

FEBRERO/MARZO 2004

VENDIMIA 2003

VENDIMIA 2003 VINOS PREFILOXÉRICOS SALTA (ARGENTINA) CATA: RIOJA, BORGOÑA, SALTA



Vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

Vendimia 2003

Marcada por el calor y la sequía

Catas: Prefiloxéricos, Rioja, Borgoña, Salta



«Ya no sirven las elaboraciones standard, ni la compra indiscriminada. Ahora la gente quiere vinos de calidad, esos que reflejan las características de la vendimia»

Una vendimia de suspense



Carlos Delgado.

¿Qué tiempos aquellos en los que la naturaleza parecía regirse por normas establecidas, un orden tan regular que se diría dictado por el Ministerio de Medio Ambiente! Los veranos eran cálidos veranos, la primavera una explosión de flores que alteraba la sangre como es de rigor, el otoño crepuscular y melancólico, para llegar al frío y general invierno. Y vuelta a empezar. En aquellos tiempos, ¿recuerdan?, las vendimias eran todas buenas y abundantes, porque la naturaleza, sabia y tolerante, acompañaba el ciclo vegetativo al clima circular. Y nosotros alardeábamos de que no teníamos malos años, que eso era cosa de franceses y centroeuropeos. ¿La añada? Todas buenas, la mayoría muy buenas, y una gran parte excelentes. ¿Los vinos? Sabrosos y elegantes, porque a tal vendimia tales vinos. Había jugosos graneles siempre iguales, educados riojas y, en todas partes, año tras año, más de lo mismo. Con aquellos vinos de mezcla homogéneos, o aquellos graneles de grado y color habituales, ¿qué importancia tenía la añada, más allá de la cantidad que determinaba el precio de la uva? Pero el orden se ha ido al traste. Ahora

la naturaleza parece burlarse de las normas, y las añadas se convierten en una película de suspense. La primavera se caldea hasta solapar el verano, y la viña comienza a agitarse en un frenesí de maduración anticipada que deseca los racimos; luego el verano hace la ola y el calor achicharra las exhaustas uvas. Parece primero que la cosecha va a batir el record, luego se achica, abochornada, para recibir una lluvias impertinentes durante las faenas de recogida de la uva.

¿Y ahora qué? Ya no sirven las elaboraciones estándar, ni la compra indiscriminada. Ahora la gente quiere vinos de calidad, esos que reflejan como un espejo las características de la vendimia. Ya no somos un país del «todo vale» y lo que no vale se mezcla.

Tiempo, pues, de enólogos, de tomar decisiones empresariales difíciles, de renunciaciones dolorosas si hace falta. Porque el año nos ha traído casi 43 millones de hectolitros, un 19% más que la media de los últimos años. O sea, mucha uva. Y entre tanto racimo hay bastante regular, algo bueno y muy poco excelente. Como es habitual en la vieja Europa, de la que, ¡al fin!, formamos parte.

CARLOS DELGADO
Director de Vinum España

En equipo



Hans-Jörg Degen, redactor jefe de la edición suiza, la limpieza y buen acabado final de la revista se debe en buena parte a su trabajo metódico y concienzudo.



Rolf Bichsel, director de Vinum Internacional, escritor y catador experto, coordina y anima un numeroso equipo repartido por cinco redacciones.



Barbara Schroeder, alemana afincada en Burdeos, forma parte del comité de catadores, y es la responsable de la cata de Borgoña publicada en este número.



El verano más caluroso desde que se empezó a registrar el clima. Por lo general, los vinos resultan opulentos.

La filoxera, que a punto estuvo de acabar con la viña, modificó el mapa vitícola europeo.



La vendimia de 2003 en el mundo: calor y sequía. Pág. 15

Entrevista con Peter Gago, el enólogo de Penfolds. Pág. 48

Un recorrido por los vinos prefiloxéricos. Pág. 30

Salta, Argentina, los viñedos más altos del mundo. Pág. 34

ACTUALIDAD

- 6 INTERNACIONAL
La enología del espacio
- 8 INTERNACIONAL
Se busca Carmenère
- 10 NACIONAL
Primer, jóvenes con encanto
- 12 NACIONAL
Verema, encuentro de las mejores bodegas

MAGAZIN

- 15 LA VENDIMIA DE 2003
Marcada por el calor y la sequía
- 30 SABORES PREFILOXÉRICOS
En busca de los vinos de antes de la filoxera
- 34 SALTA, ARGENTINA
Un viaje a los viñedos más altos del mundo
- 40 REINVENTAR BORGOÑA
De la tónica a la nueva Borgoña
- 46 GASTRONOMÍA
Los mejillones y el vino
- 48 ENTREVISTA
Peter Gago, de Penfolds

GUÍA

- 52 CATA DE PREFILOXÉRICOS
Los sabores de antaño
- 53 CATA DE RIOJA DE 2001
¿El año del siglo?
- 56 CATA DE BORGOÑA
Crus de alto nivel
- 62 CATA DE SALTA, ARGENTINA
Desde los viñedos más altos del mundo
- 64 NOVEDADES
Lo último del mercado
- 67 EN EL BOTELLERO
Sed de Caná 2001

SERVICIOS

- 3 EDITORIAL
- 68 CARTAS DE LOS LECTORES
- 71 CONOCER
- 72 CONCURSO
- 73 AGENDA
- 74 QUIÉNES SOMOS



Azulejo portugués antiguo, con escenas de la vendimia en el Douro.
Foto: Heinz Hebeisen.

Fax

LOS CARACOLES ESCASEAN

También los animales han sufrido el calor y la sequía de la última primavera y verano. La población de caracoles de viña ha descendido considerablemente en 2003. Los criadores franceses han «cosechado» 12.000 toneladas, un cuarto menos que el año anterior.

PROTECCIONISMO ITALIANO

Con 132 alimentos protegidos, Italia se sitúa en el número uno de Europa. Dos nuevas denominaciones de origen controladas -para manzanas del Val di Non y clementinas del golfo de Taranto- han desplazado por primera vez a Francia, con 131 productos, al segundo puesto. En Italia dominan las frutas sobre el queso, el aceite de oliva y la carne.

ARTESANOS ESFORZADOS

Tras la reclasificación de los Crus bourgeois del Médoc, se ha definido el nuevo título de «Cru artisan». Para que un château pueda llevar tal designación se exige, entre otras cosas, que el propietario trabaje personalmente en su elaboración. Alrededor de 330 fincas cumplen los requisitos, pero sólo 60 se han presentado a la clasificación. Los resultados se conocerán dentro de uno o dos años.

ATERRADOR

Se acabaron los muñecos de paja y las latas vacías: la empresa canadiense Noble Vision Robotics ha desarrollado el espantapájaros electrónico «iScarecrow». Consiste en unos pequeños altavoces que se mueven por la plantación (o el viñedo) por medio de un sistema de cables y emiten graznidos. Se activan con una cámara que capta a los pájaros descarados.

CEPAS TAMAÑO XXL

Algunos vinicultores de Anjou, el Jura, Borgoña y Burdeos han fundado la Asociación nacional para el fomento de las cepas más altas y anchas. Con ello protestan contra una directriz del Instituto francés de denominaciones de origen protegidas (INAO), que fija la densidad de cepas en 4.000 por hectárea. Aseguran que, si bien sus cepas necesitan más sitio, producen calidades tan buenas como las cepas plantadas más juntas.

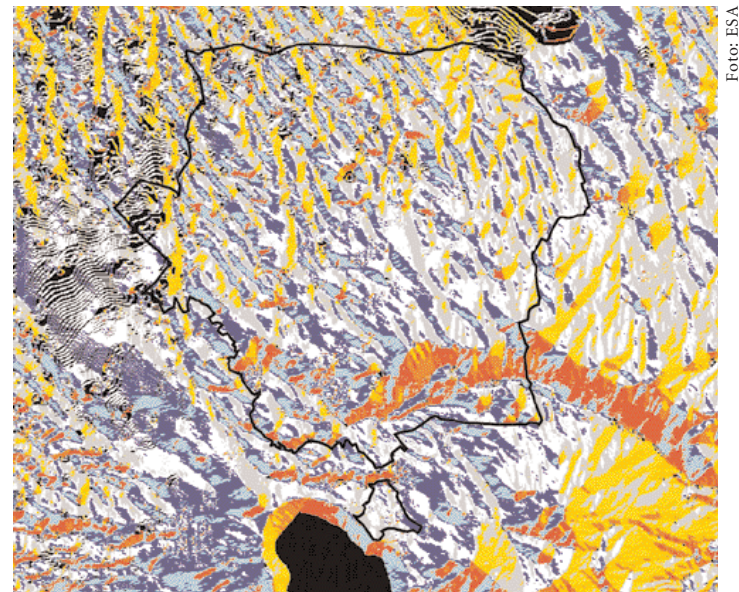


Foto: ESA

Frascati desde arriba: colores cálidos, sol; colores fríos, sombra.

Enología del espacio

Alta tecnología para un vino mejor: en el marco del proyecto Baco (Bacchus), se captan por satélite viñedos de Italia, Francia, España y Portugal.

¿Qué tiene que ver la Agencia Espacial Europea (ESA) con la viticultura? Muy poco, en realidad, según se desprende de las declaraciones de prensa del proyecto Baco: «Cualquier aficionado al vino podría explicar que el sabor característico de una variedad de uva se debe a factores locales como el tipo de suelo, el microclima, la altura y el grado de inclinación del terreno», así reza el texto, un tanto enrevesado. «Por ello, y con el fin de garantizar la calidad, las regiones (y subregiones) vinícolas están legalmente definidas; se llaman Denominaciones de Origen Protegidas». A cambio, la ESA está especializada en un campo científico desconocido para los vinicultores: la fotografía de satélite. Hablan de «fotografías multiespectrales con una resolución de 0,65 metros reales» y de «imágenes geo-referenciales». No es probable que los vinicultores entiendan mucho de esto.

Hoy, científicos y vinicultores trabajan codo con codo en el proyecto Baco: hasta el año 2005, los satélites QuickBIRD e IKONOS, de la ESA, harán un registro fotográfico de viñedos en Italia, Francia, España y Portugal. Las primeras fotos se han hecho este año en la región de Frascati. En las imágenes no sólo se distingue la extensión de las superficies plantadas, sino también la constitución del suelo, la orientación de las parcelas, la incidencia de los rayos del sol e in-

cluso el grado de humedad. Todos estos datos se introducen en un sistema de información geográfica (GIS) al que pronto tendrán acceso los vinicultores. «Esto facilita, por ejemplo, la elección de la variedad», explica Luigi Fusco de la ESA. Además, así se puede determinar cuáles son las mejores superficies, o las peores, dependiendo de si se desea plantar o arrancar cepas.

Como los viñedos no se fotografian una sola vez sino muchas a lo largo del año, los usuarios con un poco de experiencia quizá puedan llegar a descubrir en las fotografías incluso el estado de salud de las uvas, detectar si están atacadas por parásitos o determinar el momento óptimo para la vendimia.

El consorcio Baco cuenta con el apoyo de 14 entidades públicas y privadas, entre ellas los gobiernos de España y Portugal, la asociación central de las cooperativas francesas de vinicultores y los consorcios de las regiones italianas DOC de Frascati y Prosecco. La UE aporta alrededor de 2,3 millones de euros. Su objetivo no es sólo la calidad del vino: pretende llevar a cabo -por fin- un catastro completo, y sobre todo correcto, de la viticultura de todos los países miembros. Ya que algún que otro país no atiende ni a advertencias ni a amonestaciones, ahora la ESA deberá aportar la ansiada visión general, plantaciones ilegales incluidas...

Fax

COMBUSTIBLE DE UVA

Los 25 automóviles y 12 camiones de la ciudad irlandesa de Cork llenan sus depósitos de combustible con aceite de pepitas de uva. En principio, esto es muy respetuoso con el medio ambiente, pero ¿de dónde sacan el aceite? Irlanda no es famosa como país vinicultor...

COMPRAS ELEGANTES

El productor de encriptados IBM ha desarrollado un carrito de la compra interactivo: el carrito escanea cada artículo que se deposita en él, para luego dar consejos prácticos como: «El vino blanco que mejor le va al salmón lo puede encontrar en el pasillo 6». Este carrito de alta tecnología está actualmente en fase de pruebas en supermercados estadounidenses.

LIBERTAD PARA LOS SUECOS

Un golpe más para el monopolio del alcohol en Suecia: después de que el gobierno sueco tuviera que permitir a cada súbdito la importación de 90 litros de vino libres de impuestos a partir de 2004, ahora la UE ha decidido legalizar la compra por Internet. Lo cual garantiza a los suecos más variedad de oferta, pero no unos precios más asequibles por los elevados impuestos.

¿PROGRESO?

El gobierno de los EE UU ha dado su aprobación a la primera levadura del vino manipulada genéticamente. La MLO1 ha sido desarrollada por investigadores de la Universidad de British Columbia (Canadá), y es capaz de llevar a cabo la fermentación alcohólica y la maloláctica simultáneamente y en un máximo de cuatro días. Ya se ha solicitado el permiso para introducirla en diversos países de la UE.

DOBLE ESTRENO

Nada menos que dos Escuelas Superiores para Profesionales del Deleite serán creadas en Europa para otoño de 2004: en Polenzo y Colorno (Piamonte) se inaugurará la Universidad de las Ciencias Gastronómicas, patrocinada por Slow Food, en la que los estudiantes podrán aprender la «ciencia del buen comer». En Reims (Champagne), por su parte, se está iniciando la Facultad de Gastronomía estatal, enteramente centrada en la cocina francesa.

SE BUSCA CARMENÈRE
Dinos dónde estás

Hay que confesar que el llamamiento de la Cámara de Agricultura de Aquitania no suena tan melodramático, aunque sí han emitido una «orden de búsqueda y captura». ¿A quién buscan? A la variedad de uva Carmenère. Procedente de Burdeos, estuvo muy extendida durante el siglo pasado, hasta que la filoxera pudo con ella. Después cayó en el olvido, pues los viticultores prefirieron plantar Cabernet o Merlot, que son menos propensas al corrimiento de racimos, por una parte, y por otra poseen un aroma más complaciente que la individualista Carmenère, que con frecuencia se expresa en notas vegetales de pimienta y hiedra.

Aunque todavía quedan algunas parcelas de Carmenère, dato recientemente confirmado con toda seguridad. Hasta ahora, dos viticultores del Médoc y uno de Saint-Émilion han respondido al llamamiento, y los técnicos de la Cámara de Agricultura han podido identificar las cepas sin ninguna duda. «El anterior propietario creía que eran de Merlot», relata Dominique Hébrard de Château Trianon en Saint-Émilion, que a partir de ahora piensa añadir a su vino un cinco por ciento de Car-



Foto: Heinz Hebeisen

El punto de mira de los viticultores de Burdeos: ¿será esto una Carmenère?

menère. Esta variedad está permitida en las denominaciones de Burdeos, Médoc, Premières Côtes de Bordeaux y Saint-Émilion, y dentro de diez años puede que haya arraigado mejor allí. Hasta entonces, la Cámara de Agricultura se afana por reproducir las mejores de entre las cepas encontradas y sacar al mercado los clones.

La Carmenère sigue siendo ilegal en el norte de Italia, donde a pesar de ello hay plantadas 4.000 hectáreas, porque hasta hace poco se tenían por Cabernet franc. En Chile, por el contrario, se está convirtiendo en una verdadera variedad de moda; en aquel clima produce vinos con hermosos aromas de zarzamora, cereza y chocolate.



Humor y vino

El caricaturista romano Andrea Pecchia, nacido en 1972, ha ganado el concurso internacional «Spirito di Vino» (El espíritu del vino), otorgado anualmente por la Asociación para el Fomento del Turismo del Vi-

no de la región del Friul. Dibujantes de entre 18 y 35 años pueden presentarse a este concurso de sátiras; en el año 2003 se recibieron 150 caricaturas. Los premios segundo y tercero recayeron en Stefano Manzotti de Bolonia y Jaraoslaw Jaworski de Polonia, respectivamente.

FAX

ABRA TIENDA VIRTUAL

La Asociación de Bodegas de Rioja Alavesa (ABRA) acaba de presentar su gran tienda virtual. Se trata de la mayor tienda «on line» de vinos de la D.O. Ca. Rioja a escala mundial. Más de 80 bodegas, que componen ABRA, con una oferta de más de 400 marcas de vino.

CONOCER BALEARES

El Consorcio para el Desarrollo Económico de las Islas Baleares (CDEIB) presentó por primera vez en Madrid las Bodegas de Baleares. Durante un día, firmas pertenecientes a la D.O. Binisalem y Plà y Llevant (Mallorca) y de las indicaciones Vi de la Terra Illes Balears, Vi de la Terra Serra de Tramuntana (ambas de Mallorca) y Vi de la Terra Eivissa (Ibiza) se dieron cita para darse a conocer a los profesionales y aficionados de la capital.

RÍAS BAIXAS EXPORTADORA

Las bodegas inscritas en la D.O. Rías Baixas exportaron un total de 846.021 litros de vino durante la campaña 2002-2003, lo que supuso un crecimiento de un 12,08 por ciento con respecto a la campaña anterior. Estados Unidos continúa encabezando la lista de compradores, seguido por el Reino Unido, Puerto Rico, Suiza y Alemania.

ENVEJECER RÁPIDO

La Universidad de Córdoba lleva a cabo una investigación para reducir el tiempo de envejecimiento del vino fino, lo que ya se ha conseguido en laboratorio. El objetivo es acelerar el «trabajo» que realizan las levaduras de flor, encargadas del envejecimiento, a través de la mejora de sus condiciones de vida.

CUCHARAS DE PLATA

La gastronomía española vive uno de sus mejores momentos. Buena muestra de ello es el galardón que dos maestros, Juan Mari Arzak y Ferrán Adrià, han recibido en Nueva York. El premio, Cuchara de Plata lo concede Food Arts, una de las más prestigiosas revistas de Estados Unidos, en reconocimiento al trabajo de estos dos chefs, que han sabido aunar arte, creatividad, calidad y tradición.

