



vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

Garnacha, una joya de uva

Almansa: despertó la Bella Durmiente
Catas: Garnacha blanca, Almansa, Brunello y Austria



VINOBLE 2004

IV SALÓN DE LOS VINOS NOBLES, GENEROSOS Y LICOROSOS
FOURTH INTERNATIONAL EXHIBITION OF NOBLE WINES (DESSERT AND SHERRY-TYPE WINES)



26, 27, 28, 29 de Mayo del 2004
JEREZ DE LA FRONTERA. CÁDIZ
ESPAÑA



«Tenida por varietal mediocre, destinado a la obtención de graneles, mal pagada y peor tratada, la Garnacha ha visto cómo se la forzaba a dar más uva de lo prudente»

Una Cenicienta redimida



Carlos Delgado.

La viticultura española es un universo de paradojas, un campo minado de disparates, un compendio de decisiones erradas cuya matriz y motor ha sido la necesidad de altas producciones de un viñedo, que pese a ser el mayor del mundo, apenas rinde la mitad de Francia e Italia, por poner los ejemplos más cercanos. Este imperativo categórico de cantidad ha provocado verdaderas tragedias. Quizás la más clara sea la

que tiene por protagonista a nuestra sufrida uva Garnacha. Tenida por varietal mediocre, destinado en las zonas cálidas a la obtención de graneles, y en las más frías a la elaboración de rosados, mal pagada y peor tratada, la Garnacha -que ha sido nuestra verdadera Cenicienta- ha visto cómo se la forzaba a dar más uva de lo prudente, se sustituían los clones de mayor calidad por los más productivos, vigorosa ante la sequía y las plagas, terminó convirtiéndose en la reina, por extensión, de las uvas tintas.

La evolución vitivinícola de la última década supuso su definitiva marginación frente a otros varietales de mejor imagen como la Tempranillo o la Cabernet Sauvignon. Y co-

menzó un lento exterminio, con particular incidencia en las venerables cepas centenarias, refugio de las inmensas posibilidades de un varietal aristocrático, de frutalidad tan noble como profunda, cuyos taninos de seda se ofrecen al paladar agradecido desde el inicio de su andadura, quizás no muy larga -aunque no tan corta como se suponía- pero siempre majestuosa. Una Cenicienta, en fin, que necesitaba el príncipe adecuado, con su zapato (botella) de cristal. Ocurrió en Priorato, y no hubo un príncipe, sino tres, que asombraron al mundo al descubrir la belleza y señorío de la sufrida Garnacha. ¿Cómo era posible que aquella doncella fregona, rústica y sufrida, con tendencia a la degeneración, encerrara tanta bondad polifenólica, tanta sugestiva frutalidad, tanto encanto y vitalidad sávida?

Pronto corrió la buena nueva, y aquella sirvienta se ha convertido en reina, no sólo en Priorato, y por extensión en Cataluña, sino en Aragón, Rioja, Navarra, Baleares, Mérida. Se busca y se paga a precio de oro sus racimos centenarios, y se aplica al viñedo menos viejo tratamientos adecuados a su noble linaje. De ella se espera calidad, y ella lo da.



CARLOS DELGADO
Director de Vinum España

En equipo



Thomas Vaterlaus, especialista de Vinum Internacional, viajero incansable en todos los países vitivinícolas, firma nuestro artículo de portada sobre la Garnacha.



Elba López Oelzer, traductora polivalente y creativa, una de las responsables de verter los textos del alemán al castellano. A menudo mejora nuestros originales.

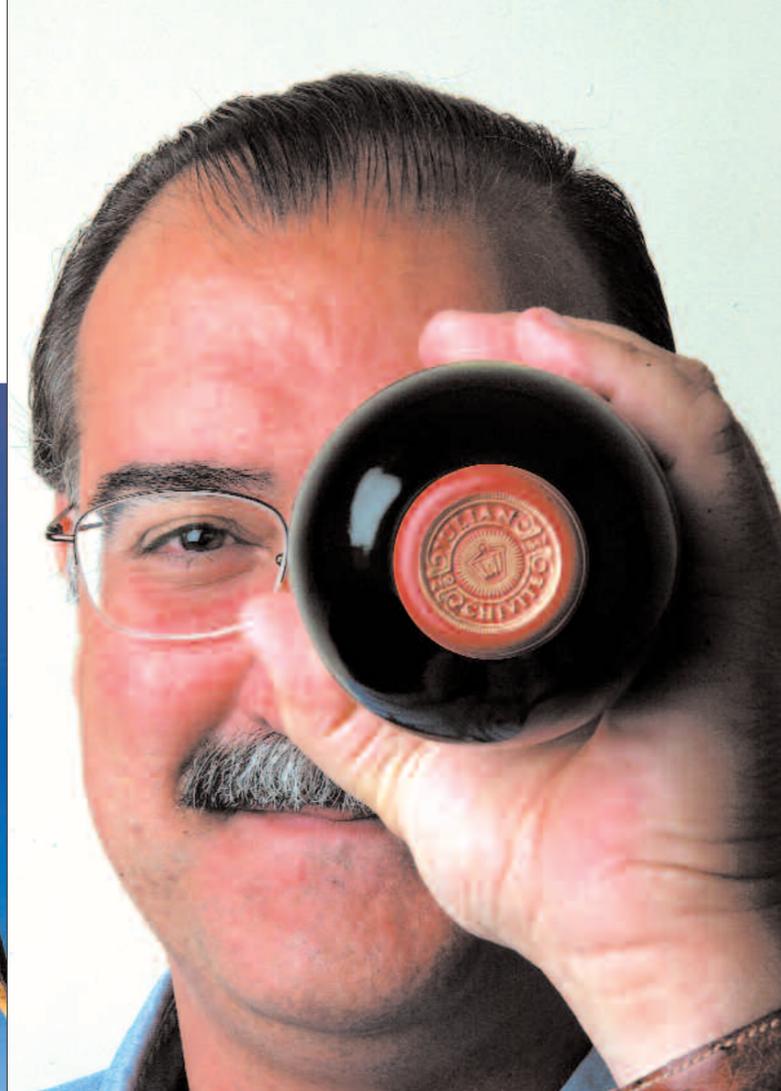


Yolanda Llorente, del equipo de coordinación de Vinum España. Procedente del diario El Sol, es un puente de plata entre Administración y Redacción.

«La Garnacha es una seductora con muchas facetas: dulce, recia, elegante, fuerte. Es la joya de nuestra enología»



La Garnacha, una joya de uva. Pág. 28



Entrevista con Fernando Chivite. Pág. 42



Gastronomía: pichón con tintos maduros. Pág. 40



Almansa, intentando escapar del granel. Pág. 16

«Almansa tiene todo a su favor: naturaleza, altitud, microclima y variedades. Condiciones suficientes para que sus vinos alcancen el prestigio de los grandes.»

ACTUALIDAD

- 6 INTERNACIONAL
La exposición itinerante del Banquete
- 8 INTERNACIONAL
Presentación de Vinoble 2004 en Vinexpo
- 10 NACIONAL
Los premios Baco
- 12 NACIONAL
DO Rueda: tintos pierden
- 14 NACIONAL
Cambio de estrategia en el ICEX
- 15 NACIONAL
Nuevas sidras de mesa

MAGAZIN

- 16 ALMANSA
El fulgor del vino tinto
- 28 DOSSIER GARNACHA
Una joya de uva
- 40 GASTRONOMÍA
Pichón con tinto maduro
- 42 ENTREVISTA
Fernando Chivite



La Garnacha, hecha joya.
Foto: Heinz Hebeisen

GUÍA

- 46 CATA DE GARNACHA BLANCA
Una variedad poco conocida en España
- 49 CATA DE VINOS DE ALMANSA
Despertó la Bella Durmiente
- 50 CATA DE BRUNELLO
Lo mejor de la Sangiovese
- 54 CATA DE VINOS DE AUSTRIA
Blancos maduros y tintos recientes
- 58 NOVEDADES
Lo último del mercado
- 59 EN EL BOTELLERO
Dueto 2002: Cabernet y Merlot en concierto

SERVICIOS

- 3 EDITORIAL
- 60 PREGUNTAS
- 61 CARTAS DE LOS LECTORES
- 62 CONOCER
- 62 LEGISLACIÓN
- 64 CONCURSO
- 65 AGENDA
- 66 QUIÉNES SOMOS

Fax

REGALO ENVENENADO

El presidente del estado francés, Jacques Chirac, ha regalado a su colega británico Tony Blair seis botellas de Mouton Rothschild del 89. Pero antes de que Blair pueda disfrutar de ellas, deberá pagar unas 1.000 libras (unos 1.400 euros): según la Ley, el Primer Ministro sólo puede aceptar regalos de un valor no superior a 140 libras. Todo lo que exceda de esta cantidad, ha de pagarlo al erario público.

MERLOT SUPERSTAR

¿Qué variedad de uva ocupa más espacio en la región de Burdeos? ¿La Cabernet Sauvignon? No, es la Merlot la que ha registrado un fulgurante aumento a lo largo de los últimos cinco años. Le siguen las dos variantes de Cabernet (Sauvignon y Franc), la Sémillon y la Sauvignon blanc.

SPUMANTE DOCG

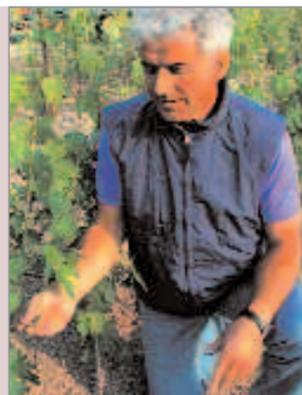
Por primera vez, un spumante recibe la Denominación de Origen Controlada y Garantizada de la pequeña región de Las Marcas, junto al Adriático: el Spumante di Vernaccia di Serrapetrona se vinifica con uva de la variedad Vernaccia Nera, y es el único espumoso de Italia sometido a una triple fermentación.

ALOJAMIENTO PARA LOS TEMPOREROS

Mientras que en Europa cada vez menos fincas alojan a sus temporeros, la administración de Central Otago, una región vinícola de Nueva Zelanda, está construyendo alojamientos para 300 personas, para ofrecer en alquiler a los vinicultores. El año pasado no había suficientes alojamientos para albergar a todos los jornaleros de temporada que habrían sido necesarios.

INDIA, PAÍS VINÍCOLA

La industria vinícola de la India recibe un empujón. El Consejo Nacional del Vino pretende que los inversores apoyen la instalación de viñedos y bodegas y, lo más importante, que hagan publicidad en la India a favor del consumo de vino. India posee escasas 50.000 hectáreas de superficie de viñedos, pero sólo un uno por ciento de la uva se emplea para producir vino. En 2002 han sido dos millones de botellas, lo cual, al fin y al cabo, supone un 230 por cien más que el año anterior.



Roberto Voerzio: en 2002 no habrá vinos de Barolo de un solo viñedo.

BAROLO 2002

¿Vino o no vino?

Los amantes del Barolo pueden respirar tranquilos: aunque la Nebbiolo resultó muy dañada por el granizo, parece ser que sí hay vinos de la cosecha de 2002. Mientras que algunos de los productores de las famosas fincas de Cannubi y Brunate perdieron toda su cosecha, otras partes de la zona se han salvado en gran medida. «No se puede generalizar para toda la región», dice Gianmarco Ghisolfi, vinicultor de Monforte. «Aquí, el mal tiempo nos ha obligado a hacer una rigurosa selección, pero lo que tenemos ahora en la bodega ha merecido la pena». Roberto Voerzio de la finca La Morra, por el contrario, mantiene la decisión que tomó inmediatamente después del granizo: «Nuestros Barolos de un solo viñedo no saldrán al mercado esta vez».

¿Normal o superior?

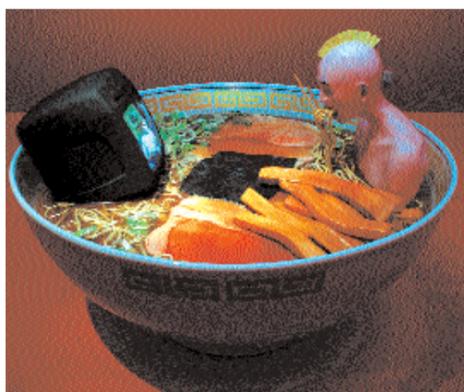
La cooperativa de vinicultores de la pequeña localidad de Soave, la mayor productora de la región, quiere incitar a los amantes del vino a echar gasolina con una idea genial: la última atracción de la cantina son unos surtidores de gasolina auténticos, en los que cada uno puede embotellar a su gusto sus vinos favoritos, escrupulosamente divididos por calidades y precios. Adecuados para garrafas, bidones y botellas, y también para los termos de los turistas de paso. Sólo a los coches no parece sentarles demasiado bien el asunto: aún no son compatibles con el combustible a base de uva.



Surtidor en Soave: lleno, por favor.

Metabolismo y comunicación

Foto: Pep Herrero



«Noodle Boy», escultura multimedia del artista japonés Majima, de la exposición «Banquete».

El vino siempre se ha considerado alimento del espíritu. Eso mismo pensaba Joseph Beuys, otro gran artista alemán que forma parte del gran proyecto de exposición itinerante Banquete. Tomando como referente el Banquete de Platón, esta exposición visualiza, desde los años 60 hasta la actualidad, la idea del banquete contemporáneo, la analogía entre metabolismo y comunicación, entendiendo la mesa como lugar de encuentro en el que se comparten alimentos y se transmite la información, sin olvidar el vino como catalizador de pensamientos. Jochen Hörisch, de la Universidad de Mannheim, afirma que los nuevos medios no sustituyen a los viejos, y el vino es desde siempre

un medio de comunicación incuestionable. La exposición «Banquete, metabolismo y comunicación» reúne a algunas de las figuras más emblemáticas del arte de los nuevos medios, con biólogos, sociólogos, neurólogos, filósofos y lingüistas. Participan más de 70 artistas y teóricos de Europa, China, Sudáfrica, América del Norte y del Sur, y Australia. La exposición está coproducida por el Palau de la Virreina de Barcelona, ZKM/Center for Art and Media de Karlsruhe y medialabmadrid Centro Cultural Conde Duque de Madrid. «Banquete, metabolismo y comunicación» estará en el Centro Cultural Conde Duque de Madrid desde el 25 de septiembre hasta el 23 de noviembre de 2003.

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY

2003 — 30 YEARS — s o m m e l i e r s

Robert Parker jr., The Wine Advocate: The finest glasses for both technical and hedonistic purposes are those made by Riedel. The effect of these glasses on fine wine is profound. When using the Riedel glasses, one must keep in mind that every one of these glasses has been engineered to enhance the best characteristic of a particular grape varietal. I cannot emphasize enough what a difference they make.



SOMMELIERS
BURGUNDY GRAND CRU
DESIGN 1958
RECOMMENDED FOR
GAMAY, NEBBIOLO,
PINOT NOIR

LAETIZIA RIEDEL, 11th GENERATION

IMPORTADO POR:



TEL.: 938 904 353, FAX: 938 904 334
E-Mail: euroseleccio@euroseleccio.com

Fax

DANESES SEDIENTOS

Entre los países europeos no productores de vino, Dinamarca ostenta el récord de consumo: en promedio, cada habitante bebe 25 litros anuales, frente a los 22 de Bélgica o los 15 de Gran Bretaña. Y eso a pesar de que el vino es claramente más caro en Dinamarca debido a los elevados impuestos.

ENOLOGÍA VIRTUAL

El ayuntamiento de Selegas y las bodegas Trexenta y Argiolas se han aliado contra el desempleo juvenil en el sur de Cerdeña. Han desarrollado conjuntamente un curso de formación en Internet para convertir a los jóvenes en expertos en marketing de vinos. En el futuro, los vinos de esta isla italiana se comercializarán también a través de Internet.

EL SANGIOVESE DE STING

La estrella británica de rock Sting ha comprado 200 hectáreas en la Toscana, donde reside. Los terrenos, por los que ha pagado seis millones de euros, incluyen 10 casas, olivares, extensas superficies de bosque... y 40 hectáreas de viñedos en la excelente zona de Chianti conocida como Colli Aretini. Quiere elaborar allí un Sangiovese monovarietal, reservado para la familia y los amigos.

VIÑEDOS CAROS

Por mucho que se hable de crisis, los viñedos en las mejores zonas de la Toscana son más caros que nunca. Una hectárea de viñas de Brunello en el municipio de Montalcino cuesta 250.000 euros, y en las mejores ubicaciones puede alcanzar incluso el doble de este precio. La situación no es mucho mejor en la zona del Chianti: si en los años 70 una hectárea de viñas costaba apenas tres millones de liras, hoy se paga 100 veces más.

UNIÓN DE GIGANTES

El grupo estadounidense de bebidas Constellation Brands adquiere por unos 1.300 millones de euros el grupo vinícola australiano BRL Hardy. Con ello desplaza a la bodega californiana E&J Gallo como mayor productor de vino del mundo. Steve Miller, futuro director de la división vinícola del nuevo coloso, no se muerde la lengua a la hora de formular su objetivo: "Hasta ahora, en el mundo del vino no existe el equivalente de Coca-Cola, Microsoft o Nestlé. Justo eso es lo que queremos ser nosotros".

Vinoble 2004 en Vinexpo Entre los mejores



Arriba, Cristina Butragueño en la presentación de Vinoble 2004. A la derecha, el ganador de la sección de vinos mubles, con su inniskillin, un icewine soberbio.

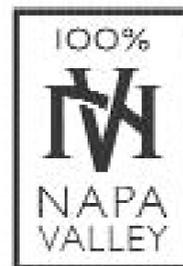
En la edición de 2003 de Vinexpo se han superado de nuevo las cifras casi imposibles alcanzadas años atrás. Pero hay un evento que por sus características es único. El concurso de vinos llamado «Jury Découvertes» no es un concurso estrictamente, es una hermosa selección de vinos «descubiertos» por eminentes y expertos catadores, como el famoso Michel Bettane entre ellos. El encuentro es muy especial. El jurado elegirá sus preferidos: un blanco, un tinto y uno especial, ya sea dulce, espumoso, generoso... Después se catarán todos entre todos y se elegirá un ganador y solamente diez finalistas. Es muy curioso el resultado. Entre los blancos el ganador ha sido un austriaco elaborado con la particular variedad Gruner Vetliner, llamado Hornivogl 2002. Los tintos dieron la sorpresa. El ganador fue el «supertoscano» Testamatta, seguido a muy corta distancia del

español Care, el nuevo vino elaborado por el notable enólogo Jesús Navascués en Cariñena, un vino que muy pronto se hará con el mercado. Pero el gran ganador, por la dura competencia en esa sección, fue un viejo conocido nuestro desde Vinoble en Jerez, el «inniskillin», famoso icewine, o vino de hielo, canadiense elaborado en la península de Niágara con la variedad híbrida Vidal. El escenario de Vinexpo también fue el marco ideal para continuar con la actividad de promoción y difusión de la cuarta edición del Salón Internacional de los Vinos Nobles, Vinoble, que se celebrará del 26 al 29 de mayo de 2004. De nuevo, el director internacional de Vinum, Rolf Bichsel, junto con Cristina Butragueño, directora comercial de Vinum España, presentó ante los asistentes esta muestra singular, que reunirá auténticas joyas enológicas de todo el mundo.

CONTIENE LO QUE PONE

«100% Napa Valley»: este adhesivo aparecerá a partir de ahora en las botellas de vino de muchos productores californianos, entre ellos Joseph Phelps, Duckhorn y Robert Mondavi. ¿Cuál es el motivo, si en la etiqueta ya pone «Napa Valley»? Pues que, según una ley de 1986, los vinos con esa denominación pueden incluir hasta un 25% de uva

procedente de otras zonas. Peor todavía: las marcas que ya existían antes de 1986 pueden seguir incluyendo los términos «Napa» o «Napa Valley» incluso aunque las uvas procedan en su totalidad de Ohio. En cambio, el consumidor podrá tomarse al pie de la letra el nuevo adhesivo, introducido por la asociación de vinicultores de Napa Valley.



FAX

MENOS EXCEDENTE

El volumen de existencias de vino almacenado en España se redujo el pasado año 2002 de 34,78 a 32,33 millones de hectolitros, es decir, un 2,6 por ciento, según los datos facilitados por la Federación Española del Vino (FEV). Este descenso, que no ocurría desde hace siete años, es consecuencia de una menor producción, calculada en unos 30,65 millones de hectolitros, aunque de un aumento del 9,6 por ciento en las exportaciones.

DESERTO DE ALMERÍA

La Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía ha aprobado una orden que regula la mención Vino de la Tierra para los vinos de mesa originarios del desierto de Almería. Los vinos que se elaboran son blancos, tintos y rosados, además de los vinos tintos envejecidos en barrica y botella.

GALICIA: SABER VIVIR

«El saber vivir de los gallegos» es el lema de la actual campaña de publicidad de los vinos de la D.O. Rías Baixas. La agencia Grupo B.A.P. & Conde ha sido la encargada de dar forma a esta campaña que trata de reflejar la perfecta convivencia entre lo tradicional y lo moderno en un espacio común: Galicia.

LA MANCHA, VISIÓN EXTERIOR

El mes de mayo ha resultado enormemente positivo para las ventas al exterior de los vinos de la D.O. La Mancha, que han superado la cifra de 1.078.104 botellas, con un crecimiento del 43 por ciento con respecto al mismo mes del 2002. Además, las bodegas acogidas han incrementado un 80,4 por ciento sus exportaciones de vino embotellado en los cinco primeros meses del año 2003.

ALIMENTOS DE ZAMORA

La Diputación Provincial de Zamora se ha marcado como uno de sus objetivos irrenunciables apoyar su sector alimentario con la edición de un catálogo que da fe de su patrimonio gastronómico. La iniciativa parte del convencimiento de que Zamorana goza de una muy variada gama de productos, todavía sin explotar, con un gran peso económico en la provincia, que además es un escaparate de la cultura rural que la sustenta.



Los ganadores del XVII Concurso de Vinos Jóvenes de la UEC.

Premios Baco
El concurso de los récords

Nuevas categorías, más vinos inscritos y más premios, ese es el balance de la XVII edición del Concurso de Vinos Jóvenes de la Unión Española de Catadores (UEC). Un total de 26 premios que se han repartido por 17 comarcas productoras. Se han catado vinos de 49 denominaciones de origen y de 11 zonas de Vino de la Tierra, además de algunos vinos de mesa sin indicación geográfica. En esta edición se inscribieron 537 vinos, lo que ha supuesto un

incremento del 18% respecto al pasado año, récord absoluto en la historia del concurso. Los Bacos de Oro en las distintas categorías fueron para los siguientes vinos: Piedraluenga, de Bodegas Robles (blancos de variedad no aromática); Castelo de Medina Verdejo, de Bodegas Castelo de Medina (blancos de variedad aromática autóctona); Bodega Pirineos Gewürztraminer (blancos de variedad aromática foránea); Torres de Anguix, de Torres de Anguix (rosados); Palacio de Sada Gar-

nacha, de Bodegas San Fco. Javier (tintos); Canforrales de Coop. Ntra. Sra. del Rosario (tintos Tempranillo); Urbezo Chardonnay, de Bodegas Viña Urbezo (blancos con madera); Antinos Cabernet Sauvignon, de Bodegas Valle del Sol (rosados o tintos con madera). El Baco Especial de Nuevas Marcas fue para el rosado Castillo de Valmadrigal, de Vinícola Valmadrigal, y el Gran Baco de Oro para Miquel Gelabert Chardonnay, de Miquel Gelabert Fullana.



Investigación en marcha
Albariño más singular

La Consellería de Innovación, Industria e Comercio de la Xunta de Galicia apoya un proyecto de investigación para mejorar la calidad de la uva Albariño que busca incrementar la resistencia de las cepas a las enfermedades, así como lograr producciones más regulares. El proyecto, que desarrolla la bodega Terras Gauda, cuenta con la colaboración de la Misión Biológica del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). Otra ventaja que se pretende alcanzar es poder mejorar las condiciones de maduración de la uva, es decir, incrementar la asimilación de los elementos de suelo con un contenido rico en azúcares y ajustado en acidez. Además, se busca un perfil de uva que destaque por su aroma -en intensidad y complejidad- y le aporte singularidad al Albariño.

Rioja
Gran inversión

El Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja continúa desarrollando en los mercados internacionales la campaña de promoción iniciada en el 2002. El presupuesto extraordinario destinado para el presente año asciende a dos millones de euros. Los objetivos generales más importantes son incrementar el conocimiento y la imagen del vino de Rioja en el exterior (sobre todo en Alemania y el Reino Unido, sus principales mercados), incidiendo especialmente con acciones promocionales en el canal de la hostelería y en la prensa especializada.



CASA DE LA VIÑA

Un nombre emblemático

Las 250 has. de viña que rodean la casona manchega, a los pies de la Serranía de Alambra, componen la mayor unidad de producción vitivinícola del mundo. Su vocación de cultivo es histórica, documentada desde el s. XVII, ejemplar desde que el Conde de Casavalliente, el mayor terrateniente de la región manchega, con propiedades que ocupaban 10.000 has., inauguró la plantación en 1857. Desde hace 25 años la restauración, renovación y racionalización del viñedo apostó por los tintos en un mar de blancos de Airén, de modo que en 140 has. crece exclusivamente la Cencibel -la Tempranillo local- y el resto corresponde a Cabernet Sauvignon, Merlot, una de las Pinot Noir más meridionales, y solo una pizca de Airén.

En manos de una firma ejemplar y experimentada, como es Bodegas y Bebidas, la que fuera una finca agrícola se completó con una bodega capaz de elaborar y criar uva propia. Guadalupe Valdés y Hervé Romat comparten la responsabilidad de las labores enológicas, una responsabilidad que anonadaría a cualquiera menos osado o menos preparado, ya que las cifras son de vértigo. La bodega tiene capacidad para almacenar siete millones de litros, buena parte en 20 gigantescos depósitos refrigerados por placas que ocupan, con sorprendente discreción, las proximidades de la casa, más otros tantos de 50.000 litros en el interior, a los que se suma el vino de guarda reservado en 1.500 barricas -2/3 de roble francés y el resto americano- y el que se redondea en el botellero: 400.000 botellas.

Pero el milagro de esta casa es que esas cifras se visten con una estética y con un ritmo humano. La plantación en vaso, hasta lo que la vista alcanza, lo que recorre el río Azuer cuando las lluvias son propicias hasta más allá del horizonte, es un respiro de frescura bajo el inclemente viento Solano estival. Y en el centro, la hermosa casa emblemática de La Mancha, cal y añil, el patio empedrado donde aún parecen resonar los ecos de la trilla o de la esquila, y hasta una capilla de aire colonial que recuerda tiempos de autosuficiencia, de aldea viva donde revolotearon cada domingo, junto a la pila de agua bendita, pañoletas y velos de encaje.

De ese pasado quedan los salones, las 15 habita-



La finca fue una concesión real, el Condado de Casavalliente, el latifundio más extenso de la región. Aún hoy, en manos de Bodegas y Bebidas, conserva el encanto rural, cal y añil, unido con discreción y gusto al espíritu vanguardista de eficaces instalaciones: el cuerpo y alma del vino.

ciones del piso superior, los escudos y las rejeras, mientras que los graneros y los cuartos de labor han ido transformando su función, adecuándose a las necesidades del vino, al reposo y el silencio durante muchos meses. Sólo en tiempo de vendimia se acelera el ritmo, para que en poco más de una hora los racimos pasen sin daño de la cepa a la tolva o a la maceración, cortados a mano según las parcelas, las variedades, las sutiles diferencias de fecha de madurez dentro del microclima -el río y la altura entre 700 y 800 metros- que envuelve misericordioso toda la finca. El resultado son blancos y rosados jóvenes, fragantes y frescos, pero sobre todo, la línea de tintos Casa de la Viña, el 2002 de explosivo color picota y sabor frutal, el criado en barrica que conserva la viveza de los rebordes violetas pero se expresa con un raro equilibrio de taninos y dulzuras, y el vendimia seleccionada, profundo, potente, carnoso y elegante, con un guiño es-



peciado. Medios, conocimiento y ganas les sobran. Uvas, pueden elegir. No es raro que en cada vendimia se superen.

CASA DE LA VIÑA
Ctra de La Solana a Infantes, Km. 15
13248 Alhambra (Ciudad Real)
Tel. 926 696 044
Fax 926 696 068
www.byb.es

FAX

FAUSTINO, SIEMPRE FAMILIAR

El Grupo Faustino acaba de estrenar nueva identidad corporativa, coincidiendo con un ambicioso plan de expansión que se concretará en importantes inversiones, como su reciente entrada en Ribera del Duero tras la adquisición de 160 has. en los Pagos de Gumiel de Izán y Roa, aunque manteniendo su carácter cien por cien familiar.

