reducción en el que la Mencía esconde la fruta y solo deja ver su magnífica reducción en botella. Suave al paladar, equilibrado, con amplitud de sabores y final largo. 2003 a 2005.

15

La Serrana
Uttaris 2001

Complejo, expresivo, muy limpio en aromas: fruta roja, hinojo, algo de hierba de campo y torrefactos. Suave en su paso, equilibrado, con el tanino vivo bien trabajado, retronasal perfumada agradable. 2003 a 2005.

15

Prada a Tope
Prada a Tope Reserva 1996

Intensidad de color muy plena todavía, aromas de reducción que tienen protagonismo con elegancia, notas de regaliz, higos y maderas aromáticas. Suave, mantiene el peso de la fruta y estructura, de fácil paso y rico buquet final que persiste. 2003 a 2005.

15

Pérez Caramés, S.A.
El vino de los Cónsules de Roma
Crianza 2000

Poco pronunciado de aromas aunque si hay complejidad: fruta pasa, maderas aromáticas, tabaco de pipa. Lo mejor está en la boca, estructurado, con equilibrio, peso de fruta, y final jugoso. 2003 a 2004.

15

Pérez Caramés, S.A.
Casar de Santa Inés 1998

Buena paleta aromática dominada por los aromas terciarios: cedro, humo, clavo, etc. Suave al paladar, con el cauce del vino sin distorsiones, pleno de sensaciones; de final fresco y aromático. 2003 a 2004.

15

Pérez Caramés, S.A.
Casar de Valdaiga 2001

Tiene un corte de vino diferente, aquí toma protagonismo la fruta fresca madura, balsámicos con fondo pizarroso acusado. En boca es carnoso, con cuerpo y estructura; de largo final. 2003 a 2005.

15,5

Peique
Peique 2000

Aromas concentrados a fruta, madera poco integrada: ahumados, clavo, mermelada de arándanos. Sabroso, con peso de fruta, equilibrado, tanino maduro de grano fino y un final amargoso que sujeta el vino. 2003 a 2006.

15,5

Castro Ventosa
Castroventosa 2001

Importante intensidad colorante, matices especiados con expresión de suelo mineral, madera bien trabajada. Sabroso, con peso de fruta, tanino amable. Se echa de menos un poco más de acidez que avive la boca. 2003 a 2006.

15,5

Viticultores Bercianos, S.L.
Riocua roble 2000

Muy claro de aromas, grosella, notas tostadas de barrica, pimienta negra, con buena armonía. Glicérico, sabroso, buen paso de boca lleno de matices delicados, suave sin aristas. Delicioso amargo final. 2003 a 2005.

15,5

Estefanía, S.L.
Tilenus Mencía 2000

Color muy intenso. Aunque por el momento se impone una madera nueva de calidad, se le augura un buen futuro porque se aprecia buena carga frutosa. En boca se confirma lo mencionado, incluso apunta más peso de fruta, goloso y con tanino amable. 2003 a 2007.

16

Dominio de Tares
Dominio de Tares cepas viejas 2000
Se aprecia un buen punto de madurez, con gran expresión de la Mencía moderna, elegantes tostados de barrica y ciertos tonos minerales. Equilibrado, muy compensado en el paladar, con un final aromático elegante y duradero. 2003 a 2005.

16

Estefanía, S.L.
Tilenus Pagos de Posadas 2000

Ha mejorado notablemente desde la última cata. Los aromas están en armonía, mermelada de grosella, cacao, pizarra, etc. Buena evolución en el paso de boca, carnoso, con el tanino granuloso que se funde, y largos tostados en el final de boca. 2003 a 2007.

16

Bodegas y Viñedos Pittacum, S.L.
Pittacum 2001

Pide una aireación contundente. Transcurridas tres horas, comienza a desarrollarse con aromas de fruta negra, intensos minerales y pólvora, y una madera bien ensamblada. Carnoso, de entrada golosa, algo falto de acidez que resta equilibrio al conjunto, pero con un futuro prometedor. 2003 a 2006.

16,5

Dominio de Tares
Bembibre 2001

Elegante, aromas concentrados de fruta negra, muy mineral con un trabajo de la madera muy bien hecho. Con cuerpo, goloso, peso de fruta, un punto de acidez espléndido, tanino granuloso que se funde, y un final persistente que promete ser mejor en el futuro. 2003 a 2007.

17

Descendientes de J. Palacios
Corullón 2000

Esura esencia mineral que penetra sin control, un estilo diferente al resto de los vinos de esta cata, con notas de tinta, pólvora y arándanos. Es una bestia en boca, al principio intimida las encías pero después muestra su finura, con un trabajo de crianza bien hecho y una persistencia larga. Un vino que necesita dormir en botella para mejorar notablemente porque tiene todos los atributos necesarios para una buena evolución. 2003 a 2009.

17,5

Castro Ventosa
Valtuille 2001

Máxima concentración sin perder la frescura de la fruta, la esencia de un terruño pizarroso, notas de pólvora, tinta china y especias. Se extiende por el paladar con corpulencia y elegancia, aunque sin lugar a dudas rompe, tiene un tanino bien trabajado muy granuloso, con ricos matices que se prodigan persistentemente. 2003 a 2009.

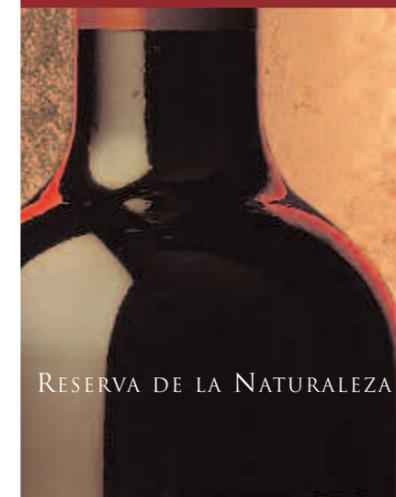
ORIGINAL DE ENATE



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

RESERVA

RESERVA
CABERNET SAUVIGNON

SOMONTANO

ENATE

Cavas rosados

BURBUJAS DE COLOR

Sabido es que el espíritu y la publicidad del cava están muy vinculados a las fiestas navideñas, festejos y celebraciones. Parece una causa perdida convencer a productores y consumidores que el cava es también un excelente vino para comer y para el verano. Y no digamos nada si hablamos del cava rosado, algo para muchos un vino exótico, cuando no despreciable. Como ya advirtió el poeta, despreciamos cuanto ignoramos. En Francia, el *champagne rosé* pasa por ser uno de los de más finos, con crianzas sobre lías que brindan una amalgama de aromas irrepitible. Y para España, el mismo concepto de *rosé* puede ser importado sin complejos. Sustituye perfectamente a un tinto, sobre todo en nuestro caluroso verano donde le podemos procurar mayor intensidad de frío. Para su elaboración se parte de variedades tintas como la Trepát, Monastrell o Garnacha Tinta y la conocida mundialmente Pinot Noir. Esta última, que es utilizada en Champagne para sus rosados, se está aclimatando muy bien con resultados sorprendentes en la cata. Quizá donde mejor se aprecian sus atributos sea como *cava rosado brut nature* porque la mayoría de los cavas se elabora con cierta intensidad de dulzor, acorde con los gustos de muchos españoles, ante cuyo paladar se rinde el mercado.

14
Antonio Mascaró, S. L.
Mascaró Rubor Aurorae
Color cobrizo, brillante y con profusión de rosarios. Hay en sus aromas recuerdos de crianza y poca fruta. Goloso y un poco falto de acidez. 2003 a 2004.

14
Blancher-Espumosos del Cava
Blancher Extra Semi
El color es de piel de cabolla, con una burbuja muy viva. Se encuentran aromas de fruta en licor, turrón e incluso almizcle. El dulzor es claro aunque nunca llega a empalagar; agradable final. 2003 a 2004.

14
Cavas Ferret
Ferret
Destaca su buena crianza, con una burbuja prudente y aromas de pan tostado. Una acidez notable aporta frescor aunque resta amabilidad; final muy vivo. 2003 a 2004.

14
Cigravi - Giró Ribot
Giró Ribot
Los aromas son muy potentes, recuerdos de piña o plátano, piel de cítrico; es ligero, con un fondo de amargor que le aumenta la sensación de longitud en el paladar. 2003 a 2004.

14
Félix Ros Massana
Rosmas
Cierta complejidad y burbuja abundante hacen de la copa una fiesta. Buen recorrido en boca, sabroso y con cierto cuerpo, con un final de carbónico explosivo. 2003 a 2004.

14
Freixa Rigau, S. A.
Rosat de L'Oliveda
Recuerda en sus aromas a la fruta muy madura, pan tostado e hinojo. Un dulzor comedido y el carbónico fresco y agradable dejan una buena sensación en el paladar. 2003 a 2004.

14
Freixenet, S. A.
Freixenet
Limpio, con crianza, aunque no muy intenso. Su acidez le proporciona frescura, con un carbónico alegre, y final agradable. 2003 a 2004.

14
Josep Masach, S.A.
Josep Masach
Un buen conjunto de aromas en el que destacan los tonos de regaliz, de crianza y los frutuosos. Con cuerpo y de fácil paso, aunque con la burbuja poco integrada. 2003 a 2004.

14
Parxet, S. A.
Parxet Cuvée Desert
Un color muy abierto y piel de cebolla y la fina burbuja hablan de su crianza. Los recuerdos de bollería y fruta escarchada dominan en la copa. Es decididamente dulce, con un final agradable. 2003 a 2004.