VI Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica Primer, jóvenes con encanto

Madrid festejó la llegada de los Vinos de Maceración Carbónica, Primer 2003, una convocatoria que ha logrado reunir, por sexto año consecutivo, a una amplia selección de vinos españoles. Un escaparate eficaz para la difusión y degustación de los vinos más jóvenes del año. Vinos que han sorprendido al público por la diversidad y singularidad de sus aromas y gustos, porque cada uno de ellos lleva el sello de su origen, la impronta de un terruño y unas variedades únicas para una de las tipologías más especiales que existen. Una muestra que llegó a la capital de la mano de Opus Wine, con el patrocinio del Gobierno Vasco, Vinos de la Rioja Alavesa, copas Riedel, a través de la firma Euroselección, y las revistas Vinum y MiVino.

El Palacio de Congresos de Madrid, que será la sede definitiva de Primer, acogió esta sexta edición, con mayor espacio y mejores servicios que en celebraciones anteriores. Un éxito del que también han sido partícipes las firmas que han colaborado con productos gastronómicos de alta calidad: los jamones y embutidos de la firma Dehesa Tradicional del Ibérico, y la gama de quesos que suministró el Grupo InterVais. Además, Primer 2003 tuvo el respaldo pro-



Arriba, foto de los participantes de Primer 2003. Sobre estas líneas, los seis finalistas. De izquierda a derecha: José Luis Prada, Fernando Remírez de Ganuza, Isaac Muga, Santiago Gracia, Alejandro Simó y Florentino Martínez.

mocional del programa radiofónico Archigula, de ECO FM, dirigido por Jonatan Armengol, quien transmitió en directo la intensa actividad de la muestra. Como cada año, Primer eligió por votación popular los seis mejores vinos que participarán en la gran final Primer 2003. Según el escrutinio de votos, realizado por el notario D. Enrique Franch Valverde, los vinos finalistas son: Prada a Tope, Viña Urbezo, Luis

Alegre, Erre Punto R., Luberrí y Eneas. La entrega de diplomas a los responsables de las bodegas seleccionadas fue realizada por Gonzalo Saénz de Samaniego, consejero de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, y propietario de Bodegas Ostatu, quien destacó el gran nivel cualitativo de los vinos presentes en la muestra y felicitó a todos los participantes por enriquecer con sus elaboraciones esta tipología tan singular.

VI Concurso Internacional Bacchus 2004 Abierto al mundo

La Cata-concurso internacional Bacchus 2004 está a la vuelta de la esquina. Será la sexta edición de uno de los concursos de vinos de calidad más importantes de España, y tendrá lugar entre el 28 de febrero y el 2 de marzo, en Madrid. Un año más, el Ministerio de Agricultura ha con-

fiado en la Unión Española de Catadores para la organización de Bacchus, un certamen abierto a todos los vinos del mundo y que cuenta con la colaboración de Global Wine & Spirits, plataforma de negocios que reúne a compradores y vendedores internacionales.



FAX

RIOJA SANTIAGO, DE CAMBIOS

Rioja Santiago, con el objetivo de continuar la elaboración y crianza de vinos de calidad con D. O. Ca. Rioja, ha renovado su imagen corporativa con una importante apuesta de futuro, reforzando su equipo humano bajo la dirección de Jacinto Rodríguez Juan, como director general, y Carlos Soto López, como director técnico.

FREIXENET, EN CHILE

El Grupo Freixenet, novena compañía vitivinícola del mundo, ha comenzado a embotellar vino chileno con marca propia. El objetivo es ensayar y averiguar el posible éxito del producto antes de proceder a constituir una bodega propia en Chile.

RISCAL HOTELERA

Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal y Starwood Hotels han firmado un acuerdo para la gestión del nuevo hotel Marqués de Riscal de Elciego, diseñado por el prestigioso arquitecto Frank O. Gehry. El hotel tiene prevista su apertura para finales de 2005.

PERELADA, TRIBUTO A DALÍ

En el año del centenario del nacimiento de Salvador Dalí, Cavas Castillo de Perelada desea rendir homenaje a este artista universal con un vino especial: el tinto Castillo Perelada 2000 Centenario Dalí, del que sólo se comercializarán 2.105 botellas.

FIDELIDAD DE DOMECCQ

El fino La Ina y el Pedro Ximénez Viejísimo Venerable de Domeccq Jerez, han sido galardonados «por su destacada calidad, reconocida con la máxima calificación de cinco racimos en las diez ediciones del Anuario de Vinos de El País». Los premios fueron entregados en la celebración del X Aniversario de esta publicación, en el Círculo de Bellas Artes de Madrid.

WEB DE BODEGAS REAL

La firma manchega Bodegas Real estrena una web. El objetivo es ofrecer al navegante una información completa sobre la bodega, desde sus orígenes y la historia del lugar en que se asienta hasta sus últimos lanzamientos y proyectos de futuro.

En la dieta mediterránea Gusto por el queso

Los quesos españoles representan un 67 por ciento del consumo total de alimentos en nuestro país, y se prevé que su presencia en la dieta mediterránea sea cada vez más importante. Su consumo en España se situará previsiblemente en los 10,20 kilos por persona y año en 2004, según datos de la Federación Nacional de Industrias Lácteas (Fenil), frente a los 4,4 kilos de 1984, lo que supone un incremento del 130 por ciento. Del total de la producción, el queso

de vaca representa el 43,5 por ciento, el de oveja el 12,2, el de cabra, el 5,4, mientras que los de mezcla suponen un 38,9 por ciento.

Existen 18 denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas en el sector del queso en España, y el manchego es el más consumido, seguido del de Mahón, tetilla e Idiazábal. España se encuentra, sin embargo, en el último puesto en el consu-



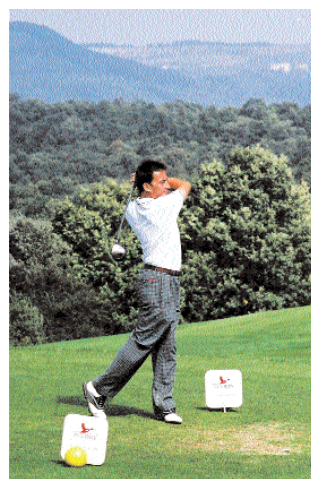
mo de queso en la clasificación de la Unión Europea (UE), a pesar de ser el séptimo país productor de Europa. Grecia es el país con el mayor índice de consumo, con una cifra que supera los 28 kilos, y la media francesa está por encima de los 25 kilos.

Encuentro Verema para navegantes

Los próximos días 27 y 28 de febrero, una selección de las bodegas más prestigiosas del país (como Vega Sicilia, Álvaro Palacios, Dominio de Pingus, Marqués de Riscal...) presentarán, en el hotel Abba Acteón de Valencia, sus novedades y sus mejores vinos

ante más de 150 usuarios de la web *verema.com*, en el III Encuentro Verema. Unas jornadas en donde se debatirán temas de candente actualidad en el mundo del vino, mediante una serie de ponencias. También se realizarán catas y sesiones monográficas.

III Circuito Iverus Días de vino y golf



La tercera edición del Circuito de Golf Iverus contará con 16 pruebas que harán las delicias de más de 3.000 jugadores amateurs. Esta edición descorchará su primera botella en el Real Club de Golf de Tenerife el 3 de abril, para terminar en la Real Sociedad de Golf de Neguri

(Vizcaya) el 4 de septiembre. Los jugadores participarán bajo la modalidad Dobles Mejor Bola Medal Play para conseguir una plaza en la Final de Izki Golf. Allí, junto a las bodegas Ysios, se disputará la lucha por el premio definitivo el 18 de septiembre. De forma paralela al circuito, habrá una degustación en la carpa Iverus con vinos de todas las bodegas del grupo procedentes de Ribera del Duero, Rueda, Rías Baixas, Rioja, Navarra...

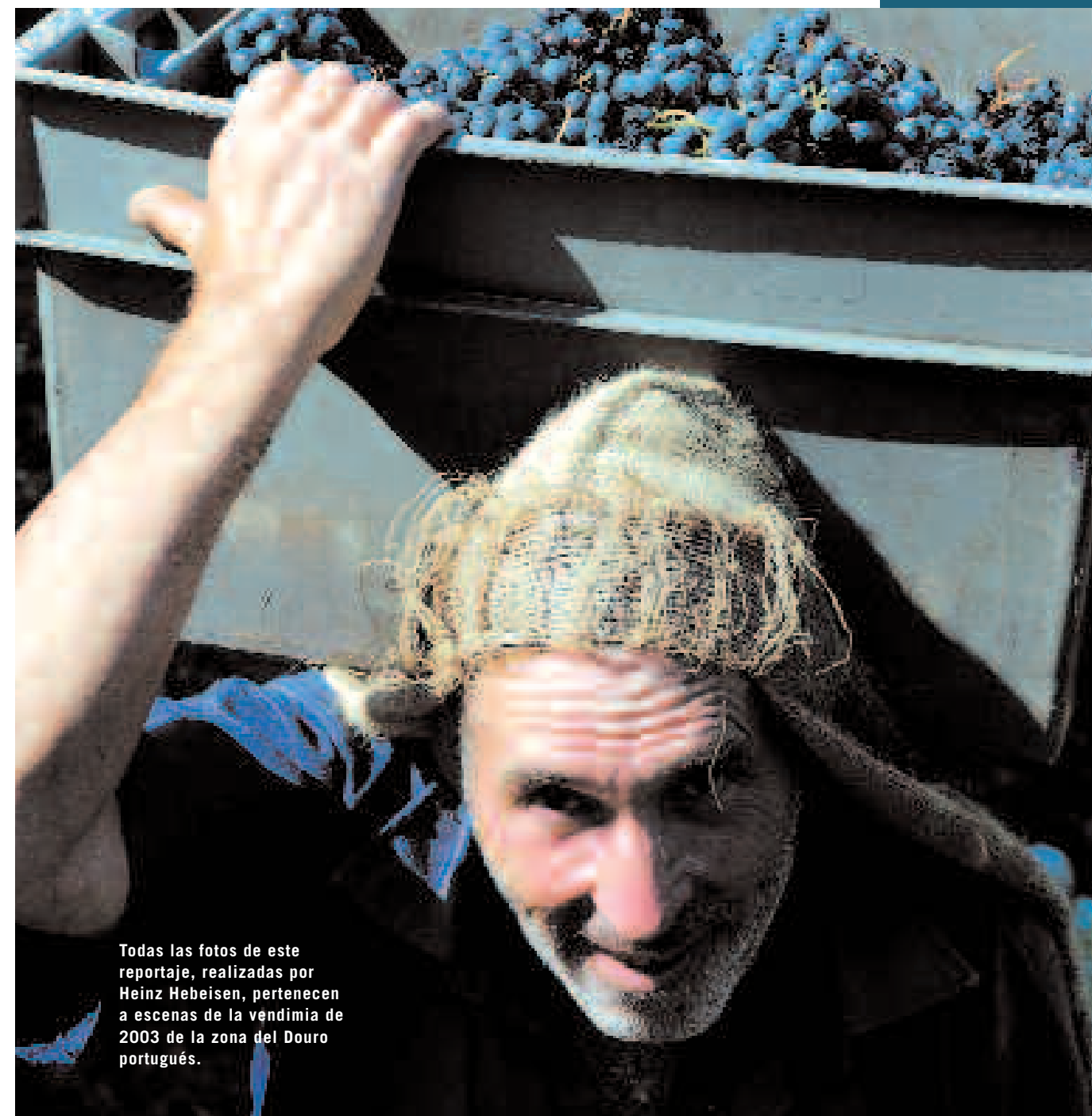
Vino y turismo Guías Gourmets



Salen al mercado dos de las guías más veteranas del país, ambas editadas por el Grupo Gourmets: la Guía de Vinos Gourmets y la Gourmetour, del año 2004. Un total de 2.680

vinos catados; 671 comentados y calificados; 643 bodegas con todos sus vinos y 334 tiendas especializadas, son algunos de los datos que el aficionado encontrará en la XIX edición de la Guía de Vinos. Por su parte, la Gourmetour, publicación líder del sector turístico-gastronómico, cumple su XXVI edición y sigue siendo la mejor compañera de viaje, con amplia y detallada referencia a los mejores restaurantes, hoteles, bares, museos y tiendas españolas.





Todas las fotos de este reportaje, realizadas por Heinz Hebeisen, pertenecen a escenas de la vendimia de 2003 de la zona del Douro portugués.

LA VENDIMIA DE 2003

¿Demasiado calor?

El verano más caluroso desde que se empezó a registrar el clima ha calentado a cepas y vinicultores. Los especialistas temían que las uvas, aunque tuvieran suficiente azúcar, carecieran de la necesaria acidez para permitir a los vinos capacidad de guarda. Por eso, en muchos lugares se ha autorizado este año a regar y añadir ácidos. Por lo general, los vinos resultan opulentos. Damos un repaso general sobre España, Francia, Italia, Alemania, el resto de Europa y ultramar.

ESPAÑA

Calor y sequía

En España, la sequía y el calor han sido los protagonistas. En España las altísimas temperaturas del verano provocaron una aceleración en la maduración de las uvas y el adelanto de la vendimia en algunas zonas, adelanto que se vio frenado por las lluvias de los últimos días, favoreciendo que la maduración se completara. La calidad de las uvas, en general, es buena, y se estima una producción entre 42 y 39 millones de hectolitros. La tendencia del precio de la uva tinta es a la baja, por la entrada en producción de nuevas plantaciones y la existencia de vinos en stock.

ALICANTE

Calidad: excelente
Cantidad: superior
Precio: estable

Uvas de excelente calidad en una vendimia sin incidencias destacables.

Las altas temperaturas del verano adelantaron el ciclo vegetativo de la vid, con frutos muy maduros y alta graduación.

CAVA

Calidad: excelente
Cantidad: superior
Precio: estable

Los productores de cava auguran que una producción similar a la de 2002.

Aunque al principio de la campaña las previsiones vaticinaban una caída en la producción de un 30%, por la ola de calor, se espera producción será similar al año pasado. La uva cosechada es de gran calidad.

CONDADO DE HUELVA

Calidad: buena
Cantidad: superior
Precio: por determinar

La ola de calor alteró la normal maduración de la uva, pasificando parte de la producción.

A pesar de la merma de peso, el estado sanitario de la uva ha sido bueno, con una producción superior a la media normal de la zona. Los precios no están fijados al estar el 90 por ciento de la producción en manos de viticultores asociados a cooperativas.

CIGALES

Calidad: muy buena
Cantidad: superior
Precio: por determinar

Se han recogido 11,1 millones de kilos, cifra récord de la D.O.

El fruto entró con un estado sanitario muy bueno y con una grado de madurez adecuado. Pero las altas temperaturas del verano redujeron la acidez, que habrá que equilibraren bodega.

JEREZ Y MANZANILLA

Calidad: buena
Cantidad: inferior
Precio: al alza

Buen grado de madurez de la uva, de una calidad óptima.

Se prevé una leve disminución de la cosecha en un 4,5% debido al golpe de calor, con temperaturas superiores a 40° C. Se estima un alza en el precio de la uva.

MÁLAGA Y SIERRAS DE MÁLAGA

Calidad: buena
Cantidad: inferior
Precio: al alza (en uva blanca)

La ola de calor ha provocado pérdidas importantes en la zona de forma irregular.

Variedades y zonas han sufrido de manera distinta. La peor parte se la han llevado la Axarquía y la zona norte, pero en la zona de la costa occidental la incidencia ha sido escasa.



LA MANCHA

Calidad: muy buena
Cantidad: superior
Precio: al alza

La Mancha ha tenido un año libre de plagas con un viñedo en estado vegetativo muy bueno. El Consejo Regulador ha realizado un primer balance que refleja un incremento en la producción del 15% respecto a 2002, según la comarca. Buenas condiciones sanitarias de la uva, lo que hace prever vinos excelentes.

LA PALMA

Calidad: buena
Cantidad: superior
Precio: al alza

Vendimia atípica, con adelantos y retrasos provocados por los cambios climatológicos.

La campaña se prolongó desde julio hasta noviembre. Transcurrió sin incidencias, la calidad y el estado sanitario de la uva recogida

fue muy bueno. Este año se cosechó casi el doble de los kilos de la vendimia anterior.

LANZAROTE

Calidad: buena
Cantidad: inferior
Precio: al alza

Una campaña catalogada como normal, de buena calidad.

Las enfermedades no tuvieron mucha repercusión en esta D.O. La calidad de la uva fue bastante buena, pero aunque la cantidad recolectada es el doble de la del año pasado, se considera una vendimia pobre.

MONTILLA-MORILES

Calidad: muy buena
Cantidad: superior
Precio: al alza (la uva blanca)

Una vendimia adelantada por la ola de calor, pero de calidad excepcional.

El estado vegetativo del viñedo fue sano, sin enfermedades. Los racimos presentaron un cuajado y tamaño normales, de buena calidad. Se estima una producción un 8 por ciento superior respecto al 2002 que dará vinos de excelente calidad.

PENEDÈS

Calidad: buena
Cantidad: inferior
Precio: a la baja

Las últimas lluvias salvaron las primeras previsiones negativas de producción y calidad.

En general se estima una cosecha ligeramente inferior a la pasada campaña. Los precios, en general a la baja, mejoran para los que han apostado por la calidad.