CODORNÍU, TRANQUILA

El Grupo Codorníu ha logrado alcanzar, en el ejercicio 2002-2003, el millón de cajas de «vino tranquilo» (12 millones de botellas), vendidas en España. La venta de estos vinos representa el 25,6% de la facturación del grupo, y se espera que alcance el 40 por ciento en los próximos años. Codorníu también es noticia por la firma de un acuerdo de colaboración con el Servicio Meteorológico de Cataluña, por el cual esta entidad incorpora a su sistema de visualización de datos las estaciones propiedad de la firma catalana.

RUINART TRIUNFA

Ruinart presenta su Blanc de Blancs Chardonnay cien por cien, un champagne fresco y ligero, que trasciende la época estival para seducir al consumidor en cualquier estación. Un espumoso que tan sólo dos años después del inicio de su comercialización en nuestro país ha logrado situarse como uno de los favoritos de una clientela exigente que busca calidad.

GOLF DAVIDOFF

El pasado mes de junio se celebró en el Club Jarama RACE el III Torneo de Golf Davidoff. A la finalización del torneo, la casa patrocinadora invitó a todos los asistentes a un cóctel, se procedió a la entrega de trofeos y a un sorteo de artículos de golf y otros productos Davidoff. En septiembre, Davidoff celebra uno de sus Torneos, en el Club de Golf Novo Sancti Petri (Cádiz), en una iniciativa que pretende premiar la fidelidad de sus clientes.

CVCRE, NUEVO NOMBRE

La Compañía Vinícola del Campo de Requena (CVCRE) cambia su nombre comercial a Vera de Estenas, Viñedos y Bodegas. Esta veterana de la modernidad en la D.O. Utiel-Requena sigue apostando por la innovación y el cambio.

Sentencia en la D.O. Rueda Blancos ganan, tintos pierden

Vinos Blancos de Castilla, Los Curros, Bodegas Álvarez y Díez y Vinos Sanz ganan el recurso contencioso administrativo por el que se anula el reglamento que aprobaba la inclusión de rosados y tintos en la D.O. Rueda.

El pasado 4 de julio, cuatro bodegueros de la D.O. Rueda convocaron una rueda de prensa para exponer su versión sobre los hechos que han conmovido a esta zona vinícola. Carlos Ayala Sanz (Vinos Sanz), Francisco Hurtado de Amézaga (Vinos Blancos de Castilla), Juan Benito Ozores (Álvarez y Díez) y Jesús González (Grupo Yllera) explicaron el devenir de una situación que ha culminado con la anulación del reglamento que permitía la elaboración de tintos y rosados en Rueda, una normativa que a juicio de estos bodegueros vulnera los principios básicos a los que se tiene que ajustar una D.O. en España. «Es ilegal la inclusión de vinos tintos y rosados puesto que la D.O. Rueda siempre ha protegido vinos blancos de determinadas variedades, y los tintos y rosados no son dignos de la protección de esta D.O. al carecer de cualidades y caracteres diferenciales». Cuando en septiembre de 2001 se aprobó el polémico reglamento ya había diez bodegas, de las 30 existentes, que no estaban de acuerdo, aunque sólo cuatro presentaron el recurso. A esta situación, hay que sumar la denegación, en 1999, de la con-



sideración como D.O. a la indicación Vino de la Tierra de Medina del Campo por no existir una calidad demostrable en el mercado con características diferenciales respecto a otros tintos. Todo reflejaba una trayectoria poco brillante de los vinos tintos de Rueda, incluso su comercialización supuso alrededor del 4,5 por ciento del total de botellas vendidas con D.O. Rueda el pasado 2002, contra el 95,5 por ciento de los blancos. La demanda de uva tinta por parte de las bodegas elaboradoras fue prácticamente nula. Esta sentencia, según los cuatro bodegueros, viene a salvaguardar la imagen de calidad que ha mantenido Rueda durante 20 años.



Miguel Torres Apuesta por Chile

tas de maduración precoz como Tempranillo, Merlot, Carmenère y Garnacha. Torres fue la primera empresa extranjera que invirtió en 1979 en el sector vitivinícola chileno. Hay, con una producción de tres millones de botellas, sus vinos suponen el uno por ciento del total de las exportaciones de vinos chilenos, aunque espera alcanzar el dos por ciento en cuatro años. Las exportaciones de la bodega chilena de Torres a más de 50 países suponen el 65 por ciento de la producción, aunque para este año se prevé que alcance el 80 por ciento. Los responsables de Torres valoran la libertad de acción que goza el bodeguero en Chile, donde no está constreñido por las normas de la Organización Común de Mercado (OCM) del vino o de los propios Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen, y destacan que Chile es ya la quinta potencia vitivinícola del mercado mundial.

El grupo Miguel Torres continúa su apuesta por el sector vitivinícola chileno. Este año comenzará la plantación de más viñedos, entre 100 y 150 hectáreas, en el Fundo Matanzas, al sur de la región de Curicó. Miguel Torres, presidente del grupo, asegura que el vino de esta zona no saldrá hasta dentro de unos siete años, y que se elaborará en las instalaciones que Miguel Torres Chile tiene en Curicó desde hace más de 20 años. En la nueva finca, montañosa y de suelo pizarroso, en una zona claramente más fría que los actuales viñedos del grupo, se plantarán variedades tin-



Fe, saber y tesón, eso es lo que Fariña viene aportando, desde hace décadas al panorama vitivinícola de Toro. A la izda., Manuel Fariña, con su hijo, entre sus viñedos. Arriba, interior de la nueva bodega. Abajo, con la Colegiata románica de Toro al fondo.

BODEGAS FARIÑA

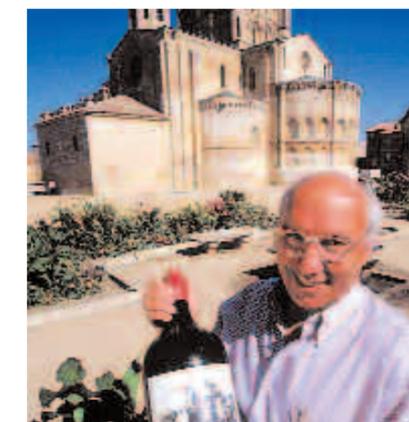
Mucho más que Toro

La emblemática Colegiata de Toro es la imagen de esta histórica bodega, fundada en 1942, y ya por entonces sustentada en una larga experiencia vitivinícola, la que enseñaba el trabajo diario a cualquier campesino laborioso de la región. Esa veteranía, siempre importante, cobra aquí un peso muy especial porque supone haber protagonizado una evolución ejemplar de la viticultura y la enología. La imagen actual de la D.O. Toro y la realidad que se refleja en las copas se han transformado, en el último decenio, hasta convertir estos pagos en tierra de promisión a la que acuden los más preclaros bodegueros desde zonas tradicionalmente más prestigiosas, la vecina Ribera, la eterna Rioja. Son la confirmación de que la fe, la visión y la labor de los Fariña -ellos, que siempre estuvieron allí- no han podido ser más acertadas. Y que su paciencia y su tenacidad han dado abundantes frutos. Sin alharacas, sin reposo, Manuel Fariña y su hijo Bernardo, el enólogo de la casa, han renovado las instalaciones de Toro con criterio eficaz y con excelente gusto, y han abierto una nueva vía para desarrollar con calidad impecable el que se califica como Vino de la Tierra de Castilla y León, en Casaseca de las Chanas, con los dulces Valderreyes y el Dolfos, de Tinta del País -la Tempranillo castellana-, con la garantía de una tierra idónea, la Zamora del pan y del vino.

Lo último, el proyecto inmediato es poner en pie un sueño, el homenaje a la cuna familiar, a su pasado vitivinícola, en una de las villas más hermosas de la región vecina, Fermoselle, con un sorprendente microclima mediterráneo, un regalo para las uvas y un reto para la bodega. Y es que esta casa pionera no está dispuesta a dormirse en los laureles de su éxito, de su prestigio. Por talante personal, por responsabilidad profesional y hasta por puro placer, los Fariña siguen investigando, experimentando y perfeccionando. Así, la bodega de Toro ha crecido, inaugura un nuevo edificio, un prodigio de altos y ligeros muros, de robustas y nobles maderas, vigas, vanos, claroscuros. Ha crecido manteniendo el equilibrio y la estética de toda la instalación y, lo que es más sorprendente, sin intención de aumentar la producción, algo más de un millón de litros, la selección de 200 has. de viña propia, alguna muy vieja, centenaria, prefiloxérica, dedicada al Gran Colegiata Campus, y el resto que ha cumplido como mínimo 17 años de edad. No saldrá de allí más vino sino, si fuera posible, mejor y más acabado. Mejor, gracias a ir sumando y renovando 2.000 barricas de roble americano y francés y grandes tinos de madera para elaboración, para la fermentación maloláctica. Tinas de 15.000 litros que recuperan la más antigua

tradición y que aportan la viveza de la madera al vino que gestan. Más acabados, porque los hábitos de este país no pasan por guardar el vino en bodegas domésticas o de restaurante para que se repula hasta su mejor momento sino, al contrario, comprar las botellas para beberlas o servir las casi inmediatamente. Por eso Fariña ha decidido hacerse cargo de ese ciclo hasta el final y ofrecer sus vinos perfectamente educados en botella, capaces de sentarse a la mesa inmediatamente, con delicadeza, y cumplir con creces su misión que es, no hay que olvidarlo, regalar gusto, aroma, sorpresa... Placer, en una palabra. Toro se ha transformado, Fariña ha sabido sacar y expresar lo mejor de la tierra, del duro clima, de la uva generosa y potente. Y aún promete mucho por descubrir.

BODEGAS FARIÑA
Camino del Palo s/n. 49800 Toro (Zamora)
Tel. 980 577 673 Fax 980 577 720
www.bodegasfariña.com
E-mail: comercial@bodegasfariña.com



FAX

COCINA TAITTINGER

Tras varios años de participar en el premio internacional de cocina, la familia Taittinger ha decidido instaurar un Premio Nacional de cocina Taittinger en España. Se convoca para el día 6 de noviembre, y a él podrán concurrir cocineros españoles de entre 24 y 39 años, con un mínimo de ocho años de experiencia de trabajo en restauración.

RIOJA ESPACIAL

El astronauta español Pedro Duque ha recibido el Premio Prestigio Rioja 2003. Un galardón concedido por el Consejo Regulador de la D.O. Calificada Rioja que reconoce su destacada actividad científica astronómica, junto con su conocimiento y aprecio por el vino y su cultura.

ACEITES, LOS MEJORES DEL MAPA

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Miguel Arias, ha entregado los premios «Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra Españoles, Cosecha 2002-2003», en sus tres modalidades. En aceites frutados verdes amargos el ganador fue la Sociedad Coop. Andaluza Ntra. Sra. de la Paz, de Estepa (Sevilla); en aceites frutados verdes dulces, el vencedor fue Manuel Montes Marín, de Priego (Córdoba), y en aceites frutados maduros ganó Rodau, de Torroella de Fluvia (Girona).

TÍO PEPE ARTÍSTICO

El joven barcelonés, Federico Bosch, con su obra titulada «Oleé» es el ganador de la primera edición del Concurso Artístico Tío Pepe. La obra, premiada con 1.200 euros, refleja de forma sutil y minimalista el espíritu más vanguardista de esta marca.

LOS RELATOS DEL CHISCÓN

El XI Concurso de Relato Corto «El Chiscón» ya tiene ganadores: Luis Arias, con su relato «El Crítico», Saúl Cepeda con «Hielo», y Álvaro Lión-Depetre con la obra «Y volver, volver, volver...». El emblemático restaurante madrileño continúa combinado la buena restauración con iniciativas culturales, exposiciones, tertulias... desde que organizó este concurso de relatos cortos en 1990.



**ICEX - Vinos de España
Cambio de estrategia**

El Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX) acometerá un cambio de estrategia para la promoción de los vinos españoles a partir de 2004, para, según fuentes del sector, homogeneizar los mensajes en las campañas genéricas con «Vinos de España». Este replanteamiento de las campañas se debe a que el ICEX ha constatado que los planes desarrollados hasta la fecha no han tenido el resultado esperado, ya que se han realizado casi tantas como denominaciones de origen existen y, a ve-

ces, en los mismos mercados, con la consiguiente pérdida de mensajes.

La Asociación de Bodegas de Vinos de España (AVIMES) mantiene encuentros periódicos con representantes del ICEX, al igual que otras entidades del sector, para diseñar una nueva estrategia más efectiva en los mercados internacionales con «Vinos de España» y lograr aumentar a medio plazo un 50 por ciento las exportaciones. La intención es que inicialmente el consumidor internacional identifique la marca país, aunque después se informe en campañas comunes sobre cada una de las denominaciones de origen o vinos de la tierra, de manera que el comprador pueda reconocer la especificidad del producto regional o territorial.

Por su parte, las asociaciones de bodegueros intentan impulsar la creación de «Vinos de la Tierra de España» como una marca colectiva para los vinos de mesa de mayor valor añadido, como una fórmula que permita exportar volúmenes a unos precios más competitivos.

**Hacienda Abascal
Operativa en breve**

Hacienda Abascal, la última incorporación al proyecto Durius de Haciendas de España, situada en la milla de oro de la Ribera del Duero, en breve estará operativa. Las obras de la nueva bodega comenzaron en junio, y su planta de vendimia estará en funcionamiento a finales de septiembre, lista para elaborar la primera cosecha (2003) del vino de pago para guarda Hacienda Abascal, primera producción de Durius en la Ribera del Duero.

La compra de la Hacienda Abascal, una extraordinaria finca con 17 has. de viñedo abrazada por el río Duero, entre Quintanilla de Onésimo y Peñafiel, y lindera con la legendaria Vega Sicilia, es la inversión más emblemática de Haciendas de España. Una bodega vanguardista, concebida según el estilo arquitectónico denominado «land art», cuya prioridad es la integración visual con el paisaje y el medio natural.



**Protos
Nueva bodega**



Rogers (segundo por la derecha), con todo el consejo de Protos

Bodegas Protos va a dar un paso al frente para mejorar su nivel de competitividad en el mercado. Un ambicioso proyecto que se centra en la construcción de una bodega en Peñafiel, diseñada por el prestigioso arquitecto británico Richard Rogers, y que estará en funcionamiento en poco más de dos años. Haciendo de la necesidad virtud, este gran proyecto permitirá al mismo tiempo complementar y ampliar la capacidad de la principal bodega de Protos con sede en Peñafiel (Valladolid) y reforzar la calidad de sus vinos y la imagen de su marca.

Nueve sidras sin escanciar

A principios del verano se presentaba en primicia para los sumilleres de Madrid las «nuevas sidras de mesa», un total de nueve sidras que cuentan con indicación de «Sidra de Asturias». El lugar elegido fue la magnífica Aula Española del Vino que dirige el reconocido enólogo y crítico vinícola Jesús Flores, acompañado de su equipo. La presentación estuvo dirigida por sus nueve *llagareros* (elaboradores de sidra): los de Sidra Fanjul, Manuel Busto Amandi, Valle Ballina y Fernández, Sidra Cortinacoro, Lagar Herminio, Martínez Sopeña Hnos., Sidra Trabanco, J.L. Palacio y Sidra Muñoz. La principal novedad de este tipo de sidra es que no necesita ser escanciada. Los tiempos cambian y es necesario adaptarse a los modos actuales, pues sería insólito poner a los restauradores madrileños a *tirar* sidra a lo largo de un servicio.



Seis de las nueve sidras presentadas, que cuentan con la indicación Sidra de Asturias.

**XIV Ruta del Vino
Madrid a vista de bicicleta**

A finales de julio se celebró la XIV Ruta del Vino de la Comunidad de Madrid, que hizo un recorrido a través de una treintena de localidades de la Comunidad, adentrándose también por tierras de Toledo y Ávila. De la mano de un deporte como el ciclismo, tan arraigado en la zona, durante las cuatro etapas de las que constó la vuelta se visitaron los municipios que con su viñedo dan nombre a la vuelta, como Naval-

carnero, Villa del Prado, Cadalso de los Vidrios y San Martín de Valdeiglesias.

Es la única muestra de vino y deporte que existe en la Comunidad de Madrid, que se consolida ya en esta su XIV edición, y que trata, bajo el amparo de este evento deportivo, de difundir la diversidad y el buen hacer que el bodeguero madrileño ha alcanzado a base de esfuerzo, calidad, creatividad y tecnología innovadora.

Un mundo en vinos

Inseparable de la cultura y del buen gusto, el vino se ha convertido, gracias a François de Graeve, en el embajador por excelencia de muchos países. Esta firma trae a España una selección de los vinos más auténticos y originales del mundo. François de Graeve consigue reunir, para alegría y mayor disfrute del aficionado español, reconocidos nombres europeos, atrevidas y deliciosas propuestas americanas, sorprendentes aromas de África, irresistibles sabores de Oceanía. Una nutrida y exquisita selección de vinos del mundo con justo equilibrio entre calidad, variedad y precio. Incomparable diversidad de matices que se pudieron degustar en el primer Salón Internacional Los Vinos del Mundo François de Graeve que se celebró en Madrid, en el hotel Villamagna, donde se dieron cita más de cien referencias de vinos y destilados de varios países como Alemania, Hungría,



Italia, Francia, Portugal, Chile, Canadá, Sudáfrica y Nueva Zelanda.

Una experiencia inolvidable, con el Tokaj de Château Megyer, los Portos y Douros de Casa de Santa Eufèmia, los Riesling de Schmitges, los famosos vinos de hielo de Southbrook o los excelentes champagnes de Philipponnat. Muchos vinos por descubrir para el consumidor, que de la mano de François de Graeve Vinos del Mundo están a su alcance.

FAX

PX ECOLÓGICO

Bodegas Toro Albalá, después de tres años de trabajo y reconversión hacia la agricultura ecológica de su viñedo, lanza el primer Don PX 2002 Ecológico. El tratamiento de la viña, cien por cien natural, y de su recolección ha sido responsabilidad del técnico Nicolás Doblas Martos. La producción total, después de los prensados y encabezamiento alcohólico, es de 6.720 litros.

BERONIA CLÁSICOS

Bodegas Beronia ya tiene en el mercado dos nuevos tintos: Beronia Reserva 1994 y Beronia Reserva 1998, vinos que continúan la línea más clásica de los riojas. Ambos están elaborados a partir de las mejores uvas de los viñedos de más edad de la Rioja Alta, y únicamente de aquellas cosechas que han sido calificadas de muy buenas o excelentes, para así asegurar la máxima calidad.

VARMA, HOLDING VINÍCOLA

La conocida empresa madrileña Varma, importadora y distribuidora de vinos y bebidas espirituosas, junto con la catalana Destilerías MG, han dado los pasos necesarios para crear un selecto «holding» vinícola. Lo componen tres bodegas enmarcables en el concepto «château»: Bodegas y Viñedos Marqués de Vargas (Rioja), Bodegas y Viñedos del Conde de San Cristóbal (Peñafiel) y Pazo de San Mauro (Salvaterra de Miño).

LOS TERRASOLA DE JEAN LEON

Siguiendo la línea innovadora marcada por su fundador, la bodega Jean Leon ha presentado su nueva gama de vinos: los Terrasola. De la cosecha 2002 y amparados en la D.O. Catalunya, se han elaborado los siguientes vinos: un Muscat, un Sauvignon Blanc y un tinto de Syrah. Este último estará disponible a partir del próximo mes de octubre.

Almansa, el fulgor del vino tinto

Tiene todo a su favor: naturaleza, altitud, microclima y variedades. Condiciones suficientes para que sus vinos alcancen el prestigio de los grandes.

Bay in Beer
Establecimiento y
Cervecería



Incomprensiblemente, Almansa ha quedado estancada durante décadas en la inercia del granel.



El viajero que recorre la inmensa llanura manchega, camino de la costa levantina, debe pensar que la tierra es completamente plana. Solo percibe a lo lejos las siluetas grisáceas de cerros casi difuminados, que cuando acaba la ciudad de Albacete se hacen más visibles. El primero en aparecer, coronado con su imponente castillo, es Chinchilla, y desde ese punto, el terreno comienza a ondularse en una sucesión de alturas hasta los confines de la provincia. El paisaje se torna montañés, una sucesión de chaparros, encinas, pinos y parte de las más de siete mil hectáreas de viñedos que conforman la comarca vitícola de Almansa.

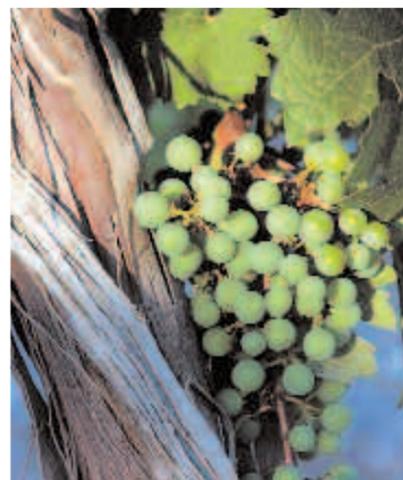
Esta región, favorecida especialmente por la naturaleza, por su configuración, altitud, microclima y variedades, encierra las condiciones suficientes para que sus vinos alcancen un día el prestigio de las grandes marcas. Incomprensiblemente ha quedado estancada durante décadas en la inercia del granel. Sin embargo, una esperanza alumbraba a los que siempre hemos confiado en sus virtudes. Que los vientos renovadores de la enología en España llegaran hasta allí. La revolución vitivinícola que desde hace años recorre España, ha tardado en contagiarse a Almansa y su comarca. Y merecía la pena

esperar, porque aquella tierra reúne las condiciones ideales para conseguir grandes vinos: un clima extremo, terrenos calizos y pobres, y dos pilares donde se apoya la originalidad de los grandes vinos: la Garnacha tintorera y la Monastrell.

La soledad del pionero

Almansa fue hasta no hace mucho tiempo la única DO española en la que solo existía una bodega. Como ocurre en Francia, con la Romanée Conti o Château Grillet, aunque por motivos muy distintos.

El «Castillo de Almansa», de Bodegas Piqueras, ha sido durante muchos años el único vestigio de vino embotellado en la D.O. Almansa. Y la moda de los años 70 andaba más por parecerse a la Rioja, que buscar la identidad de su propio vino. Ni las dificultades ni el desaliento han podido con un gran amante del vino como era Mario Bonete, verdadero «alma mater» de la bodega y la comarca. La dura y solitaria travesía del desierto parece concluida. Los hijos de Mario, Juan Pablo y Ángel, han realizado el triple salto mortal, aunque con la red protectora que otorga tantos años de trabajo en el vino. El primer salto se ejecutó en la bodega. Hartos de trajinar en condiciones



Arriba, fachada de la nueva bodega Piqueras y nave de fermentación. Abajo, cepa de Garnacha centenaria. A la derecha, Juan Pablo Bonete Piqueras, presidente de la D.O. Almansa.



penosas en una construcción de 1920, el pasado año inauguraron un edificio muy espacioso, con capacidad para millón y medio de litros. Original y vanguardista, recuerda en cierto modo un gran casino de las Vegas, tanto en su moderna fachada como en su interior, donde hay contrastes originales, relucientes suelos de distintos colores, un azul añil rabioso inundando el recinto de depósitos, rojo para la sala de barricas... El segundo salto ha sido en la viña. Hace años que compraron una finca

de 200 has. de las que ya hay plantadas 120 de viñedo. Monastrell y Garnacha, junto a Syrah, Cabernet y Merlot. Y el vino es su tercer salto. Durante demasiado tiempo han falseado su alma, con sabores y aromas ajenos a su tierra. Aquella pugna por parecerse todos a los riojas hizo que la Tempranillo se llevase toda la atención, hasta el punto de que los Bonete controlan 80 has. de viña en la actualidad. Hoy la mayoría de sus vinos, más acordes con sus orígenes, reivindican el viejo carácter de la Garnacha tintorera y la

Monastrell. En un próximo futuro se edificará una bodega en la propia finca, a modo de château, donde elaborarán solamente las uvas de su cosecha. Juan Pablo Bonete, además de gerente y enólogo de la bodega, es el presidente de la Denominación de Origen, más que por deseo propio, por exigencias lógicas del guión.

La tierra prometida

Así vieron a Almansa Martina y Max Egolf, el matrimonio suizo que viajó en automóvil desde su país por todo el Languedoc y la Provenza francesa en busca de la Arcadia. Procedían del mundo del teatro, pero en ese viaje iban acompañados por sus ilusiones, hasta el punto de convertirse en verdaderos «Aussteiger», palabra alemana que define más o menos a los que en su vida profesional y emocional dan un cambio sustancial de rumbo. Según Max «en la vida hay que quemar las naves dos veces, y nosotros llevamos varias naves quemadas». El viaje emprendido siguió por España, Costa Brava, Valencia, Alicante... hasta que el destino les llevó a Almansa. El primer señuelo fue un vino del lugar, degustado en un restaurante en la misma ciudad. Con la digestión a medio hacer, comenzó la búsqueda de una pequeña finca en la zona. Cuenta Max que no era fácil encontrar un terreno de dimensiones razonables, con casa, como un coqueto château. «Había, eso sí, fincas de 200, 500 o 1.000 has., pero pocas de dimensiones manejables». Finalmente apareció una de 60 has. con un caserón antiguo al lado mismo del ferrocarril. Y justo allí nació la preciosa Marcela, su hija, una niña rubia, de grandes ojos azules que observa callada nuestros movimientos.

Para elaborar su vino han plantado 20 has. de Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot y, por supuesto, Garnacha tinta, variedad con la que se sienten plenamente identificados, y que forma parte de su ideal de tinto. Han buscado un nombre mítico para su bodega, «Ampelos», cepa en griego clásico, pues según la mitología fue del corazón sangrante del amante de Baco de donde emergió la primera cepa. Su mercado será principalmente exterior, y la producción no pasará de las 80.000 botellas. Su adaptación a la comarca ha sido tan completa, radical, que hoy parecen hijos del lugar, si no fuera, claro, por algo para ellos inexplicable: los larguísimos papeleos de la Administración española.

La búsqueda de Eldorado

La fiebre del vino invade la comarca. Industriales de otros campos se inician en el mundo proceloso del vino, al principio, a veces, como un simple hobby. A Paco Milán, uno de los principales fabricantes de calzado de Almansa le ocurrió algo parecido. Para él fue una mera cuestión de inversión en viñedo y olivar. Pero hoy, sus perspectivas como elaborador han rebasado la simple búsqueda del beneficio. «El planteamiento de la finca no consiste en buscar negocio solamente. Para eso hubiera ampliado y seguido con lo mío, que es lo que verdaderamente domino; esto es más ilusión, el capricho de tener un vino o un aceite de la familia», asegura Paco Milán. Posee una finca de 700 has. situada en uno de los parajes más bellos de la comarca, en el valle que nace a los pies del «Mugrón» el cerro más carismático de toda la zona, visible su extraña figura acostada desde muchos kilómetros. En las 230 has. de viñedos, ordenados meticulosamente, se hallan muchas variedades plantadas a guisa de experimento. Las Cabernet, Tempranillo, Merlot y Syrah hacen de base, a un promedio de 50 has. cada una. Después, una blanca, la Chardonnay, algo de Petit Verdot, Monastrell, Tintorera y Garnacha. Y una que nos sorprendió a todos por sus aromas veraces: la Pinot Noir, que allí, a más de 800 metros de altitud, puede encontrar ¡por fin! uno de sus hábitat favoritos en la península. La bodega se llama Hacienda El Espino. Acuérdense, porque está montada a lo grande, sin reparar en gastos. En la única nave construida hasta ahora se ven techos de lujo que recuerdan algunas riojanas flamantes, maquinarias modernísimas traídas de Italia o Alemania. Y alguna que otra innovación como es una especie de «tolva móvil», un artificio que va al encuentro de la uva a la viña, y que desde allí la transportará y descargará directamente en la despalladora. Aseguran que de esta forma la uva sufre mucho menos, los tiempos de espera desde la corta a la despalladora son menores, se minimiza el peligro de fermentaciones espontáneas, y en general se agiliza y ordena el flujo de la vendimia. Desde luego son aparatos muy costosos. Y, ¡cómo no!, habrá una mesa de selección para elaborar un vino de tirada reducida. Ya en 2002 se elaboró el primer vino, aunque solo para la familia, y os aseguro que posee una finura admirable.



La familia Egolf Pfister: él, actor, ella, pintora, en su bodega Ampelos de Almansa.

