

vinum

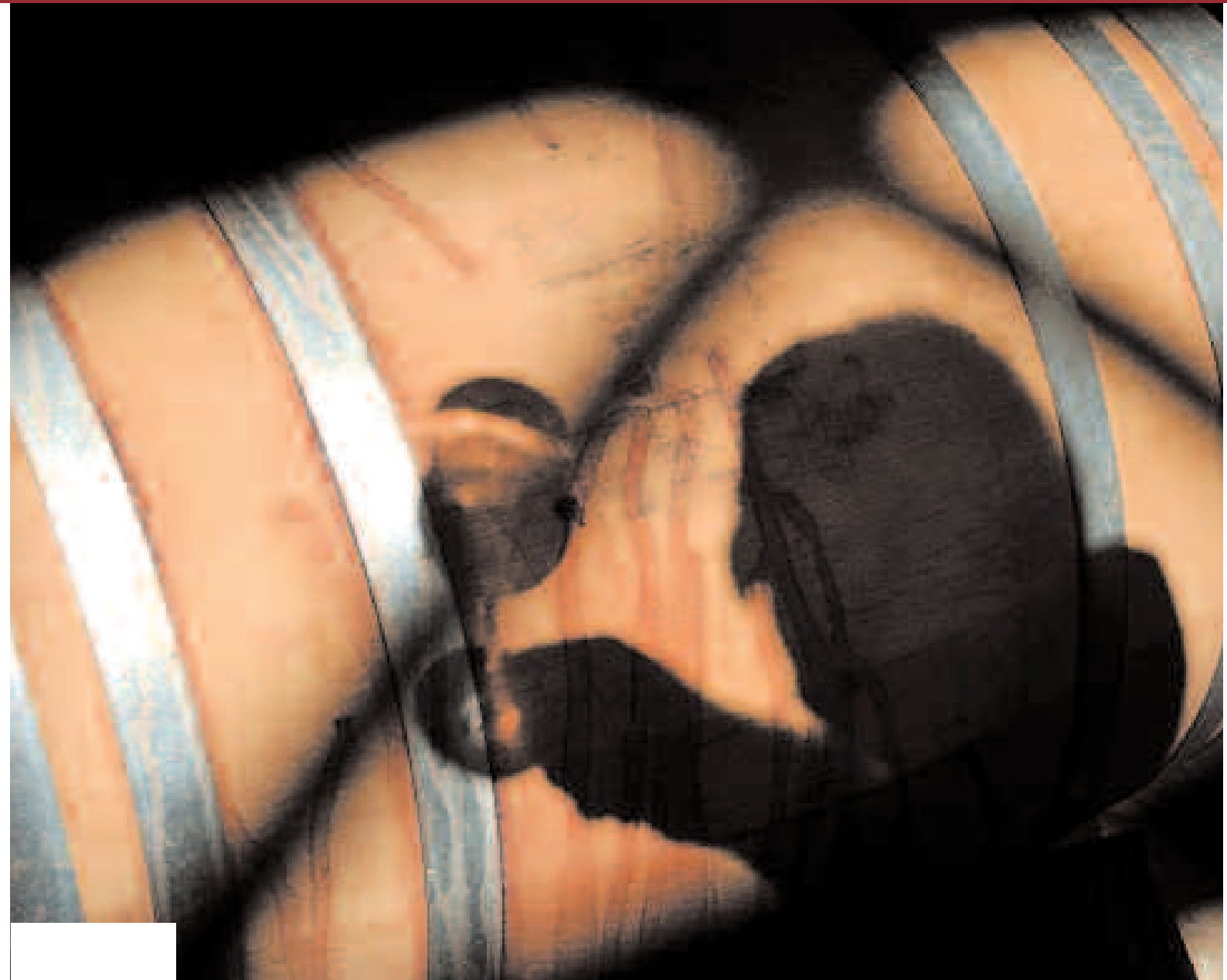
vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

Serranía de Málaga

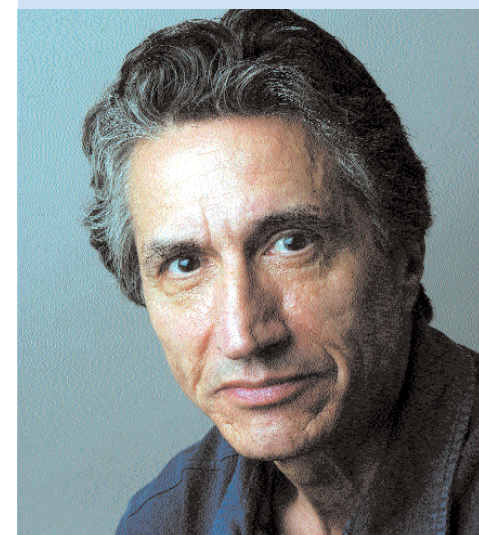
Los tintos salen de la sombra

Catas: Andalucía, Cigales, Barbaresco, Yquem



«Nuestro país sigue arrastrando una imagen de segunda categoría en los mercados internacionales, donde nos jugamos el futuro»

Asombro e ignorancia



Carlos Delgado.

Que a estas alturas de la película, cuando los vinos españoles de nuevo cuño suscitan admiración y encendidos elogios entre los críticos internacionales más prestigiosos, nuestro país siga arrastrando una imagen de segunda categoría en los mercados internacionales, donde nos jugamos el futuro, es algo tan penoso como incomprensible. Lo he podido constatar en un reciente viaje a Japón, donde he presentado la cuarta edición de Vinoble y dictado cinco seminarios sobre la nueva realidad vitivinícola española a más de 400 personas del mundo de la restauración. Asombro e ignorancia son las dos palabras que resumen, en su contundencia, la percepción que de España tienen los profesionales japoneses. Nos juzgan -espero que ya no tanto- por los mediocres y baratos vinos que definen nuestra mayoritaria exportación enológica. Asombro e indignación es lo que sentí ante un desconocimiento tan brutal de lo que ha significado la renovación vitivinícola española de la última década. ¿Qué pasa con nuestras autoridades, sean del ámbito que sean, incapaces de proyectar con rigor y profundidad una ima-

gen adecuada a nuestra nueva realidad enológica? ¿Qué hace el ICEX, si es que el ICEX existe más allá de su propia autocomplacencia? ¿Dónde está la labor promocional de los Consejos Reguladores, entusiasmados con la calificación, siempre muy buena o excelente, de las añadas, pero casi inoperantes en el exterior de su propia zona de control? Ante tal yermo e ineficacia uno no puede sino envidiar la audacia y tesón promocional de nuestros vecinos y admirados franceses, italianos, o los más lejanos pero siempre eficaces australianos. Si las autoridades estatales, autonómicas, corporativas y empresariales renuncian, por desidia o ignorancia, a su labor divulgadora, cultural y comercial, es difícil que el simple esfuerzo y tesón de los periodistas y animadores enológicos consiga cambiar nuestra imagen en el mundo. Y cuando un consumidor japonés, americano, holandés o ruso busque un vino de calidad, seguirá orientando sus preferencias hacia los vinos franceses, italianos, australianos, chilenos o californianos. Por ignorancia, que no deja de asombrar. Y la culpa es sólo nuestra.

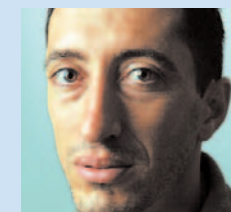


CARLOS DELGADO
Director de Vinum España

En equipo



Britta Wiegelmann alemana afincada en nuestra redacción de Burdeos, firma en este número un reportaje sobre la sequía que ha asolado Europa este verano.



Carlos Gancedo es nuestro especialista en el arte de traducir las catas del alemán, un lenguaje técnico, a veces enrevesado, que él convierte en lectura apetitosa.



Pilar García Solé es nuestra directora de publicidad. Sin ella (y sin la publicidad) el proyecto Vinum no se tendría en pie, y el mundo sería en blanco y negro.

«En Andalucía se encuentran las mayores alturas de la península y el mayor desierto, con terruños aptos para elaborar poderosos tintos»



Aunque poco conocidos, los tintos andaluces existen. Pág. 16



Entrevista con el restaurador Michel Bras. Pág. 46

«Cigales es de las últimas zonas vitivinícolas de España que quedan por descubrir. Los enólogos que trabajan en las comarcas vecinas miran con ojos codiciosos a esta pequeña D.O. castellana»



Gastronomía: los vinos para el carpaccio. Pág. 44



Cigales, la renovación paulatina. Pág. 28

ACTUALIDAD

- 6 INTERNACIONAL
¿Terrorismo biológico con Burdeos?
- 8 INTERNACIONAL
Regar o no regar en año de sequía
- 10 NACIONAL
Jamón ibérico, patrimonio Slow
- 12 NACIONAL
Presentación de Vinoble 2004 en Japón y Oporto
- 14 VINO & DINERO
La familia Drouhin recupera la mayoría

MAGAZIN

- 16 SIERRA DE MÁLAGA
Tintos nacidos para las altura
- 28 CIGALES
La renovación paulatina
- 36 BURDEOS
Los creadores del éxito
- 44 GASTRONOMÍA
Los vinos para el carpaccio
- 46 ENTREVISTA
Michel Bras

GUÍA

- 50 CATA DE TINTOS DE ANDALUCÍA
El tinto andaluz también existe
- 53 CATA DE VINOS DE CIGALES
Tiempos de cambio
- 55 CATA DE CHÂTEAU D'YQUEM
Un chaval a los 80
- 56 CATA DE BARBARESCO
Para beber pronto
- 58 NOVEDADES
Lo último del mercado
- 59 EN EL BOTELLERO
Lusco Pazo de Piñeiro 2002

SERVICIOS

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



Barricas de vino tinto de la Serranía de Ronda. Foto: Heinz Hebeisen.

Fax

FALSOS ITALIANOS

Siete de cada diez productos italianos vendidos en EE.UU. son falsificaciones. Así lo indica un estudio de mercado de la asociación de agricultores italiana Coldiretti. De acuerdo con sus datos, están afectados el 90% de los quesos, el 80% de las pastas alimenticias y la mitad de los aceites y vinos. Los plagios suponen una facturación anual de unos 3.500 millones de dólares, más del doble que las importaciones italianas auténticas.

CONTRA EL TRABAJO MANUAL

Los trabajadores agrícolas de California quieren conseguir la prohibición legal de arrancar las malas hierbas a mano. Esto preocupa a los vinicultores ecológicos que no emplean herbicidas químicos, porque en algunos de sus viñedos las hileras están tan apretadas que no dejan espacio para una grada mecánica.

«BABY-BOOM»

Un estudio danés indica que las mujeres que consumen vino habitualmente tardan menos tiempo en quedarse embarazadas. Aunque no hay que pasarse: mientras que uno o dos vasos diarios aumentan casi un tercio la probabilidad de quedar embarazada a lo largo de un año, una dosis más elevada disminuye la fertilidad. Quizás sea ése el motivo de que la publicidad del vino se dirija últimamente más a las mujeres.

NUEVA ALARMA POR FILOXERA

Después de Central Otago, ahora se ha detectado filoxera en otra región vinícola de la isla meridional de Nueva Zelanda. La plaga afecta a cepas de Pinot noir no injertadas de Nelson, una región pequeña pero dinámica.

AMPLIACIÓN DE LA UE

Los vinicultores de Collio (Italia) y de la vecina localidad de Brda (Eslovenia) han sentado las bases para un futuro común: al ingresar en la UE, Brda no adoptará la legislación del vino austríaca como el resto del país, sino las normas algo más estrictas del Collio. Además, el nombre de Collio no se traducirá al esloveno ni el de Brda al italiano. Ambos significan lo mismo ("colina"), lo que podría dar lugar a equívocos sobre el origen.

¿Terrorismo biológico con Burdeos?

Vuelven las tensiones entre EE.UU. y Europa. Esta vez se trata de la Bioterrorism Act, una ley norteamericana contra el bioterrorismo que entrará en vigor en diciembre. Entre otras cosas, exige que todos los alimentos importados se declaren en el plazo de un día ante la agencia reguladora de alimentos y fármacos FDA. Para los importadores de vino, esto no sólo implica más burocracia: lo peor es que según la nueva normativa ya no pueden importar vinos adquiridos en subastas o a particulares. Y es que los importadores sólo reciben el número de registro que demuestra el origen de las botellas si las compran a la propiedad o a un comerciante oficial.



Milán estrena feria MiWine, por el vino de calidad



La ciudad de Venecia fue el escenario elegido para la presentación de una nueva feria profesional del vino y los destilados, MiWine, que se celebrará en Milán entre el 14 y el 16 de junio de 2004. El afamado Festival de Cine veneciano sirvió de reclamo para convocar a periodistas de todo el mundo, productores y destacadas personalidades del sector del vino y del cine, que conocieron al detalle cómo será esta exposición dedicada en exclusiva a los productos vinícolas de máxima calidad.

La organización de MiWine corre a cargo de la Sociedad Italiana de Ferias Agroalimentarias (SIFA), una «joint-venture» creada por la Unione Italiana

Vini y la Fiera Milano Spa. Según los responsables de esta muestra, el vino de calidad abandona sedes periféricas y apuesta por Milán, buscando una localización ideal que abarque capacidad organizativa, de servicios y comunicaciones, características que la institución ferial milanesa ofrece con toda garantía. MiWine va destinada a los profesionales del vino, a la restauración, las enotecas, cadenas hoteleras... El principal visitante de feria, aunque no exclusivo, es el comprador internacional, con alto poder adquisitivo y capacidad de decisión. En definitiva, MiWine propone un salto de calidad en la filosofía expositora del sector, en un momento de fuerte competencia internacional.

No difamar al Beaujolais

El «experto enológico» François Mauss había calificado al Beaujolais como «una mierda de vino» en la revista francesa Lyon Mag. Las asociaciones locales de vinicultores demandaron al editor por difamación. En primera instancia se le condenó a abonar una indemnización de 250.000 euros. Ahora, un tribunal de apelación de Lyon ha confirmado la sentencia, aunque reduciendo la sanción a 110.000 euros. El tribunal considera que se había excedido claramente en la crítica admisible. Sin embargo, Lyon Mag sigue insistiendo en la libertad de prensa y recurrirá ante el Tribunal Europeo de Derechos



Humanos. Entretanto, los productores de Beaujolais han anunciado que renunciarán al cobro de la indemnización. Anne Masson, de la Union Interprofessionnelle des Vins du Beaujolais, afirma: «Nos importaba el honor de nuestros vinicultores, no el dinero. No queremos destrozarnos la existencia de nadie»

Opiniones

PROS Y CONTRAS

«La viña debe sufrir, pero no tanto que se ponga en peligro toda la cosecha. En ese caso preferimos autorizar un riego moderado.»

Bernard Martin, director de la agencia del INAO (Instituto de denominaciones de origen protegidas) en Narbona (Francia).

«Por principio no regamos nuestras viñas, porque queremos que desarrollen raíces profundas. No vamos a modificar esta filosofía por años calurosos aislados.»

Josep Maria Albet i Noya, Albet i Noya, Penedés (España).

«Los que trabajan con pequeñas producciones no tienen que regar ni siquiera en las regiones más cálidas de Portugal. En todo caso, en algún rincón extremadamente pedregoso y seco el riego por goteo podría aumentar la calidad.»

Alain Bramaz, Quinta do Zambujeiro, Alentejo (Portugal).

«He plantado en las hileras de viñas jóvenes diversas variedades de trébol que desarrollan raíces superficiales de forma rápida e intensa, lo que obliga a las cepas a penetrar con más profundidad en el suelo. Esto hace que tenga una plantación de tres años que es más resistente al calor que viñas plantadas hace diez años.»

Gerhard Roth, Weingut Gerhard Roth, Franconia (Alemania).

«Hace 30 años, los productores adquirían instalaciones de regadío para producir mayores cantidades. Entretanto, la filosofía ha cambiado. Ahora que en algunos lugares habría existido una necesidad real, casi nadie dispone de equipos.»

Denis Beausoleil, director de OPAGE (Oficina de Promoción de Productos Agrícolas del Cantón de Ginebra), Suiza.

«Si no hay suficiente humedad, las uvas se desecan precisamente en las mejores zonas.»

Franz Hirtzberger, Asociación Vinea Wachau y responsable de riegos en la región de Wachau (Austria).

«Los vinicultores saben convivir con el calor y la sequía; el granizo y las tormentas son peores.»

Wolfgang Raifer, bodega Schreckbichl, Tirol Meridional (Italia).

Viñas secas

Mientras los turistas disfrutaban del «verano del siglo» del 2003, los vinicultores de toda Europa temían por sus viñas. ¿Regar o no regar?

El momento histórico se plasmó en fotografías: el 1 de agosto de 2003, en Sevilla se registró una temperatura de 51 grados, nunca alcanzada antes. El resto de Europa también padeció un calor récord y una extremada sequía. Muchos indicios apuntan a que en el futuro serán más frecuentes estos veranos extremos. ¿O es sólo casualidad que en Alemania, por ejemplo, 9 de los 13 veranos más calientes desde que comenzaron los registros meteorológicos hace más de 100 años hayan sido posteriores a 1990?

Las locuras del clima podrían tener consecuencias graves para la viticultura. Cuanto mayores fueran las temperaturas, antes tendría lugar la vendimia, hasta que algunas variedades de uva no soportaran ya el calor en sus zonas habituales. ¿Llegaría a cultivarse Syrah en la región del Rin? Desde luego, en verano de 2003 el tiempo allí fue comparable al del sur de Francia.

Pero, de momento, los periodos de calor y sequía hacen que los vinicultores se planteen una cuestión de fe: ¿regar o no regar? El riego está mal visto en los países vinícolas tradicionales: las raíces de las viñas deben crecer hasta grandes profundidades en busca de agua para absorber la mayor cantidad posible de nutrientes, que contribuyen a la complejidad del vino. Si se riegan, existe el peligro de que produzcan más cantidad que calidad. Los franceses lo resumen en una frase: «La viña tiene que sufrir».

Pozos ilegales

Sin embargo, en Francia, y en los veranos especialmente secos, en las denominaciones mediterráneas como Corbières o Minervois el riego está permitido si se solicita la autorización correspondiente. La práctica sigue estando prohibida precisamente en las denominaciones más prestigiosas como Burdeos, Borgoña o Champagne.

En el asunto del riego, Italia se divide en dos: en el sur, sobre todo en Sicilia, es algo habitual, mientras que en el norte y el centro (Barolo, Barbaresco, Chianti) sólo se permite en casos de emergencia. Sin embargo, la definición de emergencia corresponde en la mayor parte de los casos a los propios vinicultores, con lo que de hecho se abre la puerta al riego también en denominaciones antaño restrictivas como Chianti Classico.

En grandes zonas de España y Portugal, el lema es la permisividad. Aunque las normas de cada región de cultivo regulan la cantidad de agua admisible, los controles no funcionan. En muchos lugares, los pro-



Viña joven: necesita riego artificial para sobrevivir

ductores perforan pozos sin autorización, lo que a largo plazo empeora la situación aún más al descender el nivel de la capa freática. Sólo en zonas de cultivo prestigiosas como la Rioja o el valle del Douro está totalmente prohibido el riego.

Los glaciares «sudan»

En Austria y Suiza, el riego siempre ha estado permitido. Esto puede parecer sorprendente, porque precisamente estos países no parecen amenazados por la sequía; sin embargo, son numerosos los viñedos situados en laderas de suelo pobre y pedregoso y muy expuestas al sol. Por eso, en las regiones de Wachau, el valle del Kremis y en el cantón de Valais existen instalaciones de riego por goteo. Sin embargo, este año apenas se han empleado. Las regiones austriacas aún aprovecharon las reservas subterráneas derivadas de las inundaciones del 2002, y en el cantón de Valais hizo tanto calor que los glaciares «sudaron» más de lo habitual e hicieron casi innecesario el riego.

Durante mucho tiempo, Alemania rechazó categóricamente el riego de los viñedos. Después se autorizó en zonas en pendiente, y por último, en el 2002, se siguió el ejemplo de los países vecinos y se permitió en todas las tierras. A propósito de costes, la UE subvenciona desde hace tres años la instalación de sistemas de riego en las zonas vinícolas europeas. De este modo pretende lograr una competencia en igualdad de condiciones con el Nuevo Mundo, donde regar las viñas es algo tan obvio como regar los frutales. Por lo demás, al otro lado del Atlántico el verano de este año no fue especialmente caluroso. Doug Shafer, vinicultor del Napa Valley californiano, bromea: «Parece que, en el 2003, el sol de California estuvo en Europa». ■

BRITTA WIEGELMANN
(britta.wiegelmann@vinum.info)

FAX

EL CAVA PREMIA

El Consejo Regulador del Cava premiará con un total de 36.000 euros los artículos, reportajes, programas de radio y de televisión que divulguen la cultura del cava y potencien su prestigio. El plazo de entrega termina el 29 de febrero de 2004 y el fallo del III Premio Periodístico El Cava será antes del 30 de abril de 2004.

BECA ENATE

Bodegas Enate convoca su V Beca de Pintura y Dibujo, con el fin de fomentar la creatividad en esta disciplina artística. Las solicitudes deberán enviarse antes del 18 de noviembre de 2003, y los artistas seleccionados se conocerán el 15 de diciembre. La dotación económica de la Beca Enate llega hasta hasta los 12.000 euros.

CLUB PRÍNCIPE DE VIANA

El Grupo Príncipe de Viana invita a todos los aficionados a formar parte del Club que acaba de fundar. Además de poder adquirir vinos directamente de sus dos bodegas (Príncipe de Viana, en la D.O. Navarra, y Rioja Vega, en la D.O. Ca. Rioja), podrá disfrutar de los comedores privados del grupo, realizar cursos de cata, recibir ofertas exclusivas, etc. El Club quiere difundir la cultura enológica y tener un trato más personal con sus clientes.

LOS 300 DE YSIOS

Bodegas Ysios, firma perteneciente a Bodegas y Bebidas, ofrece, con motivo de su inauguración, 300 barricas de su exclusivo vino Ysios Reserva 99. Los beneficiarios serán las primeras 300 personas que soliciten la compra a la bodega, y entrarán a formar parte del Club Ysios, lo que les garantizará la posibilidad de adquirir todos los años la edición limitada que corresponde a estas barricas.

VENDIMIADOR DE BRONCE

La Fundación Schlegel y Bodegas Viña Extremeña (Vinexsa) celebró la III edición del Vendimiador de Bronce. Este premio distingue a personas o instituciones que hayan destacado por su labor en el desarrollo sociocultural. El galardón de este año, una obra del escultor extremeño José Luis Hinchado, se ha otorgado al periodista Tico Medina.

Lo nuevo de Luis Cañas Hiru 3 Racimos

Hiru 3 Racimos, la última creación de Bodegas Luis Cañas, no ha podido tener mejor acogida en sus dos presentaciones en sociedad realizadas en el Gran Casino de Madrid y en el Teatro Luz de Gas de Barcelona. A lo largo de ambos actos, presentados por Mikel Zeberio, editor-director de la revista gastronómica Viandar, los asistentes

podieron realizar también un recorrido por las instalaciones de esta bodega a través de imágenes. Hiru 3 Racimos ha sido elaborado solo con uvas de la variedad Tempranillo, procedentes de cepas de más de 60 años. Antes de su comercialización, este vino ha permanecido 8 meses en barricas francesas nuevas. Cuenta con una pro-



Los responsables de la bodega rodeados por el equipo de El Informal, en El Gran Casino de Madrid.

ducción limitada de 5.980 botellas de 0,75 cl, 300 de 1,5 l y 50 de 3 litros.