Así les fue

«Las malas condiciones climatológicas que se dieron en los últimos días de vendimia, con lluvias y granizos en algunas zonas, y la persistencia de la sequía en otras, auguran un año complicado para los enólogos, que se tendrán que emplear a fondo para conseguir la máxima calidad. Los resultados serán de lo más diverso y, por el momento, imprevisibles»

Federación Española de Enólogos

«Aunque la producción será inferior a las primeras estimaciones, que apuntaban 40-42 millones de hectolitros, la calidad de las uvas este año será excelente. Esta reducción en la previsión se debe al golpe de calor que ha afectado a toda España, lo que ha provocado una aceleración en la maduración de las uvas y el adelanto de la vendimia en algunas zonas. Los precios seguirán dando problemas este año»

As. Agraria de Jóvenes Agricultores (ASAJA)

«La previsión de la vendimia 2003 es entre 42 y 43 millones de hectolitros de vino y mosto, un 11,7% más que en la anterior. Aunque las estimaciones iniciales apuntaron a una cosecha de 45 millones de hectolitros, las altas temperaturas de junio y julio han mermando la carga de los racimos, por la evaporación del agua de las uvas»

Confederación de Coop. de España (CCAE)

«La vendimia 2003 ha estado marcada por un aumento importante de las temperaturas. Para Palomino empezamos la vendimia el día 14 de agosto en las zonas que habían acusado más el golpe de calor y continuamos después en el resto de las zonas, terminando el día 10 de septiembre. Después del proceso de vinificación, tenemos un vino con un grado promedio de 11.8, afrutado, muy redondo en boca y con excelente cuerpo. En resumen, estamos muy satisfechos con el resultado, sobre todo teniendo en cuenta las duras condiciones de maduración que han caracterizado este año»

Montse Molina, Bodegas Barbadillo.





RÍAS BAIXAS

Calidad: buena
Cantidad: superior
Precio: a la baja

Se estima una producción de 18 millones de kilos de uva, cantidad superior al pasado año. Normal estado vegetativo del viñedo. Los racimos, de buen tamaño y cuajado óptimo. Algunas parcelas fueron afectadas por el mildiu. Se espera una buena calidad.

RIBERA DEL DUERO

Calidad: muy buena
Cantidad: superior
Precio: por determinar

Cantidad récord de uva recogida en esta D.O.: cerca de 76 millones de kilos.

Un magnífico estado sanitario de la uva, y la elevada graduación, junto al resto de los parámetros analíticos, confirman que los vinos alcanzarán los niveles de calidad esperados.

RIOJA

Calidad: buena
Cantidad: superior
Precio: por determinar

Se han cosechado 432 millones de kilos, con buenas expectativas de calidad para los vinos. El balance final es positivo, tanto por la cantidad de uva recolectada, como por las buenas expectativas de calidad que en general permiten augurar los primeros descubres. Una cosecha que se caracterizó por la heterogeneidad del fruto recogido.

RUEDA

Calidad: muy buena
Cantidad: superior
Precio: al alza

La producción de uva se ha incrementado en un 20 por ciento respecto al año pasado. La vendimia finalizó con un incremento del 20%, con un aumento respecto al año pasado de 6 millones y medio de kilos. La campaña

se ha caracterizado por las abundantes lluvias en invierno y por un verano caluroso. La calidad de la uva ha sido muy buena.

SOMONTANO

Calidad: buena
Cantidad: superior
Precio: estables

El viñedo sufrió daños por araña amarilla, pero los racimos presentaron una óptima calidad. La sanidad y la maduración de la uva han sido buenos. La sequía apenas afectó, por lo que se augura una cosecha un 20% superior. La vendimia se inició con diez días de antelación. Los precios serán similares a los de 2002.



TACORONTE-ACENTEJO

Calidad: buena
Cantidad: superior
Precio: al alza

Se espera un incremento de un 40 por ciento de la producción.

La sanidad general de la uva reflejó una vendimia de calidad, por encima de los resultados obtenidos en otras campañas.

UTIEL-REQUENA

Calidad: muy buena
Cantidad: superior
Precio: por determinar

Una de las mejores cosechas de los últimos veinte años.

La uva presentó un estado óptimo, con buena maduración y calidad. El incremento de la producción es de un 18 por ciento con respecto a la campaña anterior.

VALDEPEÑAS

Calidad: buena
Cantidad: normal
Precio: por determinar

En esta D.O. se espera una producción similar a la de la campaña pasada.

Aunque el golpe de calor afectó a toda Castilla-La Mancha, el viñedo logró soportar estas condiciones, con una buena calidad de la uva. Para este año se mantiene en pie el acuerdo de 2002 mediante el que se fijan los precios en base de la media de otras D.O.

VALENCIA

Calidad: excelente
Cantidad: superior
Precio: estables

Calidad excelente gracias a las favorables condiciones climatológicas de esta campaña.

La producción de esta D.O. será, en una primera estimación, un 10 por ciento superior respecto al año anterior. La abundante pluviometría del invierno y la primavera aportó la humedad necesaria para el desarrollo de la planta y el calor del verano impidió la aparición de enfermedades.

YCODEN-DAUTE-ISORA

Calidad: superior
Cantidad: muy buena
Precio: en alza

Muy buena la calidad de la uva recolectada. El ciclo sanitario de la uva ha sido muy bueno, cosechándose en las mejores condiciones, sin enfermedades dignas de destacar. Los precios, aunque al alza, variarán según la variedad, el grado, la acidez, etc...

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

Así les fue

«Es la mejor cosecha en 15 años. La cantidad ha sido moderadamente alta. Hemos controlado mucho la producción. Llovió mucho en invierno, y el verano fue muy seco, circunstancias que nos hicieron adelantar la vendimia pero que no afectaron seriamente al viñedo, cosechamos una uva muy sana, con excelente relación grado/acidez. Tendremos unos vinos sensacionales»

Francisco de la Rosa, Torelló.

«Una cosecha abundante, que se estimaba muy buena, pero la sequía de agosto paró la maduración. Según qué subzona la vendimia ha sido distinta, la más afectada es Rioja Baja, donde se ha cosechado uva con mucho grado, pasificada, y con algún foco de botrytis. En Rioja Alta y Alavesa la sequía y el agua incidió menos, dando una uva más sana. En definitiva, una cosecha irregular, dos tercios de ella darán unos vinos excelentes, sobre todo los de viñas viejas, y el resto vinos normales, correctos»

José Hidalgo, Bodegas Bilbaínas.

«Una cosecha que se presentaba avanzada y que resultó casi retrasada. A una primavera muy lluviosa siguió un verano anormalmente caluroso. Por fortuna las cepas, en general, pudieron resistir bien al estrés hídrico. Tan solo en algunos suelos de gran calidad, excelentemente drenados, sufrimos alguna pérdida por pasificación de los racimos, especialmente en algunos Chardonnays y algunas Garnachas y Merlots. La impresión general de nuestros técnicos es que la vendimia de 2003, con algunas pequeñas excepciones, puede llegar a ser excelente»

Miguel Torres, Bodegas Miguel Torres.

«Estamos muy satisfechos con la calidad alcanzada en Ribera del Duero, incluso con la cantidad, que supera con creces las primeras estimaciones. El tiempo nos acompañó en vendimia, permitiendo obtener un buen grado y un estado sanitario de la uva perfecto. Gracias a la selección en viñedo, tenemos una uva excelente. Creo que es uno de los mejores años para nuestra bodega»

Francisco Casas, Pago de los Capellanes.



FRANCIA

Un año raro

Cuanto mejor tiempo hace, mejor sale el vino. Esta regla de oro puede aplicarse sólo relativamente al año de calor 2003. Desde mayo hasta agosto, el sol lució casi sin interrupción en toda Francia. Las uvas, bajo temperaturas récord, maduraron muy rápidamente y obligaron a los viticultores a vendimiar mucho antes de lo habitual. Debido a la sequía, el volumen de cosecha se ha mantenido escaso y la cosecha, rica en azúcar, frecuentemente carece de acidez. A pesar de todo hay vinos excelentes, pero de estilo más bien blando y opulento que clásico.

BURDEOS
(y el suroeste)

Calidad: muy buena
Cantidad: escasa
Precio: ligeramente ascendente

“Fuera de lo común” es el calificativo más frecuente para esta añada de Burdeos. Qué clase de vino se hace en tales circunstancias depende del viñedo y la variedad de uva.

La Merlot, variedad de maduración temprana, en parte se recogió ya en agosto con un enorme potencial de alcohol, pero a menudo sin la correspondiente maduración fisiológica. A pesar de ello, Saint-Émilion promete vinos frutales y vigorosos con taninos maduros y finísimos. La Cabernet, de maduración tardía, con el fresco septiembre alcanzó una maduración equilibrada; en el Médoc se esperan, pues, vinos de intenso color y mucho cuerpo. De enhorabuena están una vez más los productores de vino dulce: enormes cantidades de azúcar en uvas perfectamente atacadas por la botritis y secadas por el viento, con lo cual nos espera un Sauternes de plenitud barroca. Todo ello en pequeñas cantidades, por culpa del granizo y el estrés por sequía.

BORGOÑA

Calidad: muy buena
Cantidad: pequeña
Precio: ascendente

Este segundo verano seco consecutivo ha traído a la Borgoña una cosecha mínima, con heladas y granizo en primavera. Todo ello no debería perjudicar a la calidad de los vinos.

En la Borgoña, el verano del siglo promete tintos aromáticos, poderosos, probablemente con algo más de color y mucho más marcados de lo habitual por notas de frutas maduras. En cuanto a la capacidad de guarda, las opiniones divergen: ¿Equilibrará la carga de taninos la falta de acidez? Como en todas partes, falta experiencia en el manejo de tan extrañas condiciones climáticas. El lema es esperar a la vinificación.

Una cosa es segura: la Chardonnay ha soportado esta situación de horno mejor que la Pinot noir y la Gamay. También ella dará blancos de Borgoña atípicos: parecen ser la tónica los vinos amables, agradables de beber con aromas a frutas sobremaduras.

ALSACIA

Calidad: muy buena
Cantidad: escasa
Precio: estable

Viñedos resecos, una sucesión interminable de días a 40 grados y más: en Alsacia no les ha ido ni mejor ni peor que en las demás regiones vinícolas. En cuanto a la acidez, alguno que otro ha colaborado con la naturaleza por su cuenta.

Bajo el pertinaz calor veraniego, las uvas han desarrollado azúcar en extraordinarias cantidades mientras que su contenido de acidez descendía rápidamente. Los viticultores ya temían tener que vinificar en 2003 unos vinos con excesivo contenido de alcohol que, debido a la falta de acidez, tendrían una capacidad de guarda muy limitada. Por suerte, la UE lo ha tenido en consideración y ha permitido excepcionalmente a todas las regiones vinícolas de los países miembros añadir áci-



do tartárico. Cosa que han hecho los alsacianos, entre otros. Por eso allí, a pesar de todo, se esperan vinos armónicos. En las primeras catas los blancos, a pesar de su vigor, muestran elegancia y frutalidad. Los Pinot noir brillan con una rara intensidad de color.

RÓDANO/PROVENZA

Calidad: buena
Cantidad: escasa
Precio: estable

Uvas sobremaduras a pesar de la vendimia temprana: los viticultores del sureste de Francia han sufrido este problema como nadie.

Mucho azúcar y poca acidez también a orillas del Ródano. No obstante, los bodegueros hábiles han conseguido extraerles los más finos taninos a los gruesos hollejos en el caso de los tintos. Estos vinos probablemente serán de color intenso y con aromas especiados de frutas negras maduras. Las cepas soportaron la falta de agua según su edad y la calidad del suelo. Por lo tanto, es difícil hacer afirmaciones generales y aventurar juicios sobre la calidad aromática de las uvas blancas del Ródano.

Por el contrario, de la Provenza sólo llegan alabanzas. Las vides, acostumbradas al calor y a la brisa fresca del mar, hacen esperar muy buenas calidades en cantidades atractivas.

CHAMPAGNE

Calidad: de buena a muy buena
Cantidad: escasa
Precio: ascendente

En esta región, las rarezas de este año agrícola ya empezaron a manifestarse en abril, cuando una helada catastrófica destruyó la mitad de los viñedos, seguida por granizos en junio. Junto con las consecuencias de la ola de calor, la cosecha ha sido diminuta.

Los productores de Champagne paliarán esta escasez cuantitativa con su reserva de vino sin aguja de años anteriores, privilegio de una región que no sólo produce vinos de añada. Las Casas de Champagne se muestran más que satisfechas con la calidad de la cosecha de 2003, aunque aún haya que trabajar en los bajos valores de acidez.

LOIRA

Calidad: de muy buena a excelente
Cantidad: media
Precio: estable

El valle del Loira es la única región de Francia en cuyo informe de vendimia aparece la palabra “lluvia”. Llovió dos veces durante el verano, salvando así a las vides del estrés por sequía.

Naturalmente, también los vinos del Loira llevan la marca del calor: acidez discreta y mucho cuerpo, los blancos más redondos que frescos, los tintos de color profundo, aromática madura y estructura de taninos suave. Pero en general, gracias a la lluvia, puede esperarse más armonía que en otras regiones.

LANGUEDOC

Calidad: muy buena
Cantidad: escasa
Precio: de estable a descendente

En esta región hay que subrayar, más que en ninguna otra del país, el extraordinario buen estado de salud de la uva vendimiada.

Ni un falso mildiú, ni la más mínima podredumbre ha aquejado a estas cepas, acariciadas por el sol. Así, los viticultores del Languedoc han recogido una cosecha muy prometedora. Especialmente la Mourvèdre y la Carignan, de maduración tardía, se han beneficiado del fresco de septiembre. ■

TEXTO: TONI KOLLER
(toni.koller@vinum.info)

Así les fue

«Estuvimos preocupados en julio y agosto: ¿Bloqueará el calor la maduración de la Riesling? Por suerte, decidimos esperar, y finalmente recogimos una buena cosecha. Por cierto que muchas uvas parecían haber estado en la parrilla en lugar de al sol: ¡un 30% menos de volumen!»

Véronique Muré (René Muré, Alsacia)

«Un año formidable. Las uvas tienen suficiente de todo y nada en demasía: fruta, cuerpo y alcohol en perfecto equilibrio. Nuestras vides están plantadas cerca de arbustos y árboles, que mitigan el calor, lo cual es una ventaja frente a la viticultura en monocultura.»

Aimé Guibert
(Moulin de Gassac, Languedoc)

«La viticultura se ha alejado mucho de la naturaleza, y ésta a veces se desquita. Quien se haya precipitado este verano a reducir el follaje, ha sido castigado con uvas quemadas. Pero todo depende del terruño: cuando la Merlot, de maduración temprana, hunde sus raíces en suelos húmedos de lodo como el de aquí, por suerte está protegida contra un excesivo contenido de alcohol.»

Jean-Claude Berrouet (Casa comercial Jean-Pierre Moueix, Burdeos)

«Esperamos una verdadera gran añada para los vinos blancos de Borgoña, pero sobre todo para los tintos. Una frutalidad como la que no habían vuelto a tener desde 1947. La acidez es suficiente para una buena capacidad de maduración y, al fin y al cabo, también el alcohol actúa como conservante.»

Louis Fabrice Latour
(Casa comercial Louis Latour, Borgoña)

«Calor grande, cosecha pequeña... Me recuerda a lo que hacían mis padres en los años 50 y 60: ¡Champagne a la manera originaria! Pero al contrario de lo que se temía, los vinos base que tenemos en la bodega no son demasiado pesados. En nariz incluso se presentan francamente finos. Mezclándolos con buenos vinos de 2001 y 2002, podríamos producir Champagne longevos.»

Jean-Pierre Mareigner
(Champagne Gosset, Champagne)

«Es fascinante ver cómo el vino se adapta a las condiciones de la naturaleza: mientras árboles y arbustos se secaban bajo el fuego del sol, las vides seguían teniendo los pámpanos verdes. Naturalmente, también nosotros hemos tenido mucho azúcar y poca acidez en la uva. Pero en la bodega, con delicadeza, podemos hacer vinos consistentes.»

Benoît Fontaine
(Cooperativa Tain-Hermitage, Ródano)

CHALLENGE INTERNA-
TIONAL DU VIN 2003.
FRANCIA



Concedido por la Unión Española de Catadores de Vinos en el CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS RALCHES 05.



MEDALLA DE ORO 1998 otorgada por parte de Vinos Albariños en LA XIª FIESTA DEL VINO DE ALBARIÑO.

ADEGAS MORGADÍO, S.L.