Amor al pie franco

Cristóbal Gramage, un farmacéutico almanseño con buen gusto, también ha caído en la tentación de elaborar su propio vino. La bodega, llamada Agrícola Santa Rosa, se ha instalado en una esbelta casa-palacio del siglo XVIII, acogida al plan integral del patrimonio artístico. La dimensión es diminuta, si la comparamos con la anterior. Preparada para elaborar no más de 100.000

kilos de uva, está situada en el camino de Montealegre, donde llega la raya de la D.O. Jumilla. En su finca domina la Monastrell, como no podía ser menos. En ella asesora y elabora Juan Huertas, uno de los enólogos que mejor tratan a esa diva levantina. No tardará en conocerse como una bodega muy interesante, pues posee lo necesario para triunfar: voluntad de hacer vinos de calidad y unas viñas viejas de Monastrell y Tintorera

La Pinot noir a 800 m. de altitud parece haber encontrado su hábitat ideal



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

Medalla de Plata, Salón Internacional del Vino de VINA REY '70 Barricas' 2001

Medalla de Plata, Bacchus 2002 a VINA REY Reserva 97

Medalla Bronce de Oro, Vinos Jovenes de VINA REY '70 Barricas' 2001

Bodega Castejon

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

en seco y de pie directo. Ya está el primer vino en la calle, a modo de prueba, sólo 6.000 botellas. Se llama «Matamangos» nombre raro que levanta no poca polémica. Es simplemente el apelativo de un paraje cercano. La novedad es que parte del vino ha sido fermentado en barricas de roble destapadas, de 500 litros, y criado en las mismas, una vez que se ha repuesto la tapa, técnica con la que elaboran ciertos bodegueros del Priorat.

Arsenio García Cañadas y su familia, notables cultivadores de maíz, cebollas, ajos y otros alimentos hortelanos, cuya empresa da trabajo a más de cien personas, plantaron en su finca de Alpera 200 has. de cepas nuevas de Monastrell y Tintorera, junto a Cabernet y Syrah. Una bodega muy bien pensada -asesorada por Pedro Sarrión- acogerá este mismo año un millón de kilos de uva. Se llama «Dehesa El Carrascal», y su propósito es elaborar todo tipo de vinos, desde maceración carbónica a los de «alta expresión», vinos que nunca faltan en el sueño de todo emprendedor.

Vino impenetrable

Me gusta subir a Higuera. Porque entre aquellas sierras el paisaje cambia a cada recodo de la carretera. A menudo corre una ligera brisa que al anochecer se convierte en acusado frescor. Suelos pobres y pedregosos, calizos, arenosos o de arcillas, dominados por un clima extremo, donde en un solo día el termómetro puede alcanzar los 40° centí-



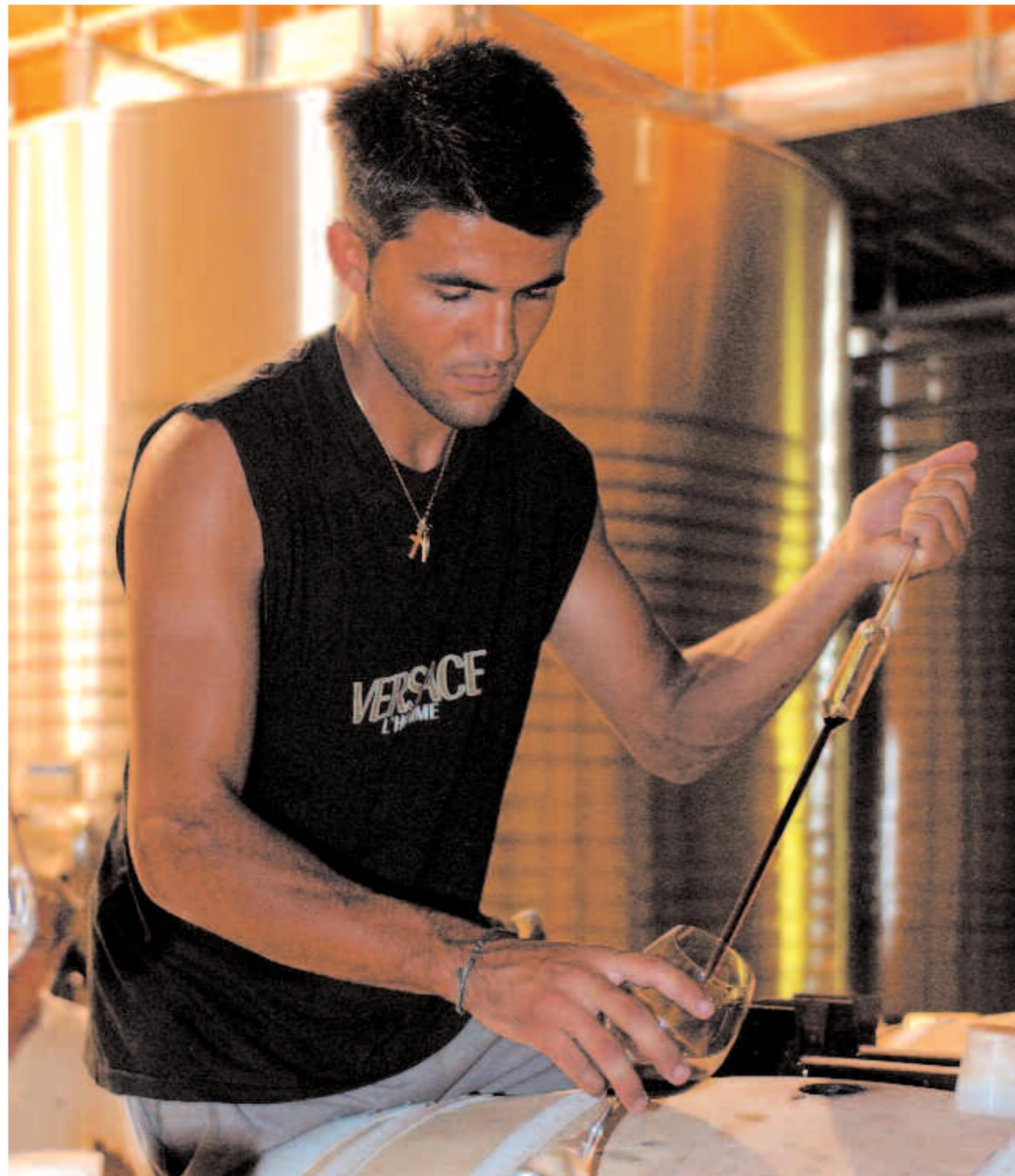
Paco Milán, industrial del calzado en la Hacienda El Espino de Almansa. A la derecha, su hijo, con una prueba de barrica en Hacienda El Espino, Almansa.

grados y bajar drásticamente a 12° por la noche. El noble «Molatón» de 1.245 metros de altitud, el más alto de aquellos cerros, ejerce de protector de la localidad, y anima además el ambiente, con sus molinos eólicos en constante y rítmico ajetreo, abrazando las nubes con sus enormes brazos de más de veinte metros.

Tierras de un gran pasado histórico, los primeros pobladores dejaron su marca con pinturas rupestres, algunas tristemente desaparecidas, pero todavía se divisan en «La Cueva de la Vieja» o en la «Cueva del Queso», de Alpera. Obras de arte milenarias que el tiempo no consiguió borrar y que la desprotección y la incultura han logrado destruir en algunos casos. Algún ignorante descubrió que las pinturas se veían más remarcadas si se mojaban simplemente con agua. Aquello se puso de moda entre los visitantes, y, bajo ese efecto, la pintura resaltaba su rojo vivo como si estuviese recién coloreada. Pero el agua de la comarca es muy caliza, y poco a poco la cal ocultaba y destruía una obra de arte que los investigadores calculan de unos 8.000 años de antigüedad. La cultura milenaria asolada por la desprotección y la ignorancia contemporánea.

Alpera e Higuera. Entre los dos pueblos, mejor dicho, en las dos cooperativas, se elaboran cada año unos 25 millones de kilos de uva. Sus vinos siempre fueron bien pagados a granel, posiblemente los mejor cobrados de España gracias a su denso color, a su frutosa fragancia, la suavidad de sus taninos y acusado grado alcohólico. La situación de desahogo económico ha sido un impedimento para que las bodegas tomaran conciencia de que es el vino embotellado el que proporciona mayores plusvalías, ganancias que iban a parar a otras tierras. Pero una nueva directiva, con Juan Aparicio a la cabeza, logró un equipo joven de técnicos, muy profesional, de criterios modernos.

Era inevitable acabar contratando a alguien como Pedro Sarrión, enólogo de prestigio, omnipresente en esta DO, que lejos de ejercer una dictadura de su gusto personal, rastrea las posibilidades de cada terruño para hacer de cada vino una historia única, una aventura gustativa diferente. Y allí comenzó una revolución que sorprendió a todo el mundo. La Garnacha tintorera, hasta entonces ignorada en la composición de los grandes vinos, demostró que con el tratamiento adecuado puede ser tan buena como la



Casa Gualda
Gran Vino para Guardar
SELECCION C&J
UNFILTERED

PRODUCIDO POR
BODEGAS "NTRA. SRA. DE LA CAÑEZA" S. COOP.
POZOMARCO (CIENÇA), ESPAÑA
TEL.: 34 909 871 73 FAX: 34 909 507 202
casa.gualda@telefonos.es

Desde el Quijote
nunca la Mancha
hizo nada mejor

ALSINA & SARDA

Caves: Les Tarumbes, s/n
Tels. 93 898 81 32 - 93 898 86 17 -
Fax. 93 898 86 71
08733 EL PLA DEL PENEDES
(Barcelona)
alsina@alsinasarda.com
www.alsinasarda.com

Un 10.

De la Reserva Natural de Somontano
nace un vino Excelente.
Durante 10 años, en ENATE
hemos trabajado para convertirlo en
Sobresaliente.

ENATE RESERVA ESPECIAL 1998.
PINTURA ORIGINAL PARA
BODEGA ENATE DE ANTONI TÀPIES

mejor. Las dos empresas se unieron en una cooperativa de segundo grado llamada «Tintoralba», para procesar y comercializar sus productos. De momento todo allí es nuevo: edificios que se remozan constantemente, elaboraciones, crianzas en barricas, así como la investigación con otras variedades que acuden en ayuda de la Tintorera, prácticamente monocultivo en aquellos viñedos. Hay fundadas esperanzas en la Syrah, su largo ciclo vegetativo es ideal para aquel microclima de grandes oscilaciones de temperatura o de integral térmica. Aunque no son ajenos a la moda inevitable del Cabernet o de la Merlot. Pero, atención, una experiencia con la Tannat y alguna uva blanca más original, como la Viognier o la Chardonnay, plantadas en altitudes superiores a los 900 m., darán más de una sorpresa. La estructura de las bodegas se renueva, tanto técnicamente como socialmente. Ya no vale toda la uva para el primer vino. Ya se dice cuándo y cómo se debe vendimiar. Y para convencer al viticultor, hay un sistema que nunca falla: el económico. Hay bonifi-

caciones según los parámetros de calidad de la uva -nivel 1, nivel 2, etc.-, como forma de incentivar el trabajo bien hecho, aunque el método todavía no haya alcanzado el grado de perfección buscado. Se ha logrado una diversificación notable en los vinos embotellados. Tintos jóvenes tanto tradicionales como de maceración carbónica, un crianza que es un primor, además de pruebas para elaborar un tintorera dulce tipo oporto. Con todo, la mayor parte del vino elaborado todavía se vende a granel. Pasarán años aún para que todos sus productos alcancen la honorable categoría de embotellados.

Chinchilla a lo grande

Tiene esta noble ciudad la desgracia de no haber albergado nunca una bodega importante. Sus viticultores jamás han sentido la necesidad de unirse en cooperativas, o ir más allá de elaborar un vino artesano y rudimentario. Y ello a pesar de que sobre sus 1.300 has. de viña (según el Registro Vinícola de 1995 editado por el Ministerio) crecen pequeños y viejos majuelos de

Monastrell y Tintorera, la mayoría plantados en pie franco. Gran parte de ellas sin estar sujetas a denominación de origen alguna. No está clara la causa, pero cuando se fundó la D.O. Almansa, en ella entró a formar parte solamente un sector de su término municipal, el que pertenece al Villar de Chinchilla. Pero un proyecto grande (incluso para muchas D.O. prestigiosas) ha venido a enmendar las circunstancias. Al lado mismo de la laguna salada de Pétrola, cerca de Pozo Moro, yacimiento de uno de los notables monumentos que nos dejó el arte íbero, la mayor bodega de estas tierras se construye a un ritmo endiablado en el término municipal de Chinchilla. Precisamente «Agrícola Los Aljibes», que así se llama la bodega, anda por fuera de los lindes de la D.O. Almansa. Aunque, lo más lógico sería que, con la nueva normativa, entrara a formar parte de ella. De momento se prevé hacer «vinos de pago», pero si cunde el ejemplo, su propietario, Manuel Lorenzo Ródenas, no descarta la posibilidad de promover otra denominación de origen.

La bodega tendrá capacidad para millón y medio de kilos de uva, y se surtirá solamente de sus viñedos, de una zona muy aislada, donde nunca hubo viña por las dificultades intrínsecas del terreno y el clima, con una altura de casi mil metros y el peligro real de heladas tardías. Las 200 has. de viña han sido planteadas para mitigar en lo posible esta circunstancia. Y multitud de variedades plantadas para investigar su evolución: Cabernet, Syrah, Merlot, Petit Verdot, Garnacha, Garnacha Tintorera, Censault, Viognier, Sauvignon Blanc, y la intención de probar con la Pinot Noir. Los viñedos crecen a un ritmo de 40 has. por año, hasta llegar a las 250 previstas. Se pretende hacer dos tipos de vino diferentes, uno que se vendimiará a máquina y otro a mano. Lógicamente este último irá a una mesa de selección, pero en ella se escogerá, no ya el racimo, sino el grano, uno a uno, y se fermentará en tinajas de 10.000 litros de roble francés (de Seguin Moreau). Pedro Sarrión ejerce un asesoramiento total, desde la plantación de nuevas viñas al montaje técnico de la bodega.

La finca constituye un valioso conjunto agrícola, con una hermosa yeguada de pura raza española, campos de cereal y viñedos. Pero, aún a lo grande, es solo el comienzo de la enología en esta localidad. En la actualidad existen al menos tres proyectos sobre la mesa de trabajo de los técnicos, alguno muy en firme.

Esta es la pequeña historia de los hombres que están configurando una nueva Almansa enológica. Al contrario de lo que ha ocurrido en otras zonas emergentes, empujadas por capital foráneo, la comarca ha decidido salvarse a sí misma, con la ayuda de sus propias fuerzas económicas y sociales, donde hasta los extranjeros que allí recalcan se diluyen y acoplan con gusto al terreno. El molino de viento, estampa tradicional en la región desde la edad media, ha cambiado el paisaje. Aquellos orondos gigantes que don Alonso Quijano combatió con infortunio han dejado paso al estilizado cuerpo de estos colosos eólicos, modernas esculturas móviles, pero con la misma finalidad: aprovechar la energía de la región, que a raudales mueve sus aspas. ¿Pasará igual con el mundo del vino? ■

BARTOLOMÉ SÁNCHEZ
(bartolome.sanchez@vinum.info)
FOTOS HEINZ HEBEISEN
(heinz.hebeisen@vinum.info)



A la izquierda, Pedro Sarrión Martínez, asesor de la Coop. de Alpera. Viñedos de la Cooperativa con molinos de viento al fondo. Abajo, Juan Huertas, de Agrícolas Santa Rosa, en la nave de barricas.

DORMIR

HOSTAL EL VOLANTE
Crtra. Circunv. km. 260. Tel. 967260059. Chinchilla.
Instalaciones muy sencillas.

CONFORTEL ALMANSA
C/ Madrid, s/n. Tel: 967-344700 Almansa
Buenas habitaciones y trato amable. Un buen buffé de desayunos, surtido y hasta con ¡fruta madura!

TURISMO RURAL
Cuevas del Castillo Tel: 620959015 Chinchilla.
reservas@cuevasdelcastillo.com
Antiguísimas cuevas-vivienda con 18° de temperatura constante natural. Para sentirse troglodita en el siglo XXI.

CASAS RURALES «LA LAGUNA»
Paraje La Laguna CM-3201, km. 14. Tel. 967582183
Alpera (Albacete) www.la-laguna.org
Complejo formado por tres casas. Antigua construcción rehabilitada, sus instalaciones ofrecen el máximo confort.

COMER

LA DALIA
Plaza de la Mancha. Tel: 967 26 04 36 Chinchilla.
Platos típicos, con algunas incursiones en otros estilos. Especial atención al lomo de orza.

LOS ARCOS
Reina Sofía, 26 Tel: 967 33 07 31 Alpera
Cocina sencilla y casera.

RESTAURANTE MARALBA
Violeta Parra, 5 Tel: 967 62 30 39 Almansa
Excelente cocina de autor. Paco Martínez se recrea con su cocina imaginativa y veraz. Una buena carta de vinos, sobresale La Mancha pero hay bastantes D.O.

MESÓN DE PINCELÍN
Las Norias, 10 Tel: 967-340007 Almansa
Acogedor y cómodo. Buen jamón y lomo ibéricos, cocina de mercado y manchega clásica. Exquisitos gazpachos. Carta de vinos aceptable.

RESTAURANTE RINCÓN MANCHEGO
Avda. Constitución, 25 Tel. 967260066 Chinchilla.
Platos muy típicos de la zona. Gazpachos, atascaburras, pisto y un embutido especial y típico: «guarrillas».

COMPRAR

VINUMTHECA MONASTRELLENSIS
Vicente Aleixandre, 9. Tel. 967 31 05 25 Almansa.
Los mejores vinos de Castilla-La Mancha, una de las principales selecciones en vinos nacionales. Algunos extranjeros. Buen surtido de delicatessen.

CASA BERNARDO
Corredera, 41 Tel: 967 34 05 30 Almansa.
Aceptable oferta de vinos. Excelente selección de alimentos delicatessen y productos del cerdo ibérico.

ALFAZ DE YINYILA
Plaza de La Mancha Tel: 620 25 31 71 Chinchilla.
Artesanía de la zona. Alfarería dedicada al vino, como la típica «cuervera».

VISITAS / TURISMO

ALMANSA
Castillo, con su imponente figura, monumento nacional. Palacio de los Condes de Cirat. Patio de planta cuadrada de arcos con columnas jónicas.

Iglesia de la Asunción. Nave de estilo gótico y portada renacentista.

CHINCHILLA DE MONTE ARAGÓN
Conjunto Histórico Artístico de gran interés turístico. Catedral de San Salvador, Ayuntamiento y Castillo.

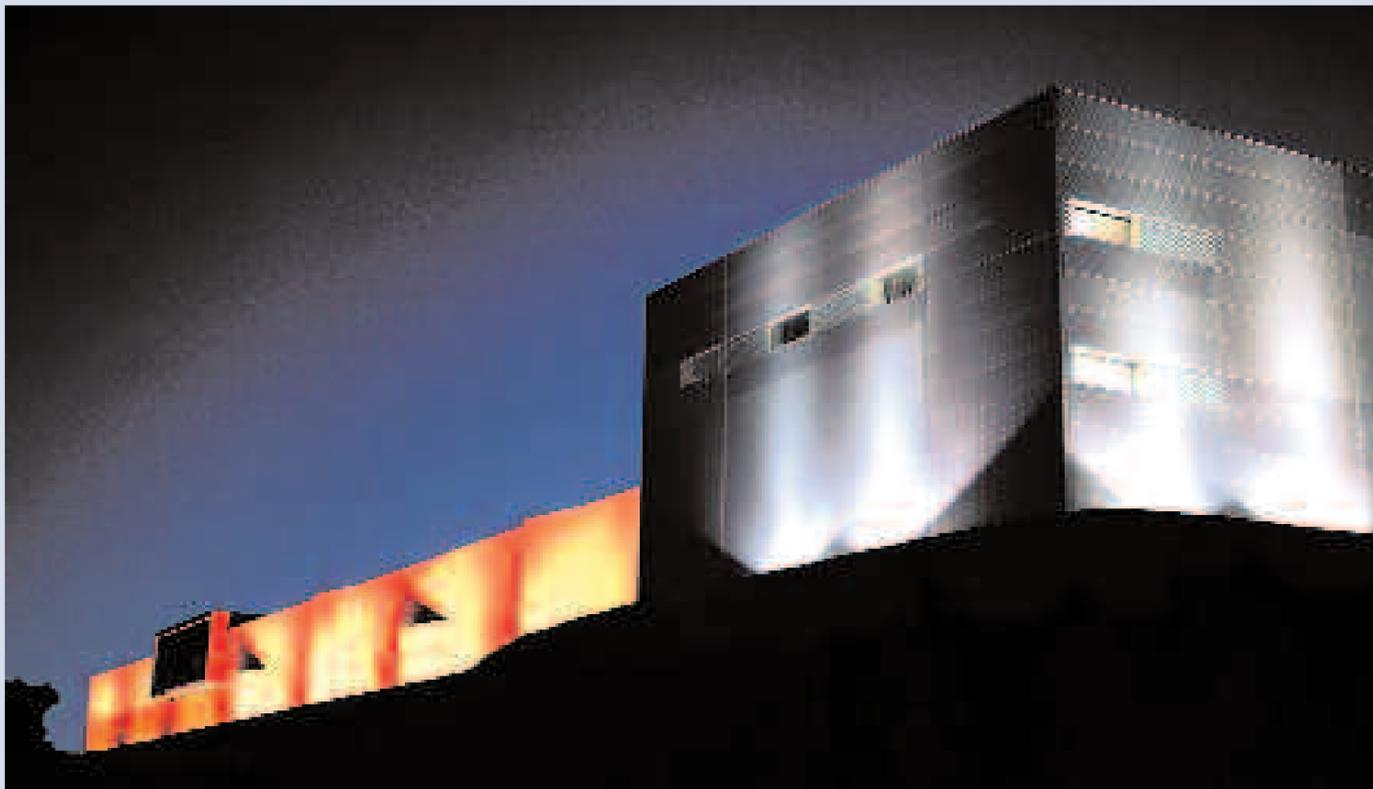
SAN PEDRO
VINEYARDS & WINERY

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

Francis de Grève
los vinos del mundo
Tel: 93 466 42 42 - E-mail: info@losvinosdelmundo.com

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

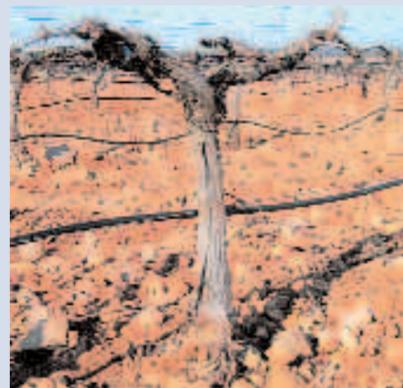
BODEGAS FONTANA
Granada, España
Avda. Menéndez Pidal, 29 - Zona. Edificio 1007
28009 - Madrid 16411 - Pinar de las Americas - Coruña
Tfno: 915 763 197 - Fax: 915 763 072 - Tfno: 989 125 433 - Fax: 989 125 367
info@bodegasfontana.com



FINCA ANTIGUA

La joya manchega de Martínez Bujanda

Una añosa tinaja de barro anuncia la entrada, tal como durante siglos fuera en las más importantes fincas vinícolas de la región. Pero, de ahí en adelante, todo, la estructura del viñedo, la cuidada y vanguardista estética de la bodega, son el reflejo de nuevos tiempos, de una nueva Mancha que, como un crisol, funde el esfuerzo y el saber de sagas tan importantes como esta, como la de Martínez Bujanda. Finca Antigua nace sustentada en la filosofía familiar de elaborar vinos de la más alta calidad, exclusivamente con uvas procedentes de sus viñedos, ya que su máxima prioridad es el cuidado y selección de las uvas.



Desde su floreciente historia riojana, cuando acababan de dar los últimos toques y se inauguraban los éxitos de Finca Valpiedra, en 1998, la familia buscaba ampliar sus horizontes, investigar otras zonas y variedades. Así, hace escasamente unos meses, en enero de 2003, ha abierto las puertas de un nuevo sueño, una magnífica bodega en La Mancha que combina la tradición bodeguera con unas modernísimas instalaciones. Una bodega que rompe los esquemas. Monte bajo, rico en caza, se fusiona en el paisaje con los viñedos, para dar lugar a este increíble pa-

raje, ejemplo de riqueza biológica. 283 has. se encuentran en este momento plantadas de Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot y Syrah y otras variedades nobles en producción, con una antigüedad de 15 años.

Una investigación concienzuda

El proyecto comenzó con una minuciosa búsqueda por numerosas zonas vitivinícolas. Después de estudiar la evolución de distintos viñedos, las condiciones climatológicas, las variedades... los Martínez Bujanda se decidieron por esta finca ubicada en Los Hi-

nojosos, a caballo entre las provincias de Cuenca y Toledo.

La decisión se basó en dos importantes cualidades: por un lado, su elevada altitud, entre 840 y 880 metros, que determina un clima mediterráneo fresco y muy seco en verano, noches frescas y días calurosos con diferencias de 20°C durante los meses de agosto y septiembre: es decir, la garantía de una maduración lenta de la uva. Y por otro, influyeron las condiciones geológicas y edafológicas, un suelo de 70-90 cm. de profundidad, alternado de margas, areniscas, calizas y yesos, con muy baja proporción de materia orgánica, que provee bajas producciones y uvas de muy alta expresión.

Esta finca ya era conocida por Jesús Martínez Bujanda desde sus inicios como bodeguero, y los recuerdos eran buenos. La idea de Finca Antigua fue tomando cuerpo cuando los análisis climáticos, de tierras y de aguas anunciaban que ahí se podía hacer un buen vino. En el año 1999 la bodega compra 500.000 kg. de uva de la finca y los vinifican en una bodega cercana. El resultado fue muy bueno a pesar de que los medios disponibles de vinificación no eran los mejores. Fue el aldabonazo definitivo para comprar la finca y construir una bodega adecuada a ese entorno y esas expectativas.

Una inversión generosa

La bodega cuenta con unas modernísimas instalaciones tecnológicas para elaboración y embotellado, así como con una nave de crianza en madera de 4.000 barricas nuevas de roble americano y francés (Allier). Todo ello, junto con un hermoso diseño arquitectónico que se refleja en un espejo de agua, hacen de Finca Antigua una bodega innovadora y única en manos de un equipo joven y sabio, con capacidad para elaborar 3.000.000 de kilos, que será la vendimia media cuando todo el viñedo previsto esté en producción.

Acero, piedra y cemento son los materiales fríos y funcionales utilizados en las espectaculares fachadas de la bodega, que contrastan con la frescura de la balsa y se asoman a una maravillosa panorámica del viñedo. Pero la vista hacia el interior tampoco deja que desear, es un prodigio de detalles que arropan las últimas innovaciones tecnológicas, las que, junto con la contrastada calidad de la uva, permiten elaborar unos vinos modernos, competitivos y de gran calidad. Vinos plenos y expresivos, que sacan a luz las mejores características de cada variedad



Paradigma de la nueva Mancha, la Finca Antigua, el flamante proyecto de la familia Martínez Bujanda, es más que una bodega, es una revolución técnica y arquitectónica y un microclima milagroso para la uva.

de uva, en el caso de los monovarietales, y la complejidad original y sugerente en los ensamblajes de varias de ellas.

Vinos que dejan huella

Son auténticos vinos de finca, de pago, de parcela, que en la copa regalan colores intensos, aromas balsámicos y sabores golosos pero frescos, gracias a la equilibrada acidez que mantienen las uvas, lo que los hace vinos longevos y con gran aptitud para la crianza en barrica.

Presentan cualidades propias, fruto del atípico terruño y el mimo con que se crían las uvas. Y ese cuidado por elegir para cada una los pagos idóneos y ese clima que las dota de frutuosidad, sin merma de la adecuada acidez, es el rasgo distintivo, lo que diferencia cada elaboración con la firma de Finca Antigua: el Cabernet, el Tempranillo, el Crianza y, sin duda, desde el año que viene, un Re-

serva, una sorpresa de la que todavía no se ha dado a conocer ni nombre ni variedades pero que se ha diseñado y se mimará día a día con la íntima satisfacción y seguridad de que romperá moldes.

FINCA ANTIGUA S.A.
Ctra Quintanar-Los Hinojosos, Km. 11,5
16417 Los Hinojosos (Cuenca)
Tel. 969 129 700
Fax 969 129 496
www.martinezbujanda.com
E-mail: info@fincaantigua.com



GARNACHA

Una joya de uva

Es una seductora con muchas facetas: dulce, recia, elegante, fuerte. Es, además, la joya de nuestra enología.