14,5
Agustí Torelló, S. A.
Agustí Torelló Trepát 2001
Atractivo color rosa vivo y exuberante burbuja, se aprecia la uva madura, guindas en licor, tostadas y costra de pan. Es goloso en la primera impresión, con el carbónico bien integrado. 2003 a 2004.

14,5
Castell de Vilarnau, S.A.
Castell de Vilarnau
Delicado en la copa, tanto por sus aromas de crianza bien hecha como por los finos rosarios. Un grato paso de boca, sencillo y fresco, que invita al trago. 2003 a 2004.

14,5
Castellblanch, S. A.
Castellblanch Dulce
Sus aromas de fruta son muy claros, con poco margen a los recuerdos de bollería. Agradable equilibrio y dulzor bastante atenuado por su acidez, es ligero y limpio. 2003 a 2004.

14,5
Rovellats, S. A.
Rovellats
Dominan los aromas de pastelería con predominio de la fruta escarchada y notas de cacao. Es goloso y con un paso de boca bastante fino. 2003 a 2004.

14,5
Torelló, S.A.
Torelló
Fino carbónico, bien medido. Frescos aromas que recuerdan la sandía, anises o pera de agua. Se desarrolla con cremosidad; elegante final, muy aromático. 2003 a 2004.

15
Alsina Sardá, S. L.
Alsina Sardá
Excelente color y buen desarrollo de la burbuja. Sus aromas se entremezclan con los de fruta en licor y ciertos recuerdos golosos. Agradable y cremoso en el paso de boca, muy armónico. 2003 a 2004.

15
Cavas Hill, S. A.
Cavas Hill
Muy fresco y limpio, con buena burbuja. Los aromas de grosella y hierbas aromáticas llenan abundantemente la copa. Es ligero en el paso de boca, con cierta potencia que se nota sobre todo al final. 2003 a 2004.

15
Cavas LLOpart
LLOpart
Limpios aromas de cereales, levaduras o flores secas, acompañados de profusión de rosarios de burbujas. Sabroso y corpulento, con un final de fresca acidez. 2003 a 2004.

15
Jané Ventura, S.A.
Jané Ventura
Discretos aromas de fresón y granada, limpio. Con un tono goloso que aumenta la sensación de cremosidad, final muy grato, en el que se aprecian tonos cítricos. 2003 a 2004.

15
Juvé & Camps, S.A.
Juvé & Camps
De color cereza intenso, más cubierto que la mayoría. Dominado por sus notas de crianza aunque se aprecian los tonos de fruta roja y hierbas. Se nota una cierta astringencia en el paladar, no desagradable, que además alimenta la esperanza de que aguantará un periodo bastante largo en botella. 2003 a 2004.



Cava rosado María Casanovas.

15
Marqués de Monistrol, S. A.
Marqués de Monistrol Rosé
Aunque la evolución en el color es evidente, se aprecia buena fruta en nariz, recuerdos amizados. Está bien equilibrado, con un paso de boca cremoso y un final con un toque de amargor que proporciona elegancia. 2003 a 2004.

15
Masia Vallformosa, S. A.
Vallformosa Chantal
Unos rosarios de grata persistencia adornan la copa; aromas de crianza, guindas e incluso notas de cacao. Sabroso, con buena acidez y cuerpo. 2003 a 2004.

15
Segura Viudas
Segura Viudas
Un color muy vivo y atractivo, con aromas de frutillos rojos claros. La acidez marcada le aporta frescor, sabroso y amplio, con un final armónico. 2003 a 2004.

15,5
Cavas del Castillo de Perelada
Castillo Perelada
Muy fragante y complejo, resaltan sus aromas de grosella e hinojo, con el paso de boca bien equilibrado, no muy largo pero de final encantador. 2003 a 2004.

15,5
Cavas Nadal
Nadal Magnum
Un vino con mucho cuerpo. Se aprecia buena crianza con sus lías y fruta madura. Es sabroso, con una burbuja muy expresiva que envuelve el paladar. 2003 a 2004.

15,5
Codorniu
Codorniu Pinot Noir
Un vino interesante. Intenso y complejo, con los aromas de pan tostado y los inconfundibles recuerdos de frutillos rojos, de casís. Es fresco y equilibrado, con cremosidad y un final intenso. 2003 a 2004.

15,5
Gramona, S. A.
Gramona
Una expresión muy clara de frutillos rojos, se aprecian las notas de tostados, buena burbuja. Sabroso y con el paso de boca muy agradable. 2003 a 2004.

15,5
Manuel Sancho e Hijos
Mont-Marçal
Buena crianza, con notas de cereales y ciertos recuerdos de bollería. Excelente equilibrio azúcar/acidez que le hace muy agradable en el paso de boca. 2003 a 2004.

15,5
Mata Casanovas, S.A.
Recaredo
Un color más subido que la mayoría, excelente burbuja y aromas dominados por la buena autólisis. Además, notas de membrillo y confitura de ciruelas. La integración del carbónico es perfecta, y pasa con cremosidad. 2003 a 2005.

15,5
Parxet, S. A.
Parxet Pinot Noir
Un vino expresivo en su viva burbuja y en su complejo buqué. Destaca en él la crianza y los aromas de frutillos rojos (casís). Sabroso y fresco, con bastante cuerpo y final aromático. 2003 a 2004.

16
María Casanovas
María Casanovas
Excelente color y abundantes rosarios, buena expresión aromática, con el fondo de casís rotundo. Fresco, de fino paso de boca y un final espléndido. 2003 a 2004.

16
Martí Serdá
Martí Serdá
De agradable rosario de burbujas y frescos aromas de grosella y melón, se aprecia una fina crianza. Equilibrado y cremoso, deja una sensación de elegancia bastante duradera en el paladar. 2003 a 2004.

Burdeos 2000

2ª Parte (Haut Medoc, Margaux, Pauillac, Saint Estephe, Saint Julien, Pessac Léognan tintos)



EXCELENTE CABERNET SAUVIGNON

Los grandes burdeos del año del milenio son absolutamente inigualables, no sólo en Pomerol y Saint-Emilion (véase VINUM 35, de Abril/Mayo), sino también en el Médoc y Pessac-Léognan; a menudo, en la cata de los vinos embotellados hemos concedido puntuaciones más altas que hace año y medio durante la prueba en bodega. El motivo es que la variedad noble de la región, la Cabernet Sauvignon, dio en ese año extraordinario unas uvas no sólo extremadamente ricas en azúcar, sino también con taninos abundantes de madurez óptima y una acidez relativamente elevada. Y decimos "extraordinario" porque la fórmula de acidez, dulzor y taninos no suele corresponder a un burdeos, sino más bien a los grandes borgoñas o vinos piemonteses. Esto significa que los vinos tienen un corte clásico, pero al mismo tiempo presentan una gran plenitud y densidad. Muchos vinos ya se disfrutaban en la fase frutal, pero no desarrollarán toda su calidad hasta transcurridos unos diez años. Aunque los precios están muy altos, el mercado comienza a verse apurado. Abran los ojos: actualmente se están vendiendo lotes enteros por debajo del precio de coste en primeur. Barbara Schroeder y Rolf Bichsel han catado para esta guía todos los vinos classés de la ribera izquierda y los segundos vinos más conocidos. La calificación de los Crus burgeois se publicará en el siguiente número.

HAUT MEDOC

Son absolutamente recomendables los dos Crus del sur del Haut Médoc (La Lagune y Cantemerle). Las tres propiedades de Saint Laurent poseen la plenitud típica de la añada, pero sus taninos son algo rústicos.

14,5

Château La Tour Carnet

Resulta ligeramente sobremaderizado, robusto y seco, como ya ocurría en primeur, pero nos gustan las notas afrutadas del final. 2006 a 2012.

15

Château Camensac

No es precisamente profundo, pero está bien hecho. Comienza con abundante extracto de color púrpura, pero los taninos resultan algo rústicos. Probablemente esto se corrija con la maduración en botella. 2006 a 2012.

15,5

Château Belgrave

Resulta mucho más equilibrado que en primeur, jugoso y frutal, sólo el final es algo duro y ligeramente amargo. 2006 a 2012.

16

Château Cantemerle

Estos son los vinos que nos gustan. Maduro, textura jugosa, taninos de gran frescura sin ninguna dureza, final gustoso y largo de bayas. Ha cumplido con creces lo que prometía en la cata en primeur. En este caso merece la pena comprar una cantidad adicional de botellas. 2006 a 2012.

16,5

Château La Lagune

En abril de 2002 nos llamaron sobre todo la atención su amabilidad y su marcada frutalidad. La crianza ha hecho además que desarrolle firmeza adicional, con lo que el vino, además de su lado seductor, también tiene ya una sólida espina dorsal. Lo único es que la madera está una pizca demasiado presente en esta fase. Debe madurar. 2008 a 2018.

MARGAUX

Desde el punto de vista del estilo, en Margaux pueden observarse dos extremos: los clásicos (Brane, Durfort, Issan, Rauzan Ségla), y los modernistas (Kirwan, Giscours, Prieuré Lichine). En cualquiera de los casos, los amantes del vino tendrán una elección difícil, porque el Margaux tiene un nivel muy alto. Falta Château Palmer, que no quiso participar en la cata.

14,5

Château Pouget

De estilo áspero y esbelto y final ligeramente herbáceo: agradable, equilibrado. 2006 a 2012.

15

Château Boyd Cantenac

Aunque algo cerrado en esta fase, con notas de café y madera, después se muestra fresco y frutal, con taninos apetitosos: muy agradable. 2006 a 2014.