Polígono Industrial 30129 Alfoz - Cieza - Murcia • ESTANJA
Tfno: 34 988 261212 / 34 988 261007 • Email: 34 988 261212



La vendimia en el Douro

En las viejas terrazas de tiempos anteriores a la plaga de la filoxera, crecen juntas las más diversas variedades. Entre ellas, también cepas de uvas blancas. Pero los patronos no quieren uva blanca en la cosecha destinada a un Vintage-Port o a un tinto superior. Por eso, el *rogador* (el jefe de la cuadrilla) lo dice alto y claro: «¡El que ponga en el cesto un solo grano de uva blanca, puede irse a casa inmediatamente!» Para comer a mediodía hay un arroz sabroso. Los jornaleros comen en silencio, bebiendo vino barato en bombonas, o agua. A las siete de la tarde, los jornaleros se reúnen junto a los lagares, esas tinajas de piedra donde se pisa la uva con los pies. Sólo hay hombres. «Cuando las mujeres tienen la regla, interfieren en la fermentación del vino», explica el patrono, pero reconoce que dicha ley sólo rige al norte del Douro. El músico toca con el acordeón una vieja melodía de baile. Los hombres se lavan los pies, se meten en los lagares y, con las manos apoyadas en las caderas, empiezan a pisar la uva. El *rogador* impone el ritmo con acento militar. En poco tiempo, todos tienen las piernas teñidas de color rojo sangre. Para romper los granos de uva y el raspón para la maceración, no hay nada mejor que el pie humano. El pisado dura dos horas. Entonces, el ambiente se distiende y los hombres ya pisan el vino mosto de uno en uno, acompañándose con canciones. A medianoche, el vino mosto descansa. El patrono, el *rogador* y los jornaleros duermen, cada uno en sus habitaciones: los jornaleros en el alojamiento comunitario, el *rogador* en una pequeña habitación y el patrono en una blanda cama en la casa señorial. Así ha sido siempre y, probablemente, así siempre será. n

TEXTO: THOMAS VATERLAUS
(thomas.vaterlaus@vinum.info)

GRAN Selección 2003

VINOS

| | | | |
|---|--|--|---|
| BLANCOS | <p>PRIMER PREMIO ALLOZO BODEGAS CENTRO ESPAÑOLAS, S.A. Ctra. Alcañal de San Juan, km. 1,1 13700 Tomillón (Ciudad Real) Tel: 924 32 22 22 / Fax: 924 32 22 22 www.allozo.com</p> | <p>ACCÉSIT BODEGAS REAL BODEGAS REAL, S.L. Ctra. de Cosán, km. 12,8 13300 Montiel (C. Real) Tel: 924 32 22 22</p> | <p>ACCÉSIT ALTOS DEL CABRIEL COOPERATIVA DEI CAMPO SAN ANTONIO ABADÍ C/ N.º 100, 11 13000 Villanueva (Albacete) Tel: 927 48 20 20 - Fax: 927 48 20 20 Fax: 927 48 20 20</p> |
| ROSADOS | <p>PRIMER PREMIO CASTILLO DE ALMANSA BODEGAS FIOQUERAS Pol. Ind. El Muñón, C/ Sapeletes, 11 13000 Almansa (Albacete) Tel: 927 34 14 02 - Fax: 927 34 14 02 www.bodegasfioqueras.es inscripciones@bodegasfioqueras.es</p> | <p>ACCÉSIT OJOS DEL GUADIANA COOPERATIVA AGRÍCOLA "EL PROGRESO" Avenida de la Virgen, 116 13570 Villanueva de las Ojivas (Ciudad Real) Tel: 924 32 22 22 - Fax: 924 32 22 22 Fax: 924 32 22 22</p> | <p>ACCÉSIT RASTIÓN DE CAMARENA S. COOP. COMARCAL VITIVINÍCOLA SAN ISIDRO Ctra. Toledo - Villanueva, km. 11 13700 Camarena (Toledo) Tel: 927 81 22 22 - Fax: 927 81 22 22 comarcas@comarcas.com</p> |
| ESPUMOSOS | <p>PRIMER PREMIO MANTOLÁN VINICOLA DE TOMELLOSO, S.C.L. Ctra. Toledo - Albacete, km. 12,8 13700 Tomillón (Ciudad Real) Tel: 924 32 22 22 - Fax: 924 32 22 22 www.vinicolatommeloso.com ventas@vinicolatommeloso.com</p> | | |
| TINTOS | <p>PRIMER PREMIO CANFORRALES BODEGA COOPERATIVA NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO C/ Castilla - La Mancha, s/n 13600 El Provencio (Cuenco) Tel: 924 32 22 22 - Fax: 924 32 22 22 www.bodegasnuestraseñoradelrosario.com bodegasnuestraseñoradelrosario.com</p> | <p>ACCÉSIT TINTORALBA TINTORALBA, S.C.L. Cooperativa, s/n 13000 Alpera (Albacete) Tel: 927 23 01 02 - Fax: 927 23 01 02 comunicacion@tintoralba.com Tel: 927 23 01 02 - Fax: 927 23 01 02 comunicacion@tintoralba.com</p> | <p>ACCÉSIT CINCO ALMUDES COOPERATIVA DEL CAMPO "SAN GINES" C/ Virgen del Carmen, 4 13700 Casas de Benitos (Cuenco) Tel: 924 32 22 22 - Fax: 924 32 22 22 comunicacion@cincoalmudes.es www.cincoalmudes.es</p> |
| MAS DE 3 AÑOS Toda de 3 años y hasta | <p>PRIMER PREMIO CALIZA CRIANZA 2000 ELIX SOLÍS, S.A. Ave. de Andalucía, km. 188 13300 Valdepeñas (Ciudad Real) Tel: 924 32 22 22 - Fax: 924 32 22 22 www.elixsolis.com elixsolis@elixsolis.com</p> | <p>ACCÉSIT CINCO MUÑOZ 2000 VINEROS Y BODEGAS MUÑOZ, S.L. Ctra. de Villanueva, s/n 13300 Nubeja (Toledo) Tel: 927 48 20 20 - Fax: 927 48 20 20 Fax: 927 48 20 20 albari@vinoalbari.com</p> | <p>ACCÉSIT ENTREMONTES CRIANZA 1999 S.C.A. NUESTRA SEÑORA DE LA PIEDRA Ctra. de Ciruelavieja, s/n 13700 Quintanar de la Orden (Toledo) Tel: 927 81 22 22 - Fax: 927 81 22 22 comunicacion@bodegasentremontes.com</p> |
| MAS DE 5 AÑOS Toda de 5 años y hasta | <p>PRIMER PREMIO ALBA RESERVA 1998 BODEGAS J. RAMÍREZ, S.L. C/ Juncal, 138 13700 Valdepeñas (Ciudad Real) Tel: 924 32 22 22 - Fax: 924 32 22 22 www.bodegasjramirez.com info@bodegasjramirez.com</p> | <p>ACCÉSIT TORRE DE CAZATE RESERVA 1998 VINICOLA DE TOMELLOSO, S.C.L. Ctra. Toledo - Albacete, km. 12,8 13700 Tomillón (Ciudad Real) Tel: 924 32 22 22 - Fax: 924 32 22 22 www.vinicolatommeloso.com ventas@vinicolatommeloso.com</p> | <p>ACCÉSIT YUNTERO RESERVA 1998 COOP. JESÚS DEL PERDÓN Ctra. de Alcañal de San Juan, s/n 13700 Montanera (Ciudad Real) Tel: 924 32 22 22 - Fax: 924 32 22 22 www.yuntero.com yuntero@yuntero.com</p> |
| MAS DE 7 AÑOS Toda de 7 años y hasta | <p>PRIMER PREMIO MONTECLARO GRAN RESERVA 1996 CASOVASA C/ Castellón, 11 13300 Valdepeñas (Ciudad Real) Tel: 924 32 22 22 - Fax: 924 32 22 22 casovasa@casovasa.com</p> | <p>ACCÉSIT GRAN CRISTAN GRAN RESERVA 1995 JUAN RAMÓN LOSANO, S.A. Avda. Reyes Católicos, 100 13000 Villanovilla (Albacete) Tel: 927 48 20 20 - Fax: 927 48 20 20</p> | <p>ACCÉSIT PATA NEGRA GRAN RESERVA 1995 COSECHEROS ABASTECEDORES, S.A. "BORREROS LOS 11 AÑOS" Ctra. Andalucía, km. 200,5 13700 Valdepeñas (Ciudad Real) Tel: 924 32 22 22 - Fax: 924 32 22 22</p> |

Junta de Comunidades de
Castilla-La Mancha
www.jccm.es

QVI-
NOVE
El Cosechero Don Quijote de la Mancha

ITALIA

Moderado optimismo

Temperaturas que apenas bajaban de los 30 grados, sequía, incendios... En la primavera y verano de 2003, Italia estuvo paralizada por el calor. Los campos se secaban, las cepas jóvenes ya empezaban a perder las hojas a principios del verano, incluso se estaba considerando emplear el agua de los depósitos de las centrales hidroeléctricas para regar los campos. A pesar de ello, en algunos lugares se habla de un muy buen año vitícola. El volumen de la cosecha está en un 15 por ciento por debajo de la media.

PIAMONTE

Calidad: de media a muy buena
Cantidad: de media a escasa
Precio: estable

A muchas ha sorprendido lo bien que la Nebbiolo ha soportado uno de los veranos más cálidos de la Historia. También la Barbera y la Dolcetto brillan por su estructura, acidez y complejos aromas.

Ya en abril y mayo hacía un calor veraniego en el Piemonte. Sufrieron más las plantas jóvenes de raíces poco profundas: a algunas ya se les cayeron las hojas a principios de verano. Pero hasta septiembre no volvieron las temperaturas agradables y algo de lluvia. La delicada Nebbiolo sorprendió por su capacidad de soportar la sequía. En algunos grandes viñedos con cepas viejas en la región de Barbaresco y Barolo se han obtenido resultados excelentes. La falta de acidez se compensa con un alto contenido de azúcar. Algunos productores, tras el año de tormentas 2002, hablan de una añada óptima en estructura y complejidad de los vinos, similar a 1999.

El Barbera presenta estructura, color y una hermosa acidez. El alto grado de alcohol permitirá hacer grandes vinos vigorosos. Lo mismo puede decirse del Dolcetto. A diferencia de la uva blanca, que sufrió: el alcohol domina a expensas de la aromática.

ITALIA NORTE (RESTO)
(Lombardía, Trentino-Sur del Tiro, Véneto, Friul)

Calidad: de media a muy buena
Cantidad: de media a escasa
Precio: estable

Aunque también allí hizo más calor del deseable, las montañas al norte han permitido un equilibrio climatológico.

Los viticultores de Valtellina no están del todo contentos: al Nebbiolo le falta color y acidez. En las llanuras del norte de Italia, por ejemplo alrededor del lago de Garda, la vendimia de la uva blanca se inició en algunos lugares ya a principios de agosto, debido al avanzado estado de maduración.

También en el sur del Tiro, la vendimia empezó más de tres semanas antes de lo habitual. Debido al calor, los vinos blancos han perdido algo de aroma pero, a cambio, han ganado vigor y brillo. Sobre todo se han beneficiado los vinos tintos: Lagrein y Cabernet pudieron madurar hasta su momento óptimo y los vinos se presentan con mucho color y alcohol.

En la zona del Valpolicella, en el Véneto, las uvas han madurado y están muy sanas, como en casi toda Italia: buenas condiciones para un gran año de Amarone.

En el Friul, patria de vinos blancos vigorosos y frescos, los resultados de la cosecha se inclinan en dos vertientes: en las llanuras hubo que vendimiar pronto, mientras que las regiones más montañosas tuvieron un año bastante equilibrado, debido al constante viento de las montañas y el mar. Sin embargo, a algunos vinos también les falta la acidez.

TOSCANA
(y centro de Italia)

Calidad: de buena a muy buena
Cantidad: media
Precio: estable

Tras el decepcionante 2002, los viticultores tenían grandes esperanzas. Pero sobre todo las nuevas plantaciones sufrieron bajo la sequía. Esta vez, en la Toscana y en Umbria sólo hará vino quien haya podido regar (lo cual no está previsto en las reglamentaciones de todas las denominaciones) o tenga cepas viejas con raíces profundas, capaces de soportar la sequía, y quien haya cuidado muy bien las cepas y haya vendimiado a tiempo. La Maremma ha sido la que menos problemas ha tenido con el calor: una fresca brisa del mar aportó suficiente humedad. En Chianti, muchos productores están entusiasmados con la calidad del vino: el Sangiovese, lleno de fuerza y frutalidad con una

notable aromática y una Cabernet Sauvignon completamente madura permiten esperar mucho de las regiones de Chianti Clásico y Toscana IGT. La cantidad se sitúa en hasta un 15% por debajo de la media.

Lo mismo puede decirse de Montalcino y Montepulciano. Algunos productores hablan de un gran año para el Brunello y el Vino Nobile, otros echan de menos en el Sangiovese la elegancia y también la acidez, que al fin y al cabo se compensa con su vigor. Una buena noticia para los consumidores: las crisis de ventas a nivel mundial está frenando la tendencia de los viticultores a subir los precios.

En la costa del mar Adriático, el clima en el año 2003 fue más amable: en algunos lugares incluso llovió. Por lo tanto, de las Marcas y de los Abruzzos se pueden esperar vinos equilibrados, tanto tintos como blancos, y entre los primeros sobre todo los de la variedad Montepulciano.

SUR DE ITALIA
(Apulia, Calabria, Campania, Sicilia, Cerdeña)

Calidad: de media hasta muy buena
Cantidad: media
Precio: estable

En el sur, los negocios van casi como siempre: están acostumbrados al calor; en algunas partes de Sicilia incluso ha llovido más que en años anteriores.

Lo que se está discutiendo en otras zonas de Italia allí es realidad: riego a gran escala, y no sólo para las plantaciones jóvenes. En Apulia el verano ha sido muy caluroso y el volumen de cosecha, escaso; pero la calidad de la uva para vinos blancos y tintos ha sido buena a muy buena. Lo mismo puede decirse de las regiones entre Basilicata y Campania; las divergencias locales se explican por el microclima, que en esa zona desempeña un papel importante.

Este año, los dioses han enviado a Sicilia una situación climática más equilibrada de lo habitual, pues incluso ha llovido en algunas ocasiones. En las regiones que rodean al Etna hasta hubo tormentas, además de los caprichos de Vulcano. La calidad del vino, desde el blanco hasta el tinto pasando por el dulce, es buena o muy buena.

En algunas zonas de Sicilia hubo incendios forestales en 2003, pero apenas afectaron a las regiones vinícolas. Este año no ha dejado de ser "normal" para esta isla, con vinos tintos vigorosos y blancos equilibrados. ■

TEXTO: CHRISTIAN EDER
(christian.eder@vinum.info)

Así les fue

«Las viejas cepas han soportado muy bien la sequía, el vino de Barolo de estas cepas tiene unos taninos muy hermosos. Yo temía que el calor destruyera la aromática, pero no ha sido así. También en el caso del Barbera son excelentes el color, la estructura y la acidez.»

Sergio Germano (Ettore Germano, Piemonte)

«2003 ha sido singular en muchos aspectos, por ejemplo, hemos vendimiado hasta 20 días antes. No podremos dar una valoración definitiva antes de la primavera.»

Angelo Gaja (Angelo Gaja, Piemonte)

«La cantidad ha sido algo menor y la calidad es buena hasta muy buena. Algunas zonas han llegado a resultados excelentes, porque llovió en el momento oportuno. El Valpolicella tiene buena estructura, el Amarone quizá resulte más concentrado que de costumbre.»

Sabrina Tedeschi (Tedeschi, Véneto)

«Aunque no ha sido excelente, ha sido un buen año. Los vinos tienen mucho alcohol, y a pesar de ello una hermosa aromática. Por suerte tenemos un lago dentro de nuestra zona de viñedos, con lo que pudimos regar cuando era necesario. Hemos recogido un 30 por ciento menos de lo normal.»

Mariangela Schiopetto (Mario Schiopetto, Friul)

«Un año fantástico, y cada semana que pasa el vino en la bodega estoy más convencido de ello. Hemos tenido calor en las zonas de colinas, pero por suerte también diferencias de temperatura entre el día y la noche a partir de septiembre, y eso ha beneficiado a la maduración de la uva. Yo temía por los aromas de la Sangiovese, pero están ahí, la frutalidad, la acidez, todo.»

Giovanni Manetti (Fontodi, Toscana)

«Tenemos viñedos en tres provincias, por eso la añada es muy equilibrada. Ha hecho calor, pero no ha dejado de soplar el viento. Incluso la lluvia llegó en el momento oportuno; en algunos viñedos hemos vendimiado más tarde que en 2002.»

Marina Cvetic (Masciarelli, Abruzzos)

«Sin riego habría sido difícil, pero ya estamos acostumbrados a eso. En cuanto a la calidad, el año es bueno.»

Fernando Romano (Conti Zecca, Apulia)

«El año 2003 ha sido equilibrado, al igual que los anteriores, pero por suerte con algo más de lluvia. Las uvas estaban sanas, la Zibibbo tiene unos aromas muy hermosos y mucho frescor.»

Marco de Bartoli (Marco de Bartoli, Sicilia)

ALEMANIA

Podrían batir récords

En Alemania, el año 2003 ha sido el año de los récords: el principio de vendimia más temprano de todos los tiempos, la cosecha más pequeña de los últimos 20 años y unos pesos de mosto sensacionales. Incluso el mejor valor hasta la fecha de 326 Öchsle en 1971 ha sido superado. Esta añada promete calidades excelentes, al igual que en Austria. Si en 2002 se inundaron los viñedos, esta vez, tras una ola de calor de cuatro meses, se han agradecido las reservas de agua del subsuelo.

ALEMANIA

Calidad: excelente

Cantidad: por debajo de la media

Precio: ascendente

La añada de 2003 ha llegado muy pronto a la primera plana de los periódicos con un récord de peso de mosto de más de 300 Öchsle. También en el caso de los vinos secos se habla de un año excepcional. Tras un verano extraordinariamente caluroso y seco, la vendimia empezó tres semanas antes de lo habitual.

Este año, Alemania ha vivido un verdadero rally de Öchsle: un Mosel-Riesling de 264 grados (Reichsgraf von Kesselstatt), un Spätburgunder de Franconia con 273 grados y un Riesling de 286 grados (ambos de Schloss Sommerhausen), ya en septiembre 302 Öchsle en Rheingau (Schloss Vollrads) y 300 grados en la finca vinícola estatal de Hesse. Por

último, 319 grados (Sybille Kuntz) y 329 Öchsle (Clemens Busch) para otros dos Mosel-Riesling. ¡Y al final, llegando a 323, 327 y 331 grados Öchsle para tres pequeñas partidas de la finca de Markus Molitor en el Mosela! Hasta un Spätburgunder de Baden con podredumbre noble ha llegado a nada menos que 200 grados (Schloss Ortenberg), algo que no sucede más que una vez en un siglo. Los medios de comunicación celebraban una "serie de Trockenbeereauslese (Selecciones de uva pasificada)".

Un poco precipitado. Porque aún queda por demostrar si el jarabe que ha entrado en la bodega es capaz de hacerse vino. Cuando el mosto contiene hasta 600 gramos de azúcar, puede suceder que la fermentación ni siquiera se inicie, o que se detenga antes de alcanzar los 5,5 grados de alcohol reglamentarios. Al menos, eso fue lo que le sucedió al mosto récord hasta la fecha, de la familia Bauer del sur del



Palatinado: la cepa ganadora, con 326 grados, parecía hacer amagos constantemente, pero no terminaba de ponerse en marcha. Allí murió el sueño de la Trockenbeereauslese...

A pesar de ello, Markus Molitor está lleno de confianza, aunque calcula un tiempo de fermentación de hasta cuatro años. Schloss Vollrads está empleando levaduras especiales traídas de Tokai y la Champagne. Clemens Busch de Pünderich, al contrario, mezclará su Riesling de 329 grados, del que sólo tiene unos diez litros, con un mosto de 310 grados.

La vendimia empezó esta vez tan temprano como sólo suele hacerse en el sur de Europa. El pistoletazo de salida lo dio la finca Zimmermann en Schliengen (Markgräfler Land) el 11 de agosto con la vendimia de la uva Findling. Esta maduración precoz ya se había anunciado a principios de junio con la flora-

ción temprana. Después, un largo periodo de sequía con muchos días soleados le dio quebraderos de cabeza a los vinicultores. Las cepas que no se aliviaron entresacándolas, sufrieron en muchos lugares estrés por sequía. Ahora los productores tienen que contar con que el vino presente tonos de envejecimiento atípicos.