Un periodista francés dijo en cierta ocasión que el nombre de este varietal en gabacho -Grenache- suena «como si su hogar fuera un *separée* recubierto de terciopelo en el Barrio Latino en París: un ser casi de seda llamado Garnacha». Pero no es una diva, «sólo» es una variedad de uva tinta. A pesar de ello es apretada, dulce y sensual. Fascina a primera vista, circunstancia que la hace sospechosa, pues quien atrae tan extravagantemente con sus encantos enseguida resulta sospechosa de ocultar, tras la fascinante fachada, quizá sólo banalidad. Por su frutuosidad llena y jugosa incluso se la acusa de no ser una verdadera europea, sino, en espíritu, un ser del Nuevo Mundo del Vino. Evidentemente, con tinte peyorativo. Y cuando, a mediados de los años ochenta, la autora inglesa Jancis Robinson publicó su guía de las variedades de uva del mundo, su valoración, de escaso tino, rezaba así: «Generalmente sólo mediocre, puede emplearse, no está de moda».

Se impone el carácter

En el mundo del vino hay un montón de masoquistas: gente que cree que un vino sólo puede ser bueno cuando se tardan años en entenderlo. Toman al pie de la letra el lema de «el verdadero arte ha de doler». Como la Garnacha no provocaba tal dolor, adquirió la etiqueta de «mediocre», bajo la cual sufrió especialmente en el sur de Francia. Su descrédito comenzó hace 25 años, cuando todos se dispusieron a perseguir de repente a la superestrella Syrah. Incluso los vinicultores más empedernidos se doblegaron a los

dictados de la moda. Un productor de Châteauneuf-du-Pape recuerda: «Cada vez que le explicaba a un comerciante o periodista que un gran Châteauneuf-du-Pape debe ser una mezcla, me preguntaba por las variedades involucradas. Si nombraba la Garnacha en primer lugar, me ganaba una sonrisa despectiva, como diciendo: 'A éste olvídale, ya vemos que no tiene ni idea'». En Cataluña fue sustituida expeditivamente por variedades internacionales como Cabernet-Sauvignon y Merlot. Y en La Rioja fue profanada para suavizar a la áspera Tempranillo. Aquellos tiempos verdaderamente no fueron buenos para la Garnacha.

Y eso que la Garnacha casi consigue algo parecido a la cuadratura del círculo: ya de joven engatusa y, no obstante, demuestra carácter. Que hoy pueda disfrutar del reconocimiento que merece, se lo debe a algunos vinicultores concretos. A aquellos que confiaban más en su intuición que en el juicio de terceros. Los que nunca perdieron el respeto ante una cepa antiquísima que crece desde hace 80, 90 o incluso más de 100 años sobre piedra caliza, granito o pizarra. Porque sólo tres factores son los decisivos para que esta variedad produzca, bien un vino adocenado y soso, bien un elixir de calidad superior: la cepa debe ser lo más vieja posible, la cosecha escasa y el suelo implacable. Tan solo entre Francia y España se calcula que aún quedan cerca de trescientas mil hectáreas plantadas de Garnacha de edad venerable, todas ellas esperando que los vinicultores les extraigan lo mejor de su espíritu y carácter.



Hoja otoñal de la cepa Garnacha

ESPAÑA

Garnacha succulenta

La Garnacha, durante siglos la reina del viñedo español, en los últimos tiempos ha sufrido un grave retroceso, por causas ajenas a su calidad intrínseca. Enológica maltratada por culpa de producciones enormes que debían abastecer de graneles a un mercado de consumo, fue perdiendo terreno en favor de otros varietales de más fama. Un entorno más exigente, provocó el abandono de miles de hectáreas de Garnacha que no daban la talla. Sólo un grupo de visionarios supo ver que tras aquella superabundancia absurda se escondían los mismos aromas y estructura que hacían grandes a los grandes vinos. Afortunadamente hemos llegado a tiempo. La tendencia al irresponsable arranque de garnachas se ha detenido. No obstante, de ser el número uno de las variedades tintas en España ha pasado a la tercera posición, tras la Tempranillo y la Bobal.

Priorat, el sueño de los visionarios

Cuántas veces se ha contado ya la historia de cómo el Priorato despertó de su sueño centenario. Casi demasiadas veces. Pero por suerte, las historias del vino nunca se acaban, aún se están escribiendo. Este último capítulo de la saga del Priorat pertenece a la Garnacha. Cuando los vinicultores René Barbier, Carles Pastrana, Josep Lluís Pérez y compañía, hace veinte años, redescubrieron el agreste mundo del viñedo inclinado en Cataluña, formularon una tesis: para hacer vinos de nivel mundial había que completar las variedades tradicionales Garnacha y Cariñena con Cabernet, Merlot y Syrah. Hasta hoy, la mayoría de los vinos se hacen siguiendo esta filosofía. Una categoría aparte son esos vinos espesos y carnosos, claramente marcados por la Garnacha. En el Clos Martinet, de Josep Lluís Pérez, en el Gran Clos del Celler Fuentes, en el Geta Lupia de Rafael Bordalás y en el Clos Erasmus de Dafne Glorian hay alrededor de un 50 por ciento de Garnacha.

Gracias a la Garnacha, al Priorato le espera un nuevo milagro del vino.



Pero este varietal alcanza la excelencia en el pequeño viñedo de Álvaro Palacios del que procede L'Ermita, uno de los vinos españoles más elogiados (y más caros), con un 90%, aproximadamente, de garnachas centenarias. Generalmente se trata de uvas procedentes de viñedos antiguos con una cosecha diminuta. En general, en las nuevas generaciones de los vinos del Priorat, la Garnacha pasa a desempeñar el papel principal aún más claramente, como por ejemplo en el vino varietal Cartoixa de la bodega Scala Dei.

Sin duda, aún queda mucho potencial por descubrir en las viejas plantaciones de Garnacha. Como le ocurre a algún que otro miembro de la cooperativa agrícola de Pobleda, que cultiva calladamente sus viejas cepas, sin comprender todavía cabalmente el tesoro que posee.

Ahora, en el proyecto Mas Igneus, los afamados enólogos Josep María Albet y Josep Pujol se han unido a la cooperativa para desenterrar este tesoro. Los primeros y asombrosos resultados son el Costers y el FA 112. Ambos vinos poseen más de un 80 por ciento de Garnacha. No hace falta ser profeta para pronosticar que esta uva aún no se ha mostrado en toda su grandeza.

La uva omnipresente

Pero no vayan a creer que la gran Garnacha reside solo en el Priorat. Allí simplemente hicieron la admirable labor de liberarla de las cocinas y, con un trabajo concienzudo, elevarla al rango de princesa dueña del zapatito de cristal. Que no es poco mérito. Pero esta estupenda variedad, a la que la mayoría de los especialistas sitúan en España su patria y nacimiento, se encuentra prácticamente allá donde el clima requiera uva tinta. Todavía es en la península y Baleares donde su reino ocupa la mayor extensión de viñedo. De aproximadamente 400.000 has. que se calcula hay en el mundo, 86.000 todavía forman parte de nuestro patrimonio vitícola.

En el pasado debió de tener una influencia notable en el gusto que imperaba en la época,



ca, porque esta variedad se encuentra en todas las comarcas donde hay viñedo. El paisaje de la España vitivinícola no se concibe sin la variedad o variedades características de la comarca, con el acompañamiento inevitable de la Garnacha.

El mudéjar, compañero de viaje

Tiene la provincia de Zaragoza el honor de sustentar la mayor concentración de Garnacha de España y posiblemente de mundo. En su extremo occidental, las Denominaciones de Origen Cariñena, Campo de Borja y Calatayud forman una condensación de viñedos donde la Garnacha es reina y señora. Son tierras duras, de clima rígiduro, ambiente que parece suavizar el arte mudéjar, pura filigrana en torres, templos y palacios. A fuerza de coincidir durante tanto tiempo variedad e inspiración, arte y vino parecen hechos el uno para el otro. Acaso la sencillez de los materiales empleados en el exterior, ladrillo y argamasa, y la esbelta línea o la trama geométrica, nos recuerden la estructura del vino y su comportamiento en el paladar, donde la suavidad del tanino y su dúctil carnosidad ponen la nota suave pero de innegable carácter. Ahora estas D.O. se quitan el polvo acumulado durante años, siglos quizá de inanición. En la actualidad elaboran vinos que demuestran la grandeza de una uva injustamente olvidada, como el «Tres Picos» de Borsao, el «Coto de Hayas Garnacha Centenaria» de Aragonesas, o el «Castillo de Maluenda Cepas Centenarias», por poner algunos ejemplos. Y ahí está el triunfo de un vino nuevo de Cariñena en Vinexpo, en esa



Sobre estas líneas, José Enrique Chueca, Gerente de Bodegas Aragonesas en un viñedo de Garnacha centenaria (Fuendejalón, Zaragoza). Arriba, viñedo L'Ermita, de Álvaro Palacios, en Gratallops.

especie de premio-concurso llamado «Découvertes». Es el «Care», nuevo vino de Cariñena, del afamado enólogo Jesús Navascués. En el Somontano, después de pasar el relumbrón de las variedades «supernovas», ha surgido, producto de viejas garnachas, el «Secastilla». Pedro Aibar, director y *alma mater* de Viñas del Vero, con su saber hacer lo ha elevado a la categoría de estrella.

Navarra, el gusto por el rosado

Alberga la comunidad foral más de 5.700 has. de Garnacha, donde se ha empleado desde el *boom* del rosado que, por su frescura y sensualidad, acaparó fama y fortuna.



Los viticultores Amado Boleas y Jesús María Alcalde en el viñedo ecológico de Garnacha, de Andosilla (Navarra).

Para hacer los vinos de guarda, o los grandes vinos, los navarros han preferido recurrir a las variedades foráneas, con las contadas excepciones de rigor.

Existe pues un dilema en Rioja, donde toda la fama la acapara tradicionalmente la Tempranillo. Y no es fama injusta, siempre que no se desprecie a otras variedades consideradas de segunda fila. Entre ellas nuestra Garnacha, la que siempre ha desempeñado un papel primordial en aquellos famosos vinos. Tanto que hasta ahora de ella había plantadas más hectáreas que de ninguna otra.

La joya escondida de Méntrida

Le sigo los pasos muy atento, porque sé que algún día no muy lejano nos dará muchas satisfacciones. Porque demasiado tiempo espera ya esta hermosa dama en Méntrida, aguardando al caballero que la salve de las procelosas garras del granel. Y eso que las condiciones para triunfar son muy ventajosas. Sobre las arcillosas tierras de aquella comarca, más de 10.000 has. de viejas cepas esperan al distinguido paladín que se atreva a elevar su figura a los altares del triunfo y la distinción.

Otro tanto pasa en la sierra de Madrid y en la vecina Ávila, donde sus tierras pizarrosas y su clima extremo ofrecen todo un mundo de sensaciones aromáticas y gustativas. Ya hay proyectos y quizás dentro de poco realidades.

...y todo el Mediterráneo

Es en la franja costera mediterránea donde más se diversifica su labor. En Cataluña, donde participa en los estupendos vinos de guarda (como el «Grans Muralles» de Torres), hasta en el cometido de dotar de color a los cavas

rosados, ahora en alza. Es la gema valiosa de la nueva D.O. Montsant, de Tarragona y de Terra Alta. Llega a Castellón y Utiel-Requena. Aquí, en Utiel, los Gandía le han asignado la difícil prueba de dotar de suavidad al vino estrella de la casa, el «Generación 1», un nuevo vino de *alta expresión* que viene a elevar el horizonte, bastante plano todavía, de los vinos valencianos. Si se pasa el desierto que para ella supone el sureste, con el *oasis* de la Marina Alta, donde es llamada «Giró» -nombre al parecer traído por los nuevos pobladores mallorquines que sustituyeron a los moriscos cuando se consumió el desastre de su expulsión-, vuelve a renacer una vez atravesada la estepa alicantina y murciana, dominada por una exuberante Monastrell en su hábitat ideal. La Garnacha aparece de nuevo en Granada, en Albondón o en las Alpujarras, donde Manuel Valenzuela la trabaja y empareja con las variedades foráneas de alta fama. Y en Extremadura resiste dignamente el embate de las ya inevitables Tempranillo, Merlot y, cómo no, Cabernet.

Vienen, pues, buenos tiempos para este humilde varietal, desde que el Priorat lo lanzara a la fama curándolo del estigma de la vulgaridad. ■

BARTOLOMÉ SÁNCHEZ
(bartolome.sanchez@vinum.info)
FOTOS: HEINZ HEBEISEN
(heinz.hebeisen@vinum.info)

René Barbier pasa por ser el redescubridor de la Garnacha en el Priorato.



Entorno áspero, planta delicada.

SUR DE AUSTRALIA

Sigue siendo información confidencial

En el año 2000, la Shiraz llevó a la desesperación a los viticultores de Barossa Valley y de McLaren Vale. Aunque esta variedad del Ródano, llamada Syrah por nuestros pagos, alcanzaba unos elevados valores de azúcar en un ciclo vegetativo corto, lo que llevaba a producir vinos con un 16% de alcohol, los taninos de algunos de estos vinos, sin embargo, se integraban mal, resultaban duros o incluso verdes. Pues bien, algunos viticultores superiores hace ya tiempo que defienden la opinión de que la Garnacha podría dar más calidad que la Shiraz en algunos terruños alrededor de Adelaida. Pero nadie quiere pronunciarlo en voz alta. Porque la Shiraz es *down under*, sinónimo de Australia, sobre todo por sus éxitos en exportación: la gran atracción. La Garnacha, por el contrario, también presente en grandes cantidades, generalmente se

oculta en mezclas o se elabora para hacer vinos rosados mediocres. Pero al recordar las circunstancias naturales del sur de Francia, esta teoría ya no parece tan peregrina. Porque la Syrah, en realidad, sólo produce vinos absolutamente superiores en las denominaciones del norte del valle del Ródano.

Para amantes de la opulencia

Pero al sur del paralelo, donde poco a poco la Sirah empieza a sufrir de calor, la Garnacha despliega sus cualidades. Entonces, ¿por qué no en el sur de Australia, allí donde la Syrah tira la toalla, estresada por el calor? Peter Schulz, de Turkey Flat Vineyards, y Roman Bratasiuk, de Clarendon Hills, son dos viticultores superiores que hace años vinifican con uva Garnacha de viejas cepas unas bombas de fruta enormemente concentra-

das, casi licorosas. Se trata de unos vinos muy maduros, consecuentes consigo mismos, aunque muy cargados de alcohol. En algunos vinos de Bratasiuk, varietales de Garnacha de viñedo único, las levaduras naturales abandonan la partida antes de que el vino esté totalmente fermentado. No hay duda de que la variante australiana es la forma más extrema de Garnacha que se pueda imaginar. El que se beba una botella de Turkey Flat él solo probablemente comprobará que el contenido no sólo tira de espaldas a los pavos... Son vinos que poseen la masa y la potencia de un luchador de Sumo. A su picuda manera, pueden beberse muy pronto y alcanzan su madurez óptima en menos de cinco años. ■

THOMAS VATERLAUS
(thomas.vaterlaus@vinum.info)

SUR DEL RÓDANO

El Renacimiento de viejas cepas

Châteauneuf-du-Pape en mayo. El mistral, embravecido como un toro salvaje desde hace dos semanas, sacude las contraventanas y hace jirones la marquesina del *bistró* de la plaza del pueblo. Las calles están desiertas. Las personas se han encerrado en sus casas. Cada uno sufre a su manera. Marcel Pagnol escribió que el mistral vuelve a la gente tan enfadada e iracunda, que incluso les hace perder la razón hasta el punto de llegar a abrirse mutuamente la cabeza por cualquier asunto baladí. Las viejísimas cepas nudosas de Garnacha sobre la pedregosa meseta son más robustas. Estas cepas Matusalén, anchas como troncos de árbol, ante las ráfagas impetuosas del vendaval sólo parecen sonreír. Los brotes, flexibles, bailan al viento, y los susurrantes pámpanos parecen exclamar: «¡Lleváis cien años intentando rompernos y nunca lo conseguiréis!»

Más frutal, más denso, más carnoso

Bajo las condiciones excepcionales del sur del valle del Ródano, allí donde la Syrah tiene demasiado calor, la Garnacha demuestra de lo que es capaz en suelos áridos, sean de gravilla, arena o marga caliza. Las Garnachas de viejas cepas, *Vieilles Vignes*, son responsables del fabuloso renacimiento que han experimentado sobre todo los vinos de Châteauneuf-du-Pape y Gigondas en los últimos diez años. Ha sido posible mejorar enormemente la calidad, porque los vinicultores se han deshecho de sus prejuicios y han redescubierto las excelentes cualidades de esta variedad.

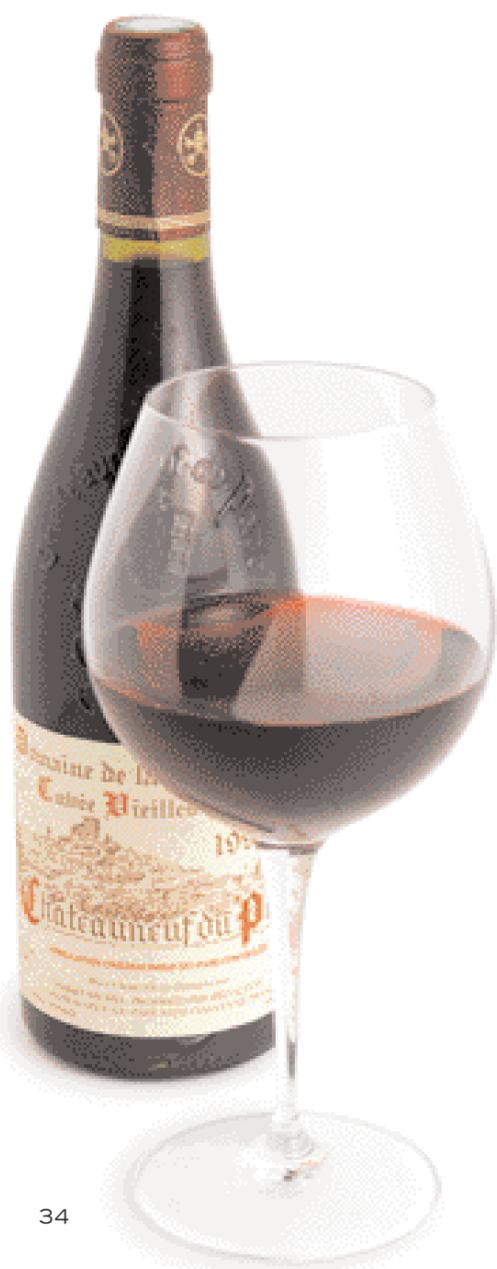
Anteriormente, en Gigondas, la Garnacha solía vendimiarse sobremadura. Como las uvas no se despallaban para hacer el mosto, producían vinos huecos y muy alcohólicos que irritaban el paladar porque resultaban de extracto dulce y, al mismo tiempo, amargos. Al despallillar la uva, los Gigondas modernos se presentan mucho más llenos, frutales, densos y carnosos. Sigue sin estar decidida la cuestión de en qué recipiente madura mejor el vino. Aunque la barrica se va imponiendo poco a poco, algunos vinicultores superiores confían en los tanques de cemento. Para Eric Saurel, de la finca emergente Montirius, «ca-

da materia tiene sus propias vibraciones, y la vibración del cemento es la que mejor se adecua a la Garnacha».

Delicioso aroma de bayas

Château Rayas fue durante décadas el único vino varietal superior hecho con Garnacha en Châteauneuf-du-Pape. Esta finca se consideraba un verdadero anacronismo. Allí estaba el legendario pero muy excéntrico Jacques Reynaud. A su originalidad se adscribía que sus cepas no crecieran sobre los famosos guijarros y rocalla, sino en arena rojiza, y que cultivara, en lugar de la habitual variedad de cepas, sólo una única uva, la Garnacha. Ahora, retrospectivamente, queda claro hasta qué punto fue un visionario. Con el tiempo, casi todas las fincas que han hecho furor en los últimos cinco años apuestan por la Garnacha. La Cuvée Chaupin de la Domaine de la Janasse es un vino varietal de Garnacha, y las uvas proceden de una parcela plantada en 1912, que un equipo formado por padre e hijo, Aimé y Christophe Sabon, cuidan como un tesoro. La Cuvée de la Reine des Bois de la Domaine de la Mordorée, un vino casi negro con un buqué sobrecogedor de grosella negra, zarzamora y especias, consta de Garnacha en un 70 por ciento. Proporción similar emplean otros dos emergentes, Domaine Bois de Boursan y Domaine de Cristia. Esta última ha vinificado por primera vez por separado en el año 2000 las uvas de una parcela con cepas de cien años de edad y ha sacado al mercado el vino bajo el nombre de Cuvée Centenaire. Todos estos vinos tienen algo en común: las cepas antiquísimas de las que proceden producen menos de 25 hectolitros por hectárea de cosecha. Durante un tiempo pareció que los vinicultores del sur del Ródano no podrían resistirse a la tan extendida moda de la Syrah. Pero en el último momento se han dado cuenta de que la Garnacha es el mejor caballo de su manada. Y requiere un trato delicado. No está hecha para seguir las modas, aunque sólo fuera porque, después de plantarla, hay que esperar más de 50 años a que dé lo mejor de sí.

Fuerza y jugosidad gracias a la Garnacha: Châteauneuf-du-Pape.



Dura de pelar: en el valle del Ródano, las cepas resisten al calor más sofocante.





Fotos: Heinz Hebeisen, Hans-Peter Siffert, Archivo Vinum

BANYULS

Dulces tesoros

En una cálida tarde de primavera no hay nada más hermoso que sentarse en la terraza de uno de los cafés que jalonan la bahía de Collioure. Y dejar vagar la mirada desde el imponente castillo templario junto a la entrada del puerto hasta la iglesia parroquial, situada casi en la arena de la playa, y cuyo campanario antaño fue faro. En el embarcadero hay amarrados botes pintados de colores. Algunos niños ya se bañan, mientras que en las cumbres de los Pirineos, al fondo, aún se ve nieve. Fue el pintor Raoul Dufy quien dijo que no existe cielo más azul que el de esta localidad del Mediterráneo. Dufy, al igual que Picasso y Braque, frecuentaba el Hôtel de Templier. Eso fue antes de la Segunda Guerra Mundial. Pero seguro que, al anochecer, pasaban la hora azul en alguna de estas terrazas y bebían lo que aquí beben todos: una copita de dulce Banyuls.

«El mejor Banyuls está hecho con un 100 por cien de Garnacha, eso está claro. Es nuestra variedad reina, adaptada perfectamente a lo largo de siglos a nuestros suelos de pizarra y adecuada como ninguna otra para nuestro tipo de vino, el *vin doux nature*», explica el vinicultor Bernard Sapéras. Mientras, en la bodega de su Domaine Vial-Magneres, que como la mayoría de las bodegas de Banyuls recuerda al laboratorio de un alquimista, llena con cuidado cuatro copas de vino. La Garnacha presenta mágicamente un espectro de colores que parece imposible: El Rimage de 2000 reluce en la copa en violeta y negro, como un concentrado puro de bayas negras. A su lado, el Tradition 7 Ans presenta un rojo granate considerablemente más maduro. Con el Grand Cru 1991, el color vira al naranja. Y, vino a vino, resulta cada vez más claro el aroma a nuez, café, frutas desecadas y cacao. El Altragon de 1982, madurado en el desván durante muchos años en barricas de madera no del todo llenas, servido para terminar, brilla en un elegante color ámbar. Si

Capaz de sobrevivir: la Garnacha se abre camino por suelos pedregosos.

del sur de Francia

no se supiera, ni con el ojo ni con la nariz se podría adivinar si se trata de un vino hecho con uva tinta o blanca.

El aire huele a brezos

Jean-Michel Parcé, propietario de la Domaine du Mas Blanc, nos lleva a otro mundo en su *todoterreno*: el paisaje espectacular donde crece la Garnacha de Banyuls. Aunque el mar aún lanza destellos en el horizonte, la costa y los turistas en la playa parecen estar muy, muy lejos. Reina el silencio en los valles y anfiteatros inclinados hacia el mar, sobre los que vigilan las ruinas de las torres de Madeloc y Massane. Por diminutas grietas en las planchas de pizarra surgen, retorciéndose, las poderosas cepas. Entre las terrazas, en catalán *peus de gall*, pies de gallo, crecen nudosos olivos y encinas. El aire está perfumado del especiado olor de los brezos secos. Jean-Michel Parcé nos cuenta cómo antaño las gentes de Collioure y Banyuls vivían de la pesca y la vinicultura. Cada dos o tres semanas cargaban sus mulas con provisiones y pasaban unos días en esos valles quemados por el sol para cultivar y cuidar sus viñedos, viviendo en diminutos *iglúes* de piedra. Hasta hoy, lo que se ha mantenido es el duro trabajo manual y las cosechas escasas. Jean-Michel Parcé se da por contento con 200 gr. por metro cuadrado. Los vinos dulces de Banyuls deberían contarse entre las especialidades más buscadas del mundo, pues lo que se produce no llega ni a los 30.000 hectolitros por año. Sin embargo, estos vinos fantásticos hasta ahora nunca han superado el estatus de información confidencial. Pero, para un grupo de aficionados incondicionales, suponen lo más grande que se puede hacer con la Garnacha. Para despedirnos, Jean-Michel Parcé nos ofrece un Banyuls-Parcé de 1952. Sabe a nuez y moka. «Con su delicado abocado, es la perfecta prolongación de un puro habano», dice el famoso mago de Banyuls, abriendo su humidificador.

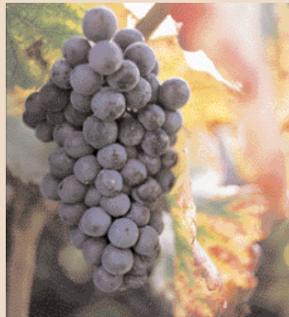


Solitaria y romántica: una bahía en el Rousillon.



Paseo triunfal global

Ficha personal



Superficie cultivada
380.000 has. en el mundo, más que cualquier otra variedad tinta.

Distribución
Los principales países donde se cultiva son: España (170.000 hectáreas en el norte y el este) y Francia (87.000 hectáreas, sobre todo el valle del Ródano, en la Provenza y en el Languedoc-Rousillon). También en otros países del Mediterráneo y en el Nuevo Mundo se encuentra como en su casa.

Historia
Dicen que su paseo triunfal por el ámbito del Mediterráneo está estrechamente ligado al auge del reino de Aragón, que extendió su dominio hasta el sur de Francia a partir del siglo XII. Según otra versión de la historia, la patria originaria de esta variedad sería Cerdeña. Allí se llama Cannonau.

Cepa
Por su madera dura, su crecimiento erguido y sus brotes gruesos, la Garnacha es especialmente adecuada para el cultivo en forma de arbusto en regiones muy cálidas, secas y ventosas. Echa brotes muy pronto y madura tarde; las uvas, de tamaño mediano, tienen la piel gruesa, son prietas y jugosas.

Vino
La Garnacha tiende a una alta graduación de alcohol: un 15 por ciento de volumen es habitual. Si la cosecha es abundante y el riego ha sido intensivo, produce vinos claros, frutales, banales, que maduran rápidamente y pronto desarrollan desagradables notas de oxidación. Pero si las cosechas son pequeñas (menos de 30 hectolitros por hectárea) y de cepas viejas, los vinicultores superiores hacen grandes vinos altamente concentrados y longevos.