El corte del mejor sabor

La Indicación Geográfica Protegida (IGP) Melón de La Mancha «Piel de Sapo» se ha dado a conocer en Madrid. Al acto, que congregó a un centenar de personas del sector y que fue conducido por el jugador de baloncesto, Fernando Romay, asistieron el presidente de la Asociación para la Promoción Melón de la Mancha, Apolonio Moreno; el presidente de las Cooperativas Agrarias de Castilla-La Man-

cha (UCAMAN), Alejandro Cañas, y la consejera de Agricultura, Mercedes Gómez. Durante la presentación se hizo entrega de los premios del Primer Concurso Regional de Melón de La Mancha. El primero fue para la Cooperativa Guadialba de Argamasilla de Alba; el segundo para la Coop. Peñaroya, también de Argamasilla, y el tercero para la Coop. Santiago Apóstol, de Tomelloso.

D.O. Montilla-Moriles El espacio del PX

De la mano del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montilla-Moriles la prensa especializada ha visitado durante el mes de septiembre esta zona vinícola con el fin de poder ver de cerca las paseras y los procesos de elaboración de los vinos dulces de la variedad Pedro Ximénez. Una cata inédita de los vinos de la D.O. de Montilla-Moriles puso de manifiesto las diferencias entre los finos de Moriles Alto y los de la Sierra de Montilla, nombres que dan título oficial a esta región vinícola andaluza. Así, mientras que los primeros se mostraron con más cuerpo y con un curioso sabor de terruño, los segundos destacaron por su mayor finura.



Jamón Ibérico Patrimonio Slow



Jamón Ibérico, embajador de España.

La asociación Slow Food ha seleccionado una gama de productos tradicionales de los países de la Unión Europea, para el encuentro de los Ministros de Agricultura europeos celebrado en septiembre en Taormina (Sicilia). Por España se eligió el Jamón Ibérico, por su valor gastronómico y por ser la expresión de una tradición transmitida de generación en generación, basada en el cuidado de una raza única y su entorno: el cerdo ibérico y la dehesa.

FAX

NAVEGAR POR B&B

El internauta aficionado al vino cuenta con una nueva página web vinícola, para conocer mejor las bodegas, los vinos y los enólogos de Bodegas y Bebidas (www.byb.es) e incluso visitarlas virtualmente. El inicio de la web presenta la compañía como grupo que aglutina doce bodegas en nueve denominaciones de origen, y permite acceder de manera clara y amena a cada una de ellas.

HOMENAJE A RAMÓN MARÍN

Los responsables de la firma Can Ráfols dels Caus rinden homenaje a su malogrado compañero y amigo Ramón Marín por medio del lanzamiento de un vino del que, en parte, fue su creador. Se trata del Syrah 2000, de producción muy limitada (sólo 1.730 botellas) y cuyos ingresos se destinarán a la familia de Ramón.

GREGO, NUEVO VALOR

Vinos Jeromín, de la D.O. Vinos de Madrid, se desmarca y presenta el vino Grego 2002 Roble, una de las novedades más interesantes del viñedo madrileño. Un vino elaborado con Tempranillo y Syrah, que ha envejecido en barricas de roble durante 115 días, creado para sorprender.

RISCAL MODERNO

Ya está en el mercado la última novedad de Marqués de Riscal, un tinto moderno sin olvidar sus raíces. Con Riscal 1860 comienza una nueva aventura en la elaboración de vino, fuera de la D.O. Ca. Rioja. Un vino de la Tierra de Castilla y León creado a partir de la selección de los mejores pagos y cepas de la variedad Tempranillo de la región del Duero.

UN CAVA DISTINTO

Cellers Camp de Tarragona apuesta por un cava elaborado con Parellada de tres fincas distintas y un toque de Chardonnay. El resultado: Gran Cava d'Abbatís, un cava de viñas viejas, que destaca por su calidad y complejidad, fruto de la experimentación de la enóloga de la firma, Marta Ferré.

Vinoble en Japón La esperanza asiática

El pasado 7 de octubre, en los locales del prestigioso restaurante «Spain Club» de Tokyo, tuvo lugar la presentación de Vinoble 2004. En un acto emotivo, el comisario del Salón Internacional de los Vinos Nobles explicó a los presentes -bodegueros, periodistas de los principales medios de comunicación, sumilleres e importadores- las características de esta muestra de los vinos generosos, licorosos y dulces especiales, así como de las novedades que se incorporaran en su cuarta edición, en particular la creación de una Sala de Negocios donde podrán realizarse operaciones comerciales con todas las comodidades y apoyo técnico. Este carácter comercial será, en palabras de Carlos Delgado, uno de los objetivos más destacados de



La periodista Yoshiko Ashai interviene en la presentación de Vinoble.

Vinoble 2004, una vez que la muestra ya ha conseguido el reconocimiento profesional y alcanzado un gran prestigio internacional. La visita confirmada de más de un centenar de importadores y distribuidores de todo el mundo confirma el atractivo comercial de Vinoble 2004.

La apertura de Vinoble al mercado oriental supone un incremento de la actividad de negocios y afianza las posibilidades de dar a conocer, en países con culturas distintas, la concepción de los vinos fortificados, generosos y dulces especiales, de los que Japón también es productor.

Vinoble en Oporto Aires renovadores

El comisario del Salón Internacional de los Vinos Nobles se reunió el pasado 14 de octubre en Oporto con un grupo de productores, periodistas y delegados del Instituto do Vinho do Porto para presentar Vinoble 2004, que se celebrará del 26 al 29 de mayo de 2004 en Jerez de la Frontera. Este encuentro, donde se dieron cita elaboradores de las distintas zonas productoras de los grandes vinos nobles portugueses -Oporto, Setúbal y Madeira- tenía como objetivo informar de las novedades de la IV edición de Vinoble, y tratar de incrementar la de por sí ya destacada presencia de Portugal, país puntero en la elaboración de este tipo de vinos, en el próximo salón. Carlos Delgado, en su discurso ante los asistentes, recalcó la importancia de este salón mono-

gráfico para el desarrollo, promoción y conocimiento de estos vinos tan delicados y especiales, y destacó la consolidación del carácter internacional de Vinoble con la incorporación en el 2004 de países como Japón y Argentina, con lo que son ya más de cien las regiones vinícolas de todo el mundo representadas en Jerez. Los asistentes a esta cita tuvieron oportunidad de degustar una muestra de algunos de los más importantes vinos nobles de distintos países. Una muy interesante selección de Oportos -como no podía ser menos-, moscateles de Setúbal, vinos de botritis franceses, Trockenbeerenauslese y Eiswein alemanes y



Carlos Delgado departe con algunos invitados, momentos antes de la presentación.

malvasías canarios, estuvieron entre los elegidos. La reunión sirvió asimismo para apreciar los esfuerzos renovadores de algunos bodegueros empeñados en una lucha por la calidad, no solo en su faceta de elaboradores de Oportos sino también en la que comenzaron a desarrollar hace unos años, y que se centra sobre todo en la elaboración de tintos de calidad en la zona del Douro.

FAX

VINEXPO EN CHICAGO

La segunda edición, prevista para 2004, de Vinexpo América -una «sucursal» de la mayor feria enológica del mundo con sede en Burdeos- no se celebrará en Nueva York sino en Chicago. El jefe de Vinexpo, Robert Beynat, confía en que este cambio permita una mayor vinculación del mercado canadiense y una participación más numerosa de los expositores californianos. La primera edición de Vinexpo América atrajo en 2002 a unos 600 expositores y 10.000 visitantes. Las reacciones a este estreno fueron de cauto optimismo.

AUSTRALIANOS EN EE.UU.

La venta de vinos australianos en Estados Unidos sigue aumentando. De acuerdo con las cifras publicadas a finales de mayo de 2003 por la Australian Wine and Brandy Corporation (AWBC), la facturación creció un 52% en los doce meses anteriores. Por el contrario, en Gran Bretaña, tradicionalmente el mayor mercado de exportación, las ventas disminuyeron. La AWBC también indicó que Estados Unidos podría convertirse muy pronto en el principal mercado exterior para los vinos australianos.

PERSE NO QUIERE

Gérard Perse, que hizo fortuna con una cadena de supermercados en la zona metropolitana de París y posee en la actualidad varias bodegas de Burdeos, no comprará finalmente Château Petit Village en Pomerol. Este ilustre inversor en Burdeos disponía de una opción para adquirir esta finca de 10,5 hectáreas, que desde 1989 pertenece al grupo AXA Millésimes.

HUËT VENDE

El prestigioso viticultor de Tokaj István Szepsy y su socio norteamericano de origen chino Anthony Hwang adquirirán el 80% de las participaciones de la finca Domaine Huët, en Vouvray (Loira) e invertirán un millón de dólares en su modernización. La dirección de la bodega seguirá estando a cargo de Noël Pinguet, el yerno de Gaston Huët, fallecido en 2002.

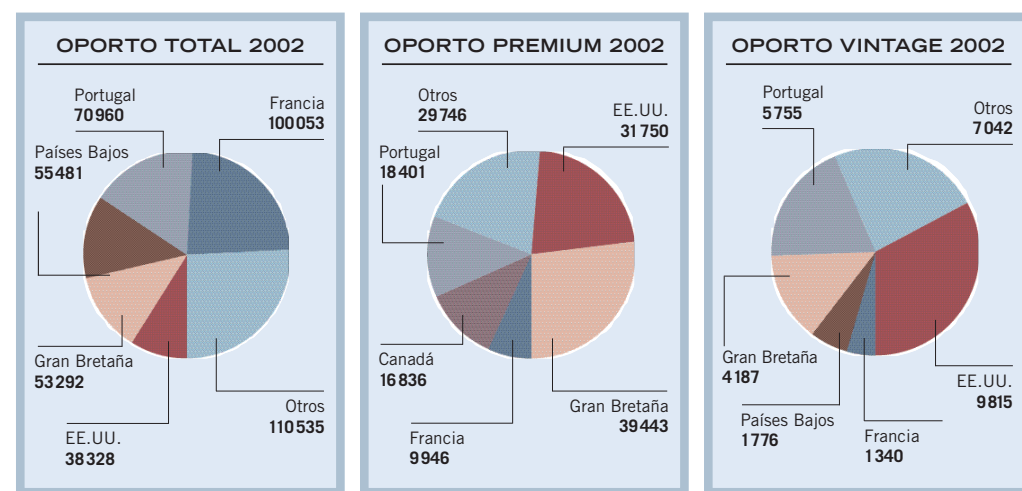
La familia Drouhin recupera la mayoría

La cuarta generación de esta familia de comerciantes de vino de Borgoña ha aumentado su participación accionarial en la casa comercial Joseph Drouhin de un 49% a un 60%. De este modo vuelve a controlar esta empresa tradicional, fundada en 1880 por el bisabuelo, que produce anualmente unos 3,5 millones de botellas de vino en las regiones de Côte d'Or, Chablis y Beaujolais y posee 60 hectáreas de viñedos propios, entre las que figuran fincas famosas como Clos de Mouches, en Beaune. A principios de la década de 1990, en la casa Drouhin surgieron dificultades financieras. La empresa realizó inversiones elevadas, entre otras en la filial Domaine Drouhin de Oregón (EE.UU.), y se vio después afectada por la recesión económica tras la primera Guerra del Golfo, que provocó una caída de los precios del vino. En 1994 acudió al rescate el importador japonés de

los vinos de Drouhin, Snow Brand Milk Products & Co., que adquirió el 51% de las acciones. Incluso después de esta transacción, la dirección operativa de la casa permaneció en manos de la familia Drouhin.

La actual recompra de acciones se produce después de que Drouhin se recuperase financieramente mientras que Snow Brand Milk Products & Co. sufría su propia crisis. En Japón, esta empresa fue acusada de haber vendido leche contaminada por bacterias y de haber comercializado productos incorrectamente identificados. En el marco de la actual reestructuración, la casa desea deshacerse del negocio de importación de vinos. Frédéric Drouhin, de 34 años, responsable de la dirección de la casa Drouhin, ha anunciado que la familia desea recomprar también a medio plazo el restante 40% de participaciones.

**EXPORTACIÓN DE OPORTOS
EE.UU., cada vez más importante**



Las cifras se refieren a miles de euros.

Aunque Francia es claramente el principal mercado para el oporto, en el caso de los oportos Premium (Vintage., L.B.V, Colheita, Aged Port, Ruby Reserve y Tawny Reserve) Estados Unidos está en vías de relevar a Gran Bretaña como líder dominante del mercado desde hace décadas. Las pri-

meras cifras de 2003 indican que esto podría ocurrir ya este mismo año, sobre todo porque EE.UU. ya dominó claramente el segmento de los exclusivos oportos Vintage. Sin embargo, el récord en cuanto al precio medio lo tienen los japoneses, que pagan nada menos que 21 euros por litro.

PERSPECTIVAS

La coyuntura económica mundial sigue siendo desalentadora: las inversiones, el gasto de consumo y las cifras de empleo reflejan un crecimiento cero o incluso una recesión. A pesar de la política monetaria expansiva, los pesimistas creen ver signos de una deflación. Esta situación confirma una vez más que la planificación financiera y patrimonial es una tarea exigente cada vez más compleja. Es necesario disponer de perspectivas a largo plazo para elaborar una estrategia de inversiones que combine de forma óptima el marco económico objetivo con las metas personales. Esta es la misión de Julius Bär en la gestión de patrimonios.



Manuel María López, propietario del restaurante Tragabuches de Ronda.

TINTOS DE LA SIERRA DE MÁLAGA

Nacidos para las alturas

Tintos andaluces. ¿Existen? Posiblemente el buen conocedor los desprecie y el consumidor habitual sencillamente desconozca su existencia. Pero es lógico que en una tierra tan diversa como Andalucía, donde se encuentran las mayores alturas de la península y el mayor desierto de Europa haya terruños aptos para la elaboración de tintos con fuerza y personalidad.

Posee Ronda el sabor inconfundible de los lugares donde gusta vivir. Desde la remota antigüedad, a esta comarca se le conocía como «tierra de vides» o «tierras de vinos». Las ruinas de Acinipo, importante enclave íbero y luego romano, siguen aportando pruebas de su opulencia vitícola en las monedas acuñadas en su meca, en las que aparece un racimo de uvas como muestra de su riqueza más preciada. Aún en el siglo XIX había unas 2.000 has. de viña, pero en el siguiente siglo se arrancó -deteriorado por la filoxera -el último majuelo de la finca «La Tormentilla», todavía en la memoria de los más viejos del lugar. Cuando en 1982, el recién llegado Schatz, planta unas cepas en su pequeña propiedad, no sabe que está creando un embrión que crecerá ininterrumpidamente hasta ahora. El empujón definitivo lo origina unos años después el Príncipe Hohenlohe con su proyecto del Cortijo Las Monjas, apoyado por Carlos Falcó y el notable especialista y propietario bordelés, Lichine.

Proyectos y más proyectos

La inquietud por el mundo del vino es ahora el movimiento agrícola más importante en la comarca. A su calor y fama acuden las personas más dispares. Empresarios y ejecutivos jubilados, arquitectos, aristó-

cratas, gente de familia bien o restauradores famosos, arriban a la comarca para crear su vino soñado. Alguno de estos sueños hechos vino son ya realidad. Personales, distintos, entre sí. Sólo les unen las variedades de moda que componen su coupage, la juventud del viñedo (salvo en dos marcas) la escasez de botellas elaboradas y un alto precio que en general no se justifica si no es por la riada de turistas que in-

Federico Schatz con un antiguo letrero de su familia



vaden la ciudad con tendencia a comprar todo.

Desde la terraza del mesón «El Escudero» se puede apreciar la belleza de la serranía a vista de pájaro. Un escenario suspendido del valle a más de 90 metros de pared vertical, rodeado, como un enorme anfiteatro, por las formas irregulares y oscuras de la sierra de Grazalema, sobresalen las figuras lejanas del monte San Cristóbal y del Torreón, de oficio parador de nubes. Dicen que es el causante de que la comarca natural de Grazalema ostente la mejor marca de lluvias y que sea el primer punto de tierra que se divisa en lontananza desde el mar. Al Escudero acuden para comer y hablar de su vino, para enseñar ilusionados su proyectos, algunos de los nuevos viticultores-bodegueros rondeños. El arquitecto Paco Retamero, el ejecutivo en retiro Theodor Conrad, el agrónomo riojano J. María Losantos...

Bajo protección celestial

La bodega de los Descalzos Viejos es un precioso convento resguardado por la impresionante pared de Ronda. Queda en pie el oratorio, que ahora acoge el lagar, y se puede pasear por sus recuperados y recoletos jardines, entre frutales exóticos y el habla cantarina del agua que discurre por



Vista desde el tajo de Ronda. A la derecha, Pilar Martínez Mejías-Laffitte y José Manuel Ramos Paul Ruano, propietarios de la bodega El Chantre.

todas partes. Data de 1505, y era de los Trinitarios calzados primero, descalzos después, y pasó a manos privadas en la desamortización de Mendizábal. Paco Retamero y su socio Flavio Salesi pensaron en ubicar la bodega en ese precioso entorno, aunque la recuperación y puesta a punto les costará finalmente una auténtica for-

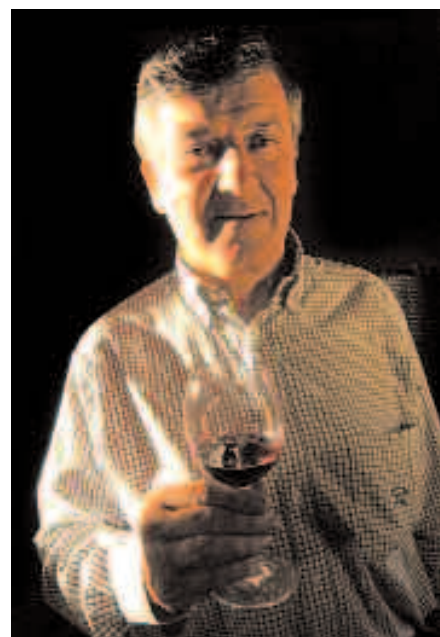
tuna y años de obras. Poseen seis has. de viñedo, todo joven, donde se reúnen las consabidas Cabernet y Merlot de todo viñedo serrano, con alguna menos vista en aquellos lares, como la Syrah, la Graciano o la Garnacha, un capricho de Paco que puede surtir efecto si se trabaja bien. De la primera cosecha ya podemos hablar, y muy bien. Porque es un vino con carácter y corazón, moderno bien equilibrado y concentrado, a pesar de la juventud de la viña. Lástima que la cantidad no llegue ni para el gasto de casa. La bodega de José María Losantos es solo un proyecto, pero sus viñas, situadas a más de 700 metros de altitud, son una hermosa realidad. Como buen riojano echa mano del Tempranillo como base de su futuro vino. Acompañado, cómo no, de Merlot y Cabernet.

Con las medidas exactas

Me gustan las personas previsoras que planean su futuro con mucha antelación. Tal vez porque es una de las virtudes que jamás podré poseer. Theodor Conrad era presidente de un grupo alimenticio de Suiza, dueño también de fábricas en China, pero cuando llegó de visita a Ronda, hace ya muchos años, decidió que era la tierra ideal para un buen retiro. Pero, como suele ocurrir, llegado ese feliz momento, los hombres que han trabajado toda la vida no

pueden permanecer quietos. Y hacer su propio vino es una tentación poderosa. Con la meticulosidad de su «vida anterior», mandó edificar una bodega bajo el estricto precepto de la antigua filosofía china Feng Shui. Todo, desde los colores elegidos a la disposición de cada sector, el lugar del emplazamiento o el minuto exacto del comienzo de la obra fue seguido con riguroso orden. La verdad es que el edificio queda muy atractivo, con las viñas y los olivos a su alrededor, siete hectáreas de Cabernet (Sauvignon y Franc) Merlot, Tempranillo, Petit Verdot y una nueva cepa que aumenta la extensa nómina varietal en la comarca: la Malbec, que por cierto en esta cosecha de 2003, es sin duda el mejor logro de la bodega. La afición ha llegado a tal extremo que arrancará los olivos para plantar más viña. El vino se llamará «Creación Conrad», y quiere llegar a las 80.000 botellas de producción en el futuro.

Una de las mayores extensiones de viña de la serranía pertenezca a José Antonio Itarte. Es un industrial que ha hallado en Ronda la manera de entretener su adición al trabajo después de su retiro. Este «joven» viticultor, tal es la energía que desprende, supervisa las obras que en fase de terminación se llevan a cabo en la finca Los Aguilares. Son 17 hectáreas de Petit Verdot, Tempranillo, Cabernet y la Pinot Noir



El suizo Theo Conrad en su nave de elaboración del Coto San Jacinto.

CAVA
ILOPART
Viticultores desde 1385 • Cava desde 1887

LLOPART CAVA S.A.
Industria, 40 • Ap. de Correos 29 • 00770 Sant Sadurn d'Noya (Barcelona, Spain)
tel. 93 899 31 25 • Fax: 93 899 30 30 • e-mail: llopartcava@llopart.es
Cava a Merlot con Ilopart de Sant Sadur

CUANDO LOS VINOS BUENOS SE ACABAN...
...SE VAN AL PARAISO.

Ganador del Premio al mejor vino LUBERRI MACERACIÓN

BODEGAS LUBERRI - MONJE AMESTOY
Camino de Rehoyos, s/n Tel./Fax: 945 60 60 10
01340 ELCIEGO ÁLAVA

LU S ALEGRE
“La Evolución”

Nuestros comienzos, hace ya 30 años, arrancaron con la elaboración de Vinos Jóvenes de Alta Calidad. Mejorando los procesos y seleccionando nuestros propios viñedos, alcanzamos la plenitud del Vino Joven siendo considerados mejor Vino Joven en Primer 2001 y finalistas en 2002. Pero queríamos más. Innovando y evolucionando, hace ya 10 años elaboramos nuestros primeros Crianzas y Reservas. Seleccionando maderas, desechando uvas y vinos que no alcanzaban nuestras premisas, encontramos el único camino para hacer lo que día a día y vendimia tras vendimia buscamos: El placer absoluto en una copa de vino.

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

Calidad en la mesa
Solaguen

AVDA. DE LOS HERMANOS DE LOS RIOS S. A.
Avenida Muruzábal, 44 • 48100 Labastida (Álava)
Tel.: 945 33 33 41 Fax: 945 33 33 44
bodegas@solaguen.com www.solaguen.com



Finca Los Frutales, de Bodegas Fernández, en Ronda. Abajo, Paco Retamero, uno de los propietarios de la bodega «Los Descalzos Viejos» ubicada en un convento de Trinitarios (1505).



como toque exótico y personal. Para director de la bodega ha llamado a Juan Manuel Vetas, uno de los pioneros viticultores de la comarca. Emigrante en Francia, vino a plantar los viñedos del Cortijo las Monjas desde Burdeos enviado por Alexis Lichine.

La seducción de aquella tierra tuvo tal efecto que solo volvió al país vecino de visita. Y se quedó al cuidado de la viña que él mismo plantara en la finca del príncipe. Años después, ya en su propia finca llamada El Baco, ha edificado un pequeño lagar que bien podríamos denominar «de garaje». Aún minúsculo, espacio le sobra para elaborar la uva que ofrece su única hectárea

de viña. Tiene plantadas Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc, aunque el 80% lo ocupa la Petit Verdot. En el 2001 produjo un vino de este varietal realmente espléndido que duerme en su bodega a la espera de su puesta en el mercado.