En casi todas las zonas se recogieron uvas sanas y maduras, pero en parte con muy poca acidez, incluso en el caso de la Riesling. Bien que este año la UE haya permitido a las regiones del norte de Europa añadir ácido tartárico. Sin él, más de un vino blanco resultaría apagado. Por cierto que también ha habido un poco de vino de hielo, por ejemplo al orillas del Nahe y en Franconia.

Aún está por ver si la añada de 2003 efectivamente se convierte en lo que ya se está celebrando ampliamente como la "cosecha del siglo". Ciertamente se parece a la legendaria de 1947, también consecuencia de un verano caluroso y seco, y a la de 1959, que produjo vinos finos y elegantes a pesar de los problemas de acidez. El presidente de la asociación de fincas vinícolas superiores (VDP), el príncipe Michael zu Salm-Salm, aún se remite a fechas muy anteriores. Según él, los últimos datos climáticos comparables se registraron en 1540. Y efectivamente aquél fue el año del siglo, con vinos de extraordinaria capacidad de guarda, sobre los que escribió un cronista: "Fue tan delicioso y fuerte en todos los lugares, como lo que nunca se había visto entre los hombres."

n

TEXTO: RUDOLF KNOLL
(rudolf.knoll@vinum.info)

Así les fue

«Nunca en toda mi vida de viticultor había visto uvas tan perfectas. Maduras por igual y con un aspecto aún mejor que las de aquellos famosos bodegones de los pintores antiguos. Los vinos jóvenes son elegantes, consistentes, con acidez armónica. Quizá sea la añada del siglo...»

Hans Ruck (Johann Ruck, Franconia)

«Este otoño hemos cosechado literalmente en contra del alcohol y no hemos retrasado la vendimia ni un día más de lo necesario. Hemos terminado antes que nunca. Todo lo que hemos recogido

de uva tenía un mínimo de 100 grados Öchsle.»

Werner Näkel (Meyer-Näkel, Ahr)

«Este verano con temperaturas récord ha supuesto un gran esfuerzo para la flora y la fauna. Hemos podido paliar el estrés de las cepas con una segunda selección de la uva. La recompensa es una cosecha pequeña, pero muy fina.»

Príncipe Georg zur Lippe (Schloss Proschwitz, Sajonia)

«La capacidad de almacenamiento de agua de nuestros suelos ha demostrado ser un factor importante en este verano tan seco. Hasta bien entrado octubre, un muro ver-

de de follaje favoreció la maduración. A principios de la cosecha pudimos recoger buenas calidades para vinos dulces nobles.»

Dr. Rowald Hepp (Schloss Vollrads, Rheingau)

«Las uvas han sido un esplendor. Pero hemos tenido que estar muy atentos para que el peso del mosto no fuera demasiado alto y evitar que los vinos viren al brandy.»

Gerhard Gutzler (Gerhard Gutzler, Rheinhessen)

«Nuestras cepas, con sus largas y profundas raíces, han superado muy bien las semanas de calor. Las uvas eran de color amarillo

dorado con muy poca botritis. Por eso, la añada de 2003 es especialmente adecuada para vinos secos y semi secos.»

Christa Jüngling (Paulinshof, Mosel-Saar-Ruwer)

«Tanto las hojas como las uvas se han mantenido sanas hasta el último día de la vendimia, condición previa para vinos llenos y frutales. Ya cuando empezamos a cosechar en septiembre, las uvas tenían 20 grados Öchsle más de peso de mosto que el año anterior. Tenemos en bodega vinos superiores de alto calibre.»

Heinz Trogus (Badischer Winzerkeller, Baden)



RESTO DE EUROPA Y ULTRAMAR

Sol para todos

Un verano africano que hizo derretir los glaciares y que llevó a los agricultores casi a la desesperación. Pocos años como éste, con uvas tan concentradas y una acidez tan escasa.

PORTUGAL

En el norte de Portugal, las uvas soportaron el calor del verano sorprendentemente bien. Los vinicultores hablan de un año muy bueno, pero no de un año excepcional. Sólo en el Douro superior, región climáticamente extrema, se han registrado pérdidas por el calor y la uva ha madurado irregularmente. Muchas Casas de vino de Oporto ya han decidido que la añada de 2003 es digna de un vintage. También los vinos tintos pueden resultar interesantes, aunque a algunos les faltará algo de equilibrio debido a los altos porcentajes de alcohol y pH. En otras regiones vinícolas al norte de Lisboa, como por ejemplo Dão o Bairrada, los vinos de 2003 también son muy prometedores.

En las plantaciones de secano del sur ha habido pérdidas de cosecha de un 30 por ciento o más. Estaban más expuestas sobre todo las cepas en suelo de pizarra, mientras que las plantadas en los pesados suelos de barro rojizo han superado mejor este verano excepcional. Además, se ha demostrado que las variedades autóctonas soportaban mejor el calor que las variedades internacionales como la Cabernet o la Merlot. Sobre todo con la Trincadeira y la Alicante Bouschet se podrán elaborar excelentes vinos de 2003.

HUNGRÍA

Para la región vinícola de Tokai, la más famosa de Hungría, el tiempo en el año 2003 ha sido, sencillamente, demasiado bueno. El otoño cálido y seco impidió la formación de podredumbre noble, condición básica para los vinos Aszú de gran quilataje. Es de suponer que saldrán al mercado muchas más Auslesen (Selecciones) y Beerenauslesen (Selecciones de uva) según el modelo alemán.

Por el contrario, los vinicultores de las regiones de Eger y Plattensee informan de un año extraordinario. Allí donde, en años nor-

males, se producen como mucho vinos de peso medio, generalmente de ácido marcado, las variedades tintas como Pinot noir, Blaufränkisch, Cabernet y la clásica cuvée Egri Bikavér (sangre de toro) han madurado magníficamente esta vez.

En el extremo sur del país, en Villány, región vinícola conocida por su Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Merlot, los vinicultores lamentan tener que registrar daños por el calor (uvas secas). Los vinicultores superiores que hayan seleccionado su uva minuciosamente, habrán logrado vinos plenamente concentrados.

GRECIA

En la mayoría de las regiones de Grecia, la cosecha de 2003 se considera la mejor de los últimos veinte años. Las precipitaciones suavizaron el calor del verano, al que allí, por otra parte, están acostumbrados. En las regiones vinícolas septentrionales de Naoussa y Goumenissa, la variedad tinta Xynomavro maduró muy bien. Los vinos blancos de Tracia y Chalkidiki muestran una excelente estructura de ácidos. Parte de las variedades autóctonas Athiri y Assirtiko se vendimiaron ya en la primera mitad de agosto. En las regiones centrales del país cercanas a Atenas, la cosecha ha disminuido de un 20 a un 30 por ciento y la calidad ha aumentado.

En el Peloponeso, los agricultores de la región de Nemea, sobre todo, suspiran aliviados: en 2002 tuvieron que dejar pudrirse en la cepa muchas uvas en descomposición debido a las persistentes lluvias de agosto y septiembre. En 2003, por el contrario, las uvas estaban óptimamente sanas, sólo el volumen de cosecha se ha situado por debajo de la norma general. También en las regiones dedicadas al vino blanco, como Patras y Mantinia, los vinicultores estaban sonrientes, al igual que en las islas de Samos y Santorini, donde se han registrado vinos aromáticos y llenos de finura.



CALIFORNIA

Parece ser que el mito de la soleada California, en 2003, se ha trasladado a Europa. En la costa norte californiana al norte de San Francisco, en Napa y Sonoma, el verano ha sido tan fresco que los vinicultores vendimiaron hasta tres semanas después de lo habitual. Pero tras de este ciclo vegetativo tan largo fueron recompensados con uvas pequeñas y perfumadas. Prometen vinos bien estructurados y de intenso aroma, además de una gran capacidad de guarda. La vendimia en la costa central, al sur de San Francisco, se desarrolló a la inversa: en Santa María Valley, por ejemplo, ya se había recogido toda la Pinot noir en la primera semana de septiembre. También en Paso Robles y Santa Bárbara la variedad Syrah maduró unas dos semanas antes de lo habitual. En cuanto a las variedades Merlot y Zinfandel, los productores han tenido que encajar dolorosas pérdidas debido a la inclemencia del tiempo. En cuanto a cantidad, las variedades principales Chardonnay y Cabernet descienden muy poco de la media.

CANADÁ

El avance de un frente frío del Ártico con temperaturas de hasta 12 grados bajo cero ha sido el responsable de que los vinicultores en la British Columbia canadiense, en la costa oeste, ya pudieran recoger a principios de noviembre una excelente cosecha de vino de hielo. Mucho menos satisfechos están los vinicultores de la costa este. La primavera en Ontario, francamente fría, ha provocado pérdidas masivas. Han resultado afectadas, sobre todo, las variedades Merlot, Cabernet, Pinot noir y Sauvignon blanc.

CHILE

En el periodo vegetativo 2002/2003, Chile ha registrado el mínimo número de horas por debajo de los 30°. A un invierno lluvioso sucedió una primavera fresca que afectó a la floración de la Chardonnay y la Carmenère. Tras un verano mediocre llegó un invierno cálido y seco que hizo posible vendimiarse tarde, salvando así la añada. En el valle de Maipú, por ejemplo, la Cabernet Sauvignon se recogió tres semanas más tarde de lo normal. Así, el año 2003 finalmente ha logrado producir unos vinos muy equilibrados y densos, de gran intensidad aromática. Los vinos blancos se presentan frescos y bien hilados.

ARGENTINA

El año 2003 promete vinos muy buenos, mejores que los de 2000 y 2001, aunque no tan excelentes como la espléndida añada de 2002. Tras una primavera fresca, el verano se instaló cálido y seco. En febrero, un periodo de muchísimo calor provocó daños en Mendoza, en las zonas de plantaciones pensadas para producir grandes volúmenes de cosecha. Los meses decisivos de marzo y abril volvieron a ser frescos, permitiendo una vendimia más tardía. Sobre todo prometen la Malbec y la Cabernet Sauvignon. La aromática de los vinos blancos se ha visto un tanto menguada por el calor de febrero.

SUDÁFRICA

En el cabo de Buena Esperanza, la añada de 2003 se considera una de las mejores de los últimos años. Sobre todo las variedades bordelesas Cabernet Sauvignon y Merlot, pero también la Syrah y la Pinotage han madurado de manera excelente. Los vinicultores han tenido un periodo vegetativo muy largo y equilibrado, sin demasiadas oleadas de calor y con poca lluvia. La uva se vendimió en un estado de maduración fisiológica ideal. Como se han incluido en la cosecha mu-

chos viñedos nuevos, el volumen se sitúa en un 10 por ciento por encima de la media. Los vinos blancos se presentan llenos y con aromas densos y exóticos.

NUEVA ZELANDA

Las intensas heladas y el tiempo frío durante la floración, además de un verano fresco, han llevado a los vinicultores neozelandeses al borde de la desesperación. En general, el año 2003 se valora como "difícil" o incluso "decepcionante". Sobre todo los tintos resultan más bien delgados debido a la maduración reprimida. El que pensara hacer vinos superiores tendrá que contentarse con cantidades mínimas. En general, las variedades acostumbradas al frío como la Riesling o la Pinot noir deberían ser capaces de producir los vinos más logrados. El Sauvignon blanc, que en los últimos años tendía cada vez más a la opulencia y al elevado contenido de alcohol, este año volverá a resultar más fresco y agradable.

AUSTRALIA

Los vinicultores de Australia sufrieron en 2003 una montaña rusa climática. El extraordinario calor y la sequía de la primavera y el verano provocaron una reducción del volumen de la cosecha de 2003 de más de un 10 por ciento frente al año anterior. Es la primera vez desde hace seis años que down under registra un descenso de la cosecha. Aunque justo durante la vendimia tuvieron un periodo de mal tiempo con numerosos chubascos y precipitaciones, la añada de 2003 se considera buena. Pero los vinos de 2003 quedarán claramente eclipsados por los magníficos de 2002. ■

TEXTO: THOMAS VATERLAUS
(thomas.vaterlaus@vinum.info)



LOS SUPERVIVIENTES DE LA PLAGA

Sabores prefiloxéricos

«Festa de la Fil.loxera»

Un terror se apoderó de Europa a finales del siglo pasado cuando la filoxera empezó sus estragos en el viñedo, un insecto minúsculo que se alimenta de la savia de las viñas con tal voracidad que acaba secándolas. En Sant Sadurní, tras intentos fallidos de atajar el problema, se decidió el arranque de todas las viñas y sustituirlas por una variedad de cepa americana inmune a la plaga.

En recuerdo de aquella decisión que salvó toda una industria, desde 1982 se celebra la Festa de la Fil.loxera, en época de vendimia, con bailes y entremeses folclóricos. Las fotografías que ilustran esta doble página muestran una descomunal representación del gusano, el centro de la conmemoración, y los gigantescos «Siete sabios de Grecia» que dieron con la solución acertada.

Para más información, diríjanse a la «Associació Festa de la Fil.loxera», C/ Pompeu Fabra, nº 34. 08770 Sant Sadurní d'Anoia. Tel.938912901

En el año 1863 una plaga de irreparables consecuencias comienza a hacer estragos en el viñedo de la vieja Europa. Se detecta en Inglaterra e Irlanda un minúsculo enemigo, la filoxera, un insecto traído de las américas, de poco más de un milímetro de envergadura, que a punto estuvo de acabar con la viña, y que modificó para siempre un mapa vitícola de increíble variedad y riqueza, que había costado completarse más de ocho mil años.

Cuentan que en plena catástrofe, ya en el último tercio del siglo XIX, cuando los viñedos languidecían y morían uno tras otro, para desesperación de los viticultores, se buscaba una solución mágica, a costa incluso del sentido común. Muchas zonas vitícolas se despoblaron en busca de un trabajo con futuro, ante lo que suponían la desaparición del viñedo y la industria del vino. En

Francia se creó una Comisión especial para el salvamento de la viña, que presidió en 1855 el mismísimo Louis Pasteur. Entre tanto desconcierto, a alguien, -parece ser que al americano Mr. Laliman- se le ocurrió injertar la vid europea en otra traída de América (la *vitis rupestris*) conocida ya su resistencia al insecto. Pero un mundo de dudas atenazaba el corazón de viñadores, de bo-

Y si la variedad es riqueza, la filoxera nos hizo más pobres.

degüeros y sobre todo, de apasionados conocedores. ¿Seguiría ahora el vino con sus virtudes intactas? ¿Le cambiaría esa otra sangre nueva, extraña y exótica, aquella estructura, sabor o aromas tradicionales, esa personalidad adquirida en miles de años de perfeccionamiento? En Francia, donde la revolución burguesa había popularizado la cultura del vino, la incógnita todavía se hacía más insostenible. ¿Los grandes «cru» seguirían siendo grandes?

Señores, estamos salvados

Con estas inquietantes dudas nacieron los primeros viñedos injertados y comenzaron las exploraciones. En una de las zonas ilustres, donde abundan vinos de los denominados «grand cru», acertaron a llamar para la prueba definitiva al mejor y más famoso catador del momento. Aquel día se levantó una gran expectación en la comarca. Se hicieron los preparativos en el salón mejor acondicionado de que disponían las autoridades al efecto. Los allí reunidos observaban y seguían con atención cada gesto, cada movimiento del experto catador. Con exasperante calma observó, olfateó y degustó entre ruidosos sorbos, enigmáticos gruñidos y gestos de impredecible cariz, ora parecía asentir, ora un rictus de rechazo... Cuando por fin se atrevió a hablar, solamente una frase salió de su boca: «Señores, estamos salvados».

A partir de ese momento la reconstrucción del viñedo europeo se lleva a cabo con cepas injertadas. España es uno de los lugares donde la plaga demora su aparición. Hay que esperar a 1878 para que su presencia sea detectada por vez primera en el «Lagar de La Indiana», una finca de Málaga. Gracias a lo accidentado del terreno, las temperaturas poco favorables, y los suelos sueltos con abundante arena de la península, y los terrenos volcánicos de Canarias, el camino para la filoxera resultó mucho más dificultoso que al otro lado de los Pirineos. Asegura D. Luis Hidalgo en su Tratado de Viticultura, que en 1973, todavía quedaban en nuestro país un 30% de viñedo de pie franco, es decir, sin injertar. Pero con las primeras reestructuraciones salvajes, aquel arranque alegre y sin fuste auspiciado y premiado por la



Unión Europea, y luego por la invasión de variedades «estrella» de moda, el porcentaje ha bajado ostensiblemente. No obstante hay todavía un buena parte de vino surgido de las venas de vetustas cepas prefiloxéricas en casi todas las regiones y zonas vinícolas, aunque los enólogos no consideran esa materia prima lo suficientemente interesante como para ofrecerla aparte, con sus propias señas de identidad. Hay que decir en su defensa que no todas las bodegas disponen de las condiciones suficientes, ni los empresarios de la adecuada mentalidad para dar valor a vinos tan personales.

Caminar con buen pie

Pero, dentro del viñedo español, el más grande del mundo, recordemos, todavía quedan terrenos vírgenes donde afortunadamente no ha llegado esa especie de maldición bíblica. En especial en el levante, en Alicante, Murcia, Andalucía, Cataluña y sobre todo en las dos mesetas castellanas. Sobre la comarca de Almansa, en la llanura manchega (en Quintanar de la Orden, la Villa de Don Fadrique, Villanueva de Alcarde o Mérida se ven ejemplares únicos, cu-



Arriba, los Siete sabios de Grecia. Sobre estas líneas, momento de la representación callejera de la filoxera.