La gran garnacha

Châteauneuf-du-Pape
En cada vez más cuvées superiores de Châteauneuf-du-Pape domina la uva Garnacha. Veamos algunos ejemplos:

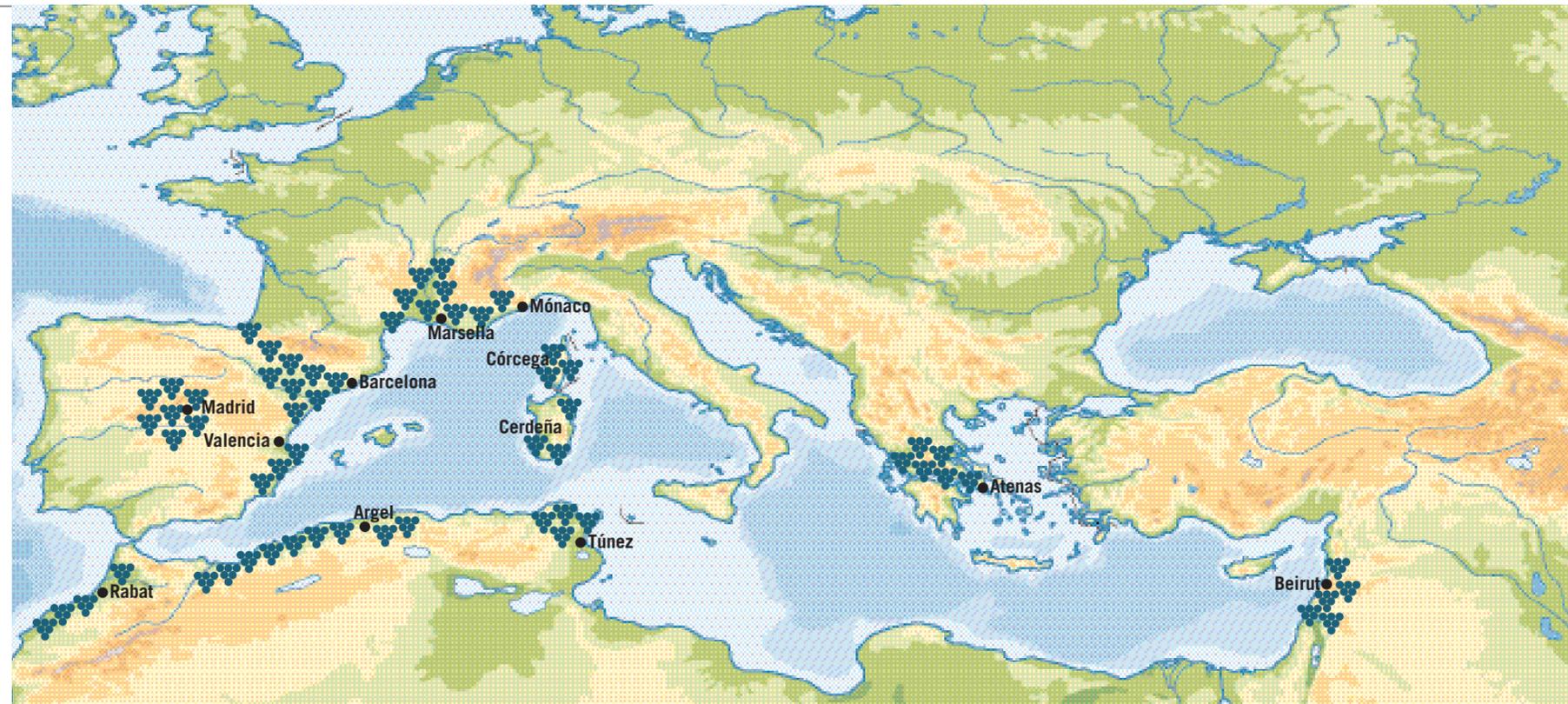
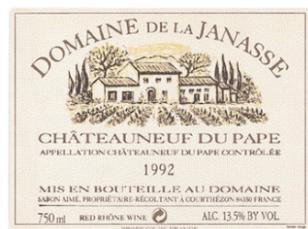
Château Rayas
Desde hace décadas, la familia Reynaud vinifica exclusivamente Garnacha, y ha conseguido con ella éxitos espectaculares.

Domaine de la Janasse
Aimé y Christophe Sabon, padre e hijo, se cuentan desde mediados de los años noventa entre los productores superiores de Châteauneuf. La Cuvée Chaupin, el vino superior de la finca, es un varietal de Garnacha.

Domaine de Cristia
A sus veinte años de edad, Baptiste Grangeon vinificó en 1999 por primera vez la uva de la domaine de su familia. En el año 2000 vinificó la Garnacha de una parcela de 100 años de edad por separado y llamó al vino Cuvée Centenaire.

Domaine du Caillou
Jean-Denis Vacheron, cuyo padre es copropietario de una domaine en Sancerre, cada vez apuesta más por la Garnacha en la finca de sus suegros en Châteauneuf-du-Pape. El del 98 fue un varietal de 100% Garnacha con un enorme 15,3 por ciento de alcohol.

Domaine de la Vieille Julienne
Jean-Paul Daumen se hizo cargo de la Domaine de su padre hace diez años. Su Vieilles Vignes consta de un 85% de Garnacha.



Banyuls

Los *Vins Doux Naturels* son unos vinos de postre magníficos, actualmente todavía muy infravalorados. En los mejores de entre ellos, la variedad Garnacha domina con más de un 80%.

Domaine du Mas Blanc
La familia Parc ha abierto nuevas dimensiones a Banyuls. Unos vinos de Rimage (de añada), llenos y frutales, al estilo moderno, pero también magníficos vinos rancios, en parte madurados por el sistema de solera.

Cellier des Templiers
La todopoderosa cooperativa produce más del 70 por ciento de los vinos de Banyuls. Entre ellos, especialidades maduras como la Cuvée Président Henry Vidal.

Domaine Vial-Magneres
Bernard Sapéras produce en su pequeña bodega todo el abanico de especialidades de Banyuls. Mucha calidad a precios moderados.



España

En ningún lugar del mundo, ni con mucho, crecen tantas cepas de Garnacha como en España. La mayoría se utiliza para hacer rosados. Pero están empezando a popularizarse los vinos superiores de Garnacha marcada.

Bodega Martínez Bujanda, Oyón
El Garnacha Tinto Reserva es desde hace décadas la especialidad de esta bodega, además de ser uno de los muy pocos varietales de La Rioja.

Cellers Scala Dei, Scala Dei
El Reserva Cartoixa muestra claramente la fuerza que puede desarrollar la Garnacha en el Priorato cuando entra en acción en forma de varietal.

Mas Igneus, Poboleda
Vinos como el FA 112 están marcados por selecciones de Garnacha que proceden de viñedos antiguos seleccionados de vinicultores de la cooperativa.



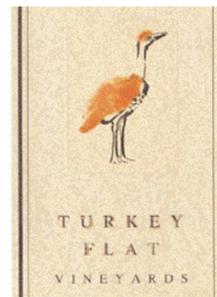
Australia

Los vinos superiores muy marcados por la Garnacha aún son raras especialidades en Australia. A continuación, una pequeña selección:

Clarendon Hills, McLaren Vale
Roman Bratasiuk, que polariza el mundo del vino con sus caldos enormemente concentrados, produce pequeñas cantidades de Garnacha de tres viejos viñedos: Blewitt Springs Vineyard, Clarendon Vineyard y Kangarilla Vineyard.

Turkey Flat Vineyards, Barossa Valley
El Garnacha de Peter Schulz procede de muy viejas cepas que hunden sus raíces en un suelo de gravilla; muy especiado, y con aromas de picotas negras.

Charles Cimicky, Barossa Valley
La familia Cimicky, procedente de Checoslovaquia, la segunda generación de propietarios, produce vinos llenos, frutales, con aromas de roble. Esto también puede decirse de su Garnacha Barossa Valley Gnarled Vine.



Trotamundos: Aparte del ámbito del Mediterráneo, la Garnacha se siente como en casa en el sur de Australia, California, Argentina y Sudáfrica.

Rosemount, Hunter Valley
Esta impecable y muy innovadora bodega produce con su GSM una cuvée altamente interesante, en la que la Garnacha domina con un 50%, seguida de la Shiraz con el 40% y un 10% de Mourvèdre. Resulta un vino elegante, que a pesar del aroma de roble y mucha fruta también posee suficientes taninos y acidez de apoyo.

Vinos Dulces Naturales

Elaboración
Los vinos fuertes de Banyuls se hacen añadiéndoles alcohol puro para detener la fermentación. Este enriquecimiento se efectúa mientras el vino joven aún macera con los hollejos. Dicho sistema, llamado *mutage*, posiblemente fue introducido ya en el año 1285, en tiempos del reinado de los reyes de Mallorca. Al igual que los vinos de Oporto, los de Banyuls existen en las más diversas formas de elaboración.

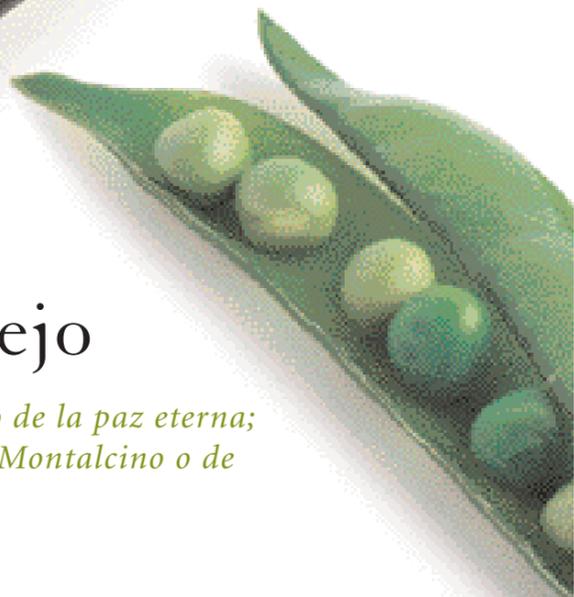
Rimage
Se hace exclusivamente con las uvas de una añada excelente. El tiempo de maceración es más largo de lo habitual. Para mantener el frescor, el vino se embotella pronto, es decir, entre seis y doce meses después de la cosecha. Su estilo corresponde al de un Vintage Port.

Rimage Mise Tardive
La elaboración se realiza como para el Rimage. Después, los vinos maduran entre uno y tres años en grandes cubas de madera.

Grand Cru
Debe contener al menos un 75% de Garnacha y madurar al menos durante treinta meses en barrica. Suele ser una selección de las mejores partidas de una o más añadas. Con la edad, estos vinos desarrollan sus característicos aromas secundarios, o bien el aroma a rancio.

Traditionnel
Son los vinos del segmento de precio medio o inferior, elaborados durante años a la manera clásica, oxidativamente. Está marcado por los aromas secundarios. Generalmente no son tan complejos como los vinos Grand Cru.

Hors d'Age, Rancio, Très Vieux, Ambré, etc.
Son términos sin definición reglamentada, que indican una elaboración especial. Con frecuencia estos vinos maduran en cubas parcialmente llenas colocadas bajo los tejados, donde la temperatura en verano puede alcanzar los 35°, o bien en barricas que no se llenan de todo. Algunos productores también almacenan las cubas al aire libre durante algún tiempo. También tiene tradición la elaboración según el sistema de solera, como en los vinos de Jerez.



PICHÓN CON TINTO MADURO

Armonía entre joven y viejo

En el plato, la paloma, signo de riqueza y símbolo de la paz eterna; en la copa, un vino tinto maduro y aromático de Montalcino o de Beaune: así es el Paraíso en la Tierra.



En algunos mercados pintorescos venden palomas vivas. En nuestras latitudes sólo hay animales muertos.

En el país de Jauja, estas aves caen en nuestras bocas ya preparadas y listas. En la vida real, a ras de suelo, hemos de guisarlas personalmente. Correctamente alimentada y a la edad de 28 días, esta hermosa ave es una exquisitez de unos 350 g, grasa y suave como... pero dejemos las comparaciones lascivas. Al hacer la compra hay que poner atención en que el pichón tenga un aspecto prieto y no flácido y fofo, que la piel tenga un brillo ligeramente azul, o en el mejor de los casos dorado (gracias a una delgada capa de grasa bajo la piel) y no desagradablemente moteada, o pálida como la de un pollo de granja avícola. Su carne debería tener una tonalidad oscura. La sangre, sólo ligeramente coagulada, no grumosa; el olor, tan seductor como el de un gran tinto maduro

con un deje de hierbas, trigo y caza. Un pichón es suficiente para dos, con buen saque se lo come una persona. La paloma es un heraldo de la primavera y el verano. Marzo no sería marzo sin el siguiente ritual: le compro dos deliciosos ejemplares a mi vendedora de aves favorita (se llama Rosie y se lo merece). Después recorro todas las verdulerías hasta encontrar guisantes frescos (y agradezco al destino vivir en el sur, donde ya se encuentran...). Los extraigo de su envoltura. Clac, cluc, cloc, suena la vaina, es música, como la de la percussionista Marilyn Mazur al tamboril. Después, preparo una marinada mezclando aceite de oliva, miel, vino de oporto y pimentón picante. Echo los guisantes en agua con sal hirviendo a borbotones durante diez

minutos, los paso por agua muy fría y los reservo. Una vez bien atados los pichones con hilo de Bramante, los pinto con la marinada cubriéndolos muy bien y los coloco en una cazuela, añado el resto de la marinada y los meto en el horno bajo la vara de gratinar, que debe estar candente como una serpiente furiosa. Una vez dorados los pichones por todas partes, espero hasta que el fondo empiece a hervir levemente, lo apago con un poco de agua en el momento exacto antes de que empiece a caramelizarse y riego profusamente las palomas con este zumo. Cuando las aves brillen en un tono marrón-dorado como en la foto, las salo con un poco de sal marina gruesa, las saco del horno y bajo la temperatura a 80°. A continuación, pongo los guisantes en una cazuela de hierro colado y los rehogo en un poco del mejor aceite de oliva. Corto los pichones por la mitad y compruebo hasta qué punto están hechos: bajo la piel crujiente, el pichón aún debe estar rosa-sangrante, pero caliente. Pongo las dos mitades sobre los guisantes y lo meto 15 minutos en el horno ya casi tibio. Después los sirvo.

Las lágrimas rojas lloran mejor

¿Y el novio? ¿Un borgoña blanco maduro o uno de los viejos Riesling alemanes con los que me hace la boca agua mi colega Rudi Knoll desde hace dos o tres meses? ¿Un viejo Vouvray o ese espléndido Bollinger de 1981, del que ya sólo me queda una botella en un rincón de la cava? ¿Y por qué no? Más conflictiva es la relación entre el pichón y el tinto. Deberá evitarse todo lo que domine sobre la delicadeza y finura del ave: demasiado abocado, alcohol, aromas de bayas cocidas o sobremaduras, taninos duros o verdes. Los que mejor casan son los vinos maduros con un equilibrio perfecto entre acidez, alcohol y extracto. A las palomas les gustan especialmente los aromas de bayas del bosque, humo y setas. Los borgoñas maduros de la región de Beaune (Corton, Volnay, Beaune Vignes Franches) o los vinos de una estatura similar pueden ser parejas perfectas; o bien, un Brunello maduro. ■

ROLF BICHSEL (rolf.bichsel@vinum.info)

➔ Más información en:
www.elcorteingles.es
www.accua.com
www.lavidagourmet.com
www.cocinadelmundo.com

El Imperial y el Pesquera son una buena compañía para el pichón. Claro que la del Brunello será magnífica.



LO QUE COMBINA BIEN CON EL PICHÓN

Catamos los vinos para acompañar al pichón asado y crujiente con guisantes frescos:

Vino	Cata	Combinación
Gran Reserva Pesquera 1995 Alejandro Fernández Ribera del Duero, España	Rubí en maduración; misteriosos aromas de setas negras, sotobosque; necesita 15 minutos en la copa, después es perfectamente aterciopelado con un final seco pero apenas amargo, largo, especiado, primigenio.	Buena El aroma especiado del vino subraya el sabor a caza del pichón, pero el final seco se intensifica, terminando por resultar algo metálico.
Amarone 1997 Zenato Véneto, Italia	Chocolate y cereza; sabroso y lleno, a pesar del final fogoso, aunque no ardiente. Es un Amarone muy hermoso, que aún puede madurar con el tiempo.	Difícil El pichón se ahoga literalmente en el abocado de fruta y, en venganza, vuelve seco el final del vino.
Riserva 1996 Salvioni Brunello di Montalcino Toscana, Italia	Inmensamente fino y seductor, notas de humo, especiado discreto, indefinible, noble; en boca resulta frutal como un vino de Borgoña, perfecto para beber ahora: ¡toda una experiencia!	Ideal Como si estuvieran hechos el uno para el otro. Solo, el vino resulta "únicamente" muy bueno. Junto con el pichón, se vuelve más ágil y acompaña sin palidecer y sin dominar tampoco.
Château Rauzan Ségla 1997 y Château Rauzan Ségla 1993 Margaux Burdeos, Francia	Aromática de bayas escarchadas, humo y hierbas aromáticas; intenso y lleno en boca, con un final anguloso y seco. Revela algo de fruta, pero no resulta muy elegante, como muchos vinos del 97, y aún le faltan dos o tres años antes de su momento óptimo.	Difícil ¡Ay, esos vinos del 97! En esta combinación se revelan los puntos flacos de la añada. El vino domina, el tanino pasa amargo y anguloso a un primer plano y el crujiente pichoncito sufre bajo esta orgía de tanino y fruta.
Volnay Les Fremiets 1993 Premier Cru Olivier Leflaive Borgoña, Francia	¡Ah, la nariz de este Volnay! Misteriosamente especiado con notas de hierbas aromáticas y especias, laurel, clavo, setas, después frutal con notas de frambuesa; en boca todavía es sorprendentemente juvenil, con taninos ásperos y angulosos. Aún puede madurar; verterlo en otro recipiente antes de servir.	Ideal Como en el caso del Brunello, el pichón resalta la frutalidad de frambuesa del vino, que le confiere al conjunto mucho brillo y complejidad; nos queda una impresión de agradable frescor y un fuego artificial de impresiones aromáticas.
Imperial Reserva 1998 CVNE Rioja Ca., España	Un vino de estilo clásico, con la elegancia que caracteriza a los de la Rioja alta. Un bouquet perfectamente definido, con recuerdos de caja de puros y una fruta todavía muy viva, en especial un toque de arándanos. Lo mejor aparece en boca, con esa elegancia y equilibrio que deja el paladar con la suave sensación de un guante de terciopelo.	Muy buena Al comienzo parecen hechos el uno para el otro, pues lo que requiere esta tierna ave es un adulto que la guíe y proteja por los recovecos del paladar. Los aromas se entienden. Pero cuidado con las cantidades de vino, pues entre bocado y bocado debemos dejar que el aroma ligeramente montará del pichón se expanda en la boca sin el marcate férreo del buqué riojano.

Fernando Chivite

El gusto por el vino

Batallador nato, paciente hasta casi el infinito, aprendiz de lo aprendido y genio creativo de una gama de vinos únicos. Fernando Chivite hace honor a su apellido, una saga familiar que ha marcado su personal impronta en la vinicultura española desde tiempo inmemorial, y cuyo estandarte siempre ha sido la calidad.

La familia Chivite y el vino están unidos desde 1647. Se dice pronto. Por aquel tiempo ya existían documentos que acreditaban esta relación, un vínculo que ha durado hasta nuestros días y que ha forjado buena parte del prestigio de esta casa navarra. Una saga de grandes *negociantes* de vinos donde quizá la figura clave fue Claudio Chivite Rández, bisabuelo de los actuales propietarios. Él fue quien, en el siglo XIX, cuando el mercado vinícola sufría profundas convulsiones, marcó las primeras pautas en la evolución de la bodega, y comenzó la exportación de los vinos de la familia. Sus vinos fueron de los primeros en salir al extranjero, y hoy en día Chivite está presente en más de 60 países de los cinco continentes.

Pero en el pasado más cercano no hay que olvidar a Julián Chivite Marco, padre de los actuales propietarios, ya fallecido, quien supo tomar perfectamente el relevo de ese espíritu luchador e innovador que les caracteriza como algo genético. Adaptó su empresa, con visión y adelanto, a los cambios estructurales y a la tendencia del sector vinícola desde inicios de los 70, cuando el granel fue perdiendo terreno y los vinos embotellados marcaban la pauta del futuro. Junto a sus hijos elevó al rosado a la escala de la distinción, y rompió la frontera del refinamiento con unos tintos y blancos singulares, de corte moderno y de calidad con-

trastada. La tarea iniciada con el patriarca ha tenido continuidad en sus cuatro hijos: Julián, Carlos, Fernando y Mercedes. La undécima generación Chivite vive el presente de la bodega con unas credenciales más que prometedoras, donde Fernando, como enólogo, tiene mucho que contar.

Se dice de usted que es un visionario de la enología española, una afirmación respaldada por una gama de vinos que son sus señas de identidad y por la puesta en marcha de uno de los proyectos vinícolas más ambiciosos del panorama actual como es Señorío de Arinzano.

En cuanto a lo de visionario, serán otros los que tengan que explicar el por qué. Lo que sí me considero es testarudo, en ocasiones muy testarudo. Soy constante en mi trabajo y me esfuerzo, junto con todo mi equipo, en buscar las mejores soluciones técnicas en cada uno de nuestros vinos. Quizá se puede decir que soy valiente, con el riesgo que ello conlleva, pero al cabo de los años te tienes que volver modesto, es una consecuencia de la madurez. Me he dado cuenta de que cuanto más sabes más cosas tienes que aprender. Por eso admiro la mentalidad bordelesa, de la que me nutrí en mi formación enológica, de que hay que replantearse todo en cada vendimia, partir de cero y buscar la calidad por encima de todo.

Tras consolidar la marca Gran Feudo, Señorío de Arinzano se ha convertido en un auténtico reto en el que todavía queda mucho por hacer.

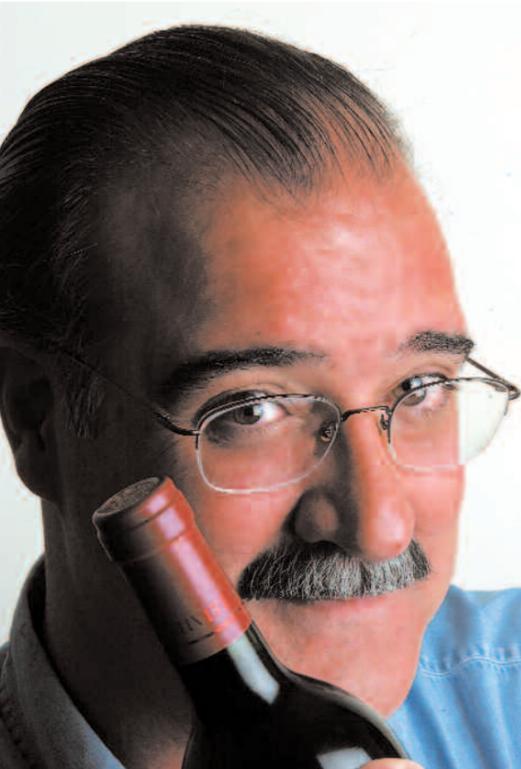
Las cosas se hacen poco a poco. Hay un momento para consolidarse y otro para expandirse, y ahora la prioridad es desarrollar la

FERNANDO CHIVITE

Con sólo 16 años tomó la decisión, como dice él, «semi-voluntaria» de estudiar enología, y nunca se ha arrepentido de ello. Fernando Chivite, el tercero de los cuatro hijos de Julián Chivite Marco y Mercedes López, es un apasionado del vino, le gusta elaborarlo, catarlo y degustarlo en una buena comida, que es el escenario donde en realidad un vino se la juega, ante el consumidor. Le gusta probar casi todo, lo propio y lo ajeno, porque es la única manera de aprender y no bajar la guardia. Hasta tal punto llega su tenacidad que ya ha realizado dos cursos de cata en Burdeos con una diferencia entre cada uno de 17 años, y se sigue sorprendiendo de que la enología sea una ciencia que se reescribe continuamente. Es un crítico catador, porque sabe que la calidad es la única razón de ser de todo enólogo. Dicen de él que posee una de las mejores *narices* de nuestro país. Lo que más valora en un vino es su complejidad y persistencia, y lo que más castiga y vitupera es que los vinos sean engañosos, de esos que tanto abundan con cara de buenos a base de trucos de maquillaje para ocultar defectos e imperfecciones.

Para Fernando Chivite, la paciencia no sólo es una virtud, sino el axioma que todo enólogo debe marcarse: sin ella no hay proyecto vinícola que salga adelante.

«El mayor error de un enólogo es destruir una marca por querer aumentar la producción. Lo que tenemos es lo que hay, pequeñas producciones con mucha selección»



La gran obsesión de Fernando Chivite es elaborar un gran tinto de Garnacha.

tarea que mi padre emprendió y afianzar uno de nuestros proyectos vinícolas más importantes. La bodega está enclavada en un entorno natural único, que hemos salvaguardado basándonos en una gestión agrícola respetuosa con ese entorno, gracias al plan que emprendimos en conjunto con WWF/Adena. Esas condiciones naturales, con unos suelos excepcionales y un microclima singular, han propiciado una excelente calidad en las variedades Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon y Chardonnay. Lo poco que hemos intervenido en su conversión natural en un viñedo de calidad ha dado sus frutos con unos vinos de gran factura. Calidad que siempre primará sobre la cantidad, con producciones cortas, ya limitadas desde la poda.

En esto somos muy serios, el mayor error de un enólogo es destruir una marca por querer aumentar la producción. Lo que tenemos es lo que hay, pequeñas producciones y con mucha selección.

Pero aunque se estén cosechando esos frutos, ¿llegará a tener un vino emblemático Señorío de Arínzano?

Señorío de Arínzano se tiene que definir, es cuestión de paciencia. Cuando camine solo está claro que tendremos un gran vino, una marca que aunaré toda la esencia de este proyecto.

A pesar de que Chivite está en el tiempo de la consolidación, también hay cabida para otras aventuras como el trabajo llevado a cabo en Viña Salceda (La Rioja), que la familia adquirió en 1996, o la incursión en Ribera del Duero, con la plantación en el 2001 de cerca de 45 hectáreas de viña en La Horra.

La historia de Viña Salceda se cuenta sola. Lo que hemos intentado en La Rioja es rehacer el concepto del vino a nuestra manera, sin alterar o alterando lo menos posible los fundamentos de esa bodega que para nosotros son muy válidos. Allí nos gustaría equilibrar la producción con la adquisición de más viñedo. En cuanto a los vinos, creo que hemos logrado que sean más actuales, dejando atrás ese lastre de vinos fatigados. Viña Salceda se sustenta sobre dos prioridades: una técnica, encaminada a mejorar los vinos, y otra empresarial, para abrirla a la exportación.

¿Y en Ribera del Duero? ¿Por qué esta zona y no otra para poner su interés?

Tienes una inquietud enológica y unas posibilidades comerciales marcadas, y si encuentras un sitio que aúne esos condicionantes, te decides por él. Hemos tardado cinco años en elegir La Horra como enclave ideal para nuestra andadura en la Ribera del Duero, y repito que ha sido una decisión muy estudiada. En esa zona, 45 hectáreas ubicadas en una ladera media en el margen

derecho del río Duero, con un terreno con arcilla, no muy arenoso, es para mi el lugar, donde con la personalidad que buscamos. Queremos lograr un vino con un carácter distinto a los que hacemos en Navarra y La Rioja, el carácter de la zona. Uno o dos vinos, crianza y reserva, o reserva y otro de añada, está por definir, una bodega pequeña, desarrollar una marca y, sobre todo, elaborar lo más cerca de la viña.

Cómo técnico quizás le gustaría probar con más variedades o experimentar ciertos retos enológicos...

Por supuesto. Me atrae mucho saber cómo se comportarían en Navarra variedades como la Syrah, la Cabernet Franc o la Petit Verdot, pero la que más me obsesiona es la Garnacha. Esta uva da mucho juego. Es una variedad que, salvo en Châteauneuf-du-Pape, apenas ha dado carácter a los tintos. Hace falta una labor seria de investigación en la viña, pero está claro que me gustaría sacar un gran vino tinto de Garnacha.

Uno de los temas de actualidad es la reciente aprobación de la Ley del Vino. ¿Qué opina de esta nueva normativa?