15

Château Giscours

Increíblemente gustoso, jugoso y fresco, aunque las notas frutales recuerdan un poco a caramelos esto se ve compensado por los taninos ligeramente áspers. Por desgracia, el final es algo ardiente. No tiene la profundidad de un gran vino, pero su frutalidad es arrolladora. 2006 a 2014.

15

Château Kirwan

La nariz resulta algo desconcertante con su nota de remolacha; en boca se percibe el gran extracto, seguido por un final dulce dominado por los taninos duros. Sólo cabe esperar que la madurez le devuelva algo de la armonía que prometía la muestra en primeur. 2008 a 2015.

15

Château Lascombes

Bastante elegante, agradablemente frutal, nada artificioso, con bonito final de Cabernet. Se disfrutará ya muy pronto, en una dimensión modesta muy agradable. 2006 a 2012.

15

Château Marquis d'Alesme Becker

Ángulos y aristas, robustez, jugoso, final marcado en exceso por la madera en esta fase, aunque esto desaparecerá con la madurez. 2007 a 2015.

15

Château Prieuré Lichine

Increíblemente seductor con sus notas frutales, los taninos ya totalmente suaves, se disfruta enormemente pero ¿cómo madurará un vino así? Unos taninos como los de un Syrah del 98 en un Margaux del 2000 dan que pensar... 2004 a 2010.

15,5

Château Desmirail

Gustoso y fresco a pesar de la aspereza y ligero amargor perceptibles al final, marcadamente largo, termina con magníficas notas frutales; madurará excelentemente. Para amantes de los vinos que sientan bien. 2006 a 2018.

15,5

Château du Tertre

Gusta por su nariz de múltiples capas, mineral, ahumado-especiado, con notas de frambuesa; en boca hay abundantes taninos áspers, angulosos, algo desecados por la evolución en esta fase, es imprescindible que madure. Decepciona ligeramente en comparación con la impresionante muestra en primeur, tal vez por encontrarse en una etapa difícil. 2007 a 2015.

15,5

Château Marquis de Terme

Increíblemente gustoso, jugoso, fresco, taninos maduros sin aristas, seguidos por madera algo seca; un vino amable, jugoso, pero no adulador, que se disfrutará muy pronto. 2006 a 2014.

16

Château Dauzac

Menta, frambuesa, flor de grosella; jugoso y firme, denso y largo, taninos gustosos; aunque de factura muy moderna, rico en extracto, se disfruta sin ambages. 2006 a 2018.

16

Château Ferrière

Muy logrado en su estilo compacto, denso y frutal, aunque no llega a estar a la altura de la impresión que causó en primeur. En esta etapa, la madera está muy presente en el final, pero en último término permanece la fruta. 2006 a 2014.

16

Château Malescot Saint Exupéry

Muy cuidado y seductor en nariz, con abundantes taninos firmes, áspers pero redondos, final pleno de frambuesa; muy logrado, adquirirá firmeza y equilibrio con la maduración. 2007 a 2015.

16

Pavillon Rouge de Château Margaux

Todo es terciopelo y plenitud en este hermoso vino, al que no le falta elegancia gracias al final jugoso y fresco, aunque también muy fogoso. Para disfrutar en la fase frutal. 2006 a 2012.

16,5

Château Brane Cantenac

Un Margaux vigoroso y áspero que madurará estupendamente; buqué seductor, especias, flores, notas de fruta; compacto y anguloso en boca, abundantes taninos firmes y áspers, claras notas de Cabernet al final. 2008 a 2020.

16,5

Château Durfort Vivens

Peonía y humo; poco comprometido con la amplitud, frutoso, con casta, con un magnífico final de pimienta en este estadio. En la lucha por conseguir productos que requieran los menos cuidados posibles se nos había olvidado lo que era catar este tipo de grandes vinos. 2010 a 2020.

17

Château Cantenac Brown

Densidad sin compromisos, un vino rico en extracto con todas las características de un Margaux joven: jugosidad, aspereza, frutalidad, longitud extrema que se convertirá en elegancia. Magnífico, confirma la impresión en primeur.



Durfort Vivens: casta y duración.

17

Château d'Issan

Muy cerrado en esta fase, notas de tierra húmeda; en boca, por el contrario, revela una increíble densidad y firmeza, una textura jugosa magnífica, unos taninos fabulosamente áspers, final goroso con notas de bayas negras maduras, debe madurar. 2008 a 2020.

18

Château Rauzan Ségla

Textura extraordinaria, taninos jugosos, densos y pulidos, máxima duración; un vino de ensueño, con toda seguridad el mejor producido nunca por esta finca. Sencillamente arrollador. 2010 a 2020.



CAVAS FERRET S.A.

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

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



BODEGAS FONTANA

OFICINAS: BODEGAS

AVDA. MENENDEZ PELAYO, 2, 3º EXTRAMUROS s/n
DENA. 28009 - MADRID 16411 - PUENTE DE PEDRO NAHARRO

TRNO. 915 763 197 FAX. 915 CUENCA

bf@bodegasfontana.com

19

Château Margaux

También aquí nos encontramos con esta densidad y firmeza increíble, casi maciza, unida a una ligereza y frescura inauditas que hacen pensar en un borgoña. Pero a ello se añade el final de Cabernet firme y sólido que sólo poseen los burdeos más grandes. Atravesará una fase complicada en la que no siempre despertará admiración, pero en aproximadamente 15 años alcanzará cotas que no pueden ni imaginarse. 2015 a 2040.

PAUILLAC

Los amantes de vinos del Médoc plenos y firmes quedarán satisfechos con los productos de esta comarca. Los grandes Pauillac del año del milenio se caracterizan por su garra y vigor, y también aquí resulta muy complicado elegir. ¡Observen las puntuaciones de vinos como Pontet Canet, Haut Bages Libéral o Lynch Bages! No se incluye en la cata Château Batailley, que no pudo recibirse a tiempo.

14,5

Château Lynch Moussas

Compacto, redondo, de estructura media, taninos maduros bien ligados y, a diferencia de la cata en primeur, madera bien digerida. 2006 a 2014.

15

Château Grand Puy Ducasse

Los taninos duros y angulosos marcan la cata, la impresión de sequedad se ve aún más reforzada por las notas de madera ahumadas en el final. Debe madurar. 2008 a 2016.

15

Château Haut Batailley

Compacto y sólido, jugoso, con taninos bien ligados. Sólo molesta el final, algo excesivamente marcado por la madera. 2008 a 2015.

15

«Pauillac» de Château Latour

Desbordantemente frutal, con cuerpo y plenitud, final fogoso y rico. 2004 a 2008.



Baron de Pichon Longueville: mejor que nunca.

15,5

Château d'Armailhac

Aroma seductor de bayas negras; empieza de forma rectilínea y directa, desarrolla jugo y plenitud, termina suave y marcado por la fruta; definitivamente, un valor seguro. 2006 a 2014.

16

Château Clerc Milon

Cerrado, ahumado, revela mucha fuerza y fogsidad en un estilo muy juvenil, aún incompleto, taninos apetitosos, final áspero y anguloso y al mismo tiempo frutal y largo. Debe madurar. 2008 a 2020.

16

Château Duhart Milon Rothschild

Marcadamente floral y complejo, elegante y denso, con abundantes taninos ásperos pero de grano fino, final elegante y largo. Adecuada relación precio/disfrute. 2008 a 2018.

16

Les Carruades de Lafite Rothschild

Frambuesa y saúco; firme y anguloso, denso y jugoso, con final afrutado áspero; un Carruades muy bien estructurado, que consolará a quien no pueda permitirse un Château Lafite. 2006 a 2016.

16

Les Forts de Latour

Complejo y especiado, floral, magnífica frutuosidad gustosa y dulce, gran duración; marcadamente armonioso, pulido y al mismo tiempo firme, final fogoso. 2008 a 2015.

16,5

Château Haut Bages Libéral

El más refrescante de todos los Pauillac. Magníficos taninos especiados, aromas seductores, suavidad prolongada, fogsidad y cuerpo: disfrute garantizado. 2008 a 2018.

16,5

Château Pontet Canet

En este vino se ha conseguido un equilibrio óptimo entre el extracto y la casta. Anguloso y masculino como es su estilo, pero perfectamente logrado. El mejor Pontet Canet desde hace mucho tiempo. Debe madurar. 2010 a 2025.

17

Château Grand Puy Lacoste

Un vino extraordinario. Promete complejidad, ya posee mucha profundidad pero también espina dorsal, resulta perfectamente evolucionado a pesar de la dureza del final. 2010 a 2025.

17,5

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Quien quiera conocer cómo saben las grosellas negras en su mejor expresión debe probar este vino. Pero no sólo el buqué es seductor, también los taninos son gustosos, llenan la boca y resultan suaves y al mismo tiempo firmes. Un vino de ensueño, perfecto. 2010 a 2055.

18

Château Lynch Bages

En primeur le concedimos muchos elogios, y ahora los ha superado. Combinación única de casta, fuego, perfume especiado y plenitud, taninos gustosos y embriagadores aromas frutales: una maravilla. 2010 a 2030.

18,5

Château Baron de Pichon Longueville

Arrollador. A pesar de la fuerza y densidad que emana este vino musculoso, también hay profundidad y casta, duración interminable y bastante fogsidad. Supera todo lo producido hasta ahora en esta finca. 2012 a 2030.

18,5

Château Latour

Aromas prometedores que embriagan; increíblemente denso, tanino pleno y suave, perfectamente aterciopelado y armónico, complejo dulce presente con alcohol fogoso. Equilibrio perfecto y fuerza magníficamente domada: tiene los 19 puntos a su alcance. 2015 a 2030.