Futuro imperfecto

La bodega de Las Monjas, que ahora pertenece al grupo Arco, en estos momentos es toda una incertidumbre. De momento sus vinos no llevan la contraetiqueta de la Denominación. A la espera de realizar las obras de una nueva bodega, la materia prima fermenta en sus depósitos, pero la crianza y posterior embotellado se realiza

muy lejos de aquellas tierras. Tal vez por ello los vinos solo responden al nombre de «vino de mesa». Según me aseguraron, en aquellas viñas no hay ni una sola cepa de uva blanca, aunque la botella de uno de los vinos con la etiqueta del príncipe encierra un buen blanco ¡de Viura!

Toreros, artistas y bandoleros

Tragabuches fue un famoso artista que tocaba varios palos. Matador de toros de la ortodoxa escuela de los Romero, cantaor flamenco, y, por circunstancias de la vida, bandolero de la partida de los afamados «Siete niños de Écija». Su fama no se acabó con su desaparición, sigue en la me-

moria de Ronda y le da nombre a uno de los escasos restaurantes andaluces con estrella Michelin. Pertenece a una familia que lleva varias generaciones en la restauración. Uno de los hijos, Manuel María López, es el que dirige el sorprendente restaurante. Además regenta, con ayuda de su esposa, el precioso hotel El Juncal, un remanso de paz a la salida de Ronda. Su pasión por el vino le ha hecho montar una pequeña bodega junto al hotel -cuando digo «junto al hotel» es que se ubica en el mismo edificio, de forma que en la pulcra recepción de diseño, se puede percibir el aroma inconfundible de las fermentaciones-. El enólogo es José Antonio Alía, aunque supervisado por el incansable Ignacio de Miguel. Su primer vino está a punto de aparecer, siguiendo la costumbre de buscar celebridades rondeñas, y se llamará «Pasos Largos» en honor del último bandolero español muerto al pie del cañón. El tinto, buen hijo de Ignacio, es de corte moderno, mucha fruta y madera nueva y comedida. Es uno de los «terratenientes» viticultores, posee 15 has. de viñedo divididas en varios majuelos, que le da ca-



Bodega Conrad, viña Coto San Jacinto, del suizo Theo Conrad.

rácter complejo, dada la diversidad de tierras que posee la comarca.

Un tipo insólito

El alemán de nacimiento, Friedrich Schatz (Federico para los rondeños), posee la aureola de los elegidos. Ha descubierto en Ronda la tierras del Edén, de su edén esen-

cial, y afirma en su perfecto andaluz que el terruño de «La Sanguijuela», su pequeña finca, «se encuentra hecho, maduro, en el momento óptimo para dar vinos de calidad. Cien años después, o cien años antes no tendría esa característica tan especial que ahora ofrece». Su propia teoría le hace faenar según las fases de la luna, y aprovecha al



Ignacio de Miguel con una hoja de Cabernet Sauvignon. A la derecha, José Antonio Itarte con las barricas de Exlotaciones Agrícolas «Los Aguilares». Abajo, el enólogo Pablo Ortigueira de Bodegas Fernández en la Finca Los Frutales.

máximo toda la energía positiva que puede captar, incluyendo una forma de poda que hace la cepa redonda, insólita en España. Ecologista convencido, aunque no fundamentalista, en la finca se pueden encontrar, estratégicamente distribuidas, plantas aromáticas para atraer insectos depredadores del pulgón y otras plagas de la vid. La fuerza eléctrica que utiliza proviene de fuentes renovables propias, porque «es mucho mejor para el vino que la proveniente de otro origen, por ejemplo la atómica». Una gran cualidad le avala, y es que cree firmemente en lo que hace y el porqué lo hace. En sus tierras renegridas por un manto profundo de arcilla y limo se plantaron, allá por el 82, las primeras cepas de la nueva etapa de la viticultura serrana. Los comienzos no fueron

nada viables, porque las autoridades no permitían la plantación de nuevas viñas, después, y con la llegada de inversores de «sangre azul», como nos cuenta él, la cosa fue mucho más fácil. Todo en su bodega es de juguete, pero por ahora le basta para elaborar el producto de sus tres hectáreas de viñedo. Trabaja duro todo el año para mantener la finca como él la concibe, los trabajadores «extras» de que dispone son sus padres, que viajan desde Alemania cuando los necesita. Desde allí se trajo un buen número de variedades que han fructificado bien la mayoría de ellas. Las Riesling, Trollinger, Spätburgunder, Muscattrollinger o Lemberger (Blaufrankisch) se unen en el viñedo con las Cabernet, Merlot o Chardonnay, cepas más conocidas. Elabora toda una batería de vinos, blancos, rosados, tintos, monovarietales, y todavía dice que le faltan un par de ellos para completar la gama. De las primeras había que fijar la atención en la Lemberger, de la que probamos un excelente vino recién fermentado, todavía con los recuerdos de mosto y deliciosos aromas de fruta, succulento y sabroso. También un es-

tupendo vino del año pasado sacado de barrica. Esta variedad de origen alemán ha hallado su segunda patria en aquellos valles serranos. Puede significar uno de los recursos para la comarca, para hacer un vino que se diferencie del resto.

La escuela ecológica ha prendido en otra bodega, muy cerca de la Sanguijuela: la Finca Los Frutales. Pablo Ortigueira, enólogo y director técnico, trabaja las cuatro hectáreas de viñedo con la técnica de abonados orgánicos y plantas aromáticas para atraer insectos beneficiosos. Allí conviven las consabidas Cabernet y Merlot, la Syrah y la Garnacha con que elaborar unos pocos millares de botellas (en el futuro quieren llegar a 70.000, ampliando el viñedo). La bodega, propiedad del constructor Joaquín Fernández Torres, ahora en obras, ya ha elaborado el primer tinto, ligero y agradable, que saldrá con la etiqueta de vino ecológico.

Luz sobre el tinto andaluz

La finca el Chantre pertenece al matrimonio formado por José Manuel Ramos-Paúl Ruano y Pilar Martínez-Mejía Laffitte. Son bas-



tante jóvenes, venidos del mundo de las finanzas, pero el vino ha calado tan hondo en ellos que, aseguran, ya no podrían volver atrás. Era tanta la ilusión, que en la primera cosecha se les volaban las horas en la cinta de selección, y hasta dormían en la bodega. Es el viñedo más extenso de la comarca con 25 has. Merlot, Cabernet, Syrah y un buen porcentaje de Tempranillo sobreviven en aquellas tierras de negra arcilla, sembradas de pedruscos blancos en un contraste espectacular. En uno de los parajes más bonitos del entorno, y debajo justo de la ciudad ibero-romana de Acinipo, se está excavando una bodega preciosa en su conjunto, con túneles bajo el monte que llegarán a los 60 metros de longitud, dura tarea en el arcilloso terreno que llevan a cabo mineros checos. Su primer vino tuvo un bautizo por todo lo alto. Como un primer espada, lo presentaron en la Real Maestranza de Ronda donde acudieron personajes importantes. El diseño de la etiqueta es obra de los diseñadores andaluces Victorio & Lucchino.

Un dulce final

En toda carta de lujo no puede faltar uno o dos postres de ensueño. Y nosotros, todavía sin saberlo, nos encaminamos hacia un dulce

final de nuestro menú largo y estrecho. Porque, siguiendo las huellas del tinto, nuestros pasos acabaron en la finca que López Hermanos posee en Fuente de Piedra, un blanco pueblo situado casi donde se acaba Málaga. Vistahermosa, así se llama la finca, supongo que por los kilómetros de llanura que se abarcan con la mirada en la lejanía. Allí nos esperaba Francisco Medina (foto de la derecha), director técnico, acompañado del director de viticultura. No hallamos tintos, las cepas de Syrah de la preciosa finca todavía dan sus primeros pasos. Pero en aquella bodega se respiraba el fuerte y agradable aroma de las fermentaciones. El recibimiento que nos dieron fue fructífero porque nos esperaba una cata de lujo. Los primeros vinos de este año en batería, los dulces naturales, los naturalmente dulces, tiernos... varios tipos con las variedades opulentas: Moscatel de Alejandría, Morisco (de grano menudo) y Pero Ximén. Después mi viejo amigo Paco Medina me puso al corriente de que la emoción por elaborar tintos también ha llegado a las tierras de la Axarquía, y me avisó de que en Antequera, Joaquín García Ordóñez hace un tinto muy bueno. Efectivamente, lo hemos probado y creo que es uno de los mejores catados en nuestro pe-



riple. Un precioso final nos esperaba en la laguna salada que hay cerca de Fuente de Piedra, donde los flamencos se han quedado como inquilinos fijos. Dicen que cuando la comida escasea en la laguna, las aves más fuertes van a buscarla a Doñana, o incluso al delta del Ebro. Algo especial tiene Andalucía que hasta las aves viajeras se quedan para siempre. Y ahora hasta vinos tintos. ■

TEXTO: BARTOLOMÉ SÁNCHEZ
(bartolome.sanchez@vinum.info)

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

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

www.vinoble.com



Daniel García Reinaldo, chef del restaurante Tragabuches

ALGO MÁS QUE BEBER

DORMIR

PARADOR DE RONDA
Plaza de España, s/n
29400 Ronda
Tel. 952 87 75 00
Fax 952 87 81 88.
ronda@parador.es

Una impresionante vista de la serranía desde los mismos vuelos del espacio, con el servicio acostumbrado en Paradores.

HOTEL EL JUNCAL
Ctra. Ronda-El Burgo, km. 1.
29400 Ronda

Para dormir arrullado entre la fermentación del vino y el canto de los pájaros. Un buen desayuno, personalizado.

COMER

TRAGABUCHES
José Aparicio, 1.
29400 Ronda.
Tel. 952 19 02 91

Uno de los pocos restaurantes andaluces con estrella Michelin, y realmente merecedor de ella. Cocina imaginativa.

PEDRO ROMERO
Virgen de la Paz.
Tel 95 287 11 10

Buena cocina a pesar de su excesiva tipicidad. Ambiente taurino. Museo de toreo.

COMPRAR

ACA
Espíritu Santo, 37.
29400 Ronda.
Tel. 952 87 50 00

Los clásicos y soberbios productos de la Serranía de Ronda: jamones y embutidos de ibérico, conservas ecológicas, aceite de oliva, o miel con el sabor de la tierra.

VISITAS / TURISMO

PARQUE NATURAL DE GRAZALEMA

SIERRA DE LAS NIEVES

LOS ALCORNOCALES

RUINAS DE ACINIPO

PASEO POR LA RONDA MONUMENTAL

Plaza de Toros de la Real Maestranza, Puerta de Almocábar, Palacio de Mondragón, Puente Viejo, Casa del Rey Moro, Puente nuevo.

Aromas frutales y florales
con notas tostadas,
compleja y mineral.

Malagueños

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

Aromas de
fruta madura.
Impregnado con
recuerdos de
moscatel.

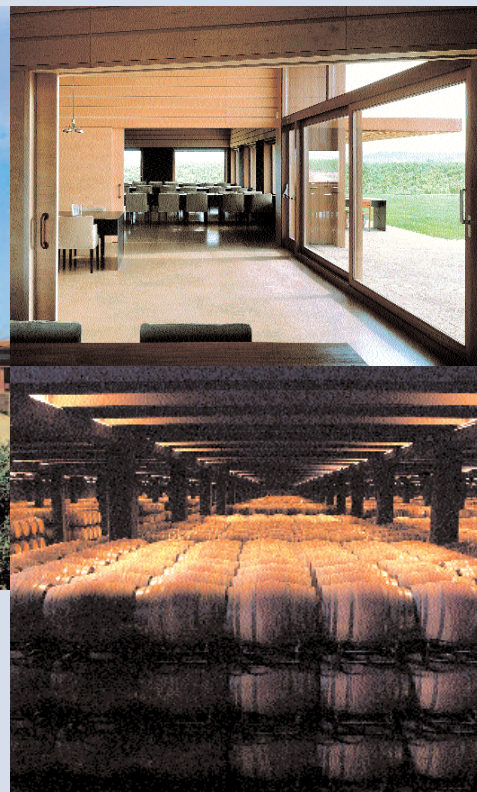


Blanco seco.
Pálido, brillante, aroma floral,
frutas frescas, ligero, sedoso,
equilibrado y largo postgusto,
con 85% Moscatel Morisco
y 15% Chardonnay.

www.lopezhermanos.com



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



BODEGA JUAN ALCORTA

Campo nuevo

La mítica Bodega Campo Viejo es la piedra angular sobre la que se sustenta Bodega Juan Alcorta, una finca idílica que da continuidad al trabajo que Bodegas y Bebidas lleva realizando en la D. O. Ca. Rioja.

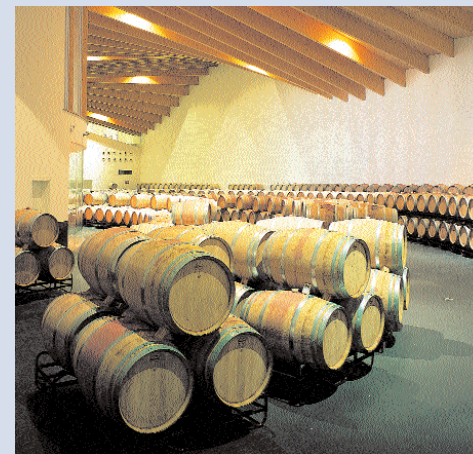
El año 2001 fue el punto de inflexión en el devenir y la transformación de una bodega con peso específico en La Rioja. En dicho año Bodega Campo Viejo (fundada en 1963), bajo la presión residencial, abandona su emplazamiento en el casco urbano de Logroño para trasladarse, convertida en Bodega Juan Alcorta, a una finca singular situada en La Rad de Santa Cruz, al lado del camino viejo de Fuenmayor, en la capital riojana. Una finca de 110 has., en su mayor parte de viñedo de calidad excepcional. La nueva bodega de elaboración, dedicada en exclusiva a vinos de crianza, reserva y gran reserva, recibe el aporte de uva correspondiente a 1.900 has., de las 3.560 que Bodegas y Bebidas controla dentro de la D.O. Ca. Rioja (400 has. de viñedo propio y el resto vinculado). Esta superficie se distribuye por toda la D.O., destacando los viñedos que la bodega tiene en Quel (Rioja Baja), Navarrete y Torremontalbo (Rioja Alta) y La Rad, una zona privilegiada enclavada en la zona central de La Rioja. En general, se trata de viñas viejas, ya que el 65 por ciento del viñedo supera los 25 años, el 33 por ciento serían viñas de 15 años y sólo el 2 por ciento es viñedo joven (de 4 años).

En Juan Alcorta se cultiva mayoritariamente la variedad Tempranillo, aunque también hay parcelas de Garnacha, Graciano y Mazuelo. Los viñedos están cultivados según prácticas predefinidas, de forma que cada uva esté predeterminada para un tipo de vino específico. La selección es una práctica primordial, desde la viña hasta la bodega. La vendimia se realiza manualmente y las uvas se transportan a la bodega en un tiempo no superior a dos horas. Algo realmente novedoso es que tanto la uva como el vino se mueven por gravedad. Juan Alcorta destaca por ser un ejemplo de racionalidad en todos sus procesos. Los espacios destinados a la crianza, que albergan con mimo las dos marcas de la bodega, Campo Viejo La Finca Crianza y Campo Viejo La Finca Reserva, tanto en barrica como en botella, comparten cualidades: estructura ordenada y modulada para su mayor aprovechamiento y versatilidad, ventilación cruzada natural y control de las constantes (15º de alcohol, 80 por ciento de humedad), jaulones para botellas y soportes para barricas metálicos. El total de barricas es de 70.000 (70 por ciento de roble americano, y el resto, francés) que tienen

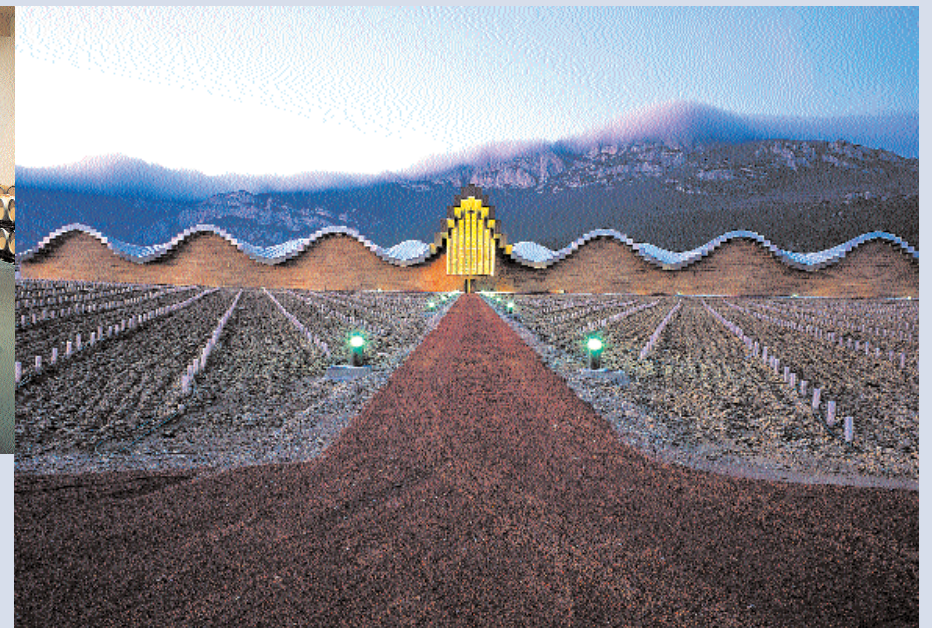
Juan Alcorta apuesta por la armonía, con una bodega integrada en su entorno y la racionalidad en todos los procesos de elaboración y crianza. El edificio social alberga un salón-comedor con capacidad para 40 personas.

una edad media de 9 años. En el botellero, 6.000.000 de botellas descansan en los jaulones, en un ambiente aislado, preservado de las corrientes de aire y cambios de temperatura. El proyecto Juan Alcorta se sustentó sobre la idea de construir una bodega moderna, en el sentido más funcional de la palabra, desde el tratamiento de la uva hasta el cuidado y seguimiento de la crianza, que incorpora-se toda la experiencia acumulada por las personas que trabajaron durante años en la antigua bodega. El resultado: una bodega ubicada en un altiplano elevado sobre el valle del río Ebro, con un viñedo a modo de château, mientras que la bodega, cuyo tamaño hace impensable situarla sobre el cerro, se construye haciéndose parte de él, a la manera de una obra de «land art», oculta desde el viñedo. La renovación se impone para afrontar el futuro.

BODEGA JUAN ALCORTA
La Rad de Santa Cruz
26006 Logroño (La Rioja)
Tel. 941 279 900
E-mail. info@byb.es
www.byb.es



Diseñado por Santiago Calatrava, el edificio de Bodegas Ysios pugna por ser el enclave más futurista de España, donde elaboran los mejores vinos del nuevo milenio. Aquí la enología está totalmente dedicada a sacar la máxima expresión de un viñedo privilegiado.



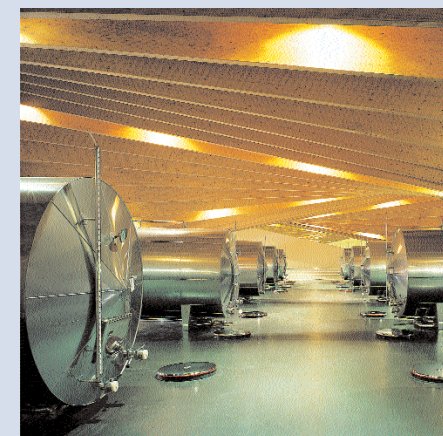
BODEGAS YSIOS

Bandera de modernidad

Integrada en su entorno, al pie de la Sierra de Cantabria, mirando a la centenaria villa de Laguardia, en el corazón de la Rioja Alavesa, se encuentra Bodegas Ysios, la más futurista de todas las que integran el grupo Bodegas y Bebidas.

Ysios evoca el mundo mágico de Isis, la diosa egipcia, madre de todos los dioses, que velaba por el cuidado del proceso de transformación de la uva en vino. Un proyecto vinícola exclusivo que, bajo el nombre de Iverus, respira alta calidad con marcados matices elitistas. Es, a pesar de su reciente apertura, una de las bodegas más visitadas de España, no sólo por la calidad de sus vinos, sino por su arquitectura de vanguardia, diseñada por Santiago Calatrava. La selección de las mejores cepas y la modernidad de sus planteamientos productivos convierten a Ysios en una bodega

única en el mundo. El viñedo con el que cuenta se ubica en la Finca Pinar Rioja, en los parajes La Rad de Santa Cruz y Cañada Valhondo (Logroño), una de las zonas europeas más señeras en la producción de uvas de calidad. En este emplazamiento se han diferenciado doce parcelas en las que el terreno se manifiesta con distinta expresión (nueve en La Rad, dos en la Cañada, más la que se corresponde con las 6 hectáreas que rodean la bodega). En total 50 has. de los mejores viñedos que Bodegas y Bebidas (B&B) posee en La Rioja. La edad media de la viña, donde el protagonista es la variedad Tempranillo, es de 25-30 años, y toda su producción se vendimia manualmente. En la propia viña se analiza la madurez de la pulpa, del hollejo y de las pepitas; azúcares; acidez; pH; antocianos; polifenoles en hollejo y pepita; y el peso de la baya. Gracias a esta primera selección, la uva llega a la bodega en menos de una hora, donde se realiza una segunda criba en la mesa de selección, de ahí va a la despalladora-estrujadora y pasa directamente a los depósitos por gravedad. La capacidad de la bodega es de un millón de kilos de uva, y las vinificaciones son muy específicas: cada parcela tiene cuenta con potencial y sus peculiaridades de maduración.



Cada una se vinifica con su propia temperatura y remontajes, con o sin aeración, con su específico tiempo de maceración. Todo el proceso de elaboración y crianza está supervisado, mediante catas sucesivas (de la uva, del mosto y el lote de vino de cada barrica) y análisis químicos continuos, por Hervé Romat, coordinador de enología de Iverus, y Diego Pinilla, enólogo de Ysios. Ambos se imponen un estricto rigor para la buena marcha del objetivo que persiguen: máxima calidad y expresión en los vinos. La nave de crianza tiene capacidad para 4.000 barricas. En la actualidad cuenta con 1.000 y se estima que a lo largo del año se llegarán a las 2.000 barricas, el 40% de roble americano y el resto de roble francés tipo Allier. Hacia el mes de noviembre, cuando ya ha terminado la fermentación maloláctica, se decide qué tipo de barrica se destina a cada vino. Vinos de la factura del Ysios Vendimia Seleccionada '99 o el Ysios Reserva '99. Dos vinos que expresen con sabiduría y respeto las características únicas de la Rioja Alavesa. En Bodegas Ysios todo está meticulosamente pensado y planificado para plasmar la singularidad de un terruño privilegiado y una filosofía de trabajo vanguardista.

BODEGAS YSIOS
Camino de la Hoya, s/n
01300 Laguardia (Álava)
Tel. 945 600 640
E-mail: ysios@byb.es
www.byb.es





CIGALES

La renovación paulatina

Cigales es de las últimas zonas vitivinícolas de España que quedan por descubrir. Así opinan no solamente los bodegueros que se han asentado recientemente en la zona. No pocos de los enólogos que trabajan en las comarcas vecinas de Ribera del Duero y Rueda miran con ojos codiciosos a esta pequeña D.O. castellana, convencidos de sus interesantes posibilidades de desarrollo.