La Ley está bien, pero se necesitan más cosas. Da más posibilidades que el obsoleto Estatuto de la Viña y el Vino, pero creo que esto sólo es el primer paso, el principio para poner al día al sector vinícola español. Si queremos estar al nivel europeo, ser competitivos y estar acorde con los tiempos que corren, hay que sintonizar las legislaciones de todo el mundo. Hoy por hoy, existen grandes desequilibrios legislativos entre los países productores, hay legislaciones muy liberales y otras demasiado restrictivas, y eso causa muchos desajustes cuando se está en un mercado libre. Lo que si tengo claro es que el principal deber de un empresario es defender su empresa, y hay legislaciones que lo ponen difícil. ■

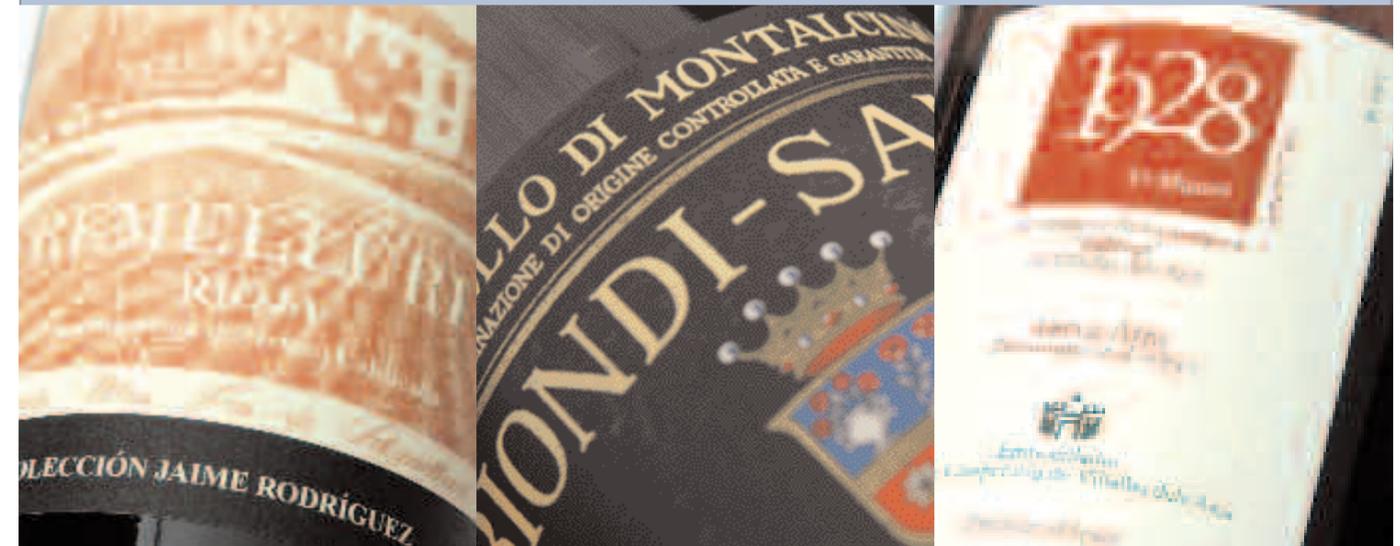
TEXTO: ANA RAMÍREZ (ana.ramirez@vinum.info)

FOTOS: HEINZ HEBEISEN (heinz.hebeisen@vinum.info)

Guía

NUESTRA ELECCIÓN

La Garnacha blanca es una variedad poco conocida en España. De ella son muy buscadas las viña viejas, de las que se puede obtener un vino excelente. Catamos las garnachas de las zonas españolas más significativas. Catamos también lo mejor de Almansa, una zona que empieza a despertar. Traemos una buena representación de Brunello di Montalcino, uno de los baluartes de la viticultura moderna en Italia. Continúa nuestro recorrido con una estupenda representación de vinos austríacos, blancos y tintos. Y terminamos, como siempre, con las novedades del mercado.



Novedad

16,5

Remelluri
Col. Jaime Rodríguez 2000
En la cuna de los vinos tintos nace este blanco que

por sus características no parece nacido debajo de aquella acogedora Sierra de Cantabria. Aromático, corpulento, de sutil untuosidad y magnífico final. Carnoso, con el tanino pulido y un postgusto muy largo lleno de sabores. Una novedad que viene a reforzar la escasa oferta de blancos de la Rioja alavesa

Extraordinario

18

Il Greppo.
Nobleza antigua renovada.
Color rubí brillante: este
Riserva joven gusta por su

generosa expresión de almendras, cuero y frambuesas; textura apetitosa y jugosa con taninos finamente tejidos y una acidez aún muy nerviosa, de rara elegancia. Para tratarse de un vino Biondi Santi ya resulta sorprendente accesible y amable, pero no por ello menos logrado.

Relación calidad/precio

17

1928 Vi Ranci
Es una gloria perdida.
Desgraciadamente ya no se
hacen vinos así en esta tierra

que casi surgen por espontaneidad. La dicha de encontrar un vino con la complejidad y la personalidad de un rancio que recuerda algunos rasgos de un gran oloroso es prácticamente imposible. Pocas veces se encontrará un vino con la relación calidad precio tan ventajosa (20 €).

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
- 14 a 14,9 Puntos
- 15 a 15,9 Puntos
- 16 a 16,9 Puntos
- 17 a 17,9 Puntos
- 18 a 18,9 Puntos
- 20 Puntos

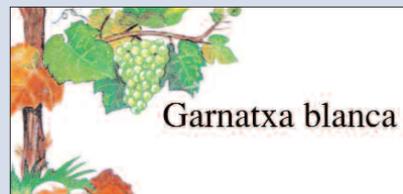
- vino correcto
- digno de atención
- notable
- impresionante
- imprescindible
- único
- perfecto

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



Garnacha Blanca



SIEMPRE ESTUVO AHÍ

En España, poco se conoce sobre la variedad Garnacha Blanca. El Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación estima que en el año 2000 habría plantadas unas 2.400 has. concentradas mayoritariamente en Cataluña. Aunque, en la zona de Rioja, Navarra y Aragón esta variedad está contemplada para la elaboración de sus vinos blancos, apenas tiene representación, si no es para mezclar con otras variedades blancas para aportar cuerpo y untuosidad. Sin embargo, en las denominaciones de origen de Tarragona, Montsant, Empordà-Costa Brava, la recién calificada Priorat y Terra Alta su presencia y calidad es bastante superior. La Garnacha blanca representa el cinco por ciento del viñedo del Priorat. Las tres cuartas partes del viñedo plantado tienen entre 10 y 30 años, y el resto, más de 30 años. Sirva como ejemplo esta zona para apreciar la cualidad más buscada hoy por los viticultores «las viñas viejas», uno de los parámetros más buscados para hacer buen vino. Esta variedad permite diversas elaboraciones, como la fermentación y crianza en barricas con posterior crianza sobre sus lías donde adquiere mayor complejidad y atributos gustativos. Sorprendentes los vinos rancios y dulces sacados de barricas centenarias. Magníficas obras de arte. Conocida también como Garnatxa, Silla Blanc o Grenache Blanc, se adapta bien en zonas montañosas con altura donde desarrolla todo su potencial aromático y mantiene acidez sin degradarse.

Nuestra cata corrió a cargo de Bartolomé Sánchez y Javier Pulido.

D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA

14

Comercial Vinícola del Nordest, S.A.

Anubis Gran Reserva

Tímido de aromas, muestra su lado más complejo con recuerdos de fruta escarchada, regaliz, sin espectacularidad pero con franqueza. En boca parece otro vino, equilibrado, muy comedido en dulzor, fresco y que deja gratos recuerdos finales. 2003 a 2004.



Dels Aspres, Empordà Costa Brava.

15,5

Comercial Vinícola del Nordest, S.A.

Anubis 2001

Muy limpio y aromático: pera de agua, flores blancas y especias con buena base. Estructurado y untuoso, largo y bien terminado. 2003 a 2004.

15,5

Vinyes dels Aspres

Blanc dels Aspres crianza 2001

Excelente madera aunque todavía falta integrarse con la fruta. Complejo, notas de membrillo, ciruela y especias, con buena intensidad. Equilibrado en su paso, limpio, con un toque graso justo, acento ácido y un persistente final. Todavía se encuentra en un estado muy tierno; necesita botella. 2003 a 2006.

15

Pere Guardiola, S.L.

Garnatxa d'Empordà dulce natural

Caoba yodado. Recuerda a un vino rancio muy cuidado, aromas de buena crianza, frutos secos y regaliz. Amablemente dulce, con cuerpo, destaca su suavidad y riqueza de matices. Tradicional. 2003 a 2006.

D.O. MONTSANT

14,5

Agrícola Falset-Marçà

Ètim Vendimia Tardía 2001

Complejo de aromas, le cuesta abrirse por culpa de una reducción acusada. Tras agitar comienzan a emerger notas de hidrocarburos, membrillo, flor marchita. De un dulzor delicado que se fusiona perfectamente con la acidez; paso agradable y final fresco. 2003 a 2005.

14,5

Agrícola Falset-Marçà

Martius Fb. 2002

Limpio y franco de aromas. Fresco en la entrada de boca, quizá algo más de lo habitual, amplio de matices que impregnan el paladar. 2003 a 2004.

15

Celler Baronia del Montsant, S.L.

Clos d'Englora Crianza 2002

Muy vistoso de color con aromas frescos y maduros de fruta, apoyados por una delicada madera. Frescor con notable presencia, toque graso justo y un final de boca cítrico que refresca el paladar. 2003 a 2004.



15

Coop. Agrícola Baix Priorat, Els Guimets

Vall Sellada 2002

Un vino que se expresa mejor en la boca que en los aromas de nariz. Le cuesta abrirse. Sin embargo, en boca está armado, con la acidez vigorosa, mucho nervio en su paso, dejando un final amargo y recuerdos frutales en retronasal. 2003 a 2005.

15

Sant Bertomeu

Les Sorts 2002

Fruta exótica, flores, notas de madera que necesitan integrarse con un tostado muy elegante. Muy bien en boca, con buen punto de acidez y un final amargo elegante que alarga los recuerdos. 2003 a 2004.

D.O.Q. PRIORAT

15

Celler Cecilio

Celler Cecilio 2002

Buen perfil frutoso acompañado de una noble reducción. Equilibrado, acidez bien medida, limpio y con franqueza en todo su recorrido; final muy comedido. 2003 a 2004.

15

Jaume Sabaté Mestre

Mas Plantadeta Fb 2002

Destaca por su acentuada reducción noble: frutos secos, miel, trufas y delicadas notas minerales. En boca cambia el panorama, pues el vino se muestra sedoso, equilibrado, amplio de matices con el característico final amargoso, muy elegante. 2003 a 2004.

15,5

Celler Fuentes, S.L.

Vinya Llisarda Fb. 2001

Excelente reducción con toques minerales muy definidos, notas de incienso y tostados elegantes, muy completo aromáticamente. En boca destaca por su redondez, paso untuoso bien medido y final largo que recuerda a las lías finas y la fruta de hueso. 2003 a 2006.

15,5

Viticultors del Priorat, S.L.

Morlanda blanc 2002

Amarillo pajizo muy brillante. Tiene un aporte mineral muy interesante, fruta madura y notas de lías y cereales. Amplio en su entrada, graso, con magnífica acidez y retronasal compleja que se pronuncia. Bien hecho. 2003 a 2005.

Francisco Lanch, de la Cooperativa de Capçanes, entre sus viñas de Garnacha blanca.



Vinya Llisarda, del Priorat.

16

Celler Fuentes, S.L.

Vinya Llisarda Fb 2000

Amarillo verdoso, muy limpio. Tiene un perfil diferente al resto, más comprometido, con un trabajo de las lías estupendo, elegantes maderas aromáticas. Equilibrado, arma toda la boca con la acidez brillante, muy viva, desarrollando solo parte de su potencial, pues todavía está por llegar lo mejor si se guarda un tiempo. 2003 a 2007.

D.O. TARRAGONA

14

Vinos Piñol, S.L.

Nuestra Señora del Portal 2002

Un toque de Moscatel aporta intensidad aromática aunque tapa los atributos de la Garnacha. En cambio en boca se nota el cuerpo, la estructura y el punto graso de la Garnacha, con el final amargo elegante. 2003 a 2004.

14,5

Vinos Piñol, S.L.

Mistela de licor

Tiene parámetros aromáticos que recuerdan a la Moscatel. Aparecen los orejones, el turrón, con gran intensidad y complejidad. Gran poder dulzón, aunque no resulta pesado en boca, de muy agradable paso y con longitud. Otro concepto. 2003 a 2006.

16

Vinos Piñol, S.L.

Mistela l'Avi Arrufí 2002

Gran carga frutosa llena de matices que no apabullan, mandarina, melocotón, flor de almendro. Lo mejor, su paso por boca, equilibrado, excelente acidez, buen desarrollo y final compensado por la retronasal. 2003 a 2006.

16,5

De Muller, S. A.

De Muller Garnacha solera de 1926

Aromas reducidos a hidrocarburos que se limpian con facilidad. Después comienza un despliegue de frutas secas: orejones, incienso, miel, almendra garrapiñada. Contiene un dulzor atemperado, sedoso, con un recorrido pleno de matices que se alargan perfumando delicadamente el paladar. 2003 a 2014.

D.O. TERRA ALTA

14

Coop. Agrícola de Batea

Primicia Fb. 2002

Aromas de fruta madura muy ajustados con un fondo claro de lías finas. Tiene un paso de boca ligero, con un punto de acidez vivo, buen desarrollo del conjunto y final amargo que sujeta al vino. 2003 a 2004.

14

Coop. Agrícola St. Josep de Bot

Clot d'Encís 2002

Notas de hierba, algo vegetal, pera de agua y manzana con un fondo de lías abundante. Muy ligero en la boca, acidez expresiva y final agradable. 2003 a 2004.

14

Xavier Clua Coma

Vindemia Fb. 2001

Oro viejo brillante. Aromas reducidos que recuerdan a los frutos secos (almendra, avellana), especias y algo de pastelería. Suave al paladar, equilibrado, con agradables recuerdos en el final de boca que enriquecen el postgusto. Está para beber ahora. 2003 a 2004.

14,5

Germandat

Vi de l'Alba Fb. 2002

Tiene una reducción que poco a poco se aclara. Sobresalen notas de membrillo, flor marchita con un fondo de madera por integrar. Untuoso, con cuerpo, amplio en todo su recorrido dejando un final amargoso grato. 2003 a 2004.

15

Celler Bàrbara Forés

Blanc Bàrbara Forés 2002

Franco de aromas con buena intensidad, notas florales y de albaricoque con ápices de piel de cítricos. Buena armonía del conjunto primario. Untuoso, con la acidez muy sutil, estructurado, dejando un rastro amargo elegante propio de la variedad. 2003 a 2004.

**Vi Ranci, de Terra Alta.****De Muller, de Tarragona.**

15,5

Celler Bàrbara Forés

Bàrbara Forés Vi Dolç Natural 2000

Ámbar topacio. Tiene recuerdos de botritis que nutren su riqueza aromática, con gran intensidad y limpieza. Su potencial de dulzor está perfectamente medido, con untuosidad y cuerpo, un recorrido aromonioso que impregna y exalta el paladar. 2003 a 2006.

15,5

Celler Bàrbara Forés

El Quintà Fb. 2001

Fruta muy madura, de calidad, con un excelente trabajo de las lías finas. La madera aparece de modo intermitente, con total integración después de un jarreado. En boca es goloso, con peso de fruta, intenso y estructurado. 2003 a 2005.

16

Coop. Agrícola St. Josep de Bot

Llàgrimes de Tardor 2002

Limpio, con tostados elegantes de buena barrica que no distorsionan la frutuosidad: heno, cereales, sobre un fondo de lías finas muy bien trabajadas. Untuoso, con estructura y fortaleza, deja un final largo y fresco. 2003 a 2005.

17

Vilalba dels Arcs

1928 Vi Ranci

Poderosa nariz que llena la copa, recuerda a un oloroso seco, complejo y con gran amalgama de aromas: turrón, camomila, eucalipto... Seco, equilibrado, lleno de matices que impregnan el paladar para explotar en la vía retronasal. Muy largo y expresivo. 2003 a 2012.

Almansa



DESPERTÓ LA BELLA DURMIENTE

No fue el apuesto príncipe, como en la historia, el que desenmarañó la maleza inextricable que ocultaba a la hermosa dama. Más acorde con los nuevos tiempos, ella sola ha sentido la necesidad de despertarse de su largo letargo. El despertador de la nueva Almansa vitivinícola ha sido su propio esfuerzo, gracias a las cooperativas de Higuera y Alpera, además de a empresarios manchegos ajenos al vino. Hasta aquí también han llegado los vientos renovadores de la enología. Hasta la omnipresente Bodegas Piqueras ha cambiado el modo de pensar el vino, aunque, lógicamente, solo a la velocidad que le permiten sus incondicionales. Los nuevos productos de otras bodegas pronto los tendremos en la calle. Vinos que esperan su oportunidad impacientes, como «Camino del Ángel» o «Tierras del Mediodía» de Martina y Max Egolf. Uno, un Cabernet-Merlot muy aromático, equilibrado y sensual. El otro, Garnacha, Monastrell y Syrah, al parecer el juego de variedades más adecuado para sus gustos. También este año saldrán los jóvenes de la Bodega El Espino, que ha recogido una vieja marca llamada «Batalla de Almansa», para vestir con ella los reservas de la casa. Un gran futuro que lo dejan entrever los vinos ya disponibles en el mercado.

ROSADOS

14,5

B. Piqueras

Castillo de Almansa Rosado Colección 2002

Fresco y sensual, domina la fruta madura, notas anisadas y frambuesa. Goloso, un cierto «picante» proporciona una pizca de carbónico; fresco y con cuerpo, cargado de fruta y con un final elegantemente amargoso. 2003 a 2003.

TINTOS

14,5

B. Piqueras

Castillo de Almansa Garnacha Tintorera Colección 2002

Profundos aromas recuerdan los frutillos negros, ciruela o trufa. Llena la boca con mimo y suavidad, su fresca acidez le salva de pesadeces innecesarias. 2003 a 2004.

14,5

Agrícola Santa Rosa

Matamangos Colecc. Barrica 2002

Hay que airearlo con antelación. Cierta dominio de la madera, notas de tostados y especias. Hay aromas de fruta pasa (higos) en su incipiente buqué. Muy suave y goloso, con el paso de boca agradable y final pulido. 2003 a 2005.

14,5

Tintoralba

Santa Cruz 2002

Gracias a sus nítidos aromas florales, regala frescura ya desde la nariz. También se aprecia esa fruta negra característica. Hay equilibrio, frescor y buen paso de boca; al final es algo más breve que sus hermanos. 2003 a 2003.

15

B. Piqueras

Castillo de Almansa Reserva 2000

Un buen buqué resalta después de una necesaria aireación. Recuerdos de fruta roja y notas especiadas, y un toque de regaliz. Muy vivo y armónico en el paso de boca, tanino pulido, con buenas expectativas de crianza. 2003 a 2005.

15

Tintoralba

Higuera 2002

Excelente color amarotado, destaca la madurez frutal, un ligero toque floral (violeta), un fondo de tinta china. Goloso, con peso de la fruta y un tanino que es pura seda. Un final muy amplio de matices alarga el trago. 2003 a 2004.

15

Tintoralba

Tintoralba Maceración 2002

Con un magnífico aspecto y color profundo, ofrece sus frutillos negros que resaltan sobre todos los demás aromas. Muy envolvente, tanino pulido y maduro, suave acidez final que alarga la sensación frutosa. 2003 a 2003.

15,5

B. Piqueras

Marius 1998

Muy complejo, con una nariz clara y profunda, notas minerales y especias dulces. Es corpulento, con un tanino expresivo y un final aromático y limpio. 2003 a 2005.

16

Tintoralba

Tintoralba crianza 2000

Se le aprecia un carácter mineral nítido que se integra perfectamente en el incipiente buqué, tonos de especias, buena madera, medida con exactitud, que deja que la fruta se exprese a sus anchas. Sabroso, bien estructurado y con un tanino granuloso que llena el paladar; final muy aromático y persistente. 2003 a 2006.

Brunello di Montalcino 98/Riserva 97



LO MEJOR DE LA SANGIOVESE

No sólo es históricamente la campeona de los *crus* italianos. Su zona de origen, alrededor del pintoresco pueblo toscano de Montalcino, es al mismo tiempo uno de los baluartes de la viticultura moderna en Italia. La muy buena añada de 1998 -a la que el organismo enológico local ha concedido cuatro de cinco estrellas posibles- muestra la calidad que hay en los viñedos que rodean Montalcino. Los vinos poseen abundante jugosidad y frescor, taninos pulidos y elegantes y la frutalidad clásica de un gran Sangiovese. Sin embargo, la mayoría de los vinos del 98 no están hechos para envejecer mucho tiempo. Se disfrutan ahora, lo que también tiene su mérito. Al fin y al cabo, ya tenemos suficientes vinos que no acaban de madurar nunca en las cavas. Así que los amantes del vino están encantados con una añada que, por así decirlo, se suministra lista para beber. En el comercio hay pocos representantes de la Riserva 1997, que recibió muchas alabanzas previas como añada de cinco estrellas. Aparentemente, los importadores americanos y asiáticos han comprado producciones completas. Lo que hemos catado es excelente, pero unos precios hasta vez y media superiores amargan un poco la fiesta. Para quien esto resulte demasiado caro, puede permitirse como alternativa económica un Rosso di Montalcino. En la página de Internet www.vinum.info puede usted encontrar una selección de los mejores de la cosecha del 2001. Para esta guía, el especialista en vinos italianos Christian Eder cató sobre el terreno más de 200 vinos. A continuación les presentamos los mejores, ordenados por estilos para mayor claridad.

AÑADA 1998 VINOS DE PAGO

Los vinos de pago son raros en Montalcino. Las mezclas de diferentes fincas permiten un mejor equilibrio, de modo similar a lo que ocurre en los grandes Châteaux bordeleses. A menudo, el Brunello "sencillo" de una bodega apenas tiene nada que envidiar al cru.

16

Castello Banfi

Poggio alle Mura

Marcado por la madera, pero también con aromas de bayas y especiadas notas de bosque; inicio denso y jugoso con taninos bien ligados de grano fino, final fogoso con notas de bayas negras. Potente y gustoso. 2005 a 2009.

16,5

Tenuta Caparzo

La Casa

Notas frutales y especiadas, aromas de tueste; inicio aterciopelado, después pleno y con cuerpo, taninos aún algo ásperos pero de textura jugosa, muy equilibrado con acidez y jugosidad, final largo con aromas de bayas negras. Un vino gustoso, también para almacenar. 2005 a 2009

16,5

Lisini

Ugolaia

Nariz de múltiples capas; taninos de gran profundidad y buena estructura, final largo y especiado de bayas maduras. Lisini ha dejado madurar este vino un año más y sustituye de este modo a su Riserva clásico: el esfuerzo ha merecido la pena. 2004 a 2009.

16,5

Casisano Colombaio

Vigna del Colombaio

Vino de múltiples capas con aromas de tueste y notas de picotas, resulta opulento; también en boca es musculoso y jugoso, taninos presentes de grano fino con final frutal que llena la boca. Aún debe madurar. 2005 a 2009.

AÑADA 1998 LOS ELEGANTES

La elegancia es la característica principal del Brunello clásico. Afortunadamente, también los vinos de tipo más moderno la buscan cada vez más, algo que han conseguido particularmente este año.

16

Ciacci Piccolomini d'Aragona

Vigna di Pianrosso

Vino de múltiples capas con aromas especiados; anguloso en boca con robusta estructura de taninos, final fogoso con deliciosos aromas de membrillo. Un Brunello clásico bien formado y suave. 2005 a 2009.

16

Podere Salicutti

Brunello di Montalcino

Aromas complejos de frutos del bosque, coníferas y hongos; jugosidad y plenitud en el paladar, taninos bien estructurados y acidez fina, final afrutado largo y gustoso con aromas de frambuesa y bosque. Encuentra el equilibrio óptimo entre frutalidad y elegancia. 2004 a 2008.

16

Vitanza

Brunello di Montalcino

Perfume especiado de madera, aromas animales y vegetales, notas de bayas negras y madera de cedro; jugoso, estructura compacta de taninos y ácido; en el prolongado final hay aromas de bayas negras y setas. Posee elegancia y complejidad. 2004 a 2008.



Poggio Antico: fresco y equilibrado.

16

Donatella Cinelli Colombini

Brunello di Montalcino

Color rubí oscuro; nariz especiada con aromas de coníferas y pimienta; en el paladar presenta textura con cuerpo, acidez despierta y taninos presentes de grano fino; final largo. Un vino con carácter y personalidad. 2005 a 2008.

16

Il Poggione

Brunello di Montalcino

Nariz especiada con notas frutales, de eucalipto y balsámicas; estructura firme en el paladar, buen equilibrio entre dulce y aspereza, con acidez presente y taninos robustos bien ligados, largo y con múltiples capas. 2005 a 2008.

16

Tenimenti Ricci

Brunello di Montalcino

Color rubí transparente; notas de chocolate, café, postre de frutas al ron; vino jugoso con taninos firmes, agradable de beber y gustoso, con final marcado por aromas de ciruelas, perfume especiado y finas notas de tabaco. Elegante, ya resulta maduro para beber pero aún puede envejecer. 2004 a 2007.

16,5

Poggio San Polo

Brunello di Montalcino

La nariz frutal finamente cincelada con notas de hierbabuena y maderas nuevas resulta especialmente característica; en boca convencer su textura con cuerpo y sus taninos compactos, y el final presenta notas embriagadoras de fruta de hueso madura. Armonía óptima entre el extracto y la casta. 2004 a 2008.

16,5

Poggiarelino

Brunello di Montalcino

Nariz especiada, madera y fruta bien entrelazadas, notas de tabaco y cuero; en boca tiene cuerpo, con taninos dulces bien ligados, final de múltiples capas con notas de cuero, especias y ciruelas maduras. Posee carisma y se disfruta mucho ya en este momento. 2004 a 2009.

16,5

Argiano

Brunello di Montalcino

Aromas de frambuesas y hongos; textura con cuerpo, con taninos bien ligados y acidez presente, notas de grosellas y setas en el final complejo. Bien hecho, resulta pleno y vigoroso y sin embargo también ligero. 2006 a 2009.

17

Villa Poggio Salvi

Brunello di Montalcino

Aromas especiados de múltiples capas, con notas de moras, sotobosque y chocolate; gustoso en boca, con taninos bien estructurados de grano fino, armonía entre la elegancia y el cuerpo, final largo marcado por la fruta. Un vino con potencial. 2005 a 2010.

17

Canalicchio di Sopra – Franco Pacenti

Brunello di Montalcino

Aromas complejos y especiados, con notas de bayas rojas, humus y setas; en boca es gustoso y con cuerpo, con taninos ásperos y buena acidez, final fogoso y largo de frutalidad embriagadora. Alegre en su estilo pleno y vigoroso pero al mismo tiempo seductor. Puede madurar. 2005 a 2009.

AÑADA 1998 LOS AFRUTADOS

En estos vinos predomina la frutalidad, tanto en nariz como en boca. En 1998 pudieron elaborarse Brunellos especialmente agradables en este estilo.

16

Donna Olga

Brunello di Montalcino

Color cereza intenso; aromas de madera y frambuesa en nariz; núcleo duro y carnosidad jugosa, taninos bien entrelazados y gustosos, final largo con embriagadores aromas especiados y notas de fruta de hueso y pimienta. 2004 a 2008.

16

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino

Rubí oscuro; aromas vegetales, notas de picota; en boca es denso, con taninos aterciopelados ásperos y dulces al mismo tiempo y un fogoso final afrutado. Para amantes de vinos afrutados que sientan bien. 2004 a 2008.

16

Castello Romitorio

Brunello di Montalcino

Inicialmente cerrado, con discretas notas de cereza claramente dominadas por la madera y acentos especiados una vez aireado; los taninos aún resultan algo angulosos, pero esto se ve compensado por la complejidad, el dulzor embriagador y el gusto final de bayas. 2005 a 2009.

16

Tenuta La Fuga

Brunello di Montalcino

Rubí transparente; nariz frutal y especiada con notas de frutos del bosque; paladar jugoso con taninos delicados, duración agradable y aromas de ciruelas maduras al final. Estilo clásico-frutal. 2005 a 2009.

16

La Fiorita

Brunello di Montalcino

Notas de café, grosellas, también violetas; inicio con cuerpo, taninos angulosos y firmes, plenamente equilibrado y armónico, especialmente cautivador el final afrutado largo y jugoso. 2005 a 2008.

16

Casisano Colombaio

Brunello di Montalcino

Aromas especiados de café y chocolate, también ciruelas maduras; estructura clara y elegante en boca, con finas notas frutales y marcadas notas de café en el largo final. Posee carácter. 2005 a 2008.

16

Lisini

Brunello di Montalcino

Rubí oscuro; aroma de ciruelas maduras; denso y compacto en boca, taninos aún bastante angulosos, aunque terminan de modo bastante armónico y equilibrado con notas de bayas negras. 2004 a 2007.



Poggio San Polo: extracto, casta y armonía.

16

Solaria

Brunello di Montalcino

Color púrpura oscuro; notas de frutos del bosque y vainilla; taninos aterciopelados, bastante fresco y jugoso, con final maduro de cerezas. Siempre es un consejo seguro para quienes buscan un Brunello jugoso. 2005 a 2008.

16

Il Palagetto

Brunello di Montalcino

Vino jugoso, compacto y embriagador, con taninos pulidos y aromas gustosos de bayas maduras en el final. Ya se disfruta ahora, pero también puede envejecer algo más. 2004 a 2008.

16,5

La Togata

Brunello di Montalcino

Rubi intenso; nariz de bayas muy marcada, también con notas de café y hongos; rico en extracto y denso, estructura compacta de taninos y acidez, aromas de grosella en la salida de boca, final largo y gustoso. El equilibrio perfecto entre tradición y modernidad. 2005 a 2009.

16,5

Tenuta Oliveto

Brunello di Montalcino

Aromas frutales compactos muy prometedores, también notas de café y chocolate; en boca presenta una textura densa y jugosa con taninos bien entretreídos, final dulce y largo. Estilo seductor al mismo tiempo frutal y vigoroso. Para acompañar un bistecca. 2005 a 2009.