18,5

Château Mouton Rothschild

Superior en su estilo seductor, pleno y vigoroso, infinitamente frutal, denso, el alegre crepitar de un fuego que embelesa. ¿El mejor? Da igual. Desde luego, es el más alegre de los Premiers crus, y ya apetece disfrutarlo. Los taninos son de la máxima frescura a pesar de su plenitud. 2008 a 2030.

19,5

Château Lafite Rothschild

Tal vez el mejor Lafite de todos los tiempos. Increíblemente denso, macizo sin resultar tosco, sino al contrario lleno de nobleza, sigue resonando en la boca minutos después, con notas de bayas frescas y acentos de cedro y rosa. Sencillamente maravilloso. 2015 a 2040.

SAINT ESTEPHE

La sorpresa de esta segunda cata es el Montrose, muy recatado y voluminoso en primeur. Ahora, en botella, le ha faltado muy poco para llegar a los 19 puntos, y nos preguntamos si no acabará ganando en el amistoso duelo que mantiene en la cumbre con el excelente Cos. Lo que más nos alegró fue el buen resultado de Lafon Rochet, con una calificación realmente buena por primera vez.

15,5

Château Cos Labory

Un vino sin zarandajas, rectilíneo, sin florituras, auténtico, con taninos robustos y angulosos pero bastante cuerpo. Debe madurar. 2010 a 2020.

15,5

Château Lafon Rochet

Pleno y anguloso, abundantes taninos ásperos pero buenos, no amargos, debe madurar. Combina frescura y vigor. Ha mantenido los principios que apuntaba en la cata en primeur.

16,5

Château Calon Ségur

Seductora nariz mineral-especiada, notas de humo, picea, resina; a pesar de los taninos ásperos y angulosos se percibe elegancia y frescor, buena duración: con la madurez se convertirá en un vino armónico. 2008 a 2018.

18,5

Château Montrose

Empieza con un golpe de timbal y termina de forma grandiosa: abundante extracto, jugoso, áspero y fresco, inmensa profundidad, máxima duración. Una maravilla: la crianza le ha dado suavidad sin quitarle frescura. Ya es maravilloso, pero todavía tiene enormes reservas. 2010 a 2030.

19

Cos d'Estournel

Un vino de ensueño. Como todos los grandes de esta añada tiene tanto frescor como densidad y plenitud, un núcleo duro y abundantes carnosidad firme y jugosa. Interminable en boca. 2010 a 2030.

SAINT JULIEN

Es la denominación de las sorpresas. Por un lado están los excelentes resultados de un Talbot, un Saint Pierre o un Langoa Barton, por otro el decepcionante Ducru o el algo tosco Lagrange, y por encima de todos ellos el dúo de cabeza de los Léoville –Las Cases y Barton– que se disputan el puesto del mejor Saint Julien. De momento concedemos la victoria al seductor Barton, pero sólo por unas décimas.

14,5

Château Beychevelle

Pleno, bastante denso, pero con final desagradablemente seco y abrupto. Tal vez la madurez aporte más equilibrio. 2005 a 2012.

15,5

Château Branaire Ducru

Muy bien conseguido a pesar de una cierta dureza en el final: compacto y vigoroso, apetitoso, largo. 2008 a 2018.

16

Château Ducru Beaucaillou

No comprendimos este vino en primeur, y seguimos sin entenderlo. Resulta estrecho, desde luego concentrado, pero también duro, anguloso, casi amargo, y al mismo tiempo bastante fogoso, con alcohol perceptible... ¿Mostrará más equilibrio con la madurez? 2008 a 2018.

16

Château Lagrange

La satisfacción por los magníficos aromas frutales y la textura aterciopelada se ve algo amortiguada por el final duro, con taninos que recuerdan algo a posos de café. Sin embargo, la crianza ya le ha dado algo más de equilibrio, y puede que la maduración en botella continúe en esa dirección. 2008 a 2018.



Montrose: potencial para un cuarto de siglo.

16

Château Langoa Barton

Increíblemente gustoso y jugoso, pero también firme y anguloso; se disfrutará mucho, en un estilo muy directo, sin complicaciones. 2006 a 2016.

16

Château Saint Pierre

Compacto y áspero en esta etapa, cincelado de una sola pieza, con taninos robustos pero no agresivos. 2008 a 2018.

16

Clos du Marquis (Léoville Las Cases)

A pesar de que lo probamos en una fase más bien difícil, revela un enorme potencial de evolución, y estamos seguros de que ganará medio punto más; enormemente rico en extracto, mucho dulzor de fruta, abundantes taninos ásperos y angulosos: debe madurar más de lo habitual, pero tras ello podría sorprender. 2010 a 2018.

17

Château Gruaud Larose

Rubi oscuro: seduce por su nariz compleja con notas especiadas y minerales; pleno y gustoso en boca, carnoso y fresco, la dureza de los taninos observada en primeur se ve equilibrada por una crianza perfecta. Posee carácter, puede madurar. 2010 a 2020.

17

Château Léoville Poyferré

Compacto y de buena estructura, denso, largo, más ser que parecer, esto es, más cuerpo que dulzor, final intenso de bayas. Muy satisfactorio, madurará magníficamente. 2010 a 2025.

17

Château Talbot

Ya nos entusiasmo en la cata en primeur. Ahora, nos quita el aliento. Todo es excelente en este vino. La intensidad de los aromas, la calidad de los taninos, la frescura, la densidad... Nunca un Talbot fue tan bueno. 2008 a 2020.



El tiempo corre a su favor



Carretera de Aceuchal, s/n
Tel: 924 07 04 10 | Fax: 924 06 55 05
e-mail: sanmarcos@compobarro.com
web: www.compobarro.com
06200 ALMEDEA DE EJE (Badajoz)

18,5

Château Léoville Las Cases

Complejo y rico; con extracto denso, rico, dulce, apoyado en una señorial estructura de taninos, por lo que no sólo tiene cuerpo sino también una gran casta y duración, magnífico también este año y muy cerca de los 19 puntos. 2010 a 2030.

19

Château Léoville Barton

Hace año y medio escribía: «Casi nunca había disfrutado en un vino de tanta mermelada de moras finísima. Este vino no se cata sino que se come, lentamente y disfrutando». Ahora, en botella, no hay nada más que añadir. 2010 a 2030.

PESSAC LÉOGNAN TINTOS

Es la única denominación que en conjunto defrauda un poco, y que parece estar buscándose a sí misma. Los vinos de la máxima categoría son excelentes, pero por desgracia los demás son con demasiada frecuencia totalmente intercambiables, bien hechos pero sin personalidad. Château Fieuzal falta en la valoración, porque las dos botellas enviadas presentaban fallos.

14,5

Château de France

Compacto, denso, no le falta frescor, con final áspero, anguloso, por desgracia también una pizca herbáceo y amargo. 2006 a 2012.

14,5

Château Olivier

Algo áspero y quebradizo, final marcado por la madera. 2006 a 2012.

14,5

Château Picque Caillou

Un vino fiable que sienta bien, áspero, probablemente encuentre un mayor equilibrio con la madurez. 2006 a 2012.

14,5

Château de Cruzeau

Suave, frutal, jugoso, agradable para la mesa. No está hecho para una larga madurez. 2003 a 2007.

15

La Chapelle de la Mission Haut Brion

Aunque reservado, ya resulta agradable en boca, asombrosamente fogoso, rico, con seductor final de bayas. 2003 a 2007.

15

Le Bahans de Haut Brion

Firme y sólido, con taninos ásperos y angulosos, puede madurar dos o tres años más. 2004 a 2010.

15

Château Malartic Lagravière

Notas presentes de maderas nuevas; en boca es todo dulzor frutal, con taninos ásperos e intensos: un vino afrutado de magnífica factura... y sin ninguna tipicidad. 2005 a 2010.

15

Château de Rochemorin

Frutosidad juvenil, dulzor frutal y taninos jugosos; final algo áspero y seco. 2005 a 2012.

15,5

Château Bouscaut

Chocolate y cereza son los dos aromas que distinguen a este vino, los taninos son robustos, densos e intensos, y el final gustoso a pesar de una pizca de aspereza y sequedad: madurará estupendamente. 2007 a 2015.

15,5

Château Carbonnieux

Nariz muy agradable y floral, textura jugosa, rectilíneo, final afrutado áspero y suave al mismo tiempo. Se disfrutará muy pronto. 2004 a 2009.

15,5

Château La Garde

Calidad aromática muy satisfactoria con notas ahumadas y frutales, denso, pleno y de estructura firme, taninos gustosos y jugosos, final frutal largo. Popular, bien hecho. 2006 a 2012.

15,5

Château La Louvière

Marcadamente jugoso, refrescante, con su final herbáceo-frutal algo áspero y su estilo pleno, sólido y afrutado. 2005 a 2012.

15,5

Château Larrivet Haut Brion

Compacto y áspero, sobreconcentrado, lo que lo hace ligeramente amargo y ardiente al final, pero tras los taninos ásperos se oculta una frutuosidad gustosa. Los fundamentos indiscutiblemente buenos siguen allí, pero la crianza no los ha pulido y equilibrado, sino que por el contrario los ha hecho más duros y rústicos. Es una pena: las promesas de la cata en primeur se han quedado en muy poco. 2008 a 2015.

15,5

Château Les Carmes Haut Brion

Con mucho cuerpo, compacto, sólido, final ahumado y terroso -y siempre una pizca seco-típico de este vino. Fiel a sí mismo. 2005 a 2014.