Si Ribera del Duero siempre ha sido el hijo pródigo de la viticultura castellana, Cigales fue el niño desafortunado que nunca llegó a deslumbrar. Es como si a la zona le hubiese faltado gente visionaria que durante el *boom* español del vino en los ochenta hubiera servido de anzuelo para atraer tanto a inversores como a clientes. La historia de Cigales no es la misma que la de las zonas lindantes como Ribera o Toro, que se dejaron besar por unos príncipes de la sabiduría vitivinícola para despertarse de un largo y profundo sueño, para luego ascender en un suspiro al olimpo del vino español. No, la historia de Cigales es una lucha larga, nada principesca, por librarse de prejuicios tanto por parte de los profesionales como de los consumidores, quienes durante casi dos décadas dieron la espalda a una zona que no supo sorprenderles.

Si retrocedemos en el tiempo, la historia de Cigales se nos presenta igual o más gloriosa que muchas otras denominaciones españolas. Con la reconquista llegaron los monjes cistercienses, y con ellos nuevamente la viticultura a la meseta castellano-leonesa. En los siglos XV y XVI, los vinos de la pequeña localidad de Cigales y de los pueblos circundantes, como Cubillas o Mucientes, gozaban de una justa fama por su deslumbrante color y su carácter armonioso y amable. También el camino de Santiago, que discurre no muy lejos de Cigales, aportó lo suyo. Entre las decenas de miles de viajeros que recorrían el camino año tras año, más de uno llevaba una cepa en su mochila, lo que convirtió a Cigales en una de las lugares con más variedades de uva de España. Cuando pocos años antes de que la zona llegara a ser Denominación en 1991 se realizó un estudio ampelográfico, se encontraron todavía unas treinta variedades en total, entre ellas la blanca Chasselas de tierras tan lejanas como el lago de Ginebra.

Tal vez eso fue uno de los motivos que condicionó durante siglos el estilo de vino de la zona. Durante mucho tiempo el vino más conocido de la zona fue el famoso Clarete de Cigales. Nada que ver tenía con los claretes que surgieron después en la zona de Valdepeñas. En Cigales el clarete procedía de uva mezcla de cinco o seis variedades de uva plantadas en una misma parcela. Esta uva se

Trigueros del Valle, con la iglesia de San Miguel y la Ermita de Santa María del Castillo.

maceraba hasta bien entrada la fermentación, y luego se prensaba. Eran tintos claros pero honestos que disponían de la acidez de la uva blanca y del color y de los taninos de un vino tinto. En Castilla, estos caldos se llamaban *ojo de gallo*. Aún hoy el viajero que pasa por Cigales en otoño puede presenciar el espectáculo que dan algunos viñedos viejos con los colores de hojas de distintas variedades.

Más tarde, ya en el siglo pasado, con las primeras técnicas modernas llegó el turno al tipo del rosado pálido que llegó a conquistar la franja norte de España, donde recibió justa aceptación en los bares de la costa junto a los tintos cosecheros de la Rioja. Se seguía llamando clarete, aunque ya era un rosado en toda regla, sangrado y fermentado en frío. A pesar de que Cigales no haya dejado de ser una tierra de rosados -la mitad de la producción se sigue embotellando como rosado, aunque en su mayoría se trata del llamado «Cigales nuevo» de color fresa y muy afrutado que debe incluir la añada y que sale pocas semanas después de la vendimia-cuenta ya con un notable número de bodegas ambiciosas empeñadas en mostrar que sus tintos están a la altura de cualquier otro vino de la cuenca del Duero.

Viñedos de altura

El clima no se lo pone fácil a los viticultores y enólogos de la pequeña D.O. Aunque a primera vista no lo parece, Cigales cuenta con más viñedos en altura que cualquier otra zona de España. La gran mayoría crece entre los 720 y 760 m. de altitud. Las frecuentes heladas han llevado a muchos viticultores a plantar sus viñedos en los pequeños altiplateos, tan típicos en la orografía del paisaje de Valladolid, puesto que en los valles las heladas son más despiadadas todavía.

Por la vertiente este, la zona está protegida de los fuertes vientos procedentes del Atlántico por los Montes de Toro. En el oeste, el río Pisuerga mitiga algo las extremas condiciones climáticas de la meseta. Aún así, Cigales sufre las temperaturas medias más bajas de todas las zonas vitivinícolas de la Comunidad. En Cigales no hay día sin viento, y aún en los años más extremos los días de calor son escasos. Es una zona siempre al borde del abismo, con poca lluvia, fuertes vientos que fomentan el corrimiento de la flor, heladas fortísimas y un permanente peligro de granizo durante el verano debido a las imprevisibles tormentas que suelen azo-



Arriba, la enóloga Carlota Oradre, de Bodegas Museum. Abajo, Adolfo González, Director Técnico de Bodegas Emeterio Fernández, de Fuensaldaña.

«Yo había elaborado en Ribera del Duero, y comprobé su parentesco con Cigales, con un clima igual de duro»

Gonzalo Rodríguez

«Pensé limitarme estrictamente a elaborar vinos no tan gordos y recargados de alcohol, sino finos y elegantes»

Emeterio Fernández



Arriba, viñedo El Perdiguero, en Corcos del Valle, y las Bodegas Museum al fondo. Sobre estas líneas, Emeterio Fernández, delante de su bodega de Fuensaldaña.

tar la meseta castellana en esa época del año. El paisaje está más dominado por el trigo que por el cultivo de la vid. La superficie de viñedo no alcanza a las grandes extensiones de otras zonas. Sobre todo en el páramo y en las laderas de los cerros pelados, los suelos pardos delatan el alto contenido de sustancias calcáreas que lo componen. Suelen ser pobres, aunque en el fondo de los barrancos existen tierras arenosas de bastante profundidad. Sin embargo los terrenos clásicos de Cigales son suelos muy cascajosos de origen fluvial, óptimos para la elaboración de grandes tintos. Visto así, puede parecer extraño que la D.O. Cigales haya tardado tanto en saltar a la fama. La respuesta está, o mejor dicho estaba, en el viñedo. Cuando le preguntamos hace una década a Mariano García, entonces todavía jefe técnico de Vega Sicilia, por qué Cigales no ejercía ninguna atracción sobre los enólogos españoles de fama, que en aquella época comenzaban a moverse por todo el país, el contestó: «La zona en sí tal vez tenga las mejores posibilidades de toda la región en lo que a los suelos y clima se refiere. El problema es que en muchos viñedos se mezclan buenos clones con material bas-

tante inútil. Habría que hacer una selección muy cuidadosa y eso exigiría paciencia, tiempo y una buena inversión de dinero».

El reino de la Tempranillo

El comentario de Don Mariano resultó ser casi visionario, porque justo hace una década entró en vigor el plan de reestructuración de parte del viñedo de Cigales. En la última década se han replantado unas 800 has. de Tinta del País, como se llama a la Tempranillo en Cigales. Gracias a ello, más del 70% de las 2.700 has. inscritas en el Consejo Regulador de Cigales acogen esta variedad reina de España. Solamente Rioja, Ribera del Duero y Toro cuentan en sus viñedos con porcentajes parecidos. Esto ha llevado al Consejo a exigir en el nuevo reglamento de la D.O. que un tinto con la Denominación de Cigales deberá ser elaborado con por lo menos un 80% de Tinta del País.

El despliegue paulatino

No es que no hubiera bodegas hace diez años. Lo que ocurría era que entonces, de las 44 bodegas y lagares que existían, solamente 14 embotellaban sus vinos. Hoy la situación es la contraria. Una treintena el-



En los siglos XV y XVI, los vinos de Cigales gozaban de justa fama por su deslumbrante color y su carácter armonioso.

Arriba, vista panorámica de Trigueros del Valle. Sobre estas líneas, Félix Lezcano, de Bodegas Lezcano Lacalle, en Trigueros del Valle.

No hay mejor compañero de mesa

ANGEL LORENZO CACHAZO
C/Estación, 53
47220 Pozádez (Valladolid)
Tel. 983 82 24 81
Fax 983 82 20 12
e-mail: bodegamarrivilla@jet.es

CAVA
LLOPART
Vitivitadores desde 1885 • Cava desde 1887

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

Casa Gualda
Gran Vino para Guardar
SELECCION C&J
UNFILTERED

PRODUCCION POR
BODEGAS NTRA SRA DE LA CRUZ S. COOP.
PRIZAMARCO (TUENCA) ESPAÑA
TEL. 34 901 71 73 FAX 34 901 71 202
cava.gualda@telefonos.es

Desde el Quijote nunca la Mancha hizo nada mejor

bora ya con marca propia, y alguna otra anuncia que lo hará próximamente. Lo que no ha ocurrido es un despliegue espectacular de grandes empresas vitivinícolas - con una excepción- aunque nombres conocidos ya hay de sobra. Carlos Moro (Grupo Matarromera), el trío de enólogos Ana Martín (Itsasmendi, entre otras), María Pinacho (Grandes Bodegas) y Pepe Hidalgo (Bodegas Bilbainas), el omnipresente técnico riojano Telmo Rodríguez o el artífice del aclamado Tinto Leda, César Muñoz, llevan más o menos tiempo elabo-

Finca La Legua, de Emeterio Fernández, en Fuensaldaña, con el enólogo Adolfo González a la izquierda de la foto.



rando en Cigales. El despliegue de estos pesos pesados de la escena vitivinícola española ha sido más bien cauteloso, sin mucho ruido, pero con resultados más que satisfactorios. Los de mayor impacto sobre la crítica han sido sin duda el trío Martín, Pinacho, Hidalgo con su vino Traslanzas, un tinto grande elaborado de un único pago de 10 hectáreas de más de 50 años de edad, en el pueblo de Mucientes. Es sin duda una interpretación conseguida de lo que puede ofrecer la uva Tempranillo en Cigales por su nítida expresión frutal y su vigor contenido y armonioso en boca. Telmo Rodríguez cambió de registros y se concentró en la Garnacha de cepas viejas, uva casi desplazada de la zona, para formar un cuvée con Tempranillo y elaborar el Viña 105, un tinto joven, expresivo y muy jugoso. Carlos

Moro, por su parte, decidió seguir los pasos de su familia, que antiguamente estaba produciendo claretes en Cubillas y que montó la Bodega Valdelosfrailes. Fiel a su estilo, ha conseguido con su vino un caldo maduro y accesible, con una crianza bien medida y marcados toques minerales. Es tal vez el Cigales más internacional por ahora, pero con el inconfundible sello de una Tempranillo muy trabajada.

Con pies de plomo

La única empresa de peso a nivel nacional que se ha atrevido a invertir ha sido Barón de Ley, aunque «al principio -como admite Víctor Fuentes, uno de los directivos del grupo- fue porque la Ribera del Duero como zona para invertir, tenía unos precios prohibitivos. Aunque después, con la primeras pruebas, quedamos encantados. Cuando contratamos a Gonzalo Rodríguez como jefe técnico para todo el grupo, y él nos confirmó que se podían hacer grandes cosas en Cigales». Gonzalo Rodríguez nos habla de las posibilidades de la zona: «Yo había elaborado en Ribera, y comprobé su parentesco con Cigales. Es curiosísimo que aquí aunque el clima es igual de duro que en la Ribera, la uva madura en un buen año unos seis días antes. Y esto es decisivo a la hora de evitar las lluvias de otoño. También le noto al Tempranillo de Cigales un tannino algo más suave y redondo. Pero la gran fortuna de la zona es la mineralidad de sus suelos. Por muy golosos y maduros que intento hacer los vinos de nuestra bodega aquí, siempre cuido el aspecto mineral».

Para dotar la nueva Bodega, que se llama Museum, igual que los vinos, de las bases necesarias se compraron 30 hectáreas de viñedo viejo y se trabaja con más de 80 proveedores. Museum, que ha presentado sus primeros vinos en septiembre, quiere llegar producir 1,5 millones de botellas entre crianzas, reservas y grandes reservas. ¿Y cómo son los nuevos vinos de Museum? Pues muy al estilo de Gonzalo Rodríguez: Voluptuosos, frutales y jugosos, vinos que anuncian un nuevo amanecer en la zona. Pero todos ellos no son hasta ahora más que la guinda sobre una tarta que es igual de interesante y que ha deparado más de una sorpresa en los últimos años. Estamos hablando de las bodegas de siempre que han luchado por la bandera de Cigales durante años y que ahora están empezando a cosechar sus frutos.

Los pioneros

Uno de los viticultores más audaces es sin duda Félix Lezcano, el actual presidente del Consejo Regulador. Convencido de las posibilidades de Cigales, plantó ya en los ochenta unos viñedos de Tempranillo en un alto cercano al pueblo de Trigueros del Valle, y los completó con un poco de Cabernet. Aquí el viento sopla sin cesar, pero los suelos muy pedregosos son óptimos para una uva que proporciona vinos complejos y minerales. Sus tintos suelen ser arropados por abundante madera que necesita tiempo para integrarse. Luego se presentan frutales, suaves, con bastantes notas especiadas y balsámicas. Su gran logro ha sido sin embargo la renovación de la imagen del rosado de Cigales. Su famosísimo Docetañidos con un coupage clásico de Tempranillo, Albillo, Verdejo y actualizado con un pequeño porcentaje de Sauvignon Blanc marca pautas en Castilla y León.

Otros dos productores han marcado la evolución de los tintos. Por un lado, la conocida dinastía bodeguera Frutos Villar, activa en prácticamente toda la meseta, bodega que optó muy pronto por los tintos criados y que ha desarrollado un estilo entre clasicismo con maderas americanas y una fruta muy golosa que ha convertido su Viña Calderona en uno de los vinos más exitosos de Castilla, amén de haber ganado con él los más importantes premios nacionales.

El segundo es Emeterio Fernández, ya muy cerca de la capital de Valladolid. «Al comenzar el proyecto pensé limitarme estrictamente a elaborar vinos como a mi me gustan. No tan gordos y recargados de alcohol sino finos y elegantes, en fin agradables y bebibles», cuenta Don Emeterio. Su tinto reserva de la marca La Legua es toda una personalidad en la zona. Es fino y a la vez vigoroso, cerrado al principio, como muchos vinos complejos que necesitan su tiempo para abrirse. Pero luego encanta por su conjunto frutal-floral en nariz y su finura en boca.

También aquí, como en vinos de productores nuevos y desconocidos como Bodegas Pilcar, representa un papel importante el fino toque de minerales. Este perfil propio de la zona, gracias a los suelos cascajosos, podrá convertirse en un denominador común para los futuros grandes vinos de Cigales. ■

FOTOS: HEINZ HEBEISEN

(heinz.hebeisen@vinum.info)

Los terrenos clásicos de Cigales son suelos muy cascajosos de origen fluvial, óptimos para la elaboración de grandes tintos.



Foto: Heinz Hebeisen.

EL MITO DE BURDEOS

Los creadores del éxito

Burdeos es un crisol de estilos, filosofías, técnicas... y también de personas, el verdadero corazón de la mayor zona vinícola de calidad. Ante el aumento de la competencia, ellas son el garante de la vitalidad de la región.

Se llama Alain Raynaud. Es amigo de Robert Parker. Es el padre del primer vino del mundo que puede considerarse un *vino de garaje*. «¿Mi historia? ¿La verdad o una versión edulcorada apta para los medios de comu-

nicación?» Ni siquiera espera la respuesta para sumergirse en el río de los recuerdos, regresando a la década de 1960. En la ribera derecha del Dordoña todo marcha mal. Los viñedos apenas se cuidan, falta dinero

para comprar barricas nuevas, el viento se cuele por las rendijas de las ventanas y los techos están llenos de goteras. El hijo de vinitores no encuentra salidas en la bodega paterna: se matricula en la Universidad y

se licencia en medicina, pero sigue ayudando en casa. En vez de ir de veraneo a la costa como todos los demás, se toma todas sus vacaciones en el mes de octubre y las pasa en la oscura bodega elaborando año tras año el vino de sus padres, orgulloso del resultado. La Croix de Gay es uno de los mejores Pomerol.

Todo cambia en 1983. Un crítico enológico estadounidense, casi desconocido hasta entonces, se convierte en una estrella de la noche a la mañana. Su mérito es declarar la cosecha del 82 como «el mejor burdeos desde 1961». Para los comerciantes de vinos de Burdeos, una zona en crisis, este joven abogado y buen bebedor llega como caído del cielo. Ven en él a una especie de mesías enológico capaz de anunciar a los americanos bebedores de whisky el nuevo evangelio del vino. La demanda de grandes burdeos se dispara, o al menos la de aquellos que obtienen las mejores calificaciones en el Wine Advocate, la revista de Robert Parker, que utiliza una escala de 100 puntos desconocida hasta entonces en Europa. Los comerciantes logran pingües beneficios, pero en las bodegas hay caras largas porque de momento el repentino auge sólo beneficia a las casas comerciales, que encargaron el vino del 82 en primeur a unos precios que resultaron irrisorios a la vista de la demanda posterior.

«A good picnic wine»

El médico rural y vinitor de La Croix de Gay también tuerce el gesto. El crítico estadounidense califica su vino como «a good picnic wine». ¿Que uno de los mejores Pomerol es simplemente «un buen vino para un picnic»? ¡Ese tipo se va a enterar! «Su crítica es un desafío», declara el vehemente Raynaud en una carta certificada, y prepara su contraataque. «La Fleur de Gay» es el arma secreta con la que pretende conquistar el paladar del norteamericano: se trata de una cuvée elaborada con uvas de las dos mejores parcelas, criada exclusivamente en barricas nuevas como un *premier cru*, un vino de los que satisfacen al nuevo juez de los gustos bordeleses: denso, aterciopelado, pleno en boca, frutal, seductor ya en su etapa de evolución. Todo un éxito, que recibiría las máximas calificaciones durante varios años y que significaría el punto de partida de una amistad entre ambos hombres que perdura todavía hasta hoy.

Alain Raynaud se convierte así en uno de los

protagonistas y artífices del auge de los burdeos en la década de 1980. Se le conoce y respeta, tanto cuando elabora su propio vino como cuando actúa como asesor, y resulta determinante para el desarrollo sostenido de la región, entre otras cosas como presidente -tan activo como polémico por lo incómodo- de la Union des Grands Crus, una poderosa organización que agrupa a unas 150 de las principales fincas vinícolas bordelesas. A él -y a otros como Michel Rolland, Hubert de Boüard o Stefan von Neipperghay que agradecer el que muy pronto la «ribera derecha», es decir, las zonas vinícolas de Saint-Émilion y Pomerol, alcance tanto en calidad como en fama a las zonas de Médoc y Graves en la «ribera izquierda». Probablemente, sin Raynaud nunca habría habido un Valandraud, un La Mondotte o un La Gomerie, aunque oficialmente es la familia Thienpont la que puede reivindicar para sí el haber elaborado el primer vino de producción mínima.

El médico vinitor

Es perfectamente normal que Alain Raynaud también quiera sacar partido personal del auge del burdeos, al que ha contribuido decisivamente. Durante años, otros se han beneficiado de sus ideas: la familia, los amigos y los propietarios de bodegas, pero él sigue siendo un médico rural aficionado al buen vino.

En el año 1997 cumple el antiguo sueño de convertirse en terrateniente: cuelga la bata de médico y adquiere la casi desconocida finca Quinault, con 21 hectáreas de viñedos, situada en Saint-Émilion, en la periferia de Libourne. «Naturalmente, habría preferido comprar un premier cru. Pero no tenía suficientes fondos». Su esposa también decide abandonar su profesión de enfermera y comienza a estudiar enología. «Quería elaborar un vino propio de su época, un vino con una fuerte personalidad, un vino que se nos pareciera, que refleje la sensualidad de mi mujer y mi tantas veces criticada hipersensibilidad. No un vino tecnológico, no un producto artificial, pero tampoco aburguesado y polvoriento. Yo defiendiendo el movimiento, la renovación. ¿No está la riqueza de Burdeos precisamente en la renovación natural periódica? ¿No son precisamente los recién llegados, los Perse en Pavie, los Thunevin en Valandraud, los que han hecho moverse el mundo enológico de Burdeos, desencade-



Burdeos vive y evoluciona: de ello se encargan grandes «pequeños» vinitores como Jean-Noël Belloc, de Château Brondelle, en la zona de Graves (arriba). Sobre estas líneas, el padre del auge de Burdeos y especialista en Parker: Alain Raynaud, de Château Quinault.

«No se puede uno quejar de la influencia de Parker y al mismo tiempo aprovecharse de ella.»

Alain Raynaud

«Sólo puedo disfrutar cuando comparto, por eso me gustan los formatos de botella grandes»

Olivier Bernard



Le gustan las botellas grandes y las grandes risas: Olivier Bernard, de Domaine de Chevalier, en Pessac-Léognan.

nando una auténtica revolución en el sector del vino?»
 Pero, a menudo, la revolución devora a sus hijos. Alain Raynaud corre peligro de ser también víctima de esta regla. En la actualidad está al borde de la quiebra, porque calculó con unos márgenes demasiado estrechos y realizó su inversión sin ayuda externa, con el escaso capital que había ganado. Las primeras añadas las vendió sin problemas gracias a las buenas calificaciones de su amigo Parker. Pero, en el año 2003, el pope norteamericano prescindió de una cata de burdeos, y Raynaud todavía no ha conseguido deshacerse de su cosecha. Sin embargo, disculpa a Robert Parker. «No se puede uno quejar de la influencia de Parker y al mismo tiempo aprovecharse de ella. El error es exclusivamente mío. Aposté todo por Parker y distribuyo mis vinos a través de una casa que hace exactamente lo mismo, a pesar de que una de las reglas es que no deben ponerse nunca todos los huevos en una misma cesta. En Estados Unidos y Japón, Quinault es una marca establecida. Sin embargo, en la actualidad allí no compra nadie. Sólo existe demanda en Europa, pero por desgracia ahí no nos conocen».
 Raynaud no se cruza de brazos. Busca un socio capitalista que pueda sacarle del aprieto, va de Anás a Caifás, pide audiencia al primer ministro Raffarin para explicarle la difícil situación en la que se encuentran él y otros vinicultores tras el boicot estadounidense. «No soy quién para criticar la política exterior francesa. Pero no veo por qué los vinicultores debemos soportar sus consecuencias». Sigue luchando por su municipio, y desde hace poco conduce al combate al «Cercle Rive Droite», una asociación de vinicultores innovadores de la ribera derecha que agrupa a 130 productores de primera categoría de 15 denominaciones, por lo que recibe ocasionalmente un rapapolvo de la adormilada agrupación general CIVB. Raynaud es un «homme du cru», un hombre del terruño.
 Esto es una excepción, porque en Burdeos la producción de vino ha estado más a cargo de gentes llegadas de fuera. Ya hace 150 años, los propietarios de los premiers crus eran banqueros residentes en el lejano París. Incluso quienes hoy son considerados los últimos defensores de la auténtica tradición bordelesa son inmigrantes: el irlandés Anthony Barton, que produce en Léoville

Barton el más constante y seductor de los Saint Julien y mima a los visitantes con su humor frío y su acento irlandés; Thierry Manoncourt, llegado de la capital a Figeac para impulsar la finca que adquirió la familia hacia principios de siglo; Jean Michel Cazes, de Lynch Bages, cuyos antepasados -pastores y trabajadores de la viña de los Pirineos- se establecieron en el Médoc en torno a 1900 y pasaron de ser los panaderos del pueblo a agentes de seguros y terratenientes. O los Moueix, que llegaron a Burdeos desde el departamento de Corrèze, en el centro del país, y acumularon en tres generaciones uno de los mayores patrimonios de Francia. También los Theil vienen de Corrèze. En 1921 adquirieron una finca en Moulis llamada Poujeaux. François Theil, el actual propietario, puede enorgullecerse de elaborar año tras año un vino delicioso y sensual cuya particularidad reside precisamente en que no puede sino gustar a todo el mundo. «Para eso hacía falta un ego como un castillo», opina el propietario con tono autocrítico. «Hoy soy más modesto». Pero no deja de recordar que un Poujeaux se obtiene de suelos similares a los de un premier cru. Muchos de estos inmigrantes eran más pobres que un maestro de escuela e hicieron fortuna comerciando con vino. Otros invertían lo que ganaban en otros sectores de actividad para satisfacer el sueño de producir su propio vino.