17

Capanna

Brunello di Montalcino

Color rubí oscuro con reflejos violáceos; nariz muy compleja con aromas frutales de cerezas y ciruelas frescas y notas especiadas de bosque, pimienta y tabaco; rico en extracto, con textura densa, taninos aún algo angulosos, aromas frutales embriagadores y jugosos en la salida de boca. Un vino magnífico lleno de jugosidad y fuerza. 2005 a 2009.

17,5

Piancornello

Brunello di Montalcino

Nariz densa y embriagadora con notas especiadas y de madurez; buena base de taninos que soporta la estructura jugosa del vino, final fogoso con complejos aromas frutales, largo y preciso. Excelente en su estilo pleno y seductor, aunque también tiene espina dorsal y potencial de maduración. El mejor vino de la añada. 2005 a 2009.

**AÑADA 1998
LOS MODERNISTAS**

En esta categoría se encuentran vinos fanfarrones y faroleros (a menudo muy apetitosos) y también vinos de terruño con fuerza. Todos tienen en común un estilo basado en el extracto y la densidad, y un empleo generoso de la barrica.

16

Castello di Carnigliano

Brunello di Montalcino

Color rojo cereza oscuro; notas de sotobosque, pimienta y grosellas negras; en boca es gustoso y denso, con taninos perfectamente entretreídos aún algo angulosos y largo final de bayas. Este es el nuevo estilo de Castello di Carnigliano tras el cambio de enólogo. 2005 a 2009.

16

Fornacina

Brunello di Montalcino

Color rubí oscuro, transparente; aromas de eucalipto, moras, hongos, pimienta; concentrado, taninos robustos, largo final afrutado. Un vino sin complicaciones, capaz de envejecer. 2005 a 2009.

16

Le Chiuse

Brunello di Montalcino

Intenso color rojo cereza; aromas de mora, pimienta verde, pimienta; taninos bien ligados, compactos, aún algo quebradizos, muy armoniosos y aterciopelado, y final largo. 2005 a 2008.

16

Castiglion del Bosco

Brunello di Montalcino

Estilo juvenil aún algo inacabado, marcado por la madera, aunque por detrás hay gustosos aromas de bayas; inicio seductor, denso y compacto, taninos de primera clase, salida de boca larga y suave. Necesita tiempo, pero se convertirá en un vino armónico con la maduración. 2005 a 2010.

16

Podere La Vigna

Brunello di Montalcino

Intenso color granate; aromas concentrados de bayas, también notas de madera dulce, pimienta y especias; resulta concentrado y pleno, con taninos robustos, al final hay aromas de eucalipto y frutas oscuras. Gustoso y sensual, aunque no precisamente elegante. 2004 a 2008.

16

Castello Banfi

Brunello di Montalcino

Nariz de bayas con notas de café y pimienta; paladar con cuerpo y buena estructura, posee acidez y equilibrio y termina de forma prolongada. Necesita tiempo, porque en esta fase la madera aún está muy presente. 2005 a 2008.

16,5

Siro Pacenti

Brunello di Montalcino

Color rubí oscuro transparente; nariz cerrada, notas balsámicas, canela; vino con cuerpo, rico en extracto, con taninos ásperos y aromas de ciruelas maduras en el prolongado final. Resulta equilibrado y gustoso: un vino bien hecho, elegante y dulce, entre el clasicismo y la modernidad. 2005 a 2008.



Villa Poggio Salvi: elegancia con múltiples capas.

16,5

Poggio Il Castellare

Brunello di Montalcino

Notas seductoras de regaliz, coníferas y grosellas negras; resulta compacto, carnoso, casi dulce, con taninos gustosos bien estructurados y, en el prolongado final, aromas embriagadores de bayas negras maduras. Un vino opulento muy especiado. 2004 a 2007.

**AÑADA 1998
LOS TRADICIONALISTAS**

En este grupo incluimos a los vinos que no tratan de ocultar su origen mediante trucos modernos como las técnicas de concentración. Puede que en ocasiones les falte algo de densidad e ímpetu, pero lo compensan por su brillantez y digestibilidad.

16

Tenuta di Sesta

Brunello di Montalcino

Rubi intenso; notas de cereza madura, también tabaco y setas; jugoso y suave en boca, taninos algo ásperos y acidez presente, pero en conjunto agradable y redondo, con final complejo. 2004 a 2009.

16

Il Greppo

Brunello di Montalcino

Color rubí brillante; aromas de bayas rojas, pimienta, setas; en boca es compacto con acidez presente, cuerpo elegante y suavidad hasta el prolongado final. Noble como un aristócrata rural de la Toscana, aunque ya extraordinariamente maduro para tratarse de una Annata Biondi Santi. 2005 a 2010.

**RESERVA 1997
LOS ELEGANTES**

La mayoría de los vinos de esta añada clasificada como excelente brillan más por su fuerza que por su elegancia. Ello se debe a la desacostumbrada sequía reinante durante la maduración. Las siguientes excepciones confirman la regla.

16

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino Riserva

De las bodegas de Frescobaldi en Montalcino: nariz herbácea-especiada, con notas de tomillo y hojas de tomate, también almendras amargas y humo; textura densa y amarga, final largo con aromas de frutos del bosque. Se vuelve aún más elegante y opulento una vez aireado. 2005 a 2009.

16

Fattoi

Brunello di Montalcino Riserva

Color rubí brillante; aromas especiados, primero madera, después notas florales; textura jugosa, acidez fresca, taninos bien ligados aún algo angulosos. Vino intemporal con fuerza y plenitud, pero al mismo tiempo elegante. 2005 a 2009.

16

Casisano-Colombaio

Riserva

Seductores aromas especiados y frutales; en boca es jugoso y armónico a pesar de los taninos aún algo angulosos, notas de bayas oscuras al final. Elegante pese a su musculatura; aún puede madurar. 2005 a 2009.

16,5

Corte Pavone

Brunello di Montalcino Riserva

Rubi transparente; aromas de violetas seguidos por notas de frambuesa, café; un vino con cuerpo, estructura agradable y transparente y taninos finos y aterciopelados, con fogoso final afrutado. Ya resulta pulido y armonioso, pero puede ganar aún más con la madurez. 2005 a 2009.



Castelgiocondo: Brunello de Frescobaldi.

17

Castiglion del Bosco

Brunello di Montalcino Riserva

Rubi oscuro transparente; madera muy presente, aromas de cereza, bosque y caza; en boca es denso, con taninos pulidos, evoluciona perfectamente hasta los complejos y maduros aromas frutales del final. Un vino elegante, aunque todavía necesita madurar. 2005 a 2009.

**RESERVA 1997
LOS AFRUTADOS**

En las cálidas laderas meridionales situadas en dirección a Grosseto hubo que vendimiar ya bastante pronto, a partir de mediados de septiembre, para conservar el frescor y la frutalidad de los vinos. Sólo en las ubicaciones más elevadas de Montalcino se esperó hasta principios de octubre para la cosecha.

16

Talenti

Brunello di Montalcino Riserva

Color rubí intenso; nariz recatada con aromas de café y fruta; denso y gustoso en boca, con taninos apetitosos y jugosos y aromas de bayas frescas al final. Aún puede ganar en suavidad. 2005 a 2008.

16

Tenuta di Sesta

Brunello di Montalcino Riserva

Intenso color rojo cereza; nariz especiada y herbácea, también notas de hongos y bayas oscuras; denso en boca, taninos robustos en armonía con la acidez, agradable final fogoso de bayas. Moderno, aunque con aristas. 2005 a 2009.

16

Poggio Antico

Brunello di Montalcino Riserva

Color cereza oscuro; nariz de cuero y notas de caza; inicio pleno, con taninos compactos bien entretreídos y acidez agradable, ya muy armónico y seductor con sus notas de cerezas maduras en el final prolongado. 2005 a 2009.

16,5

La Palazzetta

Brunello di Montalcino Riserva

Notas herbáceas, aromas de frambuesas frescas, después caramelo y chocolate; textura plena, taninos ásperos que armonizan muy bien con el dulzor frutal y la acidez, final largo. Un vino con carácter que promete potencial.

17,5

Campogiovanni

Il Quercione

Aromas complejos con notas de frutas del bosque, coníferas y hongos; delicado y gustoso, estructura de taninos bien construida que sienta bien, acidez agradable y final marcadamente largo, sensual y fogoso con aromas de bayas maduras, setas, cuero y tabaco. Lleno de plenitud y carisma, uno de los mejores Riserva de la cata. 2005 a 2009.



Biondi-Santi Il Greppo: nobleza antigua renovada.

**RESERVA 1997
EL MODERNISTA**

La añada ha dado lugar a vinos densos y concentrados, que se corresponden con el estilo moderno. También permite la crianza en madera más prolongada propia de los Riserva.

16,5

Castello Banfi

Poggio all'Oro

Nariz especiada con notas de violetas y hongos frescos; inicio denso con taninos bien estructurados y acidez delicadamente cincelada, final fogoso con notas frutales frescas. Un vino armonioso a pesar de la madera muy presente en este momento, puede madurar. 2005 a 2009.

**RESERVA 1997
EL TRADICIONALISTA**

En esta añada, incluso los vinos elaborados con un estilo más tradicional resultan densos y concentrados. Por ello, los mejores Brunello clásicos proceden en su mayoría de las zonas más elevadas en torno a Montalcino.

18

Il Greppo

Brunello di Montalcino Riserva

Color rubí brillante: este Riserva joven gusta por su generosa expresión de almendras, cuero y frambuesas; textura apetitosa y jugosa con taninos finamente tejidos y una acidez aún muy nerviosa, de rara elegancia. Para tratarse de un vino Biondi Santi ya resulta sorprendentemente accesible y amable, pero no por ello menos logrado.



GRÜNER VELTLINER 1999

Muchos amantes del vino consideran que el Grüner Veltliner debe beberse joven. Sin embargo, esta variedad tiene un sorprendente potencial de envejecimiento, y en ocasiones supera incluso al Riesling en ese sentido.

16

Josef Diem, Zellerndorf, Weinviertel
Grüner Veltliner Spätlese

Un perfume franco de hierbas alegra la nariz junto con un delicado aroma de pimienta propio del Veltliner. En el paladar, este vino es al mismo tiempo vigoroso, elegante, frutal y con un temperamento que nuestras catadoras percibieron como "simplemente agradable".

16

Hermann und Achim Huber, Strass, Kamptal

Grüner Veltliner Qualitätswein
Ried Brunngrasse

Aroma de pimienta franco y juvenil, típico de la variedad. Concentración natural en boca, especiado, mucho cuerpo, aspereza fina, aún tiene buenas reservas. Un Veltliner clásico que deja ver que se trata de una selección de las mejores uvas del viñedo. A una de las catadoras no le gustó la "acidez muy marcada". 2003 a 2010.

16,5

Fred Loimer, Langenlois, Kamptal

Grüner Veltliner Qualitätswein Ried Spiegel

En el caso de este vino, que ya sólo está disponible en Magnum, hubo división de opiniones. Para algunos ya resultaba demasiado arrollador y marcado por la madera (50% de maderas nuevas), mientras que otros consideraban la combinación muy lograda, semejante a un borgoña. En cualquier caso, este Veltliner con perfume de hierbas y almendras ofrece mucho juego, nervio, no demasiado músculo (13,5 grados de alcohol) y un gran placer. 2004 a 2012.

BLANCOS MADUROS Y TINTOS RECIÉN LLEGADOS

No siempre es fácil conseguir vinos blancos austríacos con maduración. Pero aunque muchos vinos excelentes se agoten en los comercios antes de alcanzar su mejor forma, siempre hay un par de vinicultores obstinados que almacenan existencias hasta su estado óptimo. Rudolf Knoll ha encontrado a un número significativo de ellos, con el apoyo de la revista austríaca *Der Winzer* y de la Sociedad Austríaca de Marketing de Vinos. En la cava de cata de *Wein & Co*, en Viena, se cataron unos 150 vinos de las mejores variedades blancas austríacas, Riesling y Grüner Veltliner, de los que aún existen al menos 200 botellas disponibles. La selección, dirigida por Rudolf Knöll, corrió a cargo de Simone Göttfried (sumiller), Susanne Neuer (titulada por la Academia del Vino, Viena), Luzia Schrepf (Der Standard, Viena), el Dr. Walter Kutscher (redactor enológico, Viena) y Karl Lettner (presidente de la Unión de Sumilleres de la Alta Austria, Arbig).

El vino tinto está experimentando un auge en Austria. La superficie de cultivo ha alcanzado ya una proporción superior al 25%. Este aumento de la superficie se une a una mejora general de la calidad. Hemos probado un grupo de vinos notables del 2000, descubriendo a algunos que poseen cualidades extraordinarias. Rudolf Knoll contó con la ayuda de la sumiller Simone Göttfried, de Grafenegg, la comerciante de vinos vienesa Brigitte Pokorny, la periodista Luzia Schrepf (Der Standard, Viena), el redactor enológico Dr. Walter Kutscher de Viena y Günter Triebaumer, vinicultor y colaborador de *Wein & Co*.

GRÜNER VELTLINER 1998

1998 fue una añada problemática. A finales de octubre, el contenido de azúcar era bajo, y la acidez elevada. Después, con la aparición de la podredumbre noble, la densidad del mosto se disparó, lo que dio vinos de gran calidad.

15,5

Jurtschitsch – Sonnhof, Langenlois, Kamptal

Grüner Veltliner Qualitätswein Ried Spiegel

Amarillo dorado; chocolate amargo, turrón; lleno, complejo, con dulzor frutal bien integrado que contribuye a al carácter de este vino demasiado alcohólico (15 grados). Ha aguantado bien los 6 meses en barricas de 300 litros. 2003 a 2010.

16

Jurtschitsch – Sonnhof, Langenlois, Kamptal

Grüner Veltliner Qualitätswein Ried Schenkenbichl

Amarillo dorado; corteza de pan, chocolate amargo y botritis perceptible, que asciende a la nariz con transparencia. Sabor pleno, suave, algo cremoso y con temperamento a pesar de toda su fuerza (casi 14 grados de alcohol). 2003 a 2010.

16

Jurtschitsch – Sonnhof, Langenlois, Kamptal

Grüner Veltliner Qualitätswein Alte Reben

Botritis picante con café y chocolate, muy transparente; delicado en boca, vino muy especiado y a pesar de ello halagador y terso. Aunque tiene bastante alcohol (14 grados), posee suficiente extracto para amortiguarlo, por lo que resulta elegante a pesar de su graduación. 2003 a 2012.

GRÜNER VELTLINER AÑADAS DIVERSAS

Cuando un blanco seco tiene ya cinco años o más y no presenta ningún síntoma de vejez, apunta cualidades de gran vino. Los vinos que catamos a continuación están organizados por añadas.

17

Gerald Malat, Furth-Palt, Kremstal

Grüner Veltliner Auslese 1993

Color dorado; aroma picante de malta y chocolate; vino elegante y halagador con nota de botritis integrada casi perfectamente; mucho encanto, largo y noble. Aún tiene muchas reservas. 2003 a 2010.

15,5

Winzer Krems, Kremstal

Grüner Veltliner Spätlese
Kellermeister-Reserve 1979

Un vino de la enorme «cámara del tesoro» de la gran cooperativa de Krems por sólo 10 euros. Por ese precio recibe uno un vino de color dorado, con perfume de hierbas y chocolate, que aunque tiene las sienes plateadas, aún tiene garra y encanto. Desconectar, recordar la juventud... 2003 a 2006.

RIESLING 1999

Desde el punto de vista de su difusión, el Riesling no resulta significativo en Austria. A pesar de ello, esta noble cepa es una de las variedades blancas más importantes del país, porque a menudo proporciona unos vinos de gran calidad. También en el caso del Riesling, los vinos de 1999 aún pueden madurar algo más.

15,5

Jurtschitsch – Sonnhof, Langenlois, Kamptal

Riesling Auslese

Reflejos verdes juveniles; botritis marcada pero transparente y limpia; mucha suavidad, plenitud, frutalidad picante y ubérrima, que a pesar de los 33 g/l no está sobrecargada; todo ello acompañado por algo de chocolate amargo. Un vino para almacenar. 2003 a 2015.

15,5

Markus Schober, Kirchberg am Wagram, Donauland

Riesling Auslese

Color dorado, aroma de melocotón seductoramente maduro; vino con suavidad y frutalidad exuberante así como un soplo de botritis. Aunque el dulzor es relativamente alto (18 g/l), también tiene una acidez con casta (10 g/l) y un nivel de alcohol (13,6 grados) que lo amortigua. Si estuviera totalmente fermentado, resultaría ardiente. 2003 a 2012.

15,5

Johann Schwarz, Dürnstein, Wachau
Riesling Smaragd

Albaricoques picantes y recatados con un soplo de cítricos; garra ácida agradable, aún muy juvenil, acompañada por suavidad y mucho temperamento. Un vino que sin duda era arisco al principio, pero ahora se está abriendo gradualmente. 2003 a 2010.

16

Probstei Weingut Krems – Andreas Eder, Mautern, Wachau

Riesling Spätlese

Melocotón maduro y cáscara de naranja en nariz, se anuncia muy prometedor y lo cumple también en boca; suave, acariciante, elegante y rico en matices; un Riesling jugoso con carácter y extraordinario potencial de futuro, y además muy económico (11 euros). 2003 a 2012.



Spätlese de Diem: fuerza y temperamento.

16,5

Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal
Riesling Qualitätswein Gebling Select

En nariz hay albaricoque picante increíblemente franco: ¡puro Riesling! El sabor es terso, frutalidad concentrada, juego de acidez fino y moderado, elegancia y duración. Como el primer día cálido de primavera. 2003 a 2012.

RIESLING 1998

En otoño de 1998, la superestrella de Wachau Franz Xaver Pichler logró por primera vez su «Unendlich» («interminable»), un Riesling que muestra una gran duración. Este vino, que ahora ha evolucionado de forma especiada, no se incluyó en la cata porque hace tiempo que se ha agotado en el mercado. Pero de esta añada también hubo otros Riesling notables que aún pueden adquirirse.

16,5

Schloss Gobelsburg, Langenlois-Gobelsburg, Kamptal

Riesling Qualitätswein Alte Reben

Color dorado; la frutalidad picante y clara en el aroma resulta muy estimulante y no está marcada por la botritis, como ocurre a menudo en esta añada. Sabor muy suave, aligerado por una magnífica garra ácida. Un Riesling radiante, elegante, increíblemente juvenil. 2003 a 2012.

RIESLING AÑADAS DIVERSAS

Quien descarte una añada precipitadamente poco después de la vendimia, o considere que no tiene grandes posibilidades para almacenar, se equivoca a menudo. El Riesling y el Grüner Veltliner dan sorpresas incluso después de 20 años, a pesar de no contar con el apoyo del dulzor frutal de los Prädikatsweine de alta categoría. Los vinos están ordenados por añadas.

17,5

Undhof Salomon, Krems-Stein, Kremstal

Riesling Qualitätswein Reserve
Kremser Kögl 1995

Frutalidad picante increíblemente fina y estimulante en nariz; en la boca hay refinamiento, encanto, enorme suavidad. Un vino de primera clase, con grandeza, aún con expectativas de vida prolongadas. 2003 a 2012.

15,5

Johann Schwarz, Dürnstein, Wachau
Riesling Spätlese 1990

Se aprecia algo de botritis, clavel, menta y cáscara de naranja en el aroma: vino especiado con algo de frutalidad de pera, que aunque ya tiene las sienes plateadas aún resulta bastante atractivo. 2003 a 2004.

16

Niederösterreichischer Winzerverband, Weinviertel

Riesling Spätlese Mannersdorfer
1983

Una atractiva reliquia del pasado: la desaparecida Winzerverband (asociación de vinicultores) era una organización que agrupaba a diversas cooperativas. El ex director general Dr. Walter Kutscher se hizo cargo de los últimos tesoros, lo que hace que hoy todavía pueda comprarse este vino dorado, de frutalidad picante y múltiples capas. A este Riesling le queda mucho para su final, y demuestra que no siempre acertaron los pronósticos («envejecerá muy pronto») realizados en su día para los vinos de 1983, un año de sequía extrema y prolongada. 2003 a 2008.

16,5

Winzer Krems, Kremstal

Riesling Spätlese Kellermeister-Reserve 1977

Color dorado; todos aplauden unos aromas de ensueño con fruta, frutos secos, miel y madurez controlada. En boca presenta una enorme juventud, aún es juguetón, con acidez refinada, tiene reservas para algunos años más y deja ver que 1977 fue una de las mejores añadas en Austria. 2003 a 2008.

16

Winzer Krems, Kremstal

Riesling Auslese Edler von Krems
1971

Color dorado, perfume de frutos secos y turrón; suavidad frutal y dulce en el sabor, algo de chocolate amargo. Los 17 g/l de azúcar residual, así como la acidez (casi 8 g/l), proporcionan a este vino de sabor áspero una buena estabilidad. Un representante muy bien conservado de una añada excelente. 2003 a 2006.



Cooperativa de Krems: para soñar por 10 euros.

15,5
Rotweinhof Gerhard Amminger, Horitschon, Mittelburgenland
Blaifränkisch Qualitätswein Pannonia
 Elegante, taninos suaves bien maduros, pero aun así tiene mucha garra. 2003 a 2008.

15,5
Helmut Weber, Lutzmannsburg, Mittelburgenland
Blaifränkisch Qualitätswein Alter Weingarten
 Marcadamente jugoso, con aroma finamente especiado y agradable nota amarga. 2003 a 2008.

15,5
Donatus-Weingut Wellanschitz, Neckenmarkt, Mittelburgenland
Blaifränkisch Qualitätswein Well
 Jugoso, buena garra y fogsosidad, pero aún puede reposar. 2004 a 2010.

15,5
Familie Hundsdorfer, Neckenmarkt, Mittelburgenland
Blaifränkisch Qualitätswein
 Mucha ciruela y algo de mermelada en nariz; suave, redondo, amable, ya accesible; la elaboración tal vez resulte una pizca excesivamente popular. 2003 a 2006.

15,5
Maria Kerschbaum, Horitschon-Lackebach, Mittelburgenland
Blaifränkisch Qualitätswein Hochäcker Reserve
 Jugoso, taninos suaves y agradables aromas especiados con fogsosidad recatada. 2003 a 2007.

15,5
Toni Hartl, Reisenberg, Thermenregion
Zweigelt Qualitätswein Le Liaison
 Huele a hierbas, humo y chocolate amargo, sabor frutal, pero la madera destaca algo excesivamente. 2003 a 2007.

15,5
Toni Hartl, Reisenberg, Thermenregion
Pinot Noir Qualitätswein La Création
 Mucha suavidad y aromas especiados, pero también abundantes taninos jóvenes que hacen recomendable algo de reposo. 2004 a 2010.

15,5
Paul Achs, Gols, Neusiedlersee
Pinot Noir Qualitätswein
 Aroma de hierbas y bayas del bosque; jugoso, suave, sabor especiado, ya accesible. 2003 a 2006.

15,5
Juris - Axel Stieglmar, Gols, Neusiedlersee
Ima-Mera Qualitätswein Reserve
 Redondo, halagador, ya bien desarrollado y accesible. 2003 a 2007.

15,5
Gabi und Richard Mariel, Grosshöflein, Neusiedlersee-Hügelland
R.R. Qualitätswein
 Una combinación armónica de Blaifränkisch, Zweigelt y Cabernet Sauvignon, que huele a hierbas y chocolate amargo, y presenta un sabor jugoso y equilibrado. 2004 a 2008.

15,5
Erbhof Bayer, Donnerskirchen, Neusiedlersee-Hügelland
Phönix Qualitätswein
 Elegante, estructura firme, fogsosidad al final. Una mezcla lograda de Blaifränkisch, Merlot y Cabernet Sauvignon.

16
Josef Reumann, Deutschkreutz, Mittelburgenland
Vinum Sine Nomine Qualitätswein
 Aroma de fruta cocida; jugoso, halagador, delicado aroma especiado, muy armónico, uso logrado de la madera (14 meses), 90% Merlot con algo de Cabernet Sauvignon. 2003 a 2008.

16
Josef Reumann, Deutschkreutz, Mittelburgenland
Phoenix Qualitätswein
 Vino muy especiado y denso, que inicialmente parece casi excesivamente macizo, pero al «morderlo» se reconocen la elegancia, los taninos maduros y la duración prolongada. Airear bien antes de beberlo. 2003 a 2008.

16
Hans und Walpurga Mayrhofer, Horitschon, Mittelburgenland
Johannes Qualitätswein
 A pesar de su fuerza (13,5 grados de alcohol) es un vino que resulta más bien delicado y halagador, con juego, una enorme frutosidad y cierta viveza. 2003 a 2008.

16
Familie Hundsdorfer, Neckenmarkt, Mittelburgenland
Pinot Noir Qualitätswein
 Aroma frutal fino y discreto: sabor suavemente especiado, mucho juego y elegancia. 2003 a 2008.

16
Donatus-Weingut Wellanschitz, Neckenmarkt, Mittelburgenland
Blaifränkisch Qualitätswein Altes Weingebirge
 Las cepas viejas de las que procede este vino le proporcionan un acusado carácter. Aroma típico de moras, plenitud marcada y agradable en el sabor. 2003 a 2008.

16
Maria Kerschbaum, Horitschon-Lackebach, Mittelburgenland
Cabernet Sauvignon Qualitätswein
 Algo de humo frío, pimienta y hierbas en el aroma, sabor profundo, suave a pesar de su juventud, bien madurado. 2003 a 2008.

16,5
Familie Hundsdorfer, Neckenmarkt, Mittelburgenland
Zweigelt Qualitätswein
 Resulta tremendamente especiado, pero también muy vinoso y con cuerpo. Final muy largo. Un Zweigelt modélico como pocos, y simpático por su precio (12 euros). 2004 a 2010.

16,5
Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion
St. Laurent Qualitätswein Grande Cuvée
 No es un St. Laurent monovarietal, pero los pequeños porcentajes de Merlot y Cabernet Sauvignon lo redondean de forma lograda y refuerzan aún más su estructura. En el aroma, con mucha guinda, el vino sigue siendo típico de la variedad principal; el sabor es increíblemente jugoso, elegante y de malla fina. 2003 a 2010.

16,5
Rotweingut Iby, Horitschon, Mittelburgenland
Anton Qualitätswein
 Plenitud concentrada bien ajustada, muy especiado, largo, auténticamente seductor. Anton Iby ha mezclado con maestría las variedades Blaifränkisch, Merlot y Cabernet Sauvignon. 2003 a 2010.

16,5
Rotweingut Iby, Horitschon, Mittelburgenland
Blaifränkisch Chevalier Qualitätswein
 Este Blaifränkisch con la denominación Chevalier tiene desde luego atributos de nobleza. Huele a madera de cedro, chocolate amargo y frutos del bosque, y resulta halagador, elegante y juguetón en el sabor. 2003 a 2010.

BODEGAS VENTURA DE VEGA

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

CAN FEIXES HUGUET

HUGUET DE CAN FEIXES, S.L.
 Finca Can feixes • 08785 CABRERA D'ANOIA
 Tel. (34) 937 718 227 • Fax. (34) 937 718 031
 E-mail: canfeixes@canfeixes.com

P TILLEJ

El r y m r l r V s M r nt s, S.L.
 r. 7-Ctr. V.I. fr r.2, Kx.2- 5 V l c s(T.) Es
 T L (+3) 252 1 3 -F x 252 23.
 Hl /www. rll c m • E, r, l r, l H l c m

www.parato.es
 +34 938 988 182

Novedades

14,5

Bodegas Ontañón

Riberas de Marco Fabio

Muy expresivo y aromático, notas de jazmín, agua de azahar y cierto toque de alcohol por integrar. Buena impresión gustativa, equilibrado, de acento ácido y muy comedido en azúcares. 2003 a 2004.

14,5

Jean León

Terrasola 2002

Notable frutuosidad, muy limpio y con notas florales. Equilibrado, untuoso, con buena armonía entre el dulzor de entrada y la acidez, y un final aromático que expresa las variedades. 2003 a 2004.

15

Dominio Maestrazgo

Santolea 2002

Tiene las formas de una buena Garnacha, muy frutoso y con todo bien ensamblado. En boca es carnoso, sedoso, con equilibrio en todo su recorrido, y final aromático. 2003 a 2004.

15,5

Viticultores Bercianos, S.L.

Gran Riocua 2001

Cubre la copa una brisa de aromas mediterráneos con la fruta madura por estandarite. Sabroso, equilibrado, llena la boca de matices, apreciándose un buen trabajo de maderas, con un final de boca amargoso que alarga el vino. 2003 a 2005.

15,5

Dolores Fontán Limeres

Lagar de Costa 2002

Pajizo pálido. Se ciñe muy bien al perfil de la variedad con recuerdos de maracuyá y chirimoya, heno fresco, corteza de cítricos, con gran limpieza e intensidad. Perfecta acidez/golosidad, estructurado y de final aromático marcado. 2003 a 2004.