15,5

Château Smith Haut Lafitte

Muy marcado por la madera nueva, final amargo y algo ardiente, aunque no deja de tener bastante frutuosidad y jugo. 2006 a 2012.

15,5

Château Latour Martillac

Color rojo rubí intenso; madera claramente perceptible; cuerpo pleno e intenso, taninos agradablemente ásperos y firmes, mucho extracto y alcohol, final algo seco. Sin embargo, mejoró mucho con la oxigenación, y la madurez podría darle medio punto más. 2008 a 2016.

16,5

Château La Tour Haut Brion

Especiado y mineral, vigoroso y compacto, con taninos frescos y picantes, final largo de bayas, extraordinariamente logrado, lleno de carácter. Final con notas de cereza y mora. 2008 a 2020.

16,5

Château Pape Clément

Estructura firme, compacto, taninos ásperos, final ahumado: sólido y con casta, será un vino elegante cuando madure. 2006 a 2018.

17

Château La Mission Haut Brion

Nariz de bayas maduras, incluso algo de frutas desecadas, maduro y vigoroso, más ancho que largo, aunque duradero, final áspero de un vino que debe madurar. Un La Mission exótico con fuerza primigenia, aún muy incómodo en este estadio, fogoso y firme. 2010 a 2020.

17,5

Château Haut Bailly

Un vino que muestra sin tapujos su potencial, con taninos sólidos, firmes y apetitosos, nobleza perceptible, gran longitud y preludio de futura elegancia. Muy cerrado en esta fase, por lo que es imprescindible dejarlo madurar. 2008 a 2016.

17,5

Domaine de Chevalier

El mejor buqué de la cata, con componentes florales, minerales y de tueste, acompañadas de vainilla y frambuesa; extraordinaria elegancia ya en este estadio, frutuosidad brillante, gran duración: todo es armonía. Magnífico, mucho mejor que en primeur. 2008 a 2018.

19

Château Haut Brion

Un Haut Brion sorprendente, con un fuego des acostumbrado, casi sensual y opulento, taninos increíblemente firmes y al mismo tiempo absolutamente maduros y gustosos, final larguísimo: tiene la talla de un gran borgoña. 2010 a 2030.

Chile



CABERNET SAUVIGNON PARA LOS BUSCADORES DE OPORTUNIDADES

Los Cabernet chilenos son vinos afables, frutales, fácilmente comprensibles. Muestran un color intenso y sin defectos, y, al contrario que otros vinos procedentes del Nuevo Mundo, un bouquet sin excesos de madera y una textura entre sedosa-fina y carnoso-robusta. Además, son vinos baratos que muchos encuentran como alternativa a los Burdeos. Además, no necesitan madurar mucho; la mayoría, por el contrario, proporcionan alegrías ya a partir del tercer año. Algunos de estos vinos ostentan la distinción de Reserva. El De Martino de la bodega Santa Teresa, o el Cabernet Sauvignon de Montes se asemejan de manera sorprendente a su arquetipo bordelés. Barbara Meier-Dittus y Thomas Vaterlaus degustaron para esta guía los Cabernets chilenos de precio inferior a 20 euros.

14,0

Viñedos Terranoble**Cabernet Sauvignon 2001**

Tonos de nuez y ciruelas, saúco, maderas exóticas; cuerpo dulce y denso, pero cargado de taninos. Un vino controvertido, que termina de forma rugosa, verde, ligeramente amargo. 2005 a 2009.

14,0

Viñedos Terranoble**Felicia Cabernet Sauvignon 2000**

Aromas reconocibles de Cabernet, estilo antiguo, notas de heno, hierba, llantén y cuero junto a componentes frutales; inicio suave de ciruelas, buen volumen, taninos accesibles. 2003 a 2008.

14,0

Vina Francisco de Aguirre**Palo Alto Cabernet Sauvignon 2000**

Color medio; marcado por la fruta, ciruelas, toque verde con pimienta y hojas; plenitud media, anguloso, acidez marcada. 2004 a 2007.

14,0

Soc. Agric. Santa Teresa**De Martino Vineyards Cabernet Sauvignon 2000**

De una frutuosidad acidulada con aromas de fruta desecada, paja, algo de chocolate, establo; inicio suave, aciruelado, taninos toscos a partir de la mitad del paladar, astringente. 2003 a 2009.

14,0

Viña Casa Silva**Casa Silva Cabernet Sauvignon Classic 1999**

Color intenso; frutuosidad recatada, ligera nota sulfurosa, madera, escaramujo; inicio suave, plenitud media. Intrascendente. 2003 a 2007.

14,5

Viña Haras de Pirque S.A.**Equus Cabernet Sauvignon 2000**

Aromas de madera y de tueste y componentes frutales agrídulces, bayas, saúco, cerezas silvestre; estructura densa y amable, algo artificiosos, una pizca de amargor áspero al final. 2003 a 2008.

14,5

Viña San Pedro S.A.**Castillo de Molina Cabernet Sauvignon 2000**

Notas típicas del Cabernet, con acentos de silla de montar, hojas, moras, llantén y tabaco; contornos suaves, algo banal. Final seco. 2003 a 2008.

14,5

Viu Manent**Felicia Celesta Cabernet Sauvignon 1999**

Color hermoso; frutuosidad intensa y atractiva, ciruela y cereza, aromas de fondo de madera; estructura redondeada, lineal y amable, equilibrado. Más bien corto. 2003 a 2008.

14,5

Viñedos Terranoble**Cabernet Sauvignon Gran Vino 1999**

Granate muy denso; nota de pimienta en primer plano, frutos del bosque, madera; preludio suave y jugoso, taninos integrados, sabor a chocolate negro relleno de cerezas. 2003 a 2008.

14,5

Villard Fine Wines S.A.**Cabernet Sauvignon Expresión 1998**

Nariz especiada de frutas y hojas, regaliz, llantén, hinojo; inicio jugoso y redondo, volumen medio, elegante, más bien corto. 2003 a 2007.

14,5

Viñedos Terranoble**Tierra de Sol Cabernet Sauvignon 1997**

Rojo intenso; buqué apetitoso con notas de frutos rojos y bayas, hojarasca otoñal, chocolate; estructura densa y quebradiza, extracto dulce jugoso, taninos aún vigorosos y marcados al final. 2003 a 2009.

14,5

Viña Echeverría**Cabernet Sauvignon Reserva 1999**

Rojo intenso; frutuosidad acidulada con toque animal, silla de montar, tabaco; buena plenitud, vigoroso, equilibrado, aromas maduros. 2003 a 2007.

14,5

Santa Inés**De Martino Enigma Cabernet Sauvignon Reserva 1997**

Rojo intenso; buqué complejo plenamente desarrollado, con notas frutales maduras, té, hojarasca, madera, especias; buena plenitud con complejo ácido-tánico ligeramente estricto. 2003 a 2005.

15,0

Miguel Torres**Santa Digna Cabernet Sauvignon 2001**

Color oscuro, juvenil; nariz de bayas dulces propia del Cabernet, cereza, confitura, algo de pimienta, especias; carnosidad dulce y compacta, abundantes taninos de grano fino, aromas de maderas nuevas en el posgusto. 2003 a 2009.



Léoville Barton: el mejor de Saint-Julien.

El arte de hacer vino en su expresión madura.

Ctra. Sumanicoro
UTSUU Villabuena (Araba)
Tel. 945 19 57 00
Fax. 945 808 408
arabarte@arabarte.es
www.arabarte.es

el instinto provoca pasión

DIRECCIÓN COMERCIAL:
Paseo de la Castellana, 144, 1º piso / 28046 Madrid
Teléfono: 91 457 75 88 / Fax: 91 457 72 10

DIRECCIÓN BODEGA:
Finca Marisánchez,
Ctra. a Cózar Km. 12,800 / Montiel - Ciudad Real
www.bodegas-real.com / e-mail: comercial@bodegas-real.com

PARQUET S.A.
C/ de la Industria, 10 - 48940 Leizor (Bizkaia)
Tel. 945 412 000 - Fax 945 412 000
E-mail: comercial@parquet.es

15

Veramonte

**Veramonte
Cabernet Sauvignon 2000**

Color intenso; buqué más bien discreto, alquitrán, cuero, una pizca de salsa de asado, arándanos, enebro; pleno y voluminoso, carnosidad con acolchado dulce y potente apoyo de taninos. Decantar brevemente. 2003 a 2010.

15

Viña La Rosa

**Cien y Cerro Cabernet Sauvignon
Reservado 2000**

Color denso; nariz vegetal y especiada con aromas de llantén y pimientos, moras silvestres, enebro, arándano; estructura densa con abundante suavidad y extracto dulce, sostenida en el centro por un tanino robusto. 2003 a 2010.

15

Viña Casa Silva

Cabernet Sauvignon Reserva 1999

Color morado muy oscuro; aromas de fermentación en nariz, azúcar malteada, café, arándanos rojos, cerezas; inicio voluminoso, dulzor áspero, un vino accesible. 2003 a 2008.

15,5

Viñedos Terranoble

Cabernet Sauvignon 1998

Rojo vivo; buqué complejo con componentes de frutas rojas, cera de abeja, notas de tueste y ligero carácter de oporto; carnosidad densa, taninos vigorosos y marcados en un abundante extracto dulce. 2003 a 2010.

15,5

Santa Inés

**Legado de Armida
Cabernet Sauvignon Reserva 1998**

Color intenso; frutos rojos con acentos de cera y chocolate, aromas tostados de madera, caramelo; estructura compacta, buen equilibrio entre la suavidad y los taninos, aromático, persistente. 2003 a 2010.

Montes Cabernet Sauvignon: un gran vino



16

Viña Haras de Pirque S.A.