La gran familia

Las familias Bernard, Cathiard y Bonnie pertenecen a la segunda categoría. Los Bernard se enriquecieron con el comercio de licores, mientras que los Cathiard ganaron millones con la venta de artículos de deporte y los Bonnie deben su fortuna a la patente de un producto de limpieza. Las tres familias tienen en común el haber comprado un cru classé en Pessac-Léognan, la región situada al sur de la ciudad de Burdeos y considerada la cuna de los grands crus. Olivier Bernard tiene sólo 23 años cuando se le confía la administración de Domaine de Chevalier. Este retoño de una familia procedente de Lille, instalada desde hace tiempo en la zona, siempre tuvo claro que se dedicaría al negocio del vino. Con poco más de 18 años abrió su primer bar de vinos, y hoy está orgulloso de poseer la mayor colección privada de vinos no bordeleses en toda la región. Tiene la suerte de poder unir



Puristas bajo tierra: Alain Jabiol, de Cadet Piola, y su hija Amélie, en la bodega calcárea de su finca modelo de Saint-Émilion (arriba). Del esquí de máxima categoría a una finca igualmente puntera (Smith Haut Lafitte): Florence Cathiard, un auténtico manojito de energía, con su marido Daniel (sobre estas líneas).

«¿Un gran vino? Un vino que le cuente una historia al paladar»

Florence Cathiard

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

BODEGAS FONTANA
 Avda. Mendizábal, 2, 3ª planta, Euzkadi, 48900 Leizor
 Tfnos: 915 783 072 Fax: 915 783 072 Tlx: 909 125 431 Págs: 909 125 387
 http://www.bodegasfontana.com

el misterio genera pasión

DIRECCIÓN COMERCIAL:
 Paseo de la Castellana, 144, 1º piso
 28046 Madrid
 Tfnos.: 91 457 75 88 / Fax: 91 457 72 10
 Dirección Bodega:
 Calle de Cádiz, 12, 800
 Moncler - Ciudad Real
 www.bodegas-real.com
 e-mail: comercial@bodegas-real.com

VEGA IBOR

Porque las cosas son como son,
 hay que dar tiempo al tiempo,
 a la tierra y a sus frutos.
 Para saborear el tiempo,
 vivirlo y disfrutar.
 Con gusto y calidad.
 Xarel-lo Barrica de Parato,
 la obra hecha con tiempo.



Señora del vino: Claire Villars (Ferrière, La Gurgue, Haut Bages Libéral) y su marido Gonzague Lurton (Durfort Vivens).

«La precisión es mucho más difícil de realizar que la concentración.»

Gonzague Lurton

la profesión con la vocación. Vive su pasión y sigue su camino con unas metas muy claras. No es un cabeza loca: durante cinco años dejó que el anterior dueño, Claude Ricard, le instruyera en el arte de la elaboración del vino y en las particularidades de la propiedad, y no dejó pasar ninguna oportunidad de recomprar añadas antiguas de su finca para entender el estilo de la misma. Vive en la misma propiedad, algo infrecuente en Burdeos: se trata de una isla verde con 45 hectáreas de viñedos situada al borde de los interminables pinares de la región. Apuesta por vinos equilibrados, refinados y elegantes, y ha permanecido fiel a este estilo incluso cuando los críticos enológicos internacionales más amantes del jugo y la fuerza marcaban la pauta y exigían a voces «más extracto».

Trabaja con tesón en su vino blanco y lo ha llevado a la máxima categoría mundial, tampoco en este caso a base de graduación alcohólica y extracto de madera nueva, sino gracias a su incomparable densidad y casta. No sólo predica la hospitalidad sino que también la practica, encargándose personalmente de enseñar la bodega y el viñedo

y sacrificando ocasionalmente la tarde de un sábado a las visitas. «Sólo puedo disfrutar cuando comparto, por eso me gustan los formatos de botella grandes», declara. También asegura que «la auténtica riqueza de una finca vinícola son las personas que la trabajan», y afirma que «como vinicultor, uno es de esas personas que viven de dar, no de recibir». Hoy sueña con la viticultura natural, se interesa por la biodinámica, y quiere elaborar vinos aún más precisos, más puros, más elegantes. Y, como siempre, sigue sin querer saber nada de las modas.

De los esquíes a la bodega

Daniel y Florence Cathiard se conocen en 1965 en el equipo francés de esquí. Aparentemente, en seguida salta una chispa duradera entre el esquiador tranquilo de voz pausada -siempre con aspecto adormilado aunque de hecho está muy despierto- y Florence, un manojo de energía que, cuando se le pregunta algo, siempre tiene preparadas varias respuestas y un par de contrapreguntas, con una tendencia a interrumpir constantemente a su marido cuando éste se pierde en frases a veces sibilinas.

En la década de 1970, Daniel hereda una pequeña empresa y la transforma en poco tiempo en una de las mayores cadenas de supermercados de Francia. De forma paralela funda la floreciente cadena deportiva «Go Sport». Florence tiene su propia agencia de publicidad. En 1990 venden todo e invierten el dinero en Smith Haut Lafitte. El entorno observa a ambos inversores con suspicacia, pero Daniel tiene una cualidad impagable en el oficio del vino: es un buen observador y sabe escuchar. Con ello se gana rápidamente la confianza de sus colegas vinicultores. En primer lugar dirige su atención a los viñedos, que pone completamente al día. Ya las primeras cosechan despiertan el entusiasmo: tanto los tintos como los blancos mantienen un estilo accesible y alegre. En un primer momento sólo divierten, pero con los años empiezan a ganar profundidad.

Los siguientes pasos vuelven a causar sorpresa a su alrededor. Porque Daniel y Florence construyen alrededor de Smith Haut Lafitte una especie de parque temático sin igual no sólo en la región de Burdeos, sino en todo el mundo. El parque es una divertida mezcla de arte y kitsch, con dos restaurantes y un hotel, así como un manantial de agua mineral. Los Cathiard reintroducen el turismo balneario y, junto con su hija Mathilde, inventan, bajo la marca Caudalie la «vinoterapia», una especie de cura de rejuvenecimiento para pieles estresadas. Sólo unos pocos logran alcanzar el equilibrio entre Pop y Art. Los Cathiard lo han conseguido. Tal vez porque la pareja combina muchas características contrarias. Daniel quiere hacer, Florence quiere gustar. «Nunca me conformaría con un resultado mediocre», asegura combativa. «Quiero ayudar a Daniel a producir el mejor vino del mundo. ¿Qué entiendo por ello? Un vino que le cuente una historia al paladar. Un vino que se disfrute». Desde luego, el Smith Haut Lafitte se disfruta, y también tiene mucho que contar. Y es que en sólo 15 años, los Cathiard ya han escrito una página de la historia del burdeos.

El publicitario bodeguero

¿Por qué algunos lo consiguen y otros no? ¿Por qué Alfred Alexandre Bonnie, de Château Brondelle, sigue persiguiendo el éxito que a su vecino le cayó literalmente del cielo? No se le puede reprochar falta de experiencia ni de dinamismo, y mucho menos de

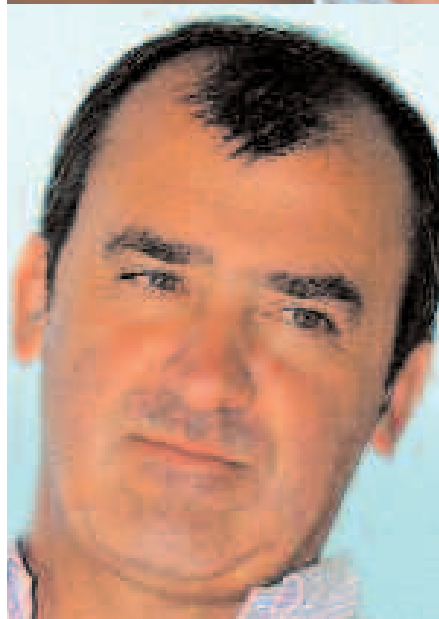


Pareja de trabajo: Béatrice y Luc d'Arfeuille de Château La Serre en Saint-Émilion.

«Hay muchos vinos en el mundo. Sólo tendrá éxito quien sea mejor... ¡y diferente!»

Alfred Tesseron

ambición. Alfred Alexandre Bonnie viene de Bruselas. Como publicitario internacional, dirige campañas para General Motors y Coca Cola. Después se pasa al sector de detergentes. En 1988 funda su propia empresa de éxito. En 1997 hace realidad su sueño de una finca vinícola propia con la compra del *crú classé* Malartic Lagravière. Amplía la finca de 20 a 44 hectáreas, invierte en una bodega ultramoderna sin igual incluso en Burdeos. Pero el corazón del viñedo sigue siendo la impresionante gravera situada tras la propiedad, que da nombre a la finca. Sin duda, la tierra es de primera categoría. Bonnie sabe que «todas las estrategias de marketing del mundo no bastan para crear un gran vino». Tiene una idea clara de cómo debe saber su vino: «armónico, equilibrado, sensual». También él considera que los vinos se



Alberga ambiciones de grand cru: François Theil (Poujeaux). Piedra angular: Jean-Noël Belloc (Brondelle).

deben sobre todo disfrutar. «Lo que no me gusta es un vino arisco, ascético o deficiente», afirma. Es modesto y tratable, y en absoluto pedante. En un aspecto, Alfred Alexandre Bonnie ha logrado su objetivo: técnicamente, Malartic Lagravière nunca ha sido tan bueno. El vino es rico en extracto y denso, en lugar de herbáceo y delgado como en el pasado, y huele a lujosas maderas nuevas donde antes dominaban los aromas de barrica vieja. Pero carece precisamente de esa armonía que no consiste en la acumulación de superlativos, sino en la combinación y complementación precisas de los distintos componentes. Le falta la personalidad, ese algo que lo haga inconfundible. Los vinos como Malartic son mudos, no cuentan ninguna historia.

Burdeos se despreza

Pero puede que en el futuro cambien las cosas. ¿Acaso no hemos vivido algo similar en otras fincas, que dormitaban durante años y de repente despertaban de su sueño? Hay muchos ejemplos, por ejemplo Branaire Ducru, un vino algo arisco, siempre bueno pero jamás excelente, que no terminaba nunca de madurar. Sin embargo, las últimas tres añadas son extraordinarias. O Pontet Canet, de Alfred Tesseron, que al igual que Branaire fue durante mucho tiempo un vino correcto pero siempre algo anguloso y rústico y hoy es un clásico entre los grandes Pauillac. Alfred Tesseron adquirió la finca en 1975. Vive en Pontet Canet y puede permitirse recorrer diariamente las 80 hectáreas de viñedos que se extienden sobre excelentes terrenos guijarrosos alrededor del château. Hoy ya no lleva al visitante en primer lugar a la bodega histórica, desde luego impresionante con sus lujosas cubas de madera, sino que le encamina con el coche eléctrico por los viñedos, a los que presta toda su atención. «Naturaleza», «cuidado natural de la vid», «respeto al medio ambiente»... son expresiones que se repiten con mucho aplomo y convencimiento, una y otra vez, en su discurso. «Hay muchos vinos en el mundo. Sólo tendrá éxito quien sea mejor... y diferente», filosofa. Por cierto, el enólogo responsable de la vinificación es hoy el mismo que se ocupa de los viñedos de Pontet Canet desde 1978. ¿Es ese el secreto de tan repentino éxito?

El éxito es algo que todos buscan. Unos lo hacen cuestionándose e intentando cam-

biar. Otros, haciendo lo que consideran adecuado independientemente de las modas y las calificaciones. En Burdeos aún existe este tipo de puristas. Luc d'Arfeuille es uno de ellos. Desde hace más de 20 años, este ex comerciante de vinos continúa esforzándose en su vino, animado y apoyado por su esposa Béatrices, pero sin recibir prácticamente la atención debida de los medios de comunicación. Sin embargo, sus seis hectáreas situadas en la meseta caliza son de las mejores de Saint-Émilion, y el La Serre es un vino con una regularidad que casi da miedo, siempre elegante y refinado, un vino magnífico, de seda y terciopelo, delicado y lleno de nobleza.

Alain Jabiol, de Cadet Piola, es prácticamente un vecino, que también posee algunas hectáreas en las mejores zonas de Saint-Émilion y al que solo conocen algunos enterados. Cadet Piola es un vino de especial casta, a menudo muy distante en su juventud -entre otras cosas por la proporción relativamente elevada de Cabernet-, pero increíblemente profundo y especiado, uno de los burdeos más originales. ¿Cómo consigue un vino así? «Sigo con atención el crecimiento de mis viñas, trabajo con constancia y precisión y vendimio cuando la madurez es perfecta, es decir, cuando todos los elementos de la uva resultan óptimos. Fermento parcela por parcela, por separado y en recipientes pequeños. La extracción debe ser lenta y no exagerada. Dosifico la madera minuciosamente: debe acompañar a la frutalidad, subrayar el carácter y la tipicidad del vino y de la añada, pero no dominar nunca». Amélie, su hija, asiente a cada frase. En un par de años continuará la obra de su padre. A su manera, pero con la misma filosofía.

La nueva generación

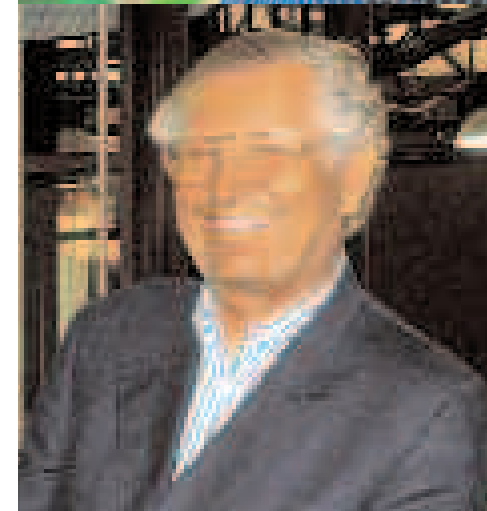
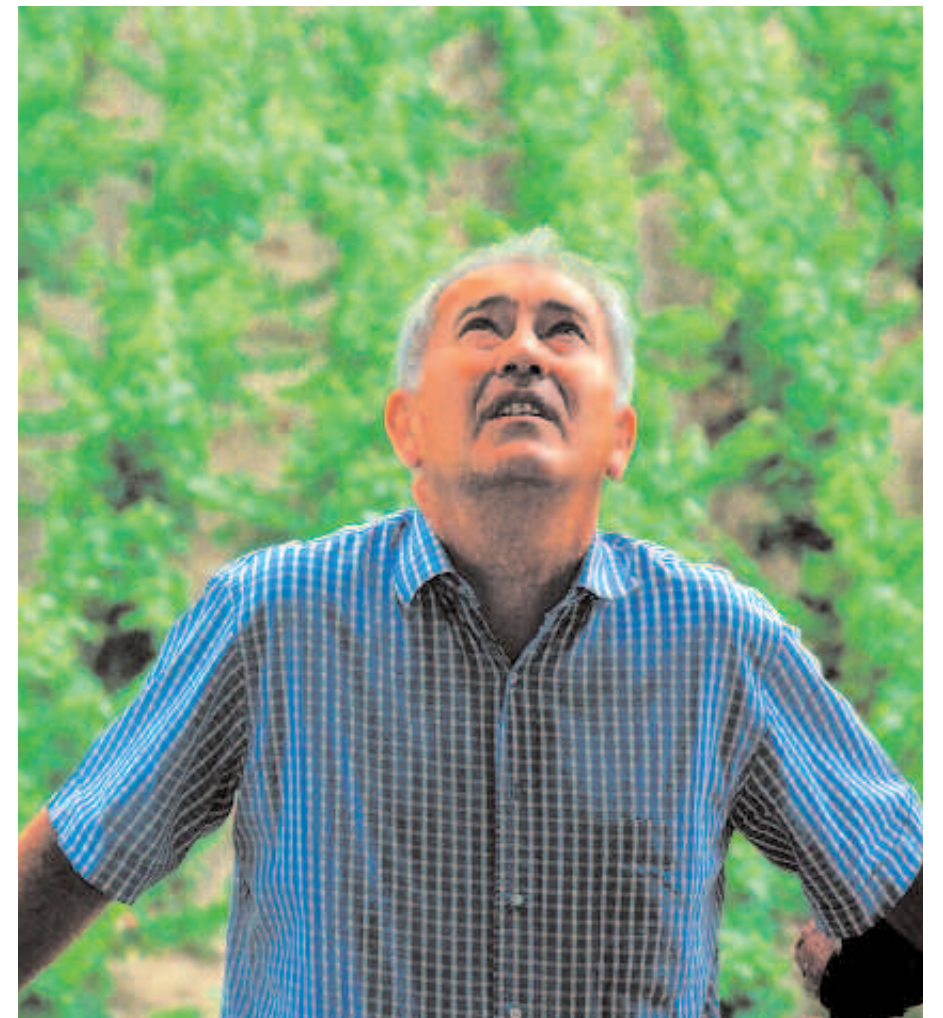
El futuro del mundo duerme en nuestros hijos. El futuro de Burdeos está en manos de la generación joven. A ella pertenecen Amélie Jabiol, Roger Zuger, de Malescot Saint Exupéry en Margaux, Emmanuel Cruse de Issan, o los numerosísimos hijos Lurton, ya trabajen en Climens, Bouscaut o Brane Cantenac. O en Durfort Vivens, en Margaux. Allí manda Gonzague Lurton, el chico con cara de pillo que ha hecho que en muy poco tiempo las cosas se muevan más que en toda la generación anterior. Trabaja en Margaux desde hace aproximadamente 10 años, es

presidente fundador de esa denominación de origen, es uno de los más críticos con el «sistema Parker» -«La precisión es mucho más difícil de realizar que la concentración», afirma- y tampoco tiene pelos en la lengua en relación con otros aspectos polémicos. En los últimos dos años, sus vinos han alcanzado la máxima categoría. Gonzague está casado con Claire Villars, la mujer con más iniciativa y espíritu creativo del mundo enológico bordelés. Inicialmente, Clair Villars se ocupó de Chaise Spleen, y hoy dirige los destinos de Ferrière, La Gurgue y Haut Bages Libéral. También sus vinos mejoran de año en año, lo que no significa en absoluto que se hagan más dulces y ricos en alcohol y en aromas de maderas nuevas, sino más elegantes, refinados, afiligranados... La evolución de Ferrière es especialmente espectacular. Si a mediados de la década de 1990 Claire Villars aún flirteaba en esta pequeña finca de Margaux con el estilo de los «vinos de garaje» (mucho madera nueva, vinificación tendente a que el vino resulte agradable lo antes posible), en los últimos años se ha alejado por completo de esta línea. Y también tiene grandes proyectos para el futuro.

Fuera de la denominación

Pero las esperanzas de la región también se cifran en los vinicultores de las numerosas fincas situadas fuera de las apelaciones y crus más conocidos, quienes se beneficiaron de la revolución cualitativa y la desenfrenada demanda de burdeos de mediados de la década de 1990, debidas precisamente al denostado «sistema Parker». También ellos pudieron invertir en nuevas bodegas y mejoras técnicas, incrementar el trabajo manual de sus viñedos gracias al aumento de los precios y producir así por fin unos vinos acordes con la calidad del terreno. Jean-Noël Belloc es uno de ellos. Sus padres aún era campesinos en una explotación mixta. Hoy, él apuesta totalmente por el vino, y lo hace en la punta más meridional de la región de Burdeos, en la zona de Graves, junto al pueblecito de Langon. Desde el 2000, sus primeras cuvées, tanto tintas como blancas, son extraordinarias.

Belloc, Jabiol, d'Arfeuille, Bonnie, Raynaud, Bernard, Lurton, Villars, Tesseron, Cathiard... son un puñado de apellidos en representación de cientos de otros vinicultores que constituyen la savia vital de una



Arriba, mirando al cielo: Alfred Tesseron (Pontet Canet). Abajo, Alfred Alexandre Bonnie (Malartic Lagravière) sueña con un vino inmejorable.

región y los garantes de la vitalidad del vino de burdeos. Como dijo acertadamente un anciano muy sabio: «El mayor problema de Burdeos son sus gentes. Y también su mayor riqueza».

TEXTO: BARBARA SCHROEDER (barbara.schroeder@vinum.info)

FOTOS: ROLF BICHSEL (rolf.bichsel@vinum.info)

«Todas las estrategias de marketing del mundo no bastan para crear un gran vino»

Alfred Alexandre Bonnie



CARPACCIO Y VINO

La sorpresa del Maestro

El azar ha enriquecido nuestro mundo sensorial con una combinación nada fácil. Así, desde hace poco sabemos que la carne de buey marinada se puede acompañar con un Borgoña Gris del Palatinado, un Ribeiro o un Jerez oloroso de 15 años.



Los italianos adoran la carne de buey de la raza Chianina, de la Toscana.

Carne de buey, ¿cruda? Posiblemente se haga referencia al filete tártaro, que en la mala restauración suele convertirse en un amasijo blanduzco preparado a base de pimienta de Cayena, sal de apio y yema de huevo, que le roba a la carne hasta el último resto de sabor propio, sin piedad, echando mano también de otros inefables ingredientes como Tabasco, salsa Worcestershire y brandy barato.

Si se quiere consumir cruda la carne de buey, hágalo sólo en forma de jugoso, aromático y firme carpaccio, cuyo nombre suena francamente mejor que el del filete dedicado a un pueblo de jinetes salvajes.

Puede elegir entre varias piezas. El solomillo, la parte más tradicional, el lomo, o bien espalda y cadera, carnes más baratas e igual de succulentas. Para muchos aficionados, las

piezas más sabrosas, exquisitas y magras, ni fibrosas ni fofas, que poseen la consistencia ideal para el corte y que llegan a la mesa tan firmes como la pasta al dente, son las procedentes de la espalda y la cadera del animal, que el experto suele cortar más finamente que nosotros.

También puede hacerlo usted mismo: con un cuchillo afilado se puede lograr con bastante facilidad. Si la pieza está verdaderamente bien elegida, ni siquiera será necesario congelarla un poco para poder filetearla, práctica muy extendida pero nada aconsejable.

La mejor técnica consiste en colocar los finos filetitos entre dos *papeles film*, o, mejor, entre las dos caras de una bolsa de congelar abierta como un libro, y golpear la carne con

la hoja plana de un machete hasta conseguir el grosor de un papel.

¿Qué más se necesita? El zumo de una lima (o limón), un poco del mejor aceite de oliva, algo de Fleur de Sel o sal Maldon, un puñado de alcaparras (las más pequeñas son las más finas) y una o dos cucharaditas de hierbas aromáticas finamente cortadas: cebollino, perejil o estragón. Con todo ello se marina la carne durante un máximo de una hora antes de servir, sobándola ligeramente con la yema de los dedos (mejor salar muy poco y colocar el salero con el molinillo de pimienta sobre la mesa). Raspe al final sobre ella algunas virutas de queso parmesano.