Arriba, viñedo en el sur de la isla de La Palma. Al fondo, el volcán Teneguía. Abajo, Paco Selva, el creador de la Bodega Olivares.



yos compactos troncos revelan su verdadera edad). Viñedos de Toro, de la Ribera del Duero, de Rueda, de algunos puntos de Aragón, poseen esas joyas que mantienen intactos en su savia los sabores primigenios. La última revolución enológica en España nos ha proporcionado un adelanto de lo que se puede hacer en el futuro. Vinos de un solo viñedo (de finca o de pago) de «alta expresión» -valga la expresión- o de una sola variedad. Y también de «cepas viejas» donde entra el vino que nos interesa, el elaborado con plantas prefiloxéricas.

El primer nombre que me viene a la memoria es Jumilla, una zona todavía sin explotar, con viñedos prefiloxéricos a la espera de que alguien repare en ellos. El primero que se dio cuenta de que esa materia prima no podía mezclarse con el resto fue José María Vicente, el de Casa Castillo. Su «Pie Franco» representa el Monastrell en estado puro. Luego, su estupenda crianza, y el trabajo exquisito le encumbran como uno de los grandes vinos del país. Pero un grave problema amenaza a todos los amantes de este buen vino. Porque según me cuenta José María, todos los años caen por diversos mo-

tivos algunos ejemplares de aquellas ancianas cepas, bien por alguna otra enfermedad como la «yesca», bien por accidente de trabajo o simplemente por achaques de la edad avanzada. Pero como la amenaza de la filoxera es real, ¿quién se atreve a plantar un viñedo en la actualidad sin injertar?

Y aunque en la etiqueta no aparece, afirma Paco Selva -creador del Olivares, encarnación de la dulce esencia de la Monastrell- que este vino procede de un viejo viñedo de Tobarra, en los pedregales resacos y baldíos de la «Jumilla albaceteña». La cooperativa Bodegas San Isidro explota su riqueza vitícola elaborando varios tipos de vino. Una serie, llamada «Gémina», procede de cepas de pie franco, desde luego de Monastrell, y diseñada por el enólogo «correcominos» Ignacio De Miguel. Después, en las cuarenta y tantas mil hectáreas acogidas al Consejo, rara es la bodega que no posee alguna parcela de estas nobles vides, aunque su savia solo sirva para enriquecer los depósitos comunes. En el curso del Duero son varias las bodegas que aprovechan su privilegio de contar con estas viñas para elaborar vinos únicos. Uno de ellos es José Manuel Burgos, enólogo

go de bodegas Cachopa, que también hace su propio vino en ratos libres. Él mismo ara la viña, realiza todo el trabajo de mantenimiento y amolda el vino a su gusto y acomodo. Es lo que en verdad se puede llamar un «vino de autor». Una de las bodegas con más mérito es la cooperativa de Nieva. Su «Blanco Nieva Pie Franco», un Verdejo muy peculiar, es digno de alabanza, con buena expresión varietal y estupenda relación precio/calidad. Si se sigue el curso del río se llega a Toro, donde todavía se pueden ver enormes vides, muchas de ellas sin injertar. Allí los incansables Eguren, de Sierra Cantabria, han sacado buen provecho de ellas en dos vinos magníficos, plenos de fuerza y concentración. Tanto el Numanthia como el Termanthia están elaborados con racimos de una tinta de Toro pura y concentrada.

Canarias afortunada

Cuando hablamos de viñedos prefiloxéricos siempre nos referimos a aquellas cepas viejas, por lo general rozando la edad centenaria, en las que la naturaleza dosifica perfectamente la carga de frutos que su savia puede digerir. Vinos, por lo tanto, únicos, con la nobleza de haber nacido de una viña vieja. Pero no debemos olvidarnos que en las Afortunadas, el viñedo, joven o viejo, todo él está plantado a pie franco. Por lo tanto allí nos encontraremos que todos los vinos proceden de cepas sin injertar, desde un blanco joven al más viejo y diferenciado reserva. No se sabe científicamente por qué la filoxera ha respetado hasta la fecha el viñedo canario. Las distintas teorías se van cayendo según uno se fija en otros ejemplos de parecidas características. La primera, la de su insularidad, no tiene sentido si miramos a nuestro alrededor. La segunda, el terreno volcánico y arenoso, podría ser, aunque Madeira también posee parecida particularidad, y, ya ven, tuvo que rehacer el viñedo. En fin, el caso es que gracias a esa misteriosa inmunidad, entre otras cosas, Canarias es un vivero de cepas ancestrales llamado a liberarnos de la tiranía del sabor unificado y globalizado que nos han impuesto las modas. Dada su variedad de clima, de alturas o exposición al sol del terreno, en seis de las siete islas hay denominaciones de origen, con mayor o menor motivo, que esa es otra cuestión. En alguna de

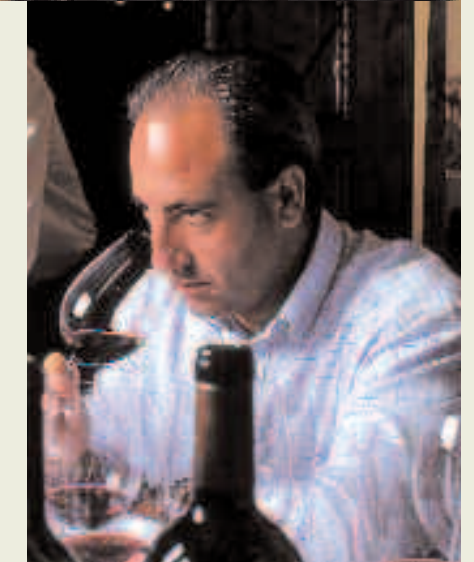


ellas, como Gran Canaria, se deberían replantear seriamente este hecho, con dos denominaciones de origen, Monte de Lentsical y Gran Canaria, a las que quizá mejor les iría si unificasen sus fuerzas. Si el viñedo en nuestro país representa una riqueza única, es en Canarias donde se subsisten los majuelos más impensables, originales y raros del mundo, y no solamente en Lanzarote: me refiero a esas cepas retorcidas y resacas, labradas por la edad, giradas sobre sí mismas, que parecen salir de las cenizas del volcán en la Palma, o de debajo de las piedras en El Hierro o la Gomera, las que triscan por los montes y se mantienen entre la lava en inverosímiles piruetas en las alturas de Abona o Valle de Güimar, en Tenerife.

Gracias a estos viñedos y a los de buena parte de la península, todavía en España se pueden degustar los sabores antiguos, los vinos que descenden de las vides primigenias venidas del otro lado del Mediterráneo, de las tierras fértiles de Babilonia. Pero si la variedad es riqueza, la filoxera nos hizo más pobres. Aunque los campos comenzaran a renacer, y de nuevo los viñedos poblaran la tierras yermas, donde reinaba la diversidad y hasta el batiburrillo en una misma parcela, en los viñedos sobrevivieron desde entonces tan solo las variedades más productivamente interesantes. En Jerez, por ejemplo, de más de sesenta varietales que poblaban sus campos, se pasó a casi un monocultivo con la Palomino. Y aunque «nos hemos salvado» corrimos el peligro haber muerto, si no de sed, sí de aburrimiento. ■

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

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



Arriba, José María Vicente, de Bodegas Casa Castillo. Sobre estas líneas, Miguel Eguren, de Señorío de San Vicente de la Sonsierra.

NORTE DE ARGENTINA

Salta, un oasis de viñedos

Tras un viaje por paisajes insospechados, el norte de Argentina, con Cafayate como centro vinícola y patria de la variedad Torrontés, ofrece al viajero amante de la ventura y el buen vino un mundo de emociones. El tiempo se ralentiza, el viñedo decora de verde los secos contornos de la cordillera y trepa buscando el frescor. Es el techo vitivinícola del mundo.



Nuestro Corolla blanco no para de vibrar en el «ripio» de la mítica ruta 40 que atraviesa Argentina casi de norte a sur, un polvo finísimo se cuela a través de la más pequeña de las ranuras. Llevamos varias horas de camino desde que hemos dejado atrás la ciudad nortea de Salta, primero subiendo por la Cuesta del Obispo hasta la Piedra del Molino, luego atravesando el Parque Nacional de Cardones por la recta de Tin Tin hasta Cachi, al pie del Nevado de Cachi con su altura de 6.380 m. A su lado, el viñedo más alto del mundo (3.015 m. sobre mar) en Payogasta parece un broma. Un rebaño de ovejas nos hace aminorar la marcha de 20 km. por hora a paso de peatón, y la carretera parece el cauce de un río. David, mi guía, pone en el cassette «Bad Moon Rising» de los Creedence Clearwater Revival a todo volumen, una lágrima



de felicidad se escapa, y es como si se anunciara en el ambiente que algo importante va a ocurrir. Estamos en el fin del mundo pero al comienzo de un nuevo viaje vinícola inolvidable. En Molinos dejamos la mal llamada Nacional 40 para adentrarnos en la ruta 53. Poco después de un criadero de vicuñas – su lana es la más preciada – reza un letrero: "En los próximos 21 Km. usted esta transitando la Estancia orgánica Bodegas Colomé"; se pide respecto a la naturaleza. Sigue el ripio, sigue el polvo y el sonido de los Creedence compite con el traqueteo de la suspensión algo gastada. El camino se hace interminable pero de repente divisamos a lo lejos una mancha verde – parece un espejismo pero según nos vamos acercando se convierte de momento en una verdadera oasis.

Salta a la vista

Es el reino de Donald Hess, un suizo rico que ha elegido este lugar del mundo para crear su cuarta bodega en el cuarto continente. Ya posee desde hace 25 años la Hess Collection Winery en California, en Sudáfrica es propietario de Glen Carlou y, en Australia ha ganado en diciembre de 2003 un juego de poker de 100 millones de dólares contra la multinacional Allied-Domecq con la compra de la bodega de Peter Lehmann en Barossa. En Argentina se asentó en 1999 con la plantación de los viñedos más altos del mundo (2,2 hectáreas a 3.015 m. de altitud) en una finca de 25.000



En la página de la izquierda, el oasis vinícola del pueblo de Angastaco, escondido entre árboles. Sobre estas líneas, el Cañón, en la Quebrada de las Flechas, atravesada por la ruta 40.



ESTANCIA COLOMÉ

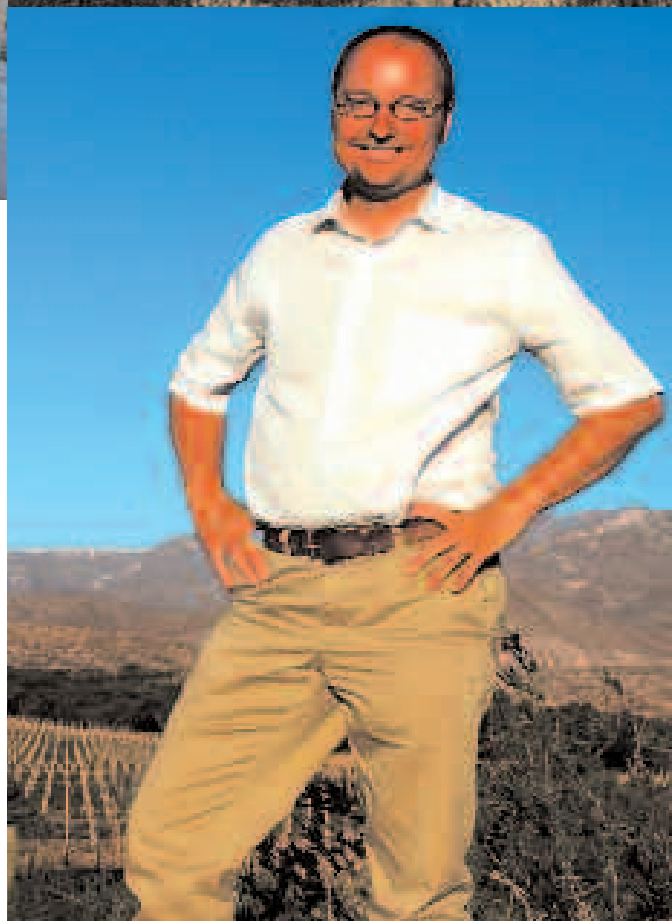
Ruta Provincial 53, km 20
4419 Molinos, Provincia de Salta,
Argentina
Tel./Fax: +54 (0) 3868/494044
estancia@bodegacolome.com
www.bodegacolome.com

La Estancia Colomé se encuentra en el valle de Calchaquí a una altura de 2.300 metros, a 240 km de Salta (4 horas) y a dos horas de Cachi. Las cepas más antiguas, Malbec y Cabernet Sauvignon, son prefiloxéricas importadas en 1854 desde Burdeos. Desde la adquisición por el Grupo Hess las inversiones han sido constantes, pero no solamente en el viñedo, que se cultiva de forma biodinámica: se ha construido una iglesia con una capacidad para 240 personas, un centro comunitario multifuncional con una pequeña tienda, un horno de adobe, una sala de reuniones para fiestas y un depósito de agua para generar electricidad. De las 300 personas que viven en la estancia 90 trabajan en la finca. La Estancia es un lujoso hotel-boutique rural, regentado por la suiza Beatrice Moeckli, en un entorno perfecto para relajarse y disfrutar de excelentes comidas, vinos, arte y actividades al aire libre. Tiene dos suites grandes de 55 m² y siete suites junior de 42 m². No falta una biblioteca una sala Internet, solarium y sala de meditación. Excelente cocina a cargo del joven chef Gonzalo Doxandabarat.

Precio Junior Suite: 145\$ noche.
Precio Master Suite: 210\$ noche.



En la doble página (siguiendo el sentido de las agujas del reloj), viñedos de la Estancia Colomé; esquilma de una llama, animal totem de la zona; curiosa bodega en forma de iglú, de la familia Merluza, en el pueblo de Angastaco; hotel de lujo de la Estancia Colomé, con el Nevado de Cachi al fondo; Stefan Moeckli, gerente de Estancia Colomé; horno de leña comunal.



hectáreas en Payogasta. La compra de Colomé Estate se inició en su primera visita a Argentina con la cata de un vino: «un diamante en bruto», exclamó entonces. Es la bodega más antigua fundada en 1831 por el último gobernador español de Salta, Nicolás Severo de Isasmendi y Echalar, pero se cuenta que a finales del siglo XVI el jefe indio Colomín la recibió de los conquistadores españoles por los buenos servicios prestados. El simpático gerente Stefan Moeckli nos recibe como si fuéramos viejos amigos. Todo parece estar en armonía, como si éste fuera un lugar ideal para vivir momentos de plena serenidad. Una visita al viñedo, mancha verde en este desolado paisaje, explica la calidad de los vinos de Co-

lomé. No sólo está cultivado con el esmero y rigor de un fundamentalista de la biodinámica: muchas de las cepas cuentan con más de 150 años de edad y 60 el resto, lo que se traduce en bajos rendimientos y frutos de extraordinaria concentración. Por cierto, cuando desciende alarmantemente -esto no es Borgoña- se corta el tronco de la vieja vid a ras de tierra. Al año ya se puede recolectar una nueva cosecha, debido a su desarrollado sistema reticular.

La cata de sus primeros vinos, en particular su Colomé Reserva, un tinto de las viñas más viejas, demostró el carácter que estas tierras pueden imprimir a sus vinos. Tierras secas, de noches muy frías y días cálidos, permanentemente soleadas y con una elevada radiación ultravioleta que da a las uvas una personal tonalidad oscura. Ha bastado un día en este paraje singular para saber que pronto o tarde estaremos de vuelta. Casi con pena seguimos nuestro camino por la ruta 40 a lo largo del río Angastaco, con la compañía a nuestra izquierda de la Sierra de Apacheta. En el pueblo de Angastaco otro viñedo emerge como un oasis del blanco paisaje desértico. A la entrada del pueblo, la familia Merluza está construyendo una curiosísima bodega en forma de iglú. Pasado el pueblo, cruzamos el Corte del Cañón donde se inicia la Quebrada de las Flechas, zona de plegamientos de arenisca, multicolorido y de

REGIONES VINÍCOLAS

CATAMARCA

Es una pequeña área con vinos de calidad media; las uvas son mayoritariamente utilizadas en la zona para la elaboración de un Brandy local.

LA RIOJA

Seguramente el nombre es originario de España, esta es una tremenda región cálida que produce vinos de graduación alcohólica alta, baja acidez, y no tan a menudo, oxidaciones en la botella.

MENDOZA

Esta es la región más larga de viñedo en Argentina donde se concentran más de las dos terceras partes de la producción total. Hay más de 30.000 mil productores independientes en esta región predominantemente de vinos tintos, donde la variedad de uva Malbec es la más importante, Cabernet Sauvignon la mejor; otras variedades que se incluyen son la Tempranillo, Pinot Noir y Syrah. En lo referente a variedades blancas se incluyen la Chardonnay, Chenin Blanc, Johannisberg Riesling y Muscat.

RIO NEGRO

Esta región es la más delicada para el cultivo de uvas, posee menos del cinco por ciento del viñedo argentino. Ahora que esta zona tiene un clima más estable debido a la influencia del Río Negro. Probablemente sea el futuro de producción de los vinos finos de Argentina.

SALTA

Esta región cubre menos de la mitad del uno por ciento de todos los vinos de la ciudad. La calidad, normalmente, es razonable en las localidades de Argentina, y, con una fuerte influencia de expertos extranjeros, podría ser una apuesta para la elaboración de vinos elegantes.

SAN JUAN

Mucha sequedad, altas temperaturas y grado alcohólico elevado, baja acidez son atributos suficientes para que las producciones que se cosechan aquí se dediquen a la exportación en forma de concentrado de uva.



Arriba, viñedo de Bodega El Paraíso, de San Pedro de Yacochuya. Sobre estas líneas, nave de barricas de Bodega La Rosa -Michel Torino-, (a la izquierda), y José Luis Mounier, gerente-enólogo de Bodegas Echart, ambas en Cafayate.

una extrema belleza. De nuevo cardones de gran altura nos guían. En Animaná comienzan los cultivos más extensos de viñedo.

Un Torrontés de altura

A unos ocho kilómetros de Cafayate hay un empujado caserío llamado San Pedro de Yacochuya. Los viñedos cubren allí las soleadas laderas de la montaña y disfrutan de un subsuelo húmedo, incontaminado, que permite a las uvas expresar todas sus virtudes. Allí, el bodeguero Arnaldo Etchart, en colaboración con Michel Rolland -conocido como «monsieur Merlot»- produce vinos de gusto internacional, perfecta elaboración y diseño atractivo. Es el toque «Rolland», que gusta pero no entusiasma, tal vez porque se busca una aceptación sin complicaciones. El riesgo está descartado, lo que para muchos bodegueros es una bendición.