**Haras Character Cabernet
Sauvignon 2000**

Color muy intenso; nariz recatada pero prometedora, con notas de bayas frescas y cocidas, caramelo, enebro, incienso, cera; densamente entretejido, abundantes taninos secos pero de calidad, extracto dulce; largo. 2003 a 2012.

16

Viñedos Terranoble

Cabernet Sauvignon Reserva 2000

Muy oscuro; inicialmente la nariz tiene un ligero lastre reductivo, pero también hay pimienta, frutos del bosque, chocolate, hojas y notas animales; estructura compacta, carnosidad plena, taninos secos, mucho potencial. 2005 a 2015.

16,5

Montes

**Alpha Cabernet Sauvignon
Santa Cruz Apalta Vineyard 1999**

Color denso, combinación muy expresiva de bayas y maderas nuevas especiadas, se reconocen tanto los aromas de moras como los de caramelo, vainilla y cola; pleno, con contornos redondos, extracto dulce suave y buen apoyo de taninos. Aromático, persistente. 2003 a 2010.

16,5

Viña Cono Sur

20 Barrel Cabernet Sauvignon 1998

Color muy intenso; agradables notas de bayas, popurrí de frutos negros y rojos, fondo de aromas de tueste, caramelo y hierbas, tabaco dulce; voluminoso, carnosidad compacta, jugo de bayas y chocolate, coco, taninos robustos. Esperar, tiene futuro. 2003 a 2012.

16,5

Soc. Agric. Santa Teresa

**De Martino Cabernet Sauvignon
Prima Reserva 1999**

Color bello e intenso; aroma concentrado de bayas rojas y ciruelas, confitura, tabaco dulce y especias de pastelería, junto con aromas de madera tostada y un toque animal; densamente entretejido, carnosidad jugosa con buenos acentos de taninos y ácido. Buena imitación de burdeos. Ya es accesible, prolongado. 2003 a 2012.

17

Montes

Cabernet Sauvignon Reserva 1999

Color muy denso; aromas complejos y profundos con apetitosas notas frutales (frutos del bosque), entretejidos con componentes de madera especiadas y tostadas, algo de abeto y chocolate; estructura densa y exuberante, suavísimo extracto dulce prolongado con taninos de grano fino, nobles aromas de tueste al final. Un gran vino. 2003 a 2014.

Novedades

14,5

Bodegas Mar
Calvente 2002

Aromas golosos, muy perfumado: miel, rosas, cítricos, con gran intensidad. Goloso, con untuosidad y un paso de boca delicado, bien contrastado por su final fresco. 2003 a 2004.

14,5

Belondrade y Lurton
Quinta Apolonia 2002

Exagerado en sus aromas de boj y maracuyá. Fresco y untuoso, con un paso de boca vivaz, sujeto por un final amargoso elegante. 2003 a 2004.

15

Viñedos y Bodegas Vegalfaro
Pago de los Balagueses Syrah 2001

Dominio de lactona y torrefacto que enmascara la fruta. Máxima concentración en detrimento de la elegancia, taninos maduros, redondos que suavizan el paso por boca. 2003 a 2005.

15

Viñas del Montsant
Fra Guerau 2001

Madurez justa, noble y compleja con protagonismo de la madera. Fresco y jugoso, y tanino bien trabajado que aviva el paladar. 2003 a 2005.

15,5

Mas de L'abundància Viticultors, S.L.
Flvminis 2002

Zarzamora, grosella, notas florales y madera bien integrada. Goloso, tanino maduro y expresivo. Mejorará en botella. 2003 a 2004.

15,5

Sierra de Guara
Idrias Abiego 2002

Exotismo mediterráneo, balsámicos (eucalipto), ciruelas pasas, tostados de roble. Buena acidez y tanino vivaz, que enmascaran el peso de la fruta. Hay que ser prudente en su juicio. 2003 a 2006.

MENOS LLUVIA Y MÁS VINO

Tras sufrir un mes de mayo loco, -inundaciones, nieve, viento desatado- llegan las «novedades» como un soplo de esperanza. Desde tierra manchega, el presidente de los enólogos de Castilla la Mancha, Fructuoso López, nos envía su primera obra propia: «Fructuoso», cuidada selección de Tempranillo y buena dosis de pasión. La familia Belondrade y Lurton imprime un cambio sustancial con su nuevo vino «Quinta Apolonia». Posiblemente, una de las bodegas riojanas con mejor materia prima es Marqués de Cáceres, y así lo demuestra con su «MC», donde impera un nuevo concepto de vino. Esperábamos con ansiedad dos novedades del Somontano: «Secastilla», del enólogo Pedro Aibar, que es el resultado de un viñedo muy viejo de Garnacha situado en el pueblo que da nombre al vino, y el «Idrias Abiego», que se elabora en el término municipal de Lascellas con Tempranillo, Cabernet y Merlot, elaborado por Joan Milá. La D.O. Montsant, como era de esperar, atrae a los inversores inteligentes como Freixenet, con su «Fra Guerau» y «Flvminis», con la participación en el proyecto de Agustí Peris: dos buenas apuestas que muestran las posibilidades del terreno. Horacio Calvente, bodeguero propietario, da nombre al vino que nace en tierra granadina con doce hectáreas de viñedo propio a 800 metros de altitud (Moscatel de Alejandría, Cabernet, Syrah, Merlot y Tempranillo). Las bodegas Vegalfaro situadas en Utiel-Requena ya nos sorprendieron con un excelente rosado, y del mismo modo lo hace este tinto concentrado de Syrah. Alfonso Cortina no ha dudado en confiar su proyecto a todo un maestro como asesor enológico: Ignacio de Miguel.

15,5

Fructuoso Selección
Fructuoso 2001

Impenetrable, negro. Domina la madera sobre la fruta tímida. Sin embargo, en boca muestra todo lo contrario: concentración frutosa, buena madurez y un tanino algo tierno que necesita el paso del tiempo para llegar a acariciar verdaderamente el paladar. 2003 a 2005.

15,5

Pago de Vallegarcía
Vallegarcía

Un vino que resulta ser pura concentración de fruta: ciruelas y arándanos, hasta el punto de que casi roza la sobremaduración, sobre un fondo de notas ahumadas y toques minerales. Hay aquí mucho cuerpo, mucha estructura y mucha vida por delante. 2003 a 2005.

16

Unión Vitivinícola
MC 2001

Un cambio de estilo radical. Su color y sus aromas concentrados a fruta roja madura ponen de manifiesto el buen trabajo realizado. Suave al paladar, carnoso, llena la boca, e incluso resulta goloso. El final está dominado por finos tostados de la madera. 2003 a 2006.

17

Viñas del Vero
Secastilla 2001

Realmente complejo y serio, con buen amalgama de aromas: frutos negros, ahumados, minerales, especias... que todavía se podrán desarrollar mejor con el paso del tiempo. Perfecta acidez, muy expresivo, peso de fruta y elegancia en la pureza del tanino. Para guardar, aunque está ya para beber. 2003 a 2007.

UN VINO SIN BAUTIZAR

No tiene nombre

Ha nacido un vino original, pero aun no se ha decidido cómo nombrarlo



Juan Luis Pérez de Eulate.

No deja de asombrarme Juan Luis Pérez de Eulate. Cada día se le descubren nuevas facetas a este estajanovista del vino. No le basta con ampliar las referencias de su preciosa «Vinoteca» de Palma de Mallorca, llevar a las islas esos vinos raros e imposibles de encontrar o distribuir más de 40 vinos nacionales y extranjeros. Desde siempre se ha sentido fascinado por ese milagro que ejercen las levaduras sobre el azúcar de la uva y el resultado final convertido en vino. Así que con la primera disculpa, se metió a bodeguero, bien acompañado y asesorado por enólogos competentes que supiesen traducir el vino que llevaba en la cabeza. Hizo los primeros ensayos con sus amigos de Felanitx, de la Bodega AN Negra, luego en su Navarra natal, en la bodega de Juan Pío Magaña, y después, en Celler Batle, una bodega modélica de la D.O. Binissalem. Y puestos a hacer un producto distinto, decidió que había que dar una opción a la desdenada variedad Manto Negro. Y ya con el enólogo Arnau Galmés, eligió una parcela excepcional a la que sometió a un control riguroso, con poda en verde, una selección manual de los racimos hasta lograr 10.000 kilos de uva con una maduración perfecta. Fue fermentada en pequeños depósitos de acero inoxidable, y debido al escaso color que proporciona esta uva, hubo que *sangrar* hasta que se quedaron unos 3.000 litros. Fue tratado con temperatura controlada, pródigos remontados y más de veinte días de maceración. Y después, directamente a realizar la fermentación maloláctica en barricas, en envidiados envases de las tonelerías francesas que más suenan, Radoux, Dagenau, Berthomieu Demtos... Este es el que se puede considerar el vino base. También, y por el mismo procedimiento, se eligió un Cabernet muy maduro y una Syrah espléndida. 4.500 botellas y algunos mágnam aguardan en aquel santuario el día de su puesta de largo, que lo hará con una etiqueta diseñada por los artistas que han parido las de AN. Una acertada y distinguida vestimenta para un vino que busca la elegancia como forma de expresarse. Aunque todavía él no sabe como se llama.

¿MANTO NEGRO 2001?

Bodega: Macía Batle,
Precio por unidad: 12/14 € (precio provisional)
Variedad: Manto Negro, Cabernet y Syrah.
Número de botellas: 4.500
Salida al mercado: segunda quincena de septiembre.