El vino adecuado

Ahora empieza lo más difícil, porque... ¿qué demonios se bebe para acompañar un carpaccio? ¿Qué vino es capaz de casar bien, tanto con la carne cruda como con la acidez del limón y el sabor metálico y acidulado de la alcaparra? Lo hemos probado casi todo, desde el vino tinto ligero hasta el más pesado, con un desvío innecesario por los rosados (jóvenes o maduros, frutales o neutrales, ninguno estuvo a la altura).

Incluso entre los vinos blancos decepcionó tanto el Burdeos como el Borgoña. No forman mala pareja, en cambio, los blancos dulces de cosecha tardía.

Con los vinos españoles probamos un cava, que demostró ser un buen acompañante, aunque quizá otro con mayor crianza logre un mejor equilibrio. La armonía llega a lo perfecto con el vino complejo de Emilio Rojo, un ribeiro insuperable, untuoso, alegre y frutoso. Pero la sorpresa llegó con el oloroso del Maestro Sierra, una obra de arte: emocionante, complejo, de aromas inacabables. Pero atención, este vino es toda una orquesta sinfónica que habrá de acompañar la voz delicada de una soprano: tóquese, pues, piano, mojando apenas los labios, para que se oiga la melodía del carpaccio. Inolvidable. ■

ROLF BICHSEL (rolf.bichsel@vinum.info)

➔ Información interesante en:

www.laverdad.es

Historia del carpaccio y de cómo tomó el nombre del pintor veneciano.

www.mundorecetas.com

Recetas caseras de los internautas.

www.ciao.es

Opiniones, recetas y listado de restaurantes donde comer los mejores carpaccios.

El delicado ribeiro de Emilio Rojo y la sorpresa del oloroso del Maestro Sierra.



QUÉ BEBER CON EL CARPACCIO

Zu einem Carpaccio mit Weissbrot testeten wir unter anderem folgende Weine:

Vino	Cata	Combinación
Grauer Burgunder trocken 2001 Bassermann-Jordan Pfalz, Deutschland	Una interpretación altamente interesante de esta variedad, con notas especiadas agradablemente discretas, aunque inconfundibles, sorprendentemente mineral y fresco, sólo ligero y discretamente amargo en el final.	Excelente armonía Es sorprendente hasta qué punto armonizan los diversos componentes, tanto en el sabor como en el tacto. La elegante acidez del vino capta hábilmente las notas secas de la alcaparra y baila con ellas un minueto, la lima se integra en el vino, en boca permanece una impresión de frutalidad y frescor, con un agradable y noble amargor.
Gran D'Abbatis Parellada Celler Camp Tarragona D.O. Cava	Limpieza de aromas, con la fruta blanca que domina, fondo delicado de autólisis. Carbónico integrado y cremoso, buen paso de boca lleno de matices propinando y final fresco.	Buena armonía Se asientan los aromas de ambos, resulta un poco evanescente aunque recuperan. Respeto mutuo, incluso admitiría un cava con mayor crianza.
Itsas Mendi 2002 Ondarrabi Zuri Itsasmendi Upelategui D.O. Bizkaiko Txakolina	Fondo de fruta cítrica (limón, pomelo), algo de hierba fresca con intensidad media. Equilibrado en su paso, cierta untuosidad y amabilidad, llegando a un final amargoso y cítrico.	Interesante armonía Muy equilibrado, los ácidos del vino y el limón del aderezo se equilibran. Sin embargo, la carne apabulla relativamente a su acompañante.
Emilio Rojo 2002 Lado y Torrontés Emilio Rojo Bangueses D.O. Ribeiro	Tiene una expresión frutosa nítida, limpia, con la delicadeza como máximo protagonista. Con cuerpo, untuoso, equilibrado, deja un recuerdo exótico.	Excelente armonía Una armonía para los paladares más delicados. Finura de todos los atributos tanto del carpaccio como del vino blanco, con una integración y expresión mutua que se funden.
Fino Espinapura Palomino Fino Bodegas Sauci	Aromas que crecen en la copa, buena crianza biológica, notas de almendra fresca y camomila. Ligero, algo salino, con un final poderoso.	Buena armonía En boca el fino neutraliza el limón pero a la vez realza el sabor de la carne por su toque salino. Además potencia los aromas, por su grado, y alarga el postgusto con un amargo elegante.
Oloroso 15 años Palomino Fino Maestro Sierra D.O. Jerez	Un perfil de grandeza, donde el paso del tiempo ha cedido lo mejor que tenía. Una montaña de aromas y sabores que parece no tener fin. Potente hasta decir basta, impactante en todo su recorrido. Sencillamente una obra de arte.	De ensueño Atención: por la potencia del oloroso tendremos la precaución de solamente mojar la boca para aromatizarla y después tomar el carpaccio. A partir de aquí veremos una de las armonías más asombrosas. Pruebe, incluso, a mojar el carpaccio con una gota de Maestro Sierra. Una experiencia inolvidable.



Michel Bras, ¿se ve usted como un bicho raro?

Uno de los más creativos y sensuales de los artistas de la cocina trabaja retirado en las montañas francesas. En un pasto alpino en Aubrac, sobre Laguiole, este cocinero de tres estrellas ha creado una obra de arte integral culinario-arquitectónica.

VINUM: Michel Bras, ¿qué se la ha perdido a un hombre mundialmente célebre como usted en esta región perdida en las montañas?

Michel Bras: ¡Soy de aquí! Nací a 30 km. de aquí. Yo tenía seis meses cuando mis padres se mudaron a Laguiole. Desde entonces no he vuelto a salir de este pequeño pueblo. Tanto mi mujer, Ginette, como yo, somos auténticos laguioles.

¿Cómo llegó a dedicarse a su profesión? En este solitario pedazo de tierra no hay nadie en muchos kilómetros a la redonda que le hubiera podido servir de modelo.

Ocurrió más o menos por casualidad. En mi casa éramos tres hermanos. Mi padre trabajaba de herrero pero, conforme iba pasando el tiempo, los negocios iban cada vez peor. Por eso, mi madre abrió un pequeño restaurante en el centro del pueblo. Cuando

mis padres tuvieron problemas de salud, fue necesario que alguien de la familia se sacrificara y continuara con el negocio. A mí me interesaban más bien las matemáticas. Pero era el mayor, y me quedé.

¿Le sirvió su pensamiento matemático en la cocina?

La repostería siempre me ha atraído especialmente. Quizá porque es muy matemática. Los ingredientes son medibles, todo se

puede calcular. Añadir azúcar provoca una reacción, añadir almidón, otra. Uno se enfrenta con la materia como un científico. Este proceder también me sirvió más tarde.

Así que parte de su cocina incluye el cálculo. ¿Y la sensualidad?

La sensibilidad vino con el tiempo, sobre todo después de que nacieran nuestros hijos.

¿Y la proximidad a la Naturaleza? Las malas lenguas ven a Michel Bras como un recolector de margaritas.

¡Quiero que ese rumor desaparezca del mundo definitivamente! Aunque Michel Bras es un ser de la Naturaleza, no es un cazador y recolector alejado del mundo, sino una persona que admira la complejidad, la plenitud, la generosidad de la naturaleza. Puedo contemplar durante horas, acompañado de mi mujer, un cielo lleno de cúmulos o un horizonte sin fin en el desierto o la extensión de nuestra meseta verde. La Naturaleza no se reduce a cosechar sus frutos. Es una experiencia.

Y luego retoma sus impresiones directamente en la cocina...

Sí, por ejemplo en el caso de la lubina en aceite de olivas negras. Este plato traduce con precisión un instante, una percepción en un lugar muy determinado de esta meseta. Otra receta refleja mis impresiones de la Naturaleza en un día de junio. La Naturaleza es franca y posee, para mí, una dimensión emocional. Dimensión que se encuentra en la arquitectura de una planta, en un soplo de viento, en un olor.

¿Está ligada la selección de los ingredientes a este lugar?

Las verduras desempeñan un papel importante en mi cocina. Lamentablemente, la oferta aquí en las montañas, a 1.200 m. sobre el mar, es muy escasa. Por eso, en Aubrac tampoco hay una cultura gastronómica propiamente dicha, sino una cocina que se contenta con alimentos básicos como col, patatas, embutidos y queso, es decir, que sólo sirve para alimentarse. Por consiguiente, mis verduras no proceden de aquí, las compramos a dos amigos en el valle de Lot.

¿Ha colaborado usted en el renacimiento de algún tipo de verdura?

Más bien pienso en productos como el hinojo alpino, el cistre. Actualmente es muy raro, porque es muy delicado frente a la suciedad y la contaminación, hoy presentes en el medio ambiente casi en todas partes. Yo trabajo mucho con esta hierba, e incluso la he convertido en mi emblema en vajilla y manteles.

Pero los productos siguen siendo un medio para un fin...

Eso es cierto. ¡No se es un sibarita por comer caviar o langosta! Mi meta es una cocina de las emociones. Y para ello, no admitimos prohibición alguna. Soy autodidacto, y al principio tenía muchos complejos frente a gente importante como Paul Bocuse en Lyon o Michel Guérard en Eugénie-les-Bains. Por suerte, esto se acabó. Mi cocina es auténtica, al igual que mi casa, hasta la decoración de la mesa. Incluso hemos diseñado nuestro propio cuchillo. Al fin y al cabo, vivimos en Laguiole, y yo llevo el mío siempre en el bolsillo. Antiguamente, después de comer el pescado, se limpiaba la hoja y se pasaba a la carne. Quiero transmitir esta tradición también a mis comensales. Conservan el mismo cuchillo a lo largo de toda la comida.

También ha hecho resucitar el pot de lait local.

Exactamente, era algo que había caído en el olvido. Es la nata, muy grasa, que se forma sobre la leche entera calentada, y que se recoge tras 24 horas de reposo. Con el pot de lait están relacionados maravillosos recuerdos de mi infancia. Cada tarde, al volver de la escuela, sobre la mesa de la cocina me esperaba una rebanada de pan con mantequilla y nata, espolvoreada de virutas de chocolate amargo recién rallado. También tengo una relación muy emocional con el pan. Representa simbólicamente el nacimiento, el sentido de los valores.

¿Y el vino?

Lo adoro, pero no me sienta bien. Ayer, paseando por las montañas, llevábamos un salchichón seco y media botella de Côtes du Rhône en la mochila. Así es como más me gusta el vino.

¿Qué posición le concede en la mesa?



Angèle, la madre de Michel, se ocupa de la selección de quesos.

MICHEL BRAS

Michel nació en Laguiole en 1946, donde también creció. En la cocina es un autodidacto que, no obstante, ha alcanzado el nivel más alto y se cuenta desde hace años entre los más grandes chefs de cocina del mundo. En 1992 cumplió un deseo que albergaba desde hacía mucho tiempo, e hizo construir en un pasto alpino sobre Laguiole un edificio supermoderno en forma de barco, en el que desempeñan un papel crucial el cristal y la piedra natural. Todo respira calma y creatividad: la cocina, el comedor y las habitaciones, confortables y discretamente decoradas, donde se puede disfrutar del más bello paisaje casi desde la cama. En la cocina, Bras aún la máxima profesionalidad y experiencia con intuición y creatividad. A diferencia de muchos de sus colegas, sabe dirigir su brigada sin emplear severo cetro y, sin embargo, funciona como una máquina perfectamente engrasada.

Michel Bras, Laguiole

Route de l'Aubrac

F-12210 Laguiole

Tel. + 33-(0)-565 51 18 20

Fax + 33-(0)-565 48 47 02

info@michel-bras.com

www.michel-bras.com

«¡No se es sibarita sólo por comer caviar y langosta! Mi meta es hacer una cocina de las emociones. Para ello no conocemos prohibición alguna.»

La jerarquía debe estar definida con exactitud. Hay muchos platos que se sirven acompañados de vino, pero sólo muy pocos en los que el plato y el vino verdaderamente se enriquecen mutuamente y se potencian en su intensidad.

¿Utiliza el vino como ingrediente?

Apenas, no sería propio de mi estilo. Mi cocina es natural, una «ecococina» por así decir. El vino cocinado transforma la naturaleza de los ingredientes, incluso llega a alterarlos. De vez en cuando empleo unas gotitas de *vin jaune* para la macedonia de frutas o sirvo vino para acompañar el postre. Pero siempre respeto el vino como una unidad en sí mismo. Naturalmente, la carta de vinos debe mantenerse estrechamente ligada a la línea del jefe de cocina. Durante mucho tiempo fue mi mujer la que se ocupaba de ello.

Entonces, ¿qué vinos corresponderían al estilo de Michel Bras? Seguramente tendrá debilidad por los vinos de su región...

Bueno, lamentablemente esta región no tiene mucho que ofrecer, junto a Marcillac, Estaing y Entraygues. La mayoría de los vinos pasarían justo para acompañar un plato de callos. Yo prefiero los blancos florales y aireados. Me gustan menos los vinos viejos y oxidados.

Parece usted liberado de toda presión, no sólo en la cocina, sino también con la arquitectura de su restaurante y hotel. ¿Qué es lo que más le gusta de esta arriesgada creación?

La piedra, la madera, la luz. Este paisaje tiene una luz única y singular, que también habita en los edificios. Nuestra casa, al lado, está construida en el mismo estilo, todo enlazado, todo parte de una unidad.

Si a Frédy Girardet en Crissier se le llama el Mozart de la cocina, y Ferrán Adrià en Barcelona está declarado el Picasso, ¿con qué artista se podría comparar usted?

Ni idea. Ese tipo de comparaciones no me van. Trabajamos en el lugar que nos corresponde, creamos una cocina en la que nos expresamos, trabajamos con gente que nos gusta y para gente a la que gustamos.

¿Se considera co-inventor de la Nouvelle Cuisine?

¿Pero se sigue utilizando esa expresión? No,



5 La planificación lo es todo: el hijo Sébastien, Michel Bras y el subjefe de cocina (de izquierda a derecha).

mi cocina es una cocina de emoción. Y de ser nueva, sólo lo sería porque responde a un instante y a una persona, es decir, a mí y a nadie más. Aprecio la cocina que está en armonía con su creador.

Entonces le interesan poco los movimientos de la moda...

La verdad es que nada. Tomemos como ejemplo a Ferran Adrià, que para mí no es un Picasso, por cierto, sino más bien un Dalí. Muchos intentan imitarlo, pero no poseen ni su sensibilidad ni su creatividad. ¿No es esto una especie de traición?

¿Qué posición adopta frente a la polémica que rodea la influencia de las guías gastronómicas, inflamada tras el suicidio de Bernard Loiseau y alimentada aún más por comentarios de su colega Paul Bocuse?

Sencillamente, no me interesa. Mis pensamientos están con la mujer de Bernard y sus hijos.

Se le considera un excéntrico o un tipo raro, aquí, en sus montañas. ¿Puede usted identificarse con esta imagen?

¿De dónde se ha sacado eso! Pero si lo pienso bien... en realidad es cierto. Quizá porque vivo aislado. En mi nube. ■

BARBARA SCHROEDER
(barbara.schroeder@vinum.info)

Guía

NUESTRA ELECCIÓN

Al reclamo de la creciente demanda del mercado, los bodegueros de Andalucía también se aprestan a reclamar su trozo en la apetitosa tarta de los vinos tintos. Por su parte, en marzo, la D.O. Cigales cumplía trece años desde su fundación. Mucho ha cambiado, desde aquellas primeras 39 bodegas elaboradoras: la proporción de vinos elaborados al inicio (70% rosados y 30% tintos), se ha equilibrado al 50%. Traemos además una joya de cata: 15 añadas de Yquem, que se remontaban hasta 1921. Y terminamos con una selección de los mejores Barbaresco del 2000.



Novedad

17

Care 2001
El nuevo rostro de Cariñena es este Care, salido de la imaginación de

Jesús Navascués, un veterano enólogo que ha vuelto como profeta a su tierra. Equilibrio y fruta fresca exquisita con recuerdos especiados de fina madera definen a este vino. Rotundo, placentero, algo impensable para un vino de estas características con sólo dos años, con un tanino maduro que envuelve el paladar.

Terciopelo

17

Borgoñón Granate 2001 Barranco Oscuro
Por fin la Pinot Noir ha encontrado un hogar de

refugio en la península, en las alturas de las Alpujarras granadinas. Este Borgoñón responde a su variedad, expresivo, delicado y elegante. Los aromas de frutos rojos resaltan sin complejos la madera de lo más discreta, y un tanino maduro y potente hace que el paladar se vea envuelto en terciopelo.

Extraordinario

19,5

Château D'Yquem 1967
De una cata *vertical* mítica a la que tuvimos acceso un selecto grupo de periodis-

tas europeos, con reservas que iban desde la añada de 1921 a la de 1997, destacamos este 1967, a la que se le augura todavía una vida útil hasta el final de esta década, por lo menos. Aromas complejos y llenos de finura, que recuerdan a un oloroso añejo, o a un coñac, en un conjunto que resulta increíblemente rico.

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

PUNTUACIÓN:

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

PRECIOS:

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

Tintos de Andalucía



HIJOS DEL SOL

Al reclamo de la creciente demanda del mercado, los bodegueros de Andalucía también se aprestan a reclamar su trozo en la apetitosa tarta de los vinos tintos. Comenzamos nuestro recorrido por las tierras cálidas de Almería donde se elabora el vino del desierto. Vino sorprendente elaborado en las bodegas Agrosol y Paco Ferre, en una zona denominada Ribera del Andarax. Más abajo, a unos cuantos metros de altitud, en Sierra Nevada, trabaja un intrépido aventurero, Manuel Valenzuela. Su bodega se sitúa en la zona Contraviesa-Alpujarra al sur de Sierra Nevada. Sus óptimas condiciones para el cultivo de la vid, aproximadamente a 1.400 metros sobre el nivel del mar, y el afán de investigación han dado sus frutos. Muy cerca de allí se encuentra su fiel seguidor Los Garcías de Verdevique, bodega sencilla a tener en cuenta. En el otro extremo, en la parte alta del Valle de Lecrín y a 650 metros de altitud, se asienta la bodega Señorío de Nevada. Carácter propio del terruño y sorprendente gama de vinos con clara influencia de variedades foráneas. Más abajo, en Málaga, varias son las bodegas que sorprenden como la de Frederic Schatz que desarrolla un trabajo de agricultura ecológica con variedades muy pintorescas. Y a última hora llegaba un vino extraordinario que ha elaborado Joaquín García Ordoñez. Su proyecto comenzó en 1995 con la reconversión del viñedo realizando el reinjerto en cepas de más de diez años con las variedades Syrah, Merlot y Cabernet Franc. Posiblemente uno de los mejores tintos de Andalucía. Siguiendo viaje, llegamos hasta La Serranía de Ronda. El veneno del vino ha prendido en gente de diversa procedencia. Suizos alemanes o malagueños se afanan para terminar sus bodegas y poder sacar su primer vino al mercado. Próximo a Jerez, J. Ferris, amparado por la definición geográfica V.T. de Cadiz, comenzó su proyecto en 1996 con la plantación de 10 has. de viñedo. Por último, destacamos los vinos de la Sierra Norte de Sevilla donde la bodega Colonias del Galeón dio a conocer su maceración carbónica en «Primer».

D.O. CONDADO DE HUELVA

14

Vinícola del Condado

Lantero 2001

Fruta roja, monte bajo y notas mentoladas. Buen recorrido inicial, con frutuosidad; amable y sostenido por su final amargoso. 2003 a 2004.

D.O. SIERRAS DE MÁLAGA SERRANÍA DE RONDA

14,5

F. Schatz

Schatz Coupage 2001

La reducción domina en los primeros compases, requiere tiempo para abrirse, resaltan los matices especiados, es goloso, ya bastante hecho y el final tiene un agradable toque de anises. 2003 a .

15

F. Schatz

Schatz Spätbungunder 2000

Es un Pinot noir muy especial, más moderado en fruta roja; se acerca más a la confitura (arándanos), notas lácteas y madera un poco dominante. Es goloso en boca, agradable y suave. 2003 a 2006.

15,5

Finca El Chantre

Ramos Paúl 2002

Un vino de corte moderno, con un color violáceo precioso, fruta bien envuelta con notas de madera; equilibrado y sabroso, un tanino expresivo y frutal le proporciona cuerpo. Ganará mucho en botella. 2003 a 2007.

16

F. Schatz

Acinipo 2001

Un vino muy curioso, original, una gran expresión de los aromas de confitura de cerezas, de tinta china y especias. Resulta muy carnoso por su agradable y maduro tanino; persistente final de confitura. 2003 a 2009.

16

F. Schatz

Schatz Petit Verdot 2001

Un principio extraño: regaliz y eucalipto, que al poco deja paso a las notas de fruta, lácteos y recuerdos de la madera; envolvente y suave, su tanino muy bien trabajado le confiere cuerpo. 2003 a 2010.

14

J. Ferris M.

Señorío de J. Ferris 2001

Mantiene una reducción noble que imprime carácter, notas de higos, monte bajo y retama. Paso de boca equilibrado, con apreciación del tanino, buen recorrido y amargo agradable. 2003 a 2004.

SIERRA NORTE DE SEVILLA

14

Viña Las Colonias de Galeón

Colonias de Galeón 2002

Ha pasado muy bien el verano, sigue manteniendo aromas frescos, con limpieza e intensidad, aromas florales y un toque balsámico. Jugoso, con espléndida acidez todavía, carnoso y bien contrastado. 2003 a 2003.

15,5

Viña Las Colonias de Galeón

Colonias de Galeón Roble 2002

Un vino que se crece: constituyen sus aromas la fruta madura como base, la madera bien equilibrada y notas balsámicas y florales (violeta) como acompañantes. Un toque goloso es el primer sabor y su tanino maduro convence. Muy maduro para ser un 2002. 2003 a 2005.

CONTRAVIESA-ALPUJARRA

13,5

Cortijo El Cura

Sánchez Vizcaino

Desarrolla un fondo oscuro que le cuesta desaparecer, después aparecen las notas de bollería, de tabaco, clavo y ápices aldehídicos. Ligero, de paso fácil y con recuerdos de la vía nasal directa. 2003 a 2004.

14

Cortijo El Cura

Jancor Crianza 2001

De estilo clásico, notas de ciruelas e higos pasificados, tabaco de pipa, aldehídos y maderas aromáticas. Suavidad en su paso, ligero, equilibrado, otorgando un buqué final que perdura. 2003 a 2004.

15

Barranco Oscuro

1368 Barranco Oscuro 2000

Mantiene un color rojo granate magnífico. Al principio muestra timidez en nariz, con un fondo sutil de mermelada de ciruelas, especias tipo clavo y maderas aromáticas que aparecen intermitentemente. Realmente en boca descubre su buen hacer, fresca y cuerpo bien medidos, sedosidad que imprime carácter y final amargo que perdura. 2003 a 2006.

15

Barranco Oscuro

1368 Barranco Oscuro 2002

Color muy atractivo e intenso rojo amoratado. Reducción típica de la Tempranillo que pronto desaparece. Hay notas de guindas en licor, bombón, fresas, con la madera muy lejana. Tiene volumen, aunque le falta ensamblaje del resto de componentes, con cuerpo y bien estructurado. Un vino para el futuro. 2003 a 2006.

15

García Verdevique

Los Garcías de Verdevique 2000

Aromas de uva madura, reducción noble, notas de humo con un fondo de maderas americanas. En boca tiene un perfil más serio, con fuerza del tanino, sin ser agresivo, buena acidez y recorrido armonioso que se mantiene. 2003 a 2005.