Pero lo más sorprendente de San Pedro de Yaco-

chuya es su Torrontés, un blanco vertiginoso, de 13 grados de alcohol, que se contagia de las alturas de ese lugar de ensueño. Vinificado con las técnicas más modernas, este Torrontés Riojano de Salta es uno de los grandes vinos blancos del mundo. Tiene un alma seráfica, un color pálido virginal con reflejos dorados, y exhala un perfume que huele a rosas, a durazno blanco, a miel florida y a especias. En la boca es largo, de sabores bastantes complejos... misteriosos, indescifrables, que dejan un retrogusto agradable e intenso. Es potente y suave al mismo tiempo, como corresponde a un vino elaborado con uvas que crecen a dos mil metros de altura.

Pero el Torrontés del norte argentino es mucho más que un buen blanco, es toda una filosofía. La que le ha llevado a M^a Isabel Mijares, la enóloga española que dicta su magisterio en tierras sudamericanas desde hace décadas, a elaborar un vino personalísimo y arriesgado, con la gracia y cor-

pulencia de los blancos de altura.

Etchart es una visita obligada, una de las bodegas más antiguas de Argentina, fundada en 1850. En Salta posee 300 has. con viñas relativamente jóvenes, regadas por inundación, práctica habitual en la zona. Actualmente es propiedad del grupo Pernod-Ricard, que ha sabido mantener ese difícil equilibrio entre tecnología y tradición, producción elevada -casi siete millones de botellas- y calidad. José Luis Mounier, el enólogo responsable, ha conseguido con su línea «Etchart Gran Reserva», y en particular con su Arnaldo B., vinos de gran expresividad, aunque un tanto «afrancesados». De nuevo, la irresistible influencia de Michel Rolland.

Otro Michel, esta vez Torino, es un nombre mítico en la región. Fue fundada por los hermanos David y Salvador Michel en 1892 en el privilegiado valle de Cafayate, en Salta. Cuando David Michel se casa con Gabriela Torino surge el prestigioso nombre de la bodega «Michel Torino», localizada en los valles calchaquíes, en el departamento de Cafayate. Se trata de un valle situado a 1.683 metros de altitud, con tierras sueltas, permeables, arenosas, muy pobres en materia orgánica, lo que hace posible que las cepas desarrollen al máximo sus aromas y gustos característicos. El mejor ejemplo es su «Altimus», elaborado con una rigurosa selección de uvas Malbec, Syrah y Cabernet Sauvignon, y envejecido durante 12 meses en roble nuevo francés. Con sólo 10.000 botellas, se ha convertido en el buque insignia de la Bodega La Rosa.

Restan muchas botellas por probar. En las localidades salteñas de San Carlos, Angastaco, Santa Rosa, Tolombón y El Barrial, por ejemplo, hay una interesante producción artesanal de vinos que sólo se venden en el mercado local. Entre los productores, bien conocidos en Tolombón, están los Cabezas, la familia Zuleta y Adolfo Lovaglio. En Cafayate se encuentra el taller artesanal Utama; en El Barrial, don Martínez; en Santa Rosa, Santa Rosa Artesanal; y en San Carlos, la familia Martoreli.

Llega la hora de volver. El viaje ha tenido mucho de aventura, pero también de confort y placer. Desde el viñedo más alto del mundo se ven las cosas de otra manera. Y se saborea el tiempo con reposado deleite. Un sol de justicia abrasa el paisaje, y un extraño letrero, «Helados Miranda», con un helado de Torrontés y Cabernet, reclama la atención del viajero. Yuyo Montes, su creador, nos cuenta que ha tardado tres años en poner los sabores a punto. El frío aromatizado alivia el calor y deja un imborrable recuerdo de buen vino. ■

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



Arriba, cactus gigante del parque nacional Los Cardones en la Recta del Tin Tin. A la derecha, Yuyo Montes, creador de los helados de Torrontés y Cabernet, ante su tienda en Cafayate.





Amigos, esta es la gran pregunta. La Borgoña, ¿os suena? Quiero decir, ¿os estremecéis de placer con sólo oír la palabra Burdeos o Barolo, Toscana o Napa Valley? ¿También se os saltan las lágrimas y se os seca el paladar, tragáis tres veces porque el paladar os cruje y el estómago suspira y os asalta una enorme sed? No, naturalmente que no. La Borgoña es ese sitio en algún lugar de Francia, donde los agricultores se pintan de rojo las mejillas y las narices de azul y se calan una boina bajo la que brillan dos astutos ojillos como los de Bugs Bunny, el conejo de la suerte, tras su enésima victoria sobre Elmer. Donde se pasan la vida contentos en sus bodegas llenas de recovecos, sumergiendo pipetas en panzudos toneles, llenando de vino grasiento aún más grasientas copas para deleite de verdaderas hordas de jubilados que disfrutan desgañitándose con las viejas canciones de borrachos, que dan al vino el mismo trato que a las mantas eléctricas o a las baterías de sartenes de última generación, con revestimiento antiarañazos garantizado.

La Borgoña es ese lugar donde todo es tan tremendamente complicado y confuso, donde todos los vinicultores están emparentados y por eso se llaman Parent o Trapet o Rapet; donde el vino es abundante, pero sólo cuando no se tiene intención de comprar, pues en ese caso se vuelve repentinamente tan escaso y raro que hay que pagar una pequeña fortuna por una botellita y, en realidad, sólo se accede a las exquisiteces si se es uno de los grandes de este mundo que se ganan la vida como jefes de estado, estrellas de cine o traficantes de armas.

¿Sólo para pudientes?

La Borgoña sólo se la pueden permitir los que tienen la bolsa llena y la agenda vacía. La Borgoña es el paraíso de los vidadores adinerados. Éstos se instalan, por ejemplo, en los lujosos Relais-Château, que actualmente usted ya evita desde que, con la euforia del descubridor, ha aterrizado allí donde le estiran la colcha tres veces al día y ha pasado una noche insomne preguntándose si se atreverá a apartarla por cuarta vez para que sus acalorados pies puedan disfrutar del aire acondicionado sin que la camarera aparezca nuevamente de inmediato sobre el felpudo. Allí donde en el restaurante adyacente el Maître d'Hôtel le hacía tales reverencias que al principio cre-

yó usted que se le había caído algo o que sus zapatos nos estaban lo bastante relucientes; llevaba guantes blancos y una bandeja de plata sobre la que balanceaba un aperitivo que usted no había pedido pero no se atrevió a rechazar al verse cara a cara con esa mirada de suficiencia, y que consistía en una copa de Crémant y seis canapés apilados de manera increíblemente complicada y miniaturizada, tanto como para hacer palidecer de envidia a los Micro-Cats de Silicon Valley, que inmediatamente lo patentarían si pudieran hacerse con el secreto de su fabricación; allí donde la «sumillera» rubia teñida tintinea con monedas de euro en los ojos en lugar de pestañas, donde sin bogavante, foie de oca y caviar no hay nada que hacer, donde el vino más barato cuesta más que su presupuesto de comida para una semana, y el que le recomiendan y que usted acepta por miedo a hacer algo inconveniente, cuesta el doble: un empolvado Meursault de otro vinicultor de nombre impronunciado, servido en una botella con una recargada etiqueta barroca. Y encima, el sabor es un tanto extraño, tan raro que usted se pregunta secretamente si se tratará de uno de esos malditos defectos del vino de los que había oído hablar vagamente, corcho o barriga de liebre o zorro o alguna de esas alimañas. Porque la verdad es que sabe igual que la chuleta de cerdo que se quedó olvidada en la nevera antes de salir de viaje... pero tales paralelismos sólo se le ocurren a la vuelta, afectándole tanto al estómago como al intestino, haciéndole aborrecer la Borgoña para siempre.

¡No se ría! Esto era lo que mucha gente pensaba y sigue pensando, en realidad, aunque ahora finjan estar por encima de todo eso. La Borgoña, así le decían ellos apenas ayer a su vecino, la Borgoña está *out*. No sólo no es cierto, sino muy al contrario: la Borgoña, queridos amigos, la Borgoña vuelve a estar *in*. Lo que pasa es que nadie se ha dado cuenta. Tales son las injusticias de

La cultura del vino se lo debe casi todo a la Borgoña

este mundo cruel: los errores se castigan cuando hace tiempo que se han reconocido y ya se está haciendo por corregirlos.

Libres de Coca-Cola

Por esta razón, hoy cosechan otras regiones lo que antaño sembró la Borgoña. Lo crean o no, la cultura del vino se lo debe casi todo a la Borgoña. El conocimiento de la cepa y su cultivo, las técnicas de bodega y, especialmente, el concepto de terruño, con el que actualmente se les llena la boca sobre todo a los que ya no creen en él. Ya en la oscura Edad Media, algunos frailes de las órdenes mendicantes, dispuestos a renunciar al vil mundo para reflexionar sobre la ingratitud de la Humanidad tras los gruesos muros del convento, pero no a una copa de buen vino, se dieron cuenta de que algunos suelos producen mejores caldos que otros. Con la curiosidad que les caracterizaba, investigaron sobre el motivo de este hecho, buscando afanosamente los mejores terrenos para plantar viñedos. Definieron conceptos como el climat o el Cru, es decir, lo que nosotros llamamos terruño, que designa el lugar en el que el zumo de la uva desarrolla un aroma y un sabor determinados e inconfundibles. Si no hubiera sido por la Orden de los Cistercienses, fundada en el año 1098 por san Bernardo, hoy día todos los vinos tendrían el mismo sabor: algo así como la Coca-Cola. Estos talentosos monjes, con su instinto para todo lo que sabe mejor, seleccionaron cuidadosamente las variedades de uva, y consideraron dignas de producir grandes vinos a tan sólo dos: la blanca Chardonnay y la tinta Pinot noir. No necesitaban más variación, pues todo el abanico de sabores lo daba el suelo, el microclima, y la situación perfecta del viñado.

Tenían puesta la mira especialmente en aquellos viñedos cuyos vinos resultaban más llenos, especiados y frutales, y que incluso en los años malos



Clos de la Perrière: una bodega superior en Fixin

EL ESPEJO DEL VINO

Reinventar Borgoña

Complicada, anticuada y cara es la Borgoña a ojos de muchos aficionados al vino. Aunque esta imagen está más que superada, parece como si nadie se hubiera dado cuenta.



Muchos viñedos de la Borgoña en realidad son Clos, cercados por muros secos como éste en Monthélie.

producían grandes vinos, vinos de un sabor tan particular que se los reservaban los que tenían la sartén por el mango en el país, los príncipes, duques y prelados. Delimitaban superficies a veces diminutas, creando un sistema de clases del vino sobre el que Marx hubiera escrito algunos aiosos párrafos si él mismo no hubiera sido un enamorado del vino superior. A la cabeza de todos ellos estaban los aristocráticos Grands Crus, seguidos del cuadro de los Premiers Crus. En el pelotón se agitaba el ejército de los burgueses Villages, y a la cola se situaba el proletariado del vino, los sencillos Grands Ordinaires. Los mejores eran muy apreciados y caros, cosa que a los monjes no dejaba de parecerles bien, pues al fin y al cabo necesitaban dinero, mucho dinero, para el mantenimiento de iglesias, bodegas y muros. Muchos de los climats creados por los cistercienses -Clos de Bougeot, Montrachet y Meursault, por nombrar sólo unos pocos- siguen estando a la cabeza de la jerarquía del vino de Borgoña. Otros buenos suelos para plantar viñedos no llegaron a llamar su atención o se descubrieron más tarde, con lo cual no se incluyeron en los intentos de clasificación originarios.

Vinicultura desmenuzada

Pero los monjes del Cister no tuvieron en cuenta qué uso se llegaría a hacer de su trabajo, hasta dónde llegaría el desarrollo de la vinicultura: los campesinos que empezaron a hacer sus propios vinos; los comerciantes, que deseaban beneficiarse de la vinicultura; la paulatina parcelación debida a las herencias; la tentación de confundir adrede al consumidor; la legislación, que pretende evitarlo con reglamentaciones más y más complejas; las crisis de la vinicultura y las del mercado, que destruyeron la estructura que tan lentamente había crecido; el empleo de la química y las técnicas de clonación en el viñedo, y el triunfo de la productividad



Barco a la vista en un mar de cepas: el cuidado de la vid en Santenay.

sobre la calidad. Si se recorta esta última frase, se barajan los trocitos y se colocan sobre la mesa unos junto a otros, se obtiene la imagen aproximada que tienen muchos de la vinicultura en la Borgoña.

Un mundo del vino feliz, «como antaño»

¿Cómo echarles en cara a los lugareños que quisieran, hasta hace muy poco, reducirlo todo al mínimo denominador común? Por miedo a agotarse en largas explicaciones, sencillamente siguieron aferrándose a la imagen del alegre mundo feliz, haciendo su papel con la convicción de un figurante en una representación teatral de aficionados. Invitaban con falsa alegría a balancearse por bodegas abovedadas llenas de telarañas y pronunciaban frases adecuadas sobre el suelo y el clima, la tipicidad y el carácter, aunque requiriera mucha fantasía llegar a reconocerlo todo en la copa. Las hordas de turistas que sólo iban a la Borgoña para ver confirmados sus prejuicios se lo agradecían, aunque también intentaban por todos los medios agarrarse a lo que fuera, por ejemplo los pintorescos muros, los vinos de estilo antiguo, las especialidades regionales «como antaño». Con generosidad de espíritu, pasaron por alto que los caracoles, en realidad, eran congelados, que el jamón al perril era de una gran cadena de charcutería, que el vino superior era un Grand Ordinaire a granel, fomentando así aún más la cimentación de una imagen de región empolvada y nostálgica; pues los otros, los curiosos, los deseosos de

conocer la verdad, asqueados, hacía tiempo que le habían dado la espalda a esta región, con excepción de un grupúsculo de imperiturbables que en verdad merecerían una medalla por su lealtad al auténtico Borgoña.

Todo esto no sólo es una verdadera pena, sino que además, cada vez es menos cierto. Aún se mantienen las fachadas polvorientas. Pero solamente para los visitantes que lo que buscan es eso (y, por ello, no merecen nada mejor). Detrás late la Borgoña auténtica, fresca y nueva. En sus bodegas trabajan jóvenes vinicultores entusiastas, inmejorablemente formados y muy viajados, pero que han conservado un fuerte sentido de las particularidades locales y han fundido la ancestral filosofía del vino de sus abuelos con los conocimientos enológicos más modernos. Trabajan muy en consonancia con la Naturaleza, porque saben que sólo un suelo sano y vivo es capaz de expresar la particularidad de la región, y ésta sólo tiene posibilidades de sobrevivir si se compromete con su singularidad. Porque la vinicultura según el modelo industrial se puede practicar casi en cualquier lugar del mundo, menos allí.

Algo parecido sucede con la gastronomía local. Más de un joven cocinero está harto de la afectación rimbombante en muchos locales con estrellas. Se ha independizado para guisar lo que le ordena el paladar y el estómago, para presentar al comensal, noche tras noche, una cocina fresca, alegre, inspirada y, con todo, regional, todo ello en restaurantes generalmente pequeños, refrescantemente informales y pintorescamente decorados. Incluso algunos hoteleros se han dejado contagiar por la nueva filosofía, ofreciendo hospitalidad y confort en el sector medio.

Pero volvamos al vino. Los precursores de toda esta evolución no sólo han sido los mejores y mayores casas comerciales que, además de producir las raras y caras Cuvées de los viñedos más famosos, le dan cada vez más oportunidades a las comunidades menos conocidas; precursores han sido también numerosos vinicultores de dichas comunidades. Como no podían contar con un nombre famoso, han tenido que esforzarse el doble para poder beneficiarse de la prosperidad repentina de la Borgoña, que tan rápidamente se ha transformado en crisis. Pero hoy recogen los frutos de su esfuerzo. Y con ellos, los amantes del vino.

Querida lectora, querido lector: si es usted uno de esos pocos viejos y bien informados expertos en vinos, los verdaderos fanáticos del Borgoña, que ya lo saben todo y además poseen la calderilla suficiente como para invertir en los grandes nombres, seguro que no habrán llegado hasta este párrafo. Pero si no, le daré un consejo bienintencionado: olvide inmediatamente todo lo que haya oído acerca de la Borgoña y lea con atención las siguientes líneas.

No le interesa fanfarronear

Usted es como la mayoría de los amantes del vino, a los que les gusta disfrutar de un vino auténtico. No quiere en su copa ningún producto industrial, sino un honesto producto de la tierra. Aprecia especialmente los vinos agradables, frutales, amables. No le interesa ir por la vida fanfarroneando con nombres conocidos. El contenido le importa más que el embalaje. Le gusta emplear su dinero con sensatez y sin despilfarro. Si todo esto es cierto, está usted destinado a ser amigo de la nueva Borgoña. Verdaderamente disfrutará de los vinos de muchas comunidades «más pequeñas».

Son un placer, tanto durante una visita a la región como en el restaurante. Lo que le guste especialmente, se lo lleva a casa. Y para ello no necesita una bodega costosa ni un depósito eterno para el vino. Los sencillos vinos Villages no necesitan envejecer, se pueden beber dos o tres años después de la vendimia. Precisamente en eso reside su encanto. Las cepas que crecen sobre suelos mejores producen uvas más ricas. Más taninos, más acidez, más azúcar, lo que significa vinos más consistentes que necesitan más tiempo para llegar a su equilibrio. Por eso le conviene guardar un puñado de Premiers

Los vinicultores de la comunidades menos conocidas se esforzaron el doble y hoy recogen los frutos.