BODEGAS MORGADÍO S.L.
Avda. y Finca 30424 Alvaro, Ciruela • Fontvieja • ESPAÑA
Tfno.: 34 988 201212 / 34 988 201001 • Email: info@988201212





¿Cuál es la vida estimada de un vino?

Aunque es un tópico, podrían decirme ¿cuál es la vida estimada de un vino, y qué puedo hacer para alargarle la vida?

Noelia González. Astorga.

Es una de las preguntas más frecuentes tanto entre los consumidores como profesionales. Pues bien, comenzamos por una obviedad: una gran cosecha alarga la vida de un vino. Aunque hay factores modificantes como la temperatura y el nivel de humedad. Unas botellas conservadas a 5° C constantes alcanzarían en buen estado el doble de tiempo de vida que las mantenidas a 10° C y cuatro veces más que a 15° C. Si su temperatura de conservación habitual ronda los 20° C se reduce notablemente su vida y su calidad, por la consiguiente aceleración de las reacciones internas. Por lo tanto el proceso de maduración en botella dependerá sobre todo de la temperatura de conservación. Hay otros factores que prolongan la vida de un vino, como una cámara de aire reducida, un tapón de corcho de buena calidad, un sulfuroso superior a 25 ppm., y una posición horizontal de la botella. En general, las temperaturas que superen los 18° C son muy negativas para la futura evolución del vino. El índice de humedad ideal se sitúa entre el 70 y 80%, aproximadamente.

Bodega subterránea ¿madera, hormigón, metal?

Tengo la posibilidad de construirme una bodega subterránea, pero, ¿cómo puedo recubrirla: en madera, hormigón, metal? Israel Rodríguez. Gijón.

Un estudio sobre el comportamiento en bodegas en roca arenisca demostraba que si una se recubría con hormigón y la otra no, daban valores de distinto comportamiento con el aire que entraba en verano. Se procedía en el experimento a abrir la comunicación durante un cuarto de hora y después se realizaba un control de humedad y temperatura. Los resultados demostraban que el aire tiende a igualar temperaturas en ambos casos pero el hormigón parece reseca más el ambiente que la roca arenisca descubierta. Naturalmente hemos descartado la madera y el metal ya que son propensos a contaminaciones.

¿Qué significa el pH de un vino?

Cuando hablan en un vino de su pH, ¿qué quieren decir y cómo influye en su calidad?

Antonio Nieto. Burgos.

Este término, que es muy habitual entre los bodegueros, se refiere a la actividad o la fuerza de los ácidos así como a su concentración en el vino. El pH se refiere a la cantidad de iones hidrógeno en el vino. El rango en su totalidad va de 0 (muy ácido) hasta 14 (muy alcalino): el 7 representa la neutralidad. Por lo tanto, los valores adecuados para la gran mayoría de los vinos oscilarían entre un pH de 3,0 o 4,0 aproximadamente. La acidez en las uvas y mosto viene dada principalmente por los ácidos tartárico y málico, que juntos representan más del 90% de la acidez total. La acidez es de vital importancia para que un vino resista el paso del tiempo, pues es antioxidante y conservante. Además, en boca resulta refrescante, y en su justa medida actúa de equilibrio necesario para los vinos poderosos.

Pregunta del mes

¿Se puede enfriar el champagne en el congelador?



En muchos libros se considera el enfriado en congelador del champagne como una brutal práctica que priva de su carácter al noble vino. No existe, sin embargo, una demostración científica de tal opinión. En realidad el champagne puede permanecer sin problemas durante una media hora en el congelador para, de forma rápida adquirir la temperatura óptima de seis a ocho grados. El vino no su-

fre así ningún trastorno porque el frío lo invade lentamente. El mayor peligro reside en olvidarlo y que se congele en parte. Después de tres a cinco horas, la botella puede estallar incluso. De cualquier forma, enfriar una botella en el congelador es menos agresivo y ofensivo que dejarla, en pleno verano, durante algunas horas en un automóvil recalentado. Eso sí que es un atentado y una agresión de

la que el vino ya no se recuperará. El congelador es útil ante todo en caso de una visita inesperada, pero tampoco es el único método. Lo mejor, por supuesto, es enfriarlo a la manera clásica: se coloca en una cubitera, se llena ésta de cubitos de hielo, se vierte por encima un puñado de sal y algo de agua. Después de 20 minutos, más o menos, el espumoso estará listo para ser bebido y disfrutado.

¿Es bueno el tapón de rosca?

Estoy tan acostumbrada al tapón de corcho que cuando abro un fino de Jerez me parece un milagro que el vino no se haya estropeado. ¿Tiene que ser así, o no importa el material?

Nieves I. de la Peña. Orense.

Para los entendidos en vinos quizá no sea tan agradable estéticamente como el corcho. Pero los investigadores australianos aseguran que los tapones metálicos de rosca parecen ser la mejor fórmula para mantener en buenas condiciones la calidad del vino blanco. Según informó Reters, el Australian Wine Research Institute (Instituto Australiano para la Investigación del Vino), los tapones metálicos de rosca habían ofrecido mejores resultados que los de corcho (natural o sintético) para que el vino blanco retenga mejor el anhídrido sulfuroso, que es un antiséptico y conservante que protege al vino contra la oxidación principalmente. Precisamente los vinos de Andalucía de los que usted habla apuostaron por este tipo de cierre con el propósito de presentar el producto lo más fresco posible. Por ello es tan recomendable para los finos y manzanillas. Aunque parezca increíble, en lo referente a la conservación del vigor y aromas en general, el tapón metálico de rosca obtuvo los mejores resultados.



Un tapón de rosca para vinos que no necesiten guarda.

Las copas «adecuadas» de Schott Zwiesel

Somos la empresa Zwiesel Ibérica, filial en España de la firma alemana Schott-Zwiesel, uno de los principales fabricantes mundiales de cristalería. El motivo de esta carta es la sorpresa (no demasiado agradable, la verdad) que nos ha producido la lectura del artículo titulado «¿De verdad que lo tenemos claro?», aparecido en su revista de Febrero/Marzo. Consideramos que la opiniones negativas vertidas por el autor del artículo sobre nuestra copa «Diva Bordeaux» nos perjudican notablemente. Sostenemos nuestra afirmación en que, sencillamente, «Diva» es uno de nuestros modelos estrella. De la copa «Diva Bordeaux» llevamos vendidas 100.000 unidades en un año, solo en España, pero... quizás no era la copa adecuada para la cata citada en el artículo. De haber estado informados por parte de ustedes de la preparación de dicha cata, podríamos haberles aconsejado (y facilitado) otros modelos de copas «adecuadas».

Zwiesel Ibérica S.L.

Las copas de Schott-Zwiesel no nos resultan desconocidas, y de hecho Vinum Internacional mantiene un estrecho contacto con la sede alemana y la sucursal suiza de la empresa. Nos gusta sobre todo la copa polivalente que utilizamos en las catas de Vinum, y que destacamos elogiosamente en el número suizo de marzo (página 31, «Un trío notable»). Pero en la prueba de copas a la que se refiere la carta se trataba de copas para vino tinto, por lo que resultaba razonable probar la copa de Burdeos en el caso del fabricante Schott-Zwiesel. El hecho de que otras copas obtuvieran mejores resultados no cuestiona en modo alguno la calidad de los productos de Schott-Zwiesel: por eso en el recuadro correspondiente indicamos que se trata del «fabricante de productos de vidrio de más éxito de Alemania, conocido por la buena relación calidad-precio de sus copas».

Online

Para sedientos de saber

Webs españolas especializadas en vinos.

www.elsacacorchos.com

Un portal recién nacido. Está concebido como un periódico digital sobre el vino. Su objetivo es cubrir las ausencias que ellos estiman existen en el mercado. A vigilar.

www.vitivino.com

Una web diferente, especializada en vestir las botellas. Aquí encon-

trará ayuda para realizar diseños de etiquetas, y para elegir la forma de la botella que más conviene a su vino. Tiene, además, la oportunidad de obtener un parte meteorológico específico para el campo.

www.acevin.org

Se trata de la Asociación de Ciudades del Vino, organismo dedicado a la promoción de iniciativas de la industria del vino. También or-

ganiza encuentros para el intercambio de conocimientos técnicos y culturales, con especial atención al turismo.

www.delisite.com

Espacio dedicado a la venta de vinos de una característica singular: los de elaboración lo más artesana posible. Vinos espñoles y una selección de vinos extranjeros, destilados y productos gastronómicos varios, como aceites, patés, le-gumbres, etc.



www.enologo.com

Pertenciente a la Federación Española de Enólogos, acoge secciones dedicadas a las asociaciones, centros de estudio, su propia revista de enólogos y encuentros relacionados con la enología.



Rosado, más que una solución de compromiso.

Un toque de color

Para elaborar vinos rosados hace falta mucha sensibilidad

Unos lo consideran un vino de verano fácil de beber. Para otros es la salvación cuando no saben qué vino elegir para comer. Los esnobes del vino lo consideran -sin ninguna justificación- como «vino de desecho». Estamos hablando del rosado (también conocido en otros idiomas como rosé, Weissherbst, Schilcher, rosato, Rotling...)

¿A qué debe de hecho su color? Los pigmentos rojos se encuentran en los hollejos de la uva. Para elaborar vino blanco se prensan las uvas y se fermenta el mosto. En cambio, para obtener tinto hay que fermentar los granos de uva completos, con la carne, el hollejo y las pepitas. Cuanto mayor sea la temperatura y el periodo de reposo de las uvas, más oscuro será el vino. Para el rosado, el mosto con los hollejos permanece en un depósito el tiempo justo para que se disuelva una pequeña parte de

los pigmentos, con lo que el vino obtiene su color característico.