15,5

Barranco Oscuro

1368 Barranco Oscuro 2001

Espléndido despliegue aromático que recuerda al eucalipto, la falsa pimienta, arándanos maduros con gran intensidad. El trabajo de maderas es muy respetuoso y está bien trabajado. Sorprende su equilibrio y frescura, con el tanino poderoso, que rompe, peso de fruta y excelentes aromas en el final de boca. 2003 a 2007.

17

Barranco Oscuro

Borgoñón Granate 2001

Responde a su variedad, expresivo, delicado y elegante. Los aromas de frutos rojos resaltan sin complejos la madera de lo más discreta, y un tanino maduro y potente hace que el paladar se vea envuelto en terciopelo. 2003 a 2010.

VINO DE LA TIERRA SIERRA DE ANDARAX

14

Paco Ferre

Padules 2002

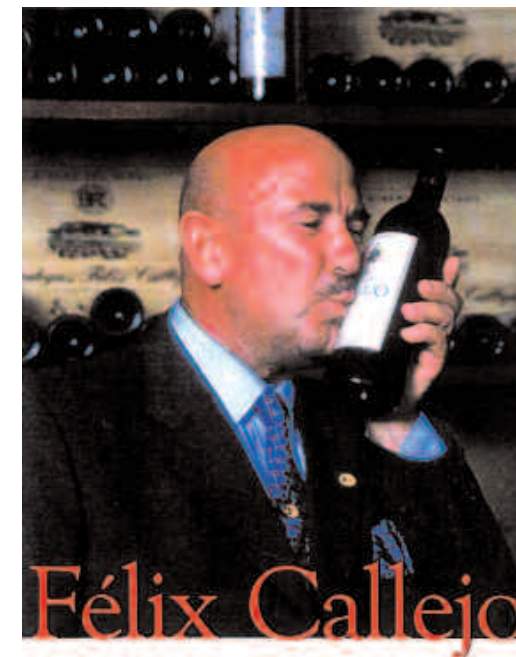
Tiene un carácter vegetal de frutillos silvestres, notas de terruño y ápices balsámicos con buena intensidad. Goloso, con cuerpo, crece su volumen en boca mostrando más peso de fruta, aunque resulta breve pero agradable. 2003 a 2004.

14,5

Paco Ferre

Barjalí 1999

Reducción noble en la que resalta la gama animal, notas de humo, regaliz con la fruta pasa. Goloso en la entrada de boca, con cuerpo, llena la boca sin acuse tánico; equilibrado y agradable de beber. 2003 a 2004.



“Lo último de bodegas Félix Callejo”

B Félix Callejo, situada en el corazón de la Ribera del Duero, no deja de sorprender día a día, y acaba de sacar al mercado su vino especial Callejo Crianza 2001, realizado a partir de uvas 100% tinta fina, que cuidadosamente se seleccionan en mesa. Esta bodega, perteneciente a la familia Callejo, ha logrado poco a poco abrirse un hueco en todos los mercados del mundo, siendo considerado hoy en día una de las mejores bodegas de la Ribera del Duero. Su fundador, Félix Callejo, se siente orgulloso de todos sus vinos, ya que todos han ganado algún premio nacional o internacional. Este hombre ha conseguido dar mucha satisfacción a los amantes del vino, y una vez más lo va a hacer con este Crianza del 2001, considerado por él el mejor vino del mundo.

Bodegas Félix Callejo



Avda. de Aranda, 4
09441 Sotillo de la Ribera. Burgos. España
Tel. 947 53 23 12 Fax 947 53 23 04
www.bodegasfelixcallejo.com



"La Tradición, el Arte y la Modernidad, los hacen diferentes"

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

Medalla de Plata, Bacchus 2002 - VINARDUL Reserva 97

Medalla Bronce de Oro, Vinos Jóvenes de VINA REY "70 Barricas" 2001

Bodegas Castañón
 Ronda de Watres, 29
 28500 Arganda del Rey - Madrid - España
 Phone: +34 91 8710264 - Fax: +34 91 8713343
 e-mail: castajon@bodegascastejon.com
 www.bodegascastejon.com

VINO DE LA TIERRA DEL SUROESTE DE GRANADA

14,5

Señorío de Nevada
Señorío de Nevada
Cabernet-Merlot 2001

Por el momento desarrolla la cara menos noble del Cabernet; además, aparecen notas de terruño y clavo con la madera discreta. El tanino es evidente aunque su carnosidad y cuerpo lo disfrazan realzando el vino y armándolo de carácter. 2003 a 2007.

15,5

Señorío de Nevada
Señorío de Nevada
Syrah-Merlot 2001

Complejos aromas que ensamblan por un lado los frutillos del bosque silvestres y, por otro, las guindas en licor, con recuerdos de monte bajo. Sin embargo, en boca es voluptuoso, con cuerpo y con un tanino algo agresivo que evolucionará bien. 2003 a 2006.

VINO DE MESA

14

Agrosol
Viña Salvana 2002

Tiene un buqué clásico, con los aromas de caja de puros, algo de vainilla y fruta roja. Ligero y pulido, de agradable paso y final breve. 2003 a 2004.

14,5

Agrosol
Pers Cabernet Sauvignon 2002

Hay aromas de monte bajo, algo de pimienta y frutillos de bosque (zarzamora). Limpio y fresco, con un tanino que realza el paso de boca; agradable amargor final. 2003 a 2004.

14,5

Agrosol
Pers Crianza 2000

Una fruta madura que recuerda a las ciruelas u orojones, tonos de canela y buena madera. Estructurado y con cuerpo, con un poco de astringencia todavía pero de final agradable y aromático. 2003 a 2005.

15

Paco Ferre
Ermita de Tices Barrica 2002

Es un vino con reducción, por lo que hay que esperar para extraer la abundante fruta roja, notas de cacao y un fondo lácteo. Carnoso y envolvente, de agradable paso y amplio, con un final donde manda la madera. 2003 a 2006.



Barranco Oscuro Borgoñón: terciopelo.

15

Agrosol
Pers Vendimia La Dionisia 2002

Muy buena concentración. Saca en nariz notas de cacao y frutillos, muy limpio. Amable y jugoso, un tanino muy bien trabajado, y un final fresco le proporciona longitud. 2003 a 2007.

15,5

Agrosol
Pers Vendimia S. Las Magañas 2002

Excelente color e interesantes aromas de frutillos negros, especias y un fondo tostado. Destaca ligeramente el alcohol. En el paso de boca es carnoso, bastante equilibrado y hecho, con un final amargoso muy agradable. 2003 a 2006.

16

Cortijo Las Monjas
Príncipe Alfonso de Hohenlohe
Petit Verdot 2000

Un precioso color que tiñe la copa hace fijar la vista en él; los aromas de frutillos negros están muy bien acompañados por los finos aromas de la madera (humo, tostados, pimienta) y también se aprecian claramente notas balsámicas. Es un vino elegante, con un paso de boca pleno y sabroso, aunque sin duda es capaz de crecer durante algunos años más. 2003 a 2010.

16,5

García Ordóñez
Merlot-Syrah 2001

Un color atractivo, la nariz con mucha influencia de la fruta (casis, ciruela negra), hay especias, torrefacto y un toque de regaliz. Con buena estructura, excelente concentración y un tanino maduro que golpea con guante de terciopelo. Para disfrutar. 2003 a 2010.

Cigales



TIEMPOS DE CAMBIO

En marzo, la D.O. Cigales cumplía trece años desde su fundación. Mucho ha cambiado, desde aquellas 39 bodegas elaboradoras iniciales, de las que sólo 14 embotellaban el vino que producían. Hoy, cuenta con 36 bodegas inscritas de las cuales solo dos no embotellan sus vinos. La producción ha pasado de 34.300 hl. a los 46.000 hl. que se estiman en la actualidad. Pero entre los fríos datos sobresale un cambio transcendental: la proporción de vinos elaborados al inicio, con un 70% de rosados y un 30% de tintos, se ha equilibrado en los últimos cinco años al cincuenta por ciento, con una tendencia creciente hacia los tintos. Esta visión no ha pasado inadvertida para los dos únicos inversores extraños a la zona: el grupo Matarromera, de Ribera del Duero con su bodega Valdelosfrailles, y Barón de Ley, de La Rioja con un espectacular despliegue llamado Museum. Y es que las condiciones de Cigales son óptimas para el cultivo de la vid, con suelos predominantemente arcillosos, una altitud media de 750 metros, mucho sol y lluvias moderadas, que favorecen la expresión plena de la Tempranillo, y que supone el 70% del total. Uno de los principales cambios que anuncia el Consejo Regulador es la inclusión de otras variedades: Cabernet Sauvignon, Merlot y Sauvignon Blanc. Esta última para dar más carácter a los vinos rosados. También, a partir de 2002 la calificación de añadas diferencia los tintos de los rosados. Este año, la zona tampoco se ha salvado de la fuerte ola de calor que ha barrido a España, aunque cuenta con la ventaja de poseer viñedo antiguo en proporciones altas. Queremos agradecer la inestimable ayuda que nos ha prestado el C.R.D.O. de Cigales, a través de Alicia Clavero, reuniendo para nosotros las muestras de esta cata, en un año tan difícil para los bodegueros.

14

González Lara
Fuente del Conde Roble 2000

Aromas primarios en su justa medida: grosella y mora con un fondo lejano que revela el origen del roble. Fresco, de buen paso, amable en todo su recorrido y algo breve. 2003 a 2004.

14

Solar de Laguna
Grand'on Crianza 2000

Buqué clásico, con notas de higos y maderas aromáticas. En boca, aromas de la fruta un tanto desequilibrados con la madera, que se acentúan por el ligero tanino secante. 2003 a 2004.

14,5

Bodegas y Viñedos Pilcar
Carredueñas Roble 2001

Grosella madura, fondo de monte bajo, muy limpio con la madera nueva en segundo plano. En boca tiene equilibrio. Muy bien elaborado. 2003 a 2004.

14,5

Hijos de Félix Salas
Félix Salas Crianza 2000

Noble crianza en madera donde los aromas de tabaco de pipa, regaliz y frutos secos perfilan un buqué complejo e intenso. Buena evolución. En boca hay muestras de vino más fresco con el fondo de otro más hecho, con suavidad en su paso, carnosidad y longitud. 2003 a 2004.

14,5

Pilar Matín Bravo
Lagar de Sem 2002

Limpio y claro de aromas con notas intermitentes de flores y cacao que se muestran intensas. Goloso, equilibrado, magnífico recorrido que culmina en el final de boca con frescura y buena madurez. 2003 a 2004.

14,5

Lezcano Lacalle
Lezcano Lacalle 1999

Franqueza de aromas en su crianza, expresión frutal que se enriquece con atisbos minerales y de especias. En boca toma otro carácter distorsionado en parte por un tanino algo seco que le cuesta fundirse, paso fresco y con necesidad de ensamblar y pulir el tanino. 2003 a 2004.

14,5

B. Coop. de Cigales
Torondos 2002

Expresividad varietal que confirman las notas de regaliz, violeta, confitería y un habitual toque de reducción. Jugoso, suave en su paso, con excelente madurez y calidad, equilibrio y longitud bien medida. 2003 a 2004.



La Legua: buena relación calidad/precio.

15

González Lara

Fuente del Conde Crianza 1999

La madera por el momento se encuentra en un primer plano, nada serio. La carga frutosa, que la tiene, se encargará de ensamblar. En boca se aprecia más claramente su peso, buena acidez y un tanino alegre por pulir. Posee un final aromático que perdura. 2003 a 2005.

15

Emeterio Fernández

La Legua Reserva 1999

Roza la sobremaduración. Tiene predominio de aromas terciarios (tabaco, almizcle, caja de puros) y de especias como el clavo. Equilibrado, de buen paso que destaca principalmente por su suavidad y buque final que se extiende. 2003 a 2004.

15

San Antón

Panedas Crianza 2000

Se aprecia una uva de calidad por la concentración aromática, limpio, con carácter del terruño (arcilla e incluso minerales). Sabroso, con cuerpo, amable en el paso de boca con ligeras pinceladas de una madera americana muy comercial. 2003 a 2005.

15

B. y V. Valeriano

Valeriano Crianza 2000

Excelente color rojo granate muy cubierto. Predominio de los aromas primarios: grosella madura, flores, con la madera discreta y limpia. Buen paso de boca, equilibrio, riqueza de matices provenientes de su buena fruta, viveza tánica que pulirá próximamente. Buen futuro. 2003 a 2005.

15

Cía. de Vinos Telmo Rodríguez

Viña 105 2002

La mejor virtud de este vino es su sencillez, aromas de frutillos rojos maduros, regalíz e incluso cacao debido a su reducción. En boca aunque sencillo lo tiene todo bien puesto, goloso agradable, con cuerpo y agradable de beber. 2002 a 2004.

15

Bodegas y Viñedos Pilcar

Viña Concejo Crianza 1999

Aspecto muy limpio. Aromas maduros que se apoderan de la nariz, notas lácteas, fondo típico de reducción que desaparece tras agitar la copa. Lo mejor está en su paso de boca, maduro, con cuerpo, equilibrado y de final amargoso elegante. 2003 a 2005.

15

Santa Rufina

Viña Rufina "Pagos de Sallana" Reserva 1999

Fondo de monte bajo y ciruela que se arropan con un fondo de maderas complejo y con personalidad. Jugoso, algo tierno de tanino, acento ácido brillante y buena estructura final que conforma un buen paso de boca. 2003 a 2005.

15,5

Emeterio Fernández

La Legua Crianza 1999

Un buen trabajo de crianza con la madera donde la fruta negra tiene el papel de protagonista. Además aparecen notas minerales claras, pimienta. Magnífica acidez, sabroso y con estructura. Final amargoso elegante. 2003 a 2005.

15,5

Ovidio García

Ovidio García Crianza 2001

Un manto de fruta madura, rozando las mermeladas, arropa la copa, con la madera intermitente que ejerce de buen acompañante sin distorsionar. Un vino al que el milagro de la reducción en botella le otorgará armonía. Todavía esta potente en boca pero su estructura y buen tanino auguran buen porvenir. 2003 a 2006.

15,5

Sinforiano Vaquero Centeno

Sinforiano 2001

Rojo picota intenso que tiñe la copa. Está en un momento difícil donde el vino muestra su lado más tímido, poco a poco afloran sus notas grosella, clavo y maderas aromáticas. Es un potrillo salvaje, con el tanino vivo, peso de fruta y frescor que necesitan integrarse. Seguramente en un año mejorará notablemente. 2003 a 2006.

15,5

Valdelosfrailes

Valdelosfrailes Vendimia Seleccionada 2000

Tiene un punto frutal que roza las mermeladas, con un excelente trabajo de las maderas, finos tostados y especias que necesitan ensamblarse. En boca, el peso de fruta se muestra tímido por la intensidad tánica del roble, aunque con el tiempo cederá porque tiene atributos para el futuro. 2003 a 2006.

16,5

Frutos Villar

Calderona "Elite" 2001

El primer golpe de nariz advierte de su buena concentración y expresividad acompañado de finas notas de madera nueva, tostados y especias. Envolverte, carnoso, con cuerpo y equilibrio, un tanino granuloso muy fundente, magnífica acidez que disfraza su grado alcohólico dejando y final rotundo. 2003 a 2007.

16,5

Museum

Museum Reserva 1999

Buen despliegue aromático. Fruta madura en confitura, fondo ahumado fino, especias y excelente madera. Equilibrado, con peso de fruta, tanino de grano fino que se disuelve con elegancia, amplio y bien construido. Necesita botella para pulir el tanino. 2003 a 2007.

17

Traslanzas

Traslanzas 2001

Ahora tiene la madera evidente, pero sin duda es de mucha calidad. La materia prima presenta un estado óptimo de maduración con carácter del terruño (arcilla y notas minerales). En boca lo dice todo, el peso de la fruta ejerce de dominante, fresca y con un tanino de grano fino que se funden. Largo y con futuro. 2003 a 2007.



Museum Real: uno de los mejores.

CHÂTEAU D'YQUEM, SAUTERNES:

Un chaval a los 80

El príncipe del Sauternes, Alexandre de Lur Saluces, invitó a una «cata del siglo». El administrador de este legendario *premier cru* presentó a un selectísimo grupo de periodistas enológicos 15 añadas de Yquem, que se remontaban hasta 1921.

Las catas verticales son en el peor de los casos fanfarronadas de las grandes bodegas; sin embargo, como ocurre en esta ocasión, pueden ser toda una lección de estilo y constancia. Las 15 añadas de Yquem que Alexandre de Lur Saluces presentó en la propia bodega a aproximadamente 20 periodistas enológicos de todo el mundo mostraron con qué constancia se trabaja en esta excepcional casa de Sauternes, cerca de Burdeos. Las notas de cata de Rolf Bichsel ilustran que la bodega sigue mereciendo plenamente la clasificación de "Premier cru exceptionnel" casi 150 años después de recibirla en 1855.

1997

19 Oro intenso. Miel de acacias, frutas cocidas pero también frescas, con claras notas de botritis. Después, en boca, resulta pleno y completo, con magnífica licoriedad aún casi indigerible, duración aromática interminable bien apoyada, también aquí hay notas cítricas que indican frescor, sabor a orejones de albaricoque, fogsidad perceptible pero no molesta. Construido para la eternidad. A partir de 2010.

1995

17 Oro con iridación ambarina apenas perceptible. Llamen la atención las notas etéricas de eucalipto y trementina, es la nariz de un vino en pleno cambio, la frutuosidad ha desaparecido y aún no se han desarrollado las notas balsámicas. Frescura claramente menor, el volumen se debe al dulzor. No batirá récords de longevidad. 2005 a 2020.

1990

17,5 Aumenta la proporción de ámbar, sin marcar del todo el color. Notas de miel y dulce de membrillo, conjunto bien estructurado con dulzor marcado. Dos o tres años más generarán una mayor complejidad, pero ya es agradable de beber, por ejemplo para

acompañar un queso cremoso. 2004 a 2015.

1986

17,5 Un vino de máxima belleza y armonía. Elegante, refinado, floral, delicado, excelente en este momento y seguirá siéndolo otros diez años, lleno de amabilidad, con magníficos aromas florales, menta, cítricos y melón verde: muy bueno. 2004 a 2020.

1983

18,5 Color dorado intenso, ligero tono cobrizo. Necesita algo de aireación para liberar las notas balsámicas y etéricas de trufa y chocolate blanco, cacao y cuero, albaricoques cocidos... Después, en boca muestra una gran casta, equilibrado en su excentricidad, orgulloso como una diva, hermoso, interminable, intenso, denso y fogoso; sencillamente magnífico, se encuentra en su mejor momento. Hasta 2020.

1976

17,5 Desde luego, es un buen vino, pero no uno de los más grades. El dulzor y la plenitud están ahí, pero también hay una cierta linealidad en los aromas y sobre todo una pizca de sequedad al final, que se disuelve poco a poco en el ardor del alcohol. Perfume



Oro en la copa: Château d'Yquem de las mejores añadas.



reservado, discreto, ligeramente marcado por aromas lácteos. Ha superado su mejor fase. Hasta 2010.

1967

19,5 Color ambarino pero claro, brillante e irisado; sencillamente magnífico. Aromas complejos y llenos de finura, recuerdan a un oloroso añejo, a un coñac, con notas terrosas de genciana, cacao, ciruelas amarillas cocidas, vainilla; el dulzor es dominante pero no molesto, el conjunto resulta increíblemente rico pero no excesivo, opulento pero no exuberante, gusta y da ganas de más. Hasta 2010.

1962

18 Color ambarino; predominan las notas balsámicas, agujas de pino, especias, después cacao y vainilla, cardamomo, también mantequilla, repostería, chocolate blanco, pan de especias. El dulzor se ha integrado, el alcohol domina, pero el final es de pimienta tanto en el aroma como en la sensación en boca. Interesante por su aromática particular y compleja y su equilibrio. Para acompañar un pastelillo de setas o un queso. También para tomar con un buen puro habano.

1955

20 Intenso color ambarino, con reflejos anaranjados; recatado pero increíblemente seductor y complejo; además de las notas de repostería hay componentes especialmente agradables de naranja amarga, bergamota, un soplo de manzanilla y cacao; magníficamente denso y pleno en boca, refinadísimo, final largo y rico: una delicia increíble e indescriptible, un elixir de dioses.

1949

18 Color ámbar claro, notas de té, un soplo de limón, pleno e intenso, marcado por el complejo dulce, dominan el alcohol y el dulzor aunque apoyados en un buen pilar

de extracto, pero el vino está más comprometido con la plenitud que con la complejidad.

1945

18 Gusta por su equilibrio, en un estilo que sienta bien. Infusión de escaramujo en nariz, un soplo de trufa y chocolate negro; elegante y fino en boca, muy equilibrado, no demasiado denso, ni muy largo ni muy pleno.

1937

19 Color ámbar intenso, mate pero denso; todo es excelente en este vino, su densidad propia de un elixir, su complejidad aromática, su plenitud, su longitud. Aunque ha superado su punto culminante y muestra ligeros signos de envejecimiento, su extraordinaria belleza y constitución no sufren merma.

1929

18 El color de un borgoña tinto (!) muy maduro, granate con bordes ambarinos luminosos: increíblemente pleno y denso, vivo y fresco a pesar de un final ligeramente seco. Desde luego no es extraordinariamente complejo (o al menos ya no), pero es notable por su dimensión aromática, dulce, curiosamente el final recuerda más a frutas rojas como membrillo o cereza.

1921

18,5 Más claro que el anterior, menos denso, pero brillante; magnífico, también en este caso hay impresiones de fresa y membrillo, junto con aromas que recuerdan a un Yquem muy joven (harina de arroz, miel), dulzor gustoso, una pizca de sequedad al final, pero se le perdona proque la nota amarga le da frescor y espíritu juvenil. Notable, grandioso aunque con cierto carácter de reliquia, más complejo que el del 29.

Novedades

14,5

Bodega Inurrieta

Inurrieta Norte 2002

Aromas frescos de fruta roja: grosella y mora, de monte bajo, con un toque de especias bien contrastado. Jugoso, de buen paso, equilibrado y final amargoso agradable. 2002 a 2004.

14,5

Tierra Nuestra

Signos 2000

Muy delicado en nariz, maduro, con un fondo complejo de tostados, minerales y coco. Suave en su paso, equilibrado, con el tanino pulido y recuerdos en vía retronasal de cacao y humo. 2002 a 2004.

15

Thémera

Thémera 2001

Fiel y respetuoso al perfil aromático de la Mencia: grosella silvestre, notas de monte bajo que se arropan con un exotismo de la madera bastante respetuosa. Sabroso, de buen paso, con un desarrollo más nitido, equilibrado y agradable. 2002 a 2004.

15

Alizán Bodegas y Viñedos

Alizán Élite 2000

Tiene unas señas de identidad claras, frutuosidad plena, con intensidad, arropada por una madera de calidad. También hay notas de tostados y pimienta negra. Sabroso, con cuerpo, riqueza de matices que recuerdan los frutos rojos y buena armonía del conjunto. 2002 a 2005.

15,5

Viña Villabuena

Viña Izadi Reserva 1999

Muy vivo de color, sin gran evolución. Complejo, potente, con magnífica integración de fruta y madera, limpio. Acaricia el paladar, sedoso, equilibrado y bien desarrollado. El final es un fiel reflejo de los aromas de nariz: tabaco, cacao, higos. Ideal para comer. 2002 a 2006.