DE TODO, COMO EN BODEGA

En la comarca vitivinícola de «Vinos de la Tierra del Bajo Aragón», que comprende 45 municipios de la provincia de Teruel y seis de Zaragoza, nace la bodega Dominio de Maestrazgo. Su primer vino, Santolea 2002, procede principalmente de viñas viejas de Garnacha Peluda, variedad que ocupa el 80% de la superficie cultivada. En el Bierzo cada vez son más los que se unen para situar a la zona en lo más alto, como este Gran Riocua que expresa todo el buen hacer de la variedad Mencía. En Laguardia manchega ya hubo gran revolución con su primer vino, a un precio más que razonable. Ahora, el mismo enólogo, Ignacio de Miguel, lanza el Martúe especial con los mejores varietales de la bodega y con ese perfil de vino tan atractivo. Terrasola es el nombre de la bodega y el nuevo proyecto que Jaime Rovira, enólogo de Jean León desde hace 40 años, iniciara en el 2001. Por el momento elaboran tres monovarietales (Syrah, Sauvignon Blanc y Muscat) del que hemos seleccionado uno. Dos grandes vinos de la Ribera del Duero iluminan las páginas de este mes: uno, de Aurelio Cabestrero, conocido importador en USA, junto con su enólogo Isaac Fernández, creadores del vino Palomero, proyecto que lleva diez años en marcha; el otro, Cepa Gavilán, que confirma la trayectoria de vinos de alta gama. En La Rioja no podían ser menos, aunque esta vez con un toque dulce como el Riberas de Marco Fabio que elaboran las Bodegas Ontañón con la variedad Moscatel de grano menudo. El otro, colección Jaime Rodríguez, es un culto al terruño, con producciones muy bajas y el primero de una saga con personalidad. Lagar de Costa es un Albariño muy fino y bien vestido que cumple sobradamente las expectativas.

15,5

Bodega Martúe, S.A.

Martúe Especial

En estos momentos hay cierto dominio de la crianza en madera, nada serio si se guarda. Complejo, buenos aromas de fruta negra madura, especias e incluso matices minerales. Gran volumen frutoso en boca, con más viveza de lo esperado, tanino granuloso fundente y un final marcado por los torrefactos. 2003 a 2005.

16

Hermanos Pérez Pascuas

Cepa Gavilán

Muy aromático y complejo, aunque la madera trata de imponerse frente a una carga frutosa que crece por momentos. Equilibrado, con excelente punto de acidez, armado, tanino granuloso y final de boca que expresa muy bien la variedad junto a la riqueza aromática de sus elegantes maderas. 2003 a 2007.

16

Uvaguilera, S.A.

Palomero 1999

Reducción noble que no tarda en abrirse. Elegante, intenso, con recuerdos de cuero, almizcles y frutillos rojos (frambuesa, mora). Se aprecia cierta astringencia, nada grave por ahora, con un buen punto de acidez y una madera bien ensamblada. 2003 a 2006.

16,5

Granja Nuestra Señora de Remelluri

Remelluri Col. Jaime Rodríguez 2000

Buena armonía entre la fruta y la madera con tostados muy limpios y complejidad aromática que impregna la copa. Carnoso y estructurado, con el tanino pulido y un postgusto muy largo lleno de sabores, aromas torrefactados y fruta muy fina. Un vino elegante. 2003 a 2006.



DUETO 2002

Cabernet y Merlot en concierto

Suenan en Bodegas Fontana las notas concertadas de sus mejores varietales. Hoy tocan a dúo Cabernet y Merlot.



Un momento del concierto. A la derecha, Jesús Cantarero, gerente de Bodegas Fontana, acompañado de Bartolomé Sánchez.

Posee Jesús Cantarero una ilusión a prueba de bomba. Y además la fuerza necesaria para salir de la monotonía y el aburrimiento del que tiene todo bajo control. En bodegas Fontana, la empresa familiar que dirige, no hay espacio para el bostezo o la desgana, porque la dinámica allí creada le pasará por encima como si de una gran locomotora se tratara. De aquella bodega salen los magníficos vinos de todo tipo, jóvenes, crianza o reservas, hasta llegar al excelente «Quercus», para muchos la máxima expresión que ha proporcionado La Mancha hasta ahora. Pero todavía no es suficiente para el entusiasta equipo de la casa. De lo mejor de sus viñedos saldrá todos los años una partida de uva destinada a la elaboración de un nuevo vino. Participarán solamente las estrellas de sus viñedos: Tempranillo, Cabernet, Merlot y Syrah. Pero como la

agricultura (la viticultura más) depende en gran medida del clima, habrá años en que el Tempranillo sea mejor que el Merlot, por ejemplo, pero en otros ocurrirá lo contrario. Bien, pues de los mejores granos de las fincas, en cada cosecha saldrá un vino con acento musical, ya sea por el nombre o por la marca. Cuando el vino proceda de dos variedades (como es el caso de este 2002, se llamará «Duetto», cuando cuando proceda de tres cepas, «Trío», y cuando lleve las cuatro variedades que crecen en sus dominios, pasará a llamarse «Cuarteto»). Una brillante idea al servicio de los coleccionistas, pues nunca saldrán al mercado más allá de siete u ocho mil botellas. En el caso de este año, la selección se ha realizado a partir de unos 23.000 kilos de uva cosechada en una viña de Cabernet y Merlot, en los pagos más altos de Fuente de Pedro Naharro. Unas viñas con la edad bien cumplida. El mosto fermentó en acero inoxidable, y permaneció durante más de un mes en maceración con los hollejos. Este tremendo potencial pasó a barricas nuevas de roble americano. Como esta madera es muy codiciosa y dominante, apenas le dieron el tiempo justo para acariar el vino: seis meses lo mantuvo en su regazo de roble. Ha sido después embotellado sin filtrar. Posee la deliciosa impronta de una buena Cabernet, cuando se vendimia completamente madura: un suave aroma de frutillos de bosque. También las notas de la madera son perceptibles, los tostados y las especias adornan su nariz. Buena acidez, espléndido paso de boca y un tanino suave y meloso hacen el resto. El final infeliz de esta historia, como siempre, es su escasez, pues de aquella selección, solo 6.300 botellas han tenido el honor de llamarse «Duetto».

DUETO 2002

Bodega: Fontana. Extramuros, s/n 16411 Fuente de Pedro Naharro (Cuenca)

Tel. 969 12 54 33. bf@bodegasfontana.com

Precio previsto por unidad: 30 €

Variedades: Cabernet y Merlot.

Número de botellas: 6.300

Salida al mercado: febrero de 2004.



Bodegas Félix Lorenzo Cachazo, S.L.

Ctra. Medina del Campo, Km.9

47220 Pozaldez-Valladolid-España

Tels.: 983 82 20 08 / 983 82 21 76

Fax: 983 82 20 08

E-mail: cachazo@bbvnet.com

<http://merchant.bbv.es/bbv/f1123/paginas/>

Calidad en la mesa
SolaqDen

www.solaqden.com

¿CÓMO NO DAR POSITIVO EN UN CONTROL DE ALCOHOLEMIA?

Cuando almuerzo o ceno fuera de casa suelo beber vino. Me gustaría saber cuál es la dosis máxima que puedo ingerir para no dar positivo en un control de la policía.

José Luis Cordo Bernardo, Madrid.

La concentración de alcohol en sangre depende de varios factores, como la cantidad de alimento que se haya tomado con él, el sexo de la persona, su peso corporal, etc. Con el estómago vacío la absorción de etanol es muy rápida, entre 10 y 30 minutos, y con el estómago lleno su absorción se alarga entre una y tres horas. En cualquier caso el organismo es capaz de metabolizar unos 8 gr. de etanol por hora. Veamos un ejemplo práctico de un hombre de 70 kg. de peso que se beba una botella de vino de 375 ml. de un 11% de volumen de alcohol. Su tasa de alcoholemia, expresada en gramos/litro, sería de 0,67, lo que se halla mediante una fórmula sencilla. El mismo individuo con una ingestión de un litro de cerveza de 7% de alcohol daría una tasa de alcoholemia de 1,14 g/l.

Los expertos nos previenen de que los excesos superiores a 2 gr/l provocan estupor, con la consiguiente degradación de las facultades físicas y psíquicas, e incluso puede derivar en coma etílico. Una tasa de alcoholemia que ronde los 3,5 gr/l ya significa peligro de muerte. Por lo tanto, beber con moderación, una o dos copas de vino en las comidas, es muy saludable, facilita la digestión, pues estimula la secreción de los ácidos gástricos y protege nuestro organismo frente a enfermedades cardiovasculares. De todos modos para su tranquilidad existen ya en el mercado los aparatos de medición de la tasa de alcoholemia que puede adquirir en algunas gasolineras. Así podrá regular con más seguridad su estado para conducir responsablemente.



Foto: Dirección General de Tráfico

Punto de control de alcoholemia de la Guardia Civil de Tráfico.

¿CUANDO LOS AROMAS SON DE CARÁCTER VEGETAL O HERBÁCEO?

Soy un iniciado al mundo del vino y en las reuniones de cata a las que asisto escucho continuamente referencia a aromas vegetales y herbáceos. ¿Cómo los puedo diferenciar?

Dani Puerta, Arganda.

El aroma vegetal se debe a una alteración de los tejidos: raspones, hojas, uvas no maduras, que se han roto o triturado en presencia del aire, lo que induce a la formación inmediata de moléculas lineales de aldehídos y sus alcoholes. Sus aromas recuerdan a la manzana.

Los aromas de tipo herbáceo son característicos de los vinos jóvenes de cepas Merlot y Cabernet Sauvignon, que recuerdan al pimiento verde, la patata, la pimienta verde, aunque a veces aparecen olores de bodega y mohos. En algunos vinos de la variedad Sauvignon Blanc también se encuentran estos aromas vegetales, aunque están mejor integrados en el conjunto.

Pregunta del mes



¿Tienen valor las botellas vacías de grandes vinos?

En casos excepcionales, sí. Las etiquetas del Château Mouton Rothschild con motivos de artistas de fama internacional no son sino serigrafías de gran tirada (unos 200.000 ejemplares). A pesar de ello, en Zúrich se subastaron recientemente 45 botellas vacías de Mouton-Rothschild de los años 1947 a 1970 por un total de 730 francos suizos (unos 500 euros). Las botellas antiguas de otras bodegas conocidas también tienen un cierto

valor, sobre todo si las etiquetas están numeradas correlativamente, como las de Domaine de La Romanée-Conti. A veces, los restaurantes buscan botellas con mucha pátina con fines decorativos. Las botellas firmadas personalmente por vinicultores famosos o correspondientes a ediciones especiales alcanzan precios claramente mayores. Por lo demás, también tienen valor comercial los decantadores en que se venden los coñacs especiales envejecidos

durante décadas. Sin embargo, las casas de subastas suelen mostrarse cautelosas a la hora de comerciar con botellas vacías, ya que ofrecen muchas posibilidades de fraude. Las botellas cilíndricas sopladas a mano del siglo XVIII y comienzos del XIX son antigüedades muy buscadas. También son codiciadas como piezas de colección las primeras botellas de vino fundidas, fabricadas sobre todo en Inglaterra, especialmente si llevan un sello troquelado.

BENDITO HONGO

¿Cómo se elaboran los Sauternes?
Maeke Brönnimann, Hettlingen (Suiza)



La receta del más famoso de todos los vinos de dulzor noble, el Sauternes, se basa en uvas de las variedades Sauvignon Blanc y Sémillon, así como una pequeña cantidad de Muscadelle. En la época de la maduración, en otoño, las uvas son atacadas por el hongo de la podredumbre noble *Botrytis cinerea*. Las esporas de este hongo perforan minúsculos orificios en los hollejos, desencadenando así el deseado proceso de evaporación: las uvas empiezan a arrugarse, el agua que contienen se evapora y el jugo se concentra, hasta alcanzar en el mejor de los casos una consistencia de miel, extremadamente densa. Este mosto fermenta lentamente, y las levaduras mueren al alcanzar un contenido en alcohol de entre un 13% y un 15% en volumen. Naturalmente, esto hace que el vino conserve un dulzor residual. Los vinos botríticos típicos tienen aromas de pasas y miel, con recuerdos especiados de petróleo y barniz.

UN AMARONE DELICIOSO

Me han regalado un vino, y tengo la sensación de que es absolutamente magnífico: Speri Amarone 1997 Vigneto Monte Sant'Urbano. ¿Qué vino es exactamente? ¿Tienen ustedes información al respecto?

Kaspar Trachsel, Amsoldingen (Suiza)

Al igual que el Valpolicella, el Amarone della Valpolicella se elabora en la región del Véneto, en el noreste de Italia, a partir de las variedades Corvina, Rondinella y Molinara. La particularidad del Amarone reside en que este vino se produce utilizando uvas parcialmente desecadas; el jugo de las uvas arrugadas, parcialmente pasificadas, contiene menos agua, por lo que es extremadamente denso, concentrado y dulce. Durante la fermentación, el elevado contenido en azúcar se convierte casi totalmente en alcohol, pero en la mayoría de los casos se mantiene un reducido dulzor residual que resulta muy atractivo en combinación con las demás componentes. Debido a este procedimiento de vinificación específico, los vinos Amarone tienen mucho cuerpo, son ricos en alcohol (alrededor del 15% en volumen) y carnosos, con un dulzor/amargo característico. La propiedad de los hermanos Speri está situada en San Pietro in Cariano, y abarca 60 hectáreas. El nombre de Speri es garantía de primera calidad casi desde la fundación de la hacienda en 1874. Por otra parte, la añada de 1997 fue excelente. Seguramente, su vino ya le resulte delicioso, pero puede guardarlo perfectamente otros diez años o más. Sus acompañantes gastronómicos adecuados son platos fuertes de carne y quesos con carácter.



Así se elabora el Amarone: uvas puestas a secar en el Véneto.

Online

Novedades en la web de Vinum

www.vinum.info

Dos novedades sorprenderán a los avezados usuarios de la web www.vinum.info.

Una, llamada *Mercadillo*, y la otra *Mis vinos*. Ambas tendrán acceso directo desde el panel izquierdo de la pantalla principal. En el apartado de *Mercadillo* -un mercado virtual entre los lectores- los usuarios podrán vender y comprar todo lo relacionado con el vino, sean botellas antiguas, añadas míticas, barricas,

etc... Se incluye, además, un subgerente apartado llamado *Cita con vino* donde poder compartir nuestro vino favorito con otros aficionados o simplemente quedar con ellos para charlar sobre las mismas aficiones.

La sección *Mis vinos* da la posibilidad de que cada navegante se confeccione su propio libro de bodega, añadiendo comentarios personales, que quedarán archivados, y so-

lo con acceso particular. Esto trae consigo una mejora del buscador, con la posibilidad de rastrear vinos por distintas entradas: por nivel de precio, por país productor, por resultado de la cata y también por el alimento que mejor armoniza con él. Ambas secciones son gratuitas, pero es necesario darse previamente de alta. En fin, un abanico de posibilidades que enriquecen nuestro amplísimo portal.





¿Qué hacer con la botella empezada?

Botellas medio llenas

El contacto con el aire puede estropear el vino... o hacerlo realmente bueno.

Ocasionalmente, puede que en restaurante nos sirvan una copa de vino con sabor a pies cansados. Probablemente, la botella llevaba abierta demasiado tiempo. Esto hace que el vino pierda frescor y frutalidad y se quede agotado y sin fuerza al cabo de pocos días. Para evitarlo, también en su propio hogar, puede recurrirse a pequeñas bombas de vacío: aplicándolas sobre el cuello de la botella, extraen el aire de la misma y frenan así el envejecimiento prematuro. Estos aparatos pueden encontrarse en comercios especializados o empresas de venta por catálogo.

Sin embargo, el contacto con el aire también puede ser beneficioso para el vino y hacerlo más rico en matices. Esto ocurre por ejemplo con tintos de categoría y blancos con mucho cuerpo, que también ganan al ser decantados. A veces nos sorprenden incluso vinos humildes que se olvidan unos días en la nevera: por ejemplo, es posible que un Grüner Veltliner juvenil de la región austriaca de Wachau

de la categoría más sencilla (Steinfeder) resulte inicialmente casi agresivo y en cambio proporcione un gran placer pasados diez días.

En el caso de los vinos dulces no existe ningún problema. A menudo no se anima uno a descorchar un Beerenauslese, un vino helado o un Sauternes por temor a no acabar la botella ese mismo día si los invitados son pocos. ¿Y qué más da? El azúcar conserva el vino, igual que ocurre con las mermeladas, que como se sabe pueden permanecer abiertas en la nevera durante años. Incluso pasadas varias semanas, un vino de dulzor noble cerrado simplemente con su corcho original puede resultar muy placentero. Posteriormente es posible que aparezca una ligera nota ajerezada en el aroma, pero el vino seguirá siendo interesante. Una vez, en la redacción de Vinum se abrió un Silvaner Beerenauslese de Franconia de 1967 y no se volvió a descubrir en la nevera hasta cuatro años después: ¡seguía siendo grandioso!

Legislación

La Ley del Vino

La más esperada

Por fin ha visto la luz la Ley del Vino. Con la aprobación, por parte del Congreso de los Diputados, se abre una nueva etapa para el sector, necesitado de una norma que le permitirá ser más competitivo en el contexto internacional. Supone un avance importante con respecto al obsoleto Estatuto de la Viña y el Vino de 1970, pero habrá que esperar al desarrollo reglamentario para valorar su efectividad.

Esta ley viene a establecer el marco jurídico básico, en el seno de la normativa de la Unión Europea, que garantizará la leal competencia entre empresas en todo el

territorio nacional, respetando el ámbito competencial de las Comunidades Autónomas y especialmente de aquellas que han avanzado en la adopción de normas autonómicas. La nueva normativa considera al vino como alimento y, por lo tanto, contará con el apoyo público en campañas de promoción, en un momento tan delicado en el consumo interno como el actual.

Clarifica y amplía los niveles de protección de la calidad, avanza en el asunto de las marcas, posibilitando el uso de las mismas marcas y nombres comerciales en vinos acogidos a distintas indicaciones geográficas,

aspecto básico para la consolidación de empresas y clave para el éxito en los mercados nacional y exterior. Además armoniza el empleo de menciones tradicionales asociadas a métodos especiales de elaboración y envejecimiento de los vinos de modo que no haya confusión en el consumidor ni competencia desleal entre los elaboradores.

En materia de Consejos Reguladores, la separación de funciones de los órganos de control y gestión, que podrán estar en manos públicas o privadas, contribuirá a garantizar la calidad de los vinos en su categoría correspondiente, con rigor e independencia. Una ley, en definitiva, que cuenta con el apoyo de los principales agentes del sector.

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, valorado en 50 euros.



Vinum

La Revista Internacional de Vinos

Promoción válida para los 100 primeros suscriptores. Puedes suscribirte llamando al 918 907 120



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».

Cenicienta convertida en princesa

Los temporeros adoran esta variedad, pues ninguna otra uva blanca recién vendimiada sabe tan dulce, especiada y, sin embargo, fresca. Es imposible comer sólo una. Su historia es azarosa. Según un documento del registro de fincas Fürstlich Castellschen Domäne-amt, se plantó por primera vez en Alemania el 6 de abril de 1659. Hace sólo 60 años, aún era la variedad más extendida en este país. Pero luego comenzó su ocaso. En los viñedos plantados en los últimos años se vio cada vez más desplazada por la Riesling. Pronto adquirió fama de productora de vino de copeo, agradable de beber, pero simple. Ya le estaban escribiendo las primeras necrológicas. En la actualidad está experimentando un auténtico renacimiento, sobre todo en la Franconia alemana. Y está demostrando que

bajo la forma de un Kabinett de tono puro puede resultar tan fascinante como bajo la de un poderoso Cosecha tardía, o incluso como Selección de uva o Selección de uva pasificada. Ya se le dedican simposios y foros especializados. Obviamente no sólo crece en Alemania. Su patria de origen se supone en la región del Danubio. Aunque en Alsacia no posee el estatus de *grand cru*, algunos vinicultores superiores le siguen siendo fieles y vinifican selecciones especiales de sus *vielles vignes*, cepas viejas. También desempeña un papel especial en el cantón suizo de Wallis, donde la llaman Johannisberg. En la región de Rheingau, es la Domaine Mont d'Or, sobre todo, la que vinifica unos vinos dulces legendarios. Queremos que nos digan el nombre alemán de esta variedad.

SOLUCIÓN DEL NÚMERO ANTERIOR, Y GANADORES:

Uva: Chenin Blanc.

Ganadores: Josep M^a Sansalvador Provencal (Sarria de Ter), Tránsito Hernández García (Collado Mediano, Madrid), Juan Sanchis Picó (Turis, Valencia), Francisco Timón Terrón (Salamanca), Paola Andrea Cabezas Rhymer (Australia), José Luis Alonso Navarro (Pinto, Madrid), Abel Güemes Peña (Logroño), Oskar Linares Martín (Barcelona), Manuel Martín García (Madrid), Carlos Ximénez de Ferrán (Ames), Alfredo Feliz Tuya (Gijón), Francisco Rubio Pizarro (Reus), Gerardo Corzo Fernández (Motril, Granada), Ferrán Vila Pujol (Pall de Revardit), Georgina Durán Moriscot (Banyoles), Eduardo Pardo Pereira (A Coruña), Serafin Fraga Verde (A Coruña), Esther González González (Valencia), Muriel Martín (Mijas Costa, Málaga), Guillermo Payueta Jimeno (Logroño), Francisco Rivas Sánchez (Granada).

Agenda SEPTIEMBRE/OCTUBRE

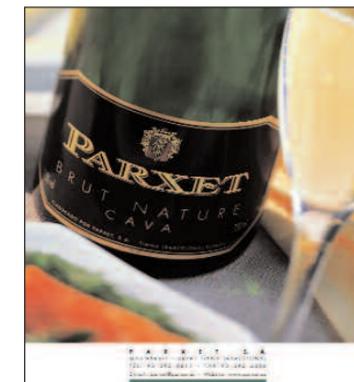
- 23/27 SEP.**
Moscú
WORLD DRINKS MOSCOW
Séptima edición de la Exhibición Internacional de Bebidas. Zao Expocentre, Moscú (Federación Rusa)
www.feriasalimentarias.com
- 24/28 SEP.**
Beijing
CHINA WINE EXPO
China International Wine and Technology Exposition. Beijing International Exhibition Center, Beijing (China)
www.feriasalimentarias.com
- 1/3 OCT.**
Mendoza
NEW WORLD WINE INTERNATIONAL EXPO
Salón Internacional de Vinos del Nuevo Mundo. Centro de Congresos y Exposiciones Gob. E. Civit., Mendoza (Argentina)
www.feriasalimentarias.com
- 11/15 OCT.**
Colonia
ANUGA
Feria Internacional de la Alimentación. KölnMesse, Colonia (Alemania)
Tel. +49-221-821-0
www.anuga.com
- 15/17 OCT.**
Madrid
SAL
Semana de la Alimentación de Madrid. Parque Ferial Juan Carlos I, Madrid (España)
www.feriasalimentarias.com
- 16/17 OCT.**
Miami
MIAMI INTERNATIONAL WINE FAIR
Segunda edición de la Feria Internacional de Bebidas Alcohólicas. Miami Radisson Mart Plaza Convention Center, Miami (EE.UU.)
www.feriasalimentarias.com
- 22/26 OCT.**
Valencia
INTERALIMED
Tercera edición de la Feria Internacional de la Alimentación Mediterránea. Feria Valencia, Valencia (España)
Tel. 34 96 386 11 00
www.feriavalencia.com
- 28/30 OCT.**
Qingdao
VINITECH CHINA
Exposición Internacional de Equipamiento, Tecnología y Servicios para la Industria Vitivinícola y Enología. Qingdao Exhibition Centre, Qingdao (China)
www.feriasalimentarias.com

SIV

15/18 OCTUBRE
Madrid



El Parque Ferial Juan Carlos I de Madrid albergará la cuarta edición del Salón Internacional del Vino (SIV), una de las primeras ferias monográficas del país. La presencia internacional se verá especialmente reforzada en esta ocasión, en la que Alemania es el país invitado, con la presencia de un nutrido número de compradores y expositores extranjeros.
Tel. 91 515 0710



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



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

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.schweiz@vinum.info

Redacción Alemania

Rudolf Knoll, Manfred Lüer,
Martin Both y
Siglinde Hiestand
Biebricher Allee 134
D-65187 Wiesbaden
Tel +49 611 986620
redaktion.deutschland@vinum.info

Redacción Francia

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

Vinum Italia

Christian Eder redazione.ita-
lia@vinum.info

Publicidad Internacional

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

Suscripciones

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

Distribuye

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

Imprime

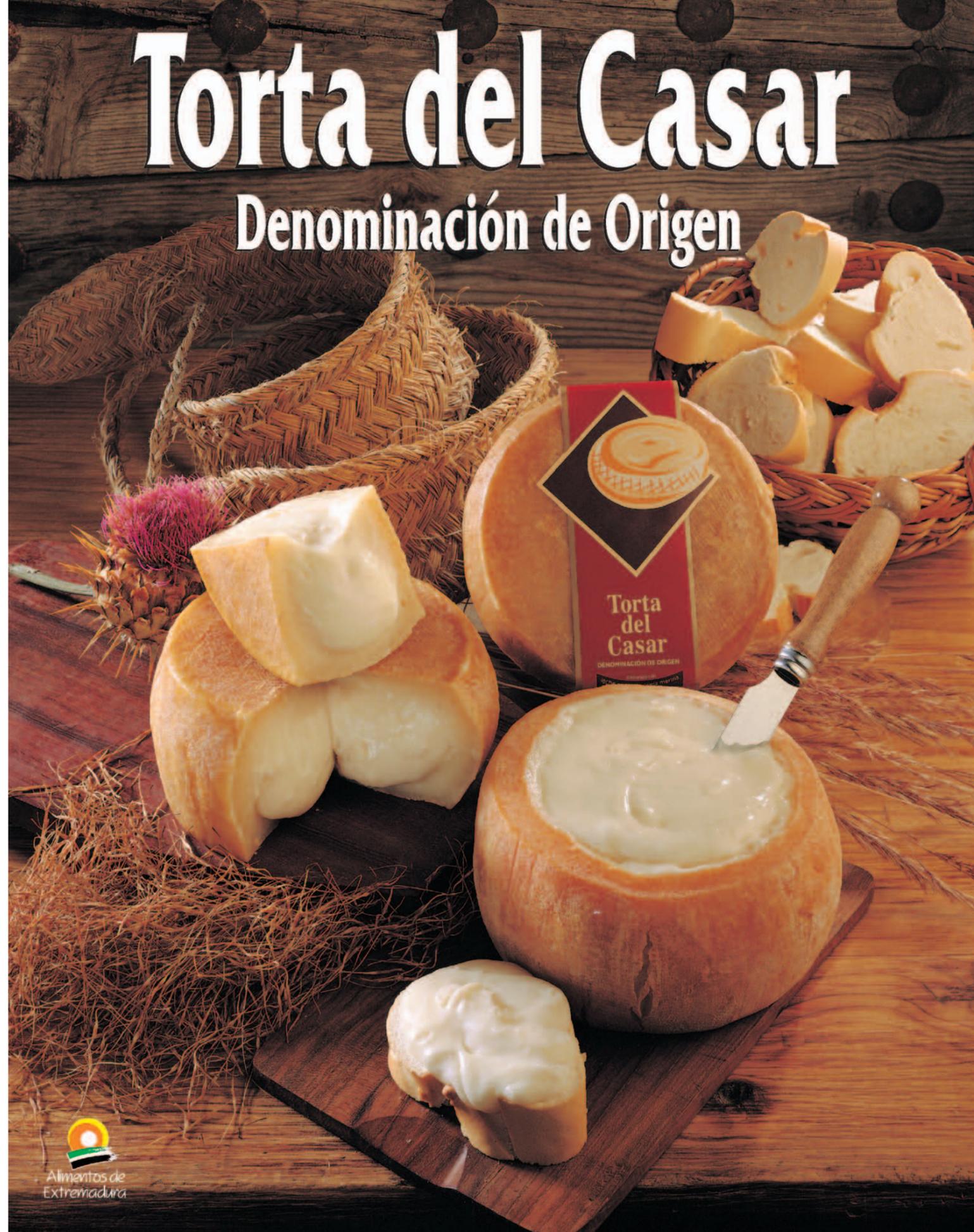
EPES Industrias Gráficas S.L.
Avda. Valdelaparra, 27
28108 Alcobendas (Madrid)

Depósito Legal M-18076-1997

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

Torta del Casar

Denominación de Origen



PRADO ENEA
— Gran Reserva 94 —

El hermano mayor

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

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

Muga