También hay variantes, como el llamado «sangrado» -en francés, *saignée*-: en ese caso, se extrae el jugo de las uvas en fermentación para tinto antes de que empiecen la fermentación tumultuosa, y a continuación se sigue fermentando este mosto como vino blanco. Algo similar sucede en los «blancs de noirs», cada vez más apreciados: las uvas tintas se vinifican como blancas, de modo que sólo se utiliza el jugo, de color claro. En España, la mayoría de los rosados se elaboran como en el primer caso. Ocasionalmente se encuentran vinos de color rojo claro elaborados con variedades blancas con hollejos rojizos. Si estas uvas se dejan fermentar con hollejos, el vino tiene un ligero color, pero entra en la categoría de los blancos.



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.



Nacido
de nuestros propios
viñedos

CONCURSO MUNDIAL
DE BRUXELAS 2003.
MEDALLA DE PLATA



Grande
por dentro
y por fuera

Bodegas Campante, s.a.

FINCA RIBORRDA • 33941 Fuga, Ourense • ESPAÑA
Tels.: 94 988 261212 / 94 988 261001 • Fax: 94 988 261213

Concurso

La Cenicienta del Loira

Las tendencias y modas han pasado de largo por esta variedad. Incluso los aficionados al vino suelen prestarle poca atención. En su lugar de origen, el valle del Loira, permanece inexplicablemente eclipsada por la Sauvignon blanc, a pesar de que es mucho más polifacética que esta última. Sobre todo en zonas como Coteaux du Layon, Savennières o Vouvray da lugar a una impresionante variedad de vinos. Por ejemplo, entusiasma como *pétillant* espumoso con acidez apetitosa. Vinicultores estrella como Nicolas Joly, famoso por su Coulée de Serrant, elaboran con ella vinos secos de terruño de mineralidad inimitable y gran potencial de envejecimiento. En Vouvray, dependiendo de la meteorología, permite obtener vinos secos, semisecos o de dulzor noble: los *moelleux* de dulzor noble figuran entre los vinos de postre más fascinantes y de vida más prolongada del mundo. A pesar de ello, por desgracia tiene la mala fama de ser una uva vulgar. Esto se debe a su difusión en California y Sudáfrica: en el Central Valley californiano produce a menudo dos kilos por metro cuadrado, y es evidente que en esas condiciones el vino obtenido es, en el mejor de los casos, neutro. Y en Sudáfrica, donde es la variedad más cultivada con el nombre de Steen, se consideró durante mucho tiempo sinónimo de vinos sin pretensiones para el consumo diario. Desde hace algunos años está viviendo un renacer en la zona del Cabo, en blancos de calidad con cuerpo pero asequibles. Sin embargo, sólo produce vinos únicos junto al Loira. A quien pruebe estos vinos le costará olvidarlos, como ya le ocurrió al poeta francés François Rabelais, que ya en el siglo XVI escribía himnos en su honor. Sus amantes rezan porque nunca se ponga demasiado de moda, para que su vino siga pudiéndose adquirir a precios asequibles: una variedad que no está hecha para todo el mundo.

CÓMO PROCEDER:

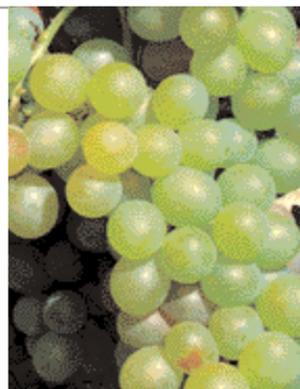
Rellene la tarjeta que acompaña a los boletines de suscripción. También puede enviar la solución por correo electrónico a «concurso@vinum.info», incluyendo sus datos personales. Las tarjetas y mensajes electrónicos deberán llegarnos antes del 15 de Julio de 2003. Los ganadores serán seleccionados por 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, Y GANADORES:

Uva: Bobal.
Ganadores: José María Bolufer Cano (Teulada, Alicante), Jesús Yustas Romo (Madrid), Paola Andrea Cabezas Rhymer (Ballandean, Australia), Francisco Timon Terron (Salamanca), Oscar Díaz Parra (Badalona), Mikel Artega Elordi (Algorta, Getxo), Ferrán Vila Pujol (Palol de Revardit), Rogelio Enriquez Casanovas (Madrid), José Luis Borlán Tierz (Sariñena), Pablo Ramos Rodrigo (Gijón), Alfredo Feliz Tuya (Gijón), Ignacio Montes Suárez (Ginés), José María Alfonso Eugenio Iranzo Pérez-Duque (Requena), Juan Sanchis Picó (Turis), Martín Muriel (Mijas-costa), Koro Santos (San Sebastián), Francisco Rubio Pizarro (Reus), Virginia Cova (Buenos Aires, Argentina), Agustín Ferrín Lahoz (Tomelloso), Virginia Pueyo Ros (Sant Julià de Ramis), Roberto Cantero Cantero (Madrid), Juan Miguel Tolosa Pérez, (Casas Ibáñez, Albacete).



Agenda

Agenda JUNIO/JULIO/AGOSTO

2/6 JUNIO
Tokio

JAPAN WINE CHALLENGE

La sexta edición del más grande de los concursos de vinos de Asia.
Tel. 813 5771 2440
www.japanwinechallenge.com

3/6 JUNIO
México DF.

ALIMENTARIA-MÉXICO

Tercera edición del Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas, referente de la economía más potente de Latinoamérica.
Tel. 934 521 800
www.alimentaria-mexico.com

5/7 JUNIO
Madrid

FRESCAVA

Segunda Muestra del Cava en el Centro comercial Moda Shopping, de Madrid, que este año cuenta con dos protagonistas especiales: la mujer y el cava rosado.
Tel. 915 120 768
E-mail.: opuswine@terra.es

18/19 JUNIO
Reno, Nevada

54TH. ANNUAL MEETING

La «American Society for Enology and Viticulture» (ASEV) convoca su congreso anual.
Tel. 530 753 3142
www.asev.org

19/21 JUNIO
Burdeos

7º SIMPOSIUM INTERNACIONAL DE ENOLOGÍA

Organizado por la Facultad de Burdeos. El programa se centra en la viticultura y la calidad de la uva.
www.asev.org

30 JUNIO/2 JULIO
Lisboa

SIMPOSIUM INTERNACIONAL SOBRE LA VID

Evento centrado en el cultivo, comercio e investigación.
E-mail.: mail@meetingpointtravel.com

10/12 JULIO
Santiago de Chile

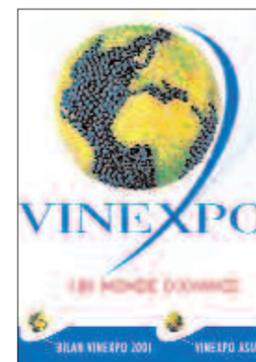
VINITECH MERCOSUR

Segundo Salón Internacional de los Equipamientos y Tecnologías para la Viticultura y la Enología de Latinoamérica.
Tel. 56 2 530 7000
www.vinitech.cl

28 AGOST./1 SEP.
Ciudad de Panamá

EXPOVINO

Feria Internacional de Vinos, Alimentos y Productos Delicatessen.
Tel. 236 5196/236 7845
www.expovino.com



VINEXPO

22/26 JUNIO

Burdeos

En su duodécima edición, Vinexpo será un escaparate único para el mundo de los vinos y los espirituosos de los cinco continentes. Durante cinco días, miles de profesionales tendrán accesos a las últimas novedades de infinidad de productores, y conocer los temas más acuciantes del sector.

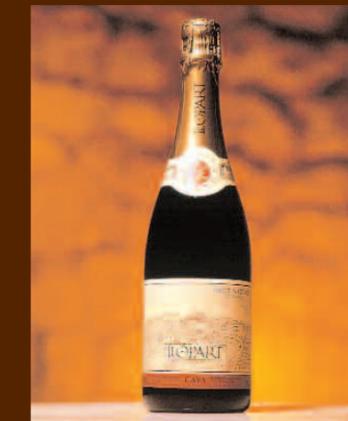
www.vinexpo.fr
www.promosalons.com



C/ Badajoz, 70 06200 Almendralejo ESPAÑA
Tel.: +34 924 67 11 05 / 66 21 46 Fax: +34 924 67 72 05
e-mail: bodegas@vegaesteban.com vegaesteban@vegaesteban.com
www.vegaesteban.com

CAVA
LLOPART

Viticultores desde 1885 • Cava desde 1887



LLOPART CAVA S.A.
Industria, 46 • Ap. de Correus 26
08770 Sant Sadurn d'Anoia (Barcelona, Spain)
Tel.: 93 899 31 25 • Fax: 93 899 30 38
e-mail: llopartcava@llopart.es
Caves a Heretat Can Llopart de Subirats

TRADICIÓN y VANGUARDIA



BODEGAS
PIQUERAS

P.L. Mugerón-Zapateros, s/n
Tel.: 967 34 14 82 Fax: 967 34 54 80
P.O. Box 84 • 02640 ALMANSA (Albacete, Spain)
www.bodegaspiqueras.es e-mail: bodpiqueras@almansa.org

BODEGAS FONTANA

Finca: 28009
Finca: 28009



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 Alemania

Rudolf Knoll, Manfred Lüer,

Martin Both y

Siglinde Hiestand

Biebricher Allee 134

D-65187 Wiesbaden

Tel +49 611 986620

redaktion@vinum.de

Redacción Francia

Barbara Schroeder

barbara.schroeder@vinum.info

F-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)