LA MESA SIN FIN

De una de las denominaciones más prometedoras de España, la Ribeira Sacra, nos llega el Thémera, envejecido en acacia y cerezo. Un atrevimiento que le ha salido muy bien. Astrales es el nombre de uno de los viñedos, y pertenece a la Ribera del Duero. Uno de sus pilares más fuertes es la incorporación de Eduardo García (Mauro, Maurodos y Leda) en la parte técnica. Inurrieta es una bodega navarra que posee 200 hectáreas de viñedo con influencia del viento del Norte de la cuenca de Pamplona y del Sur de la Ribera de Navarra. Estas situaciones son fundamentales para la creación de dos vinos Norte y Sur del que hemos escogido el primero. La bodega Viña Izadi elabora uno de los mejores crianzas de La Rioja y ahora con su nuevo reserva continuará la saga. El año 2000 sería el inicio de las Bodegas Añadas, en Cariñena, para elaborar Care, con dos variedades: Garnacha y Cabernet. Nuestra enhorabuena al proyecto M.I.I.C. (Marcas Ibéricas de Incontestable Calidad), que se inició hace seis años por el equipo humano de las tiendas Reserva y Cata. Actualmente tienen cinco vinos en el mercado: Viña Neus, B41.10, Pagos Místicos, A. PAIS, Signos de diferentes zonas geográficas. Su finalidad sigue siendo la buena relación calidad/precio. Sot Lefriec es un proyecto de dos amantes del vino, Irene Alemany y Laurent Corrio, que llevan adelante su proyecto en el Penedès. Tienen dos añadas en el mercado el 99 y el 2000. Cerca de esta zona, concretamente en Montsant, el hijo del prestigioso enólogo Joan Milà, Eloi, elabora el Cingles Blaus con las variedades Garnacha y Syrah. Escena es la creación de Manuel Manzaneque, un homenaje a todos los actores del mundo del teatro.

16

Celler Magi Baiget

Cingles Blaus 2001

El primer golpe de nariz recuerda los vinos del Priorat, donde se impone ese magnífico carácter pizarroso, fruta madura en su punto y fondo de reducción noble. En boca se aprecia lo tierno que está, su tanicidad se impone, mantiene un acento ácido que disfraza el grado; tiene perspectivas muy altas de un futuro gran vino. 2002 a 2008.

16

Manuel Manzaneque

Escena

Ya apuntaba bien desde bodega, cuidadoso en su perfil frutal, maderas aromáticas de calidad, elegantes notas de humo y un toque mineral que imponen carácter y personalidad. Carnoso, con cuerpo, paladar bien construido, fresco y de una frutuosidad radiante. 2002 a 2006.

16,5

Bodegas los Astrales

Astrales 2001

Reducción inicial. Fondo frutoso y en armonía con las maderas de calidad, finos tostados y recuerdos de terroir que dan personalidad. Armonioso en su paso, goloso, lleno de matices, tanino fundente y final poderoso. Necesita botella. 2002 a 2007.

17

Bodegas Añadas

Care 2001

Es el equilibrio su mayor virtud, una fruta fresca exquisita con recuerdos especiados de fina madera; café y notas ahumadas. En boca se muestra rotundamente placentero, algo impensable para un vino de estas características con sólo dos años; potente, de un tanino maduro que envuelve el paladar, con la cadencia de una acidez bien ajustada que le aporta viveza. 2002 a 2008.



LUSCO PAZO DE PIÑEIRO 2002

Un albariño de pazo

Ya hay quien tiene en la cabeza hacer del albariño un vino de guarda, sin pasar por madera. Lusco será uno de ellos.

Foto: Víctor Cameselle.



José Antonio López, con el que será su albariño Lusco Pazo de Piñeiro 2002.

Lleva José Antonio López toda una vida comprometido con el albariño. Cuando por fin se decidió a llevar a la práctica su idea fija, la búsqueda del vino de calidad y el gusto por el trabajo bien hecho le reportaron numerosos éxitos en aquellos inicios de Rías Baixas, denominación de la que fue uno de los pioneros. La última fase como bodeguero le ha traído muchas satisfacciones. El Lusco recibe el reconocimiento de la crítica, y es solicitado por conocedores desde países muy diversos. Pero no es suficiente. Siempre ha tratado de buscar el albariño que evoluciona con la edad, de forma parecida a los esplendidos blancos europeos. Numerosas veces hemos conversado sobre el asunto, una idea a la que damos vueltas ya desde los años noventa. Hablamos del vino de finca, el conseguido de cepas adultas plantadas en pequeñas parcelas, de rendimiento equilibrado, que logran ex-

traer las particularidades del terroir y el equilibrio que proporciona una buena maduración de las uvas. Por supuesto, para después prepararle para una larga permanencia en bodega. Porque sin duda la Albariño es una de las variedades blancas que más agradece la buena crianza. Y cuando digo crianza estoy pensando en una prolongada estancia en depósito, mínimo hasta el verano siguiente a la cosecha, y después, el tiempo necesario en botella, para que el vino saque toda su raza y complejidad de aromas, sin la intervención de agentes externos como la madera. Para realizar una obra así se necesita obligatoriamente una materia prima de primerísima calidad. Como la que ha dado la pequeña parcela de poco más de una hectárea situada dentro del recinto del pazo de Piñeiro. En vista de su comportamiento, el equipo de vendimia decidió apartar esta pequeña producción del resto, porque la uva alcanzó un grado de madurez espléndido, y después, ya vino, evolucionó muy lentamente, con una salud y un equilibrio admirables.

Y las casi 2.000 botellas que se han embotellado a finales de julio, aún dormirán unos meses, acaso años, en el botellero de la bodega antes de que podamos gozar de su magnífica estructura o su paso de boca untuoso y potente. Pero, ni los aromas de hierba fresca, de manzana muy madura o ese toque amielado del que ahora hace gala, se podrán comparar al complejo buqué que desarrollará cuando la crianza en la botella haga su trabajo inexorable y eficaz. Definitivamente es un blanco para invertir y después guardar. n

BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

(bartolome.sanchez@vinum.info)

LUSCO PAZO DE PIÑEIRO 2002

Bodega: Lusco do Miño. Alxen. Grixo. 36448 Salvaterra do Miño (Pontevedra)

Tel. 986 658 519

Precio previsto por unidad: 12 €

Variedades: Albariño.

Número de botellas: 2.000

Salida al mercado: otoño de 2004.



El tiempo corre a su favor



Carretera de Aceuchal, s/n
Tel. 924 67 04 10 - Fax: 924 66 55 05
e-mail: sanmarcos@campobarro.com
web: www.campobarro.com
06200 ALMENDRALEJO (Badajoz)

TRADICIÓN VANGUARDIA

Y

BOJIPRA

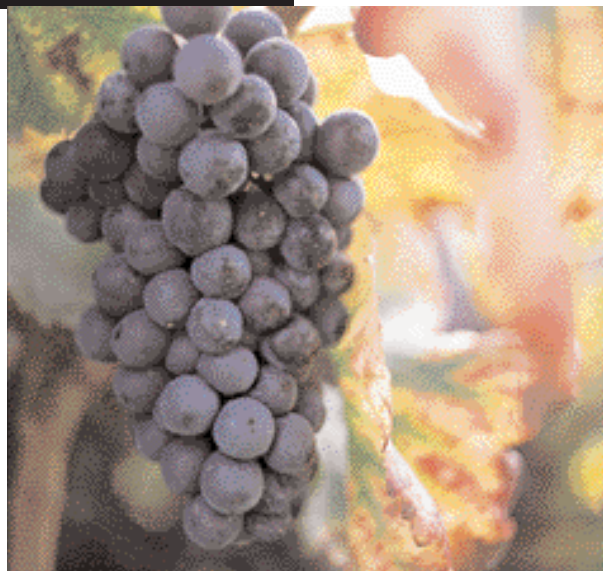
P.L. Mugrón-Zapateros, s/n
Tel.: 967 34 14 82 Fax: 967 34 54 80
P.O. Box 84 - 02640 ALMANSÁ (Albarracín - Spain)
www.bodegaspiqueras.es e-mail: bodpiqueras@almansa.org

Almara

Bodegas Almaria

MAZANAS XXI S.L.

Ctra. Estiba, 28 - 31251 LARRAGA - NAVARRA - ESPAÑA
Tel.: +34 948 71 15 49 • Fax: +34 948 71 17 80 • E-mail: MACAZANXXI@terra.es



Sorpresa de Garnacha

Primeramente quería felicitar al equipo de Vinum por el acierto del tema referido en el último número sobre la Garnacha Tintorera. Ya era hora de que alguien se acordase de Cenicenta. Lo que no sabía es el potencial que tenía la zona de Almansa, donde yo habitualmente paraba a comprar algo de vino a granel, concretamente en la Cooperativa de Alpera. Seguramente, el próximo año cuando vaya de vacaciones a Alicante me detendré a comprar algunos de los vinos que ustedes recomiendan, sobre todo ahora que están baratos. Me ha sorprendido la perspectiva enriquecedora que han ofrecido de otras zonas de Europa donde se encuentra también esta variedad.

De todos modos, aunque mi economía no llega para estos vinos ni tampoco sabría dónde encontrarlos, estoy seguro de que en España se hacen las cosas igual o mejor, y no es por patriotismo barato, pero tengo mucha confianza en la transformación que están sufriendo los vinos para lograr la máxima calidad. Una de mis mayores sorpresas ha sido la puntuación que han dado ustedes a una garnacha blanca del Priorat. ¿Pero no era todo tinto lo que se elaboraba? Tengo mucha curiosidad por probar este vino.

Lorenzo Torrent, Madrid

Comer y beber en España, según Vinum

Hay una sección de su revista, la de Gastronomía, que valoro en su intención, por su intento de buscar pareja (a veces un tanto extraña) con el vino. Me gusta porque no se trata de una sección de recetas al uso, cosa de la que se abusa en tantas publicaciones españolas.

Pero me van a permitir una crítica: a veces se nota excesivamente la pertenencia de Vinum a un grupo extranjero, tanto por la elección del plato (a veces difícil de encontrar por estas latitudes, como un buen pichón) como de los vinos. Sobre todo encuentro particularmente irritante el intento de casar, por ejemplo, el salchichón de Vic con vinos franceses o italianos, tan alejados de nuestra cultura y posibilidades. Si lo hacen para demostrar lo *viajados* que son ustedes, tiene un pase, pero se convierte en una sección a menudo inútil, con referencia a maravillosos vinos que no encontraría aunque los buscase con candil, ni me atrevería a comprar seguramente por su precio. ¿Les importaría bajarse de la nube y contarme qué vinos españoles (a poder ser, de buena relación calidad/precio) casan mejor con nuestra gastronomía, tan rica y variada, por cierto, como la francesa, alemana o suiza?

Salvador S. Novales, Madrid



Online

www.vinoble.com renueva su Web

Vinoble 2004: el salón de los vinos nobles, generosos, licorosos y dulces especiales, organizado por nuestra revista, ha renovado su web. En la página de entrada encontrará las últimas novedades. Los profesionales de la prensa tienen la posibilidad, previo registro, de descargar fotos de los tres salones celebrados, para su publicación gratuita.

Nuestro concurso da acceso a www.vinum.info

La forma más rápida de tener acceso a todos los servicios de nuestra web es participar (y acertar...) en nuestro concurso. Cada mes sorteamos 20 accesos para todos los contenidos.

La respuesta de la pregunta del mes se puede dar en http://www.vinum.info/es/wissen_sie_es.jsp

Preguntas a nuestro experto

Una de las secciones más utilizadas son las «Preguntas al experto», a donde han llegado cientos de preguntas de todo tipo. Las más curiosas se publican en http://www.vinum.info/es/tablon_experto.jsp

¿Quiere saber qué se le echa al vino para aguantarlo de un año para otro? o ¿cómo curar o preparar una bodega de roble de 8 litros antes de llenarla y qué vino debo después utilizar?



LA JERGA ENOLÓGICA

Recientemente he visto en una etiqueta la indicación «Tête de Cuvée». ¿Qué quiere decir?

Susanne Helbach-Grosser, Schwäbisch Gmünd (Alemania)

En una botella procedente del suroeste francés he encontrado el término «demi-muid». ¿Qué significa?

Emil Fehlmann, Altendorf (Suiza)

«Tête de Cuvée», literalmente «cabeza de la cuvée» (se refiere al contenido de una bodega o tanque), se utiliza con el sentido de «mejor bodega». Con ello se refiere al mejor vino de todos los producidos por una bodega en una añada determinada, o a la mejor bodega de un vino o pago concretos, embotellada por separado. Los términos «Vin de Tête» o «Tête de Cru» son equivalentes.

Un «muid» es un tonel utilizado (sobre todo en el pasado) en el sur de Francia, con una capacidad de 1300 litros. El «demi-muid» corresponde a 600 litros.



DECANTADO PERFECTO

¿Se pueden verter en un decantador grande dos botellas del mismo vino (misma cosecha, etc.) una vez catadas?

Bruno Müller, Oftringen (Suiza)

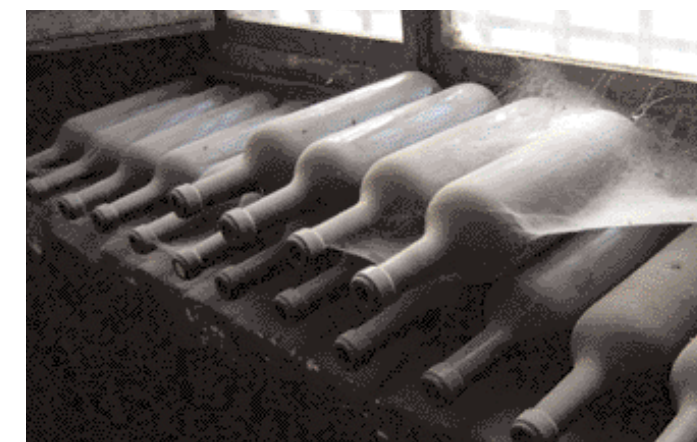
Sí. No obstante, es imprescindible catar por separado cada botella y utilizar un decantador para botellas Magnum. Lo que no tendría sentido sería llenar al máximo un decantador normal con el contenido de dos botellas, porque en un decantador lleno hasta arriba la oxigenación del vino no mejora en absoluto.

¿SON MÁS FLOJOS LOS VINOS AÑEJOS?

La degradación de los taninos y los ácidos durante la maduración en botella, ¿provoca también una reducción del contenido alcohólico?

Heiner Spörri, Uerikon (Suiza)

No, el alcohol no se degrada, y si la botella está bien tapada de forma hermética no desaparece, incluso después de una maduración prolongada. A temperatura ambiente, el alcohol se evapora si la bebida alcohólica está en contacto con el aire (por ejemplo, en las bebidas destiladas guardadas en botellas abiertas, la graduación alcohólica disminuye constantemente). Esto no sucede así en los vinos correctamente encorchados.



La pregunta del mes

¿Puede encorcharse de nuevo un gran tinto añejo?

Si se desea que el vino conserve su valor comercial, sólo puede ser encorchado de nuevo en el mismo Château del que procede. Sólo en ese caso vuelve a recibir un corcho original, una cápsula ori-

ginal y la importante indicación «rebouché» (reencorchado) junto con la fecha. En el caso de botellas individuales, este reencorchado sólo es posible en casos excepcionales. Algunas bodegas prestigiosas, por ejemplo Mouton-Rothschild, lo rechazan incluso con carácter general, porque en el pasado les han llegado más de una vez botellas dudosas no identificables de forma clara, que con el reencorchado recibían por así decirlo

un «certificado de autenticidad» a posteriori. En general, los Châteaux bordeleses sólo vuelven a encorchar botellas antiguas si el color del contenido y su nivel permiten concluir que el vino aún está intacto.

Si sólo desea el vino para el consumo privado, también puede mandarlo reencorchar en una bodega nacional. El procedimiento siempre es el mismo: el bodeguero compensará la pérdida de nivel con un vino más joven del mismo

Château, añadirá algo de azufre y cerrará la botella con un corcho sin marca. Si se tiene en cuenta que este procedimiento puede perjudicar mucho la calidad del vino y disminuye enormemente el valor de la botella (el embotellado ya no se considera original, por lo que el vino no puede utilizarse en subastas), cabe preguntarse si no sería mejor descorchar ese viejo burdeos y disfrutarlo ahora mismo...



Aclarado de racimos



Un corte correcto mejora la calidad.

A menudo, esta práctica provoca la ira de algunos vinicultores ancianos. «Toda esa uva hermosísima, tirada, para que se pudra en el suelo...»

El aclarado de racimos consiste en cortar una parte de las uvas verdes. ¿Por qué? Sencillamente, para mejorar la calidad de las uvas restantes. Y es que cuanto menor sea la producción de una vid, cuanto menor carga de fruta tenga que soportar, mayor será la densidad del mosto de las uvas que permanezcan, y más cuerpo y aroma tendrá el vino. En el caso de las uvas tintas, también aumenta el color y los taninos.

En el pasado, los vinicultores aspiraban a aumentar al máximo la producción de los viñedos para lo que utilizaban grandes cantidades de abono. Pero los tiempos han cambiado, y hoy ya no se busca una producción masiva de vino, en un sector excedentario. Por eso, ya en

primavera, con la poda de las vides, los productores sientan las bases para reducir al máximo la cantidad de frutos, algo que se complementa antes del otoño con el aclarado de los racimos.

Sin embargo, hay que tener cuidado. Es una operación extremadamente delicada, porque si se cortan las uvas cuando las condiciones meteorológicas fomentan el crecimiento, es decir, con calor y humedad, es fácil que las uvas que quedan resulten más grandes y pesadas. Esto atenúa mucho el efecto de disminución de la producción, o incluso lo anula por completo. Además, las uvas de mayor tamaño son más sensibles a los hongos, tienen menos pigmentos y menor potencial aromático.

La producción suele medirse en hectolitros por hectárea. En los vinos de alta calidad no suele superarse los 50 hectolitros, lo que equivale a sólo medio litro por metro cuadrado.



Viajera con vocación

Se trata de una variedad que vive en la Península Ibérica desde muy antiguo con muy distintos nombres. La noticia más antigua que existe sobre ella la sitúa en el Norte de España, aunque posteriormente se ha cultivado en Andalucía, así como en la zona centro. El viticultor andaluz ya la empleaba antes del descubrimiento de América para la elaboración de los *vinos de romanía*, según Manuel M^a González Gordón, refiriéndose a los vinos producidos en Chipiona. En 1855 Eduardo Abela hace alusión a esta variedad en la Exposición Vinícola de 1877, donde la sitúa en Cáceres, Ciudad Real, Cuenca, Guadalajara y Salamanca. La describe como un tipo de uva con buenas aptitudes para la elaboración de interesantes vinos y con resistencia a los distintos climas. El ampelógrafo Rovasenda

disfrutaba experimentando de su cultivo en el viñedo italiano de Crugidero. En el siglo XIX era común encontrarla dentro de los coupages que se formaban a partir de la variedad Cencibel.

Esta es una variedad por lo general temprana, propensa a los corrimientos de la flor (la no fructificación de todas las flores del racimo) e incluso algunos viticultores creen que existen dos tipos cuya única diferencia radica en que la primera da mayor producción que la segunda. Según los últimos estudios incluso puede haber hasta tres grupos de esta variedad muy similares: norte, sur y Canarias. Tiene una baya pequeña y el racimo apretado con la hoja de lóbulos muy diferenciados. Los últimos experimentos dejan entrever su buen comportamiento para la crianza.

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 Noviembre de 2003. Los ganadores serán seleccionados por sorteo, y sus nombres se publicarán en el siguiente número de VINUM. Los resultados no podrán recurrirse por vía judicial.

LO QUE PUEDE GANAR:

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

SOLUCIÓN DEL NÚMERO 37, Y GANADORES:

Uva: Sylvaner.

Por ser una variedad prácticamente inexistente en España, hemos puesto a prueba -reconocemos que fue casi una trampa- la cultura de nuestros lectores. Esa es la razón de la sequía de acertantes.

Francisco Rivas (Granada), Nuri Bosch Pérez (Banyoles - Girona), Ferrán Vila Pujol (Palol de Revardit - Girona), Alfredo Feliz Tuya (Gijón), Ernesto Suárez Toste (Sta. Cruz de Tenerife).

Agenda DICIEMBRE 2003/ENERO 2004

2/6 DIC.
Milán

SIMEI

Vigésima edición del Salón Internacional de Máquinas para Enología y Embotellado, la mayor exposición en esta materia.
Fiera Milano, Milán (Italia)
www.simei.it

3/6 DIC.
Estambul

WINE & SPIRITS, TOBACCO & CHEESE SHOW TIME

Muestra de Vinos, Espirituosos, Tabaco y Queso de gran potencial para acceder a uno de los mercados más grandes del sector, el turco.
Hilton Convention Center, Estambul (Turquía)
www.feriasalimentarias.com

18/20 ENE.
San Francisco

FANCY FOOD

Vigésima novena edición de la feria de productos delicatessen, alimentos naturales, kosher y servicios.
Moscone Convention Center, San Francisco (EE.UU.)
www.feriasalimentarias.com

27/28 ENE.
Calgary

CANADIAN BAR & BEVERAGE CONFERENCE AND EXPO

Tercera edición de la Conferencia y Exposición de Bebidas y Bares.
Calgary Stampede Park RoundUp Centre, Calgary (Canadá)
www.feriasalimentarias.com

27/30 ENE.
Zaragoza

ENOMAQ

Salón Internacional de Equipamiento, Tecnología y Servicios para la Vitivinicultura, que celebra en el 2004 su decima quinta edición.
Feria de Zaragoza, Zaragoza (España)
www.feriazaragoza.com

27/30 ENE.
Zaragoza

TECNOVID

Coincidiendo con ENOMAQ y en el mismo escenario, tendrá lugar la cuarta edición del Salón de Técnicas para Viticultura.
Feria de Zaragoza, Zaragoza (España)
www.feriazaragoza.com

31 ENE./1 FEB.
Boston

BOSTON WINE EXPO

Exposición Internacional de Bebidas Alcohólicas, que cumple ya su décima tercera edición.
Boston World Trade Center, Boston (EE.UU.)
www.feriasalimentarias.com

PRIMER

12/14 DICIEMBRE
Madrid

La Sexta Muestra de Vinos de Maceración Carbónica, Cosecha de 2003, **Primer**, sigue fiel a su cita anual con lo más nuevo de la vendimia de cada año. Este año la muestra cambia de lugar, al Palacio de Congresos de Madrid (P^o de la Castellana, 99), un espacio mayor, con mejores servicios, pero sin abandonar el centro de la ciudad. La gran fiesta profesional y popular de los vinos más jóvenes del año será todo un acontecimiento.
Tel. 915 120 768 Fax 915 183 783
e-mail: opuswine@opuswine.net



x r s n
l t r r
t x s n m r m l
w r r l m r z
m d c o l e m a n



r s r v
c m t
s u v n n

Co... ..
Tel... ..
Fax... ..
E 2251 515... ..
www.h.c.a

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.italia@vinum.info

Publicidad Internacional

Caviezel•Senn

Riedstrasse 9. Postfach

8824 Schönenberg

Tel. +411/788 23 00

Fax +411/788 23 10

caviezel.senn@vinum.info

Suscripciones

AES Peregrinas, 4 Local

28280 El Escorial (Madrid)

Tel. 918 907 120

Fax 918 903 321

suscripciones@vinum.info

Distribuye

Dispaña. C/Gral. Perón, 27 -7º

28020 Madrid.

Tel. 914 179 530

Imprime

EPES Industrias Gráficas S.L.

Avda. Valdelaparra, 27

28108 Alcobendas (Madrid)