Crus bajo llave, para una ocasión especial dentro de unos años. Céntrese en definir su propio gusto y compre en consecuencia. Supongamos que le gustan los vinos tintos secos y vigorosos. En este caso, visite primero Côte de Nuits, es decir, la región situada entre Dijon y Nuits. Allí se producen vino secos, poderosos, frutales, de color rojo en su mayoría. Los más conocidos y más caros proceden de viñedos míticos como Chambertin, Musigny, Romanée-Conti o Clos de Vougeot. Dé un rodeo evitando todas estas exquisiteces, que ya se podrá permitir más tarde. Mejor vaya a visitar a algún buen bodeguero de Fixin. Esta localidad es la auténtica revelación de la región. Allí los vinos son casi tan frutales y crujientes como en Gevrey Chambertin, pero mucho más asequibles.

Pero quizá usted prefiera los tintos llenos y aterciopelados. En ese caso, dése una vuelta por Côte de Beaune. Los viñedos más conocidos de la región que rodea a Beaune se llaman Corton, Beaune, Volnay y Pommard. Pero el principiante haría bien en recabar en otras tres comunidades: los vinos de Monthélie (elegante, amable, emparentado con un Volnay), Santenay (jugoso y lleno como un Pommard), Auxey Duresses y Saint-Aubin (honradez y frutalidad como un Beaune) son valores seguros.

Puede que usted sea más amigo de los vinos de Borgoña blancos y jugosos, y que sueñe con el legendario Montrachet. Muy cerca de esa colina del Grand Cru están los viñedos de Saint-Aubin. Allí se dan muy bien los blancos: florales, frescos y frutales en los viñedos más sencillos, fuertes y llenos en los mejores climats. Saint-Aubin es un paraíso para los enamorados del vino blanco.

Un último consejo. Si en su bodega hubiera alguna de las botellas citadas, olvide todo lo que acaba de leer para dedicarse sólo a una cosa: ¡disfrutar sin trabas! ¡A su salud!

■
TEXTO: GEORG ENGEL
(georg.engel@vinum.info)

FOTOS: PETER SCHWARZ
(peter.schwarz@vinum.info)



Borgoñés de pura cepa: René Bouvier en Marsannay



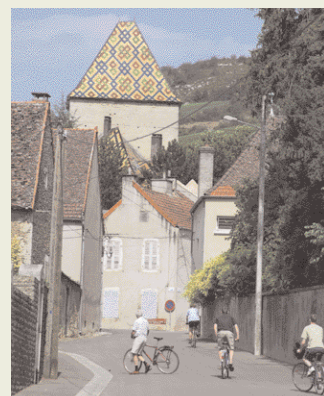
Un viaje distinto a la Borgoña

Aunque no siempre sean fáciles de encontrar, existen cada vez más: son hoteles confortables y hospitalarios, que no cuestan más de 50 a 70 euros por noche; son pequeños restaurantes de cocina creativa e innovadora, pero conservando el carácter regional, que tiene lugar en el plato y no en el decorado sobrecargado. Les ofrecemos algunos consejos al margen de los caminos trillados, que hemos comprobado personalmente y seleccionado para ustedes.

La Côte-d'Or siempre merece una visita. Al igual que sus conocidos y muy citados monumentos y lugares de interés. Beaune, Nuits-Saint-Georges y Dijon son las localidades más importantes, Clos de Vougeot y los Hospices de Beaune, los lugares que no debería perderse, además de los viñedos, de fama mundial.

Si esto no fuera suficiente, hay multitud de alternativas. Cerca de Dijon está Fixin, un soñoliento pueblo vinicultor típico de la zona, cuyos mejores productores vinifican unos jugosos elixires. La iglesia del pueblo, con sus azulejos amarillos y negros, es una de las más antiguas de la región. En Fixin se puede visitar el monumento a Napoleón s'éveillant à l'immortalité, Napoleón despertando a la inmortalidad, una representación dramática del conocido escultor francés François Rude.

Desde Gevrey Chambertin se puede dar un rodeo para visitar la Abadía de Cîteaux, la cuna de la viticultura borgoñesa. En la pequeña tienda se puede comprar el excelente queso del convento y multitud de obras acerca de la orden religiosa y la Historia de la región. En Nuits se puede comprar



vino directamente en Moillard Rivot. Pero no deberían pasar por alto en ningún caso el tan bien hecho Museo del Cassis, dedicado a la grosella negra, esa importante especialidad de la Borgoña. También resulta interesante descubrir el sur de Beaune, los alrededores

de los pueblos de Santenay, Saint-Aubin, Auxey Duresses y Monthélie. No deje de visitar el pintoresco Nolay, con su mercado cubierto del siglo XIV y sus numerosos anticuarios y chamarileros.

A la salida de la localidad de Nolay, tome la carretera D 111e en dirección "Le bout du monde" (El fin del mundo). A partir de allí, uno se aleja del mundo de los viñedos y se adentra en las extensiones reservadas a los cereales y el vacuno. Esa carretera lleva directamente de los tiempos modernos a la Edad Media... Encontrará información sobre rutas de senderismo desde Nolay hasta el "fin del mundo" en <http://www.relais-bourgogne.com/rando/boivi.htm>.

Orches es otro pueblecito encantador, colgado como una aguileta sobre los flancos de una roca calcárea, desde la que se disfruta de una amplia vista sobre Saint-Romain y Meursault.

DÓNDE ALOJARSE

Hôtel Le Parc

Christiane Oudot
F-21200 Beaune-Levernois
Tel. +33-(0)380-24 63 00
Fax +33-(0)380-24 21 19
<http://perso.wanadoo.fr/hotel.le.parc>

Cerca de Beaune y absolutamente recomendable. Habitaciones agradables a partir de 40 €, amorosamente decoradas una a una.

Hôtel Le Clos

Rue des Gravières
F-21200 Montagny-lès-Beaune
Tel. +33-(0)380-25 97 98
Fax +33-(0)380-25 94 70
hotelleclos@wanadoo.fr

Antigua «domaine» vinícola, recién reformada, bonita, algo impersonal pero en una situación perfecta, cerca de Beaune. Habitaciones desde 50 €.

Hôtel Le Hameau de Barboron

Barboron
F-21420 Savigny-lès-Beaune
Tel. +33-(0)380-21 58 35
Fax +33-(0)380-26 10 59
lehameaudebarboron@wanadoo.fr
www.hameau-barboron.com



Antiguo caserío rural fortificado, muy tranquilo y en una magnífica localización en medio del campo, ambiente meditativo con chimenea en habitaciones decoradas con gusto. A partir de 70 €.

Hôtel de la Halle

Place des Halles
F-21340 Nolay
Tel. +33-(0)380-21 76 37
Fax +33-(0)380-21 76 37
la-halle@terroirs-b.com
www.terroirs-b.com/lahalle

Sencillo, limpio, tranquilo y bonito. Recepción agradable, bien situado con vista sobre el mercado cubierto, de 600 años de antigüedad. A partir de 40 €.

DÓNDE COMER

Restaurant Les Tontons

Pépita und Richard Groat
22, Faubourg Madeleine
F-21200 Beaune
Tel. +33-(0)380-24 19 64
Fax +33-(0)380-24 34 07

Bistró de vinos en Beaune. Ambiente minimalista, cocina abierta. La carta es escueta, pero creativa, y todos los productos son muy frescos. Carta de vinos genial para cualquier presupuesto, muy buen asesoramiento.

Hostellerie de L'Ecusson

Place Malmédy
F-21200 Beaune
Tel. +33-(0)380-24 03 82
Fax +33-(0)380-24 74 02
www.ecusson.fr

Estupenda carta de vinos, precios sensatos, cocina original de inspiración regional, espectacular presentación de los platos y buenas interpretaciones (pruebe los caracoles con tuétano), postres muy ricos.

Restaurant Bénaton

25, rue Faubourg Brétonnière
F-21200 Beaune
Tel. +33-(0)380-22 00 26

Fax +33-(0)380-22 51 95
lebenaton@club-internet.fr

Combinaciones insólitas, presentadas de manera absolutamente profesional: ensalada de bogavante con alitas de pollo caramelizadas, langostinos sobre carrillo de buey y perifollo, o bien lubina sobre manos de cerdo a la vinagreta con espárragos trigueros. Carta de vinos muy completa. Precios adecuados. Especialmente agradable es el pequeño jardín de verano.

Le Terroir

Place du Jet d'Eau
F-21590 Santenay
Tel. +33-(0)380-20 63 47
Fax +33-(0)380-20 66 45

Recepción agradable, ambiente agradable e informal, asesoramiento excelente, buena carta de vinos centrada en Santenay y Côte de Beaune. Cocina de terruño ligera y adaptada a los tiempos contemporáneos, platos decorados amorosamente, y todo a precios muy asequibles.

Le Burgonde

35, rue de la République
F-21340 Nolay
Tel. +33-(0)380-21 71 25
Fax +33-(0)380-21 88 06
burgonde.resto@wanadoo.fr
www.nolay.net

Interior pintoresco y colorista, cocina divertida, que une con maestría la cocina de terruño con la internacional. Las presentaciones son, a veces, atrevidas, pero siempre sabrosas. Buena carta de vinos, precios asequibles.

DÓNDE COMPRAR

Conservas y productos regionales

Le Régal Terroir

Les Loucharde
F-21340 Nolay-La Rochepot
Tel. und Fax +33-(0)380-21 73 51
regal-terroir@hotmail.com

En la carretera hacia Nolay, excelente oferta de productos locales, mostaza, conservas cárnicas y quesos.

Quesos

Caveau Saint Uguzen

3, rue du Grenier à Sel
F-21700 Nuits-Saint-Georges
Tel. und Fax +33-(0)380-61 39 87

Aunque es tan diminuto y discreto que se pasaría de largo sin reparar en él, tiene una buena y variada oferta de quesos de cabra regionales y quesos blandos de Cîteaux, además de varias clases del queso blando de Borgoña más conocido, el Epoisses.

Licores, vinagre, mostaza

Le Cassissium

Rue des Frères Montgolfier
F-21700 Nuits-Saint-Georges
Tel. +33-(0)380-62 49 70
Fax +33-(0)380-62 49 71
cassissium@cassissium.com
www.cassissium.com

Entretenido recorrido por el mundo e historia del Cassis, con visita a la empresa, presentación con diapositivas y cata de los productos (licores, vinagre, mostaza) del fabricante Védrenne, que también están a la venta.



Vino

Muchas empresas venden directamente en la bodega, algunas con cita previa. En la mayoría de los casos también se puede catar el vino. En muchas comunidades hay un caveau communal, siempre en estrecho contacto con los vinicultores. Allí los vinos generalmente no son más caros que en la finca. En las localidades mayores hay además tiendas de vinos muy bien surtidas. Hemos tenido buenas experiencias con "Le Cellier de la Cabiote" y "La Carte des Vins" en Beaune, y con

PARA MÁS INFORMACIÓN

Office de Tourisme

1, rue de l'Hôtel Dieu
F-21200 Beaune
Tel. +33-(0)380-26 21 30
Fax +33-(0)380-26 21 39
ot.Beaune@wanadoo.fr
www.ot-Beaune.com

Office de Tourisme

24, rue de la République
F-21340 Nolay
Tel. und Fax +33-(0)380-21 80 73
ot@nolay.com
www.nolay.com

Office de Tourisme

3, rue Sonoys
F-21700 Nuits-Saints-Georges
Tel. +33-(0)380-62 11 17
Fax +33-(0)380-61 30 98
ot-nuits-st-georges@wanadoo.fr
<http://www.ot-nuits-st-georges.fr>

Syndicat Touristique Intercommunal

du Pays Beaunois
1, rue du Tribunal
F-21200 Beaune
Tel. und Fax +33-(0)380-22 23 45

Comité Départemental du Tourisme

de Bourgogne
Côte-d'Or Tourisme
1, rue de Soissons
F-21035 Dijon
Tel. +33 (0)380 63 67 83
Fax +33 (0)380 49 90 97
contact@cotedor-tourisme.com
www.cotedor-tourisme.com

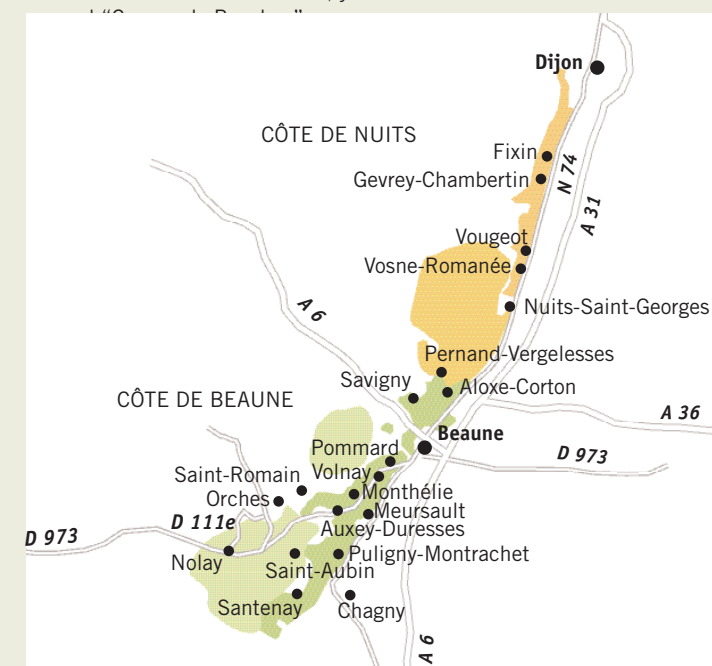




Foto: VINUM

LOS MEJILLONES Y EL VINO

Frescos, frutales, alegres, finos

No hay nada mejor que un plato de mejillones frescos, de un luminoso color anaranjado, cocidos en su punto, condimentados con ajo y perejil, acompañados de un plato de patatas fritas y una copa de vino blanco. Los que mejor combinan son el Burdeos y el Chenin de Sudáfrica.

Siendo suizo de tierra adentro, aprendí a comer bivalvos, ese lujoso manjar, con cuchillo, cuchara y tenedor. Los servían en imposibles combinaciones: ensartados en un pinchito (un ultraje para el bivalvo, una tortura medieval para el mejillón); recubiertos de mantequilla de hierbas y al horno (para todos los que detestaban las conchas); esparcidos sobre un "lenguado a la normanda" (ahogados en salsa de nata); recocidos en la paella o bien -solución medianamente elegante- servidos en sopa. La verdad es que los mejillones han tenido una vida muy dura.

De la pesadilla del mejillón me rescató un tugurio portugués en el viejo Burdeos, donde servían mejillones españoles con patatas fritas ultracongeladas americanas, todo re-

gado con cerveza de monasterio belga, por un precio irrisorio y ya discreción!

¡Qué bueno estaba, qué rico, qué placer devorar esos sensuales besos carnosos, desviar el oloroso caldo de marisco que sabe a mar (y a más) hasta la torre de patatas fritas por medio de un elaborado sistema de esclusas como el del Canal de Castilla, para desmontarlas con las propias manos, patata a patata, antes de que se hundiesen en la marea. No necesito ni mencionar que el cuchillo y el tenedor brillaban por su ausencia, pero a cambio sí habían puesto un grasiento cuenquito de aluminio lleno de agua caliente en el que flotaban unas rodajitas de limón. Desde entonces, los mejillones son mi plato preferido. Ahora me los compro en el mercado, naturalmente cuando están en

temporada, la cual dura desde abril hasta diciembre aproximadamente (a diferencia de las ostras, están más sabrosos en verano), un kilo para dos personas. Se limpian poco antes de prepararlos (se les quitan las barbas y las algas marinas, si es necesario se rascan con un cuchillo y se lavan muy bien con agua fría). Los mejillones que estén abiertos se cierran brevemente presionando con los dedos: si al cabo de unos instantes no se vuelven a cerrar solos, se tiran.

Así es como salen mejor

La preparación es sencillísima: se colocan los mejillones en una sartén panzuda cuyo fondo esté cubierto de agua no más de tres milímetros. Se ponen a hervir sobre fuego vivo, revolviéndolos varias veces, hasta que todos los mejillones estén abiertos, se apartan del fuego y se sirven inmediatamente. Dos kilos de mejillones están listos en cinco minutos. Naturalmente, también se pueden hervir con vino blanco, ajo y perejil. Pero en mi opinión, esos cinco minutos de tiempo de cocción no son suficientes para que el vino se integre plenamente y el ajo se ponga blando y suave. Por eso, pongo en una cazuela aparte una cucharada de aceite de oliva, un vaso de vino blanco sencillo, el ajo entero o troceado (o una cebolla o las dos cosas) y mucho perejil de hoja ancha algo desmenuzado, lo llevo a ebullición y luego lo dejo a fuego lento durante 15 a 20 minutos. Mientras, preparo los mejillones. Cuando están listos, los saco con una espumadera grande y los reservo en una fuente honda precalentada. Añado espacio dos tercios del caldo de los mejillones a la mencionada mezcla de vino blanco, teniendo cuidado de que la arena se quede atrás en el tercio restante. Llevo a ebullición la mezcla con el caldo y lo rocío sobre los mejillones, que deben llegar humeantes a la mesa. Y se pueden acompañar de patatas fritas o, sencillamente, de pan blanco y una cerveza; o aún mejor, con un vino blanco agradable, suave y frío. En el cuadro, presentamos algunas sugerencias. **n**

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

Ideal para los mejillones: los aromas contenidos y la acidez de ambos armonizan con los sabores marinos.



QUÉ VINOS COMBINAN CON LOS MEJILLONES

Catamos estos vinos para acompañar a los mejillones preparados según la receta con ajo y perejil o bien abiertos al vapor. Entre los vinos españoles nos encontramos con la sorpresa del txakolí Talai Berri, un trago excelente para una combinación difícil de mejorar. Dos vinos más, desde Burdeos y Sudáfrica, vienen en nuestra ayuda.

| Vino | Cata | Combinación |
|---|--|--|
| Origin 2002 Dulong Burdeos, Francia | Agradable Sauvignon blanc, fresco con aromas de hierbas y hermosas notas de cítricos. | Ideal Muy sabroso. La frutalidad confiere vivacidad a los mejillones, sin dominar sobre ellos, y la acidez no es molesta. |
| Simonsvlei Premier Chenin blanc 2002 Sudáfrica | Un vino lleno y frutal, al que una suave aguja hace chispear con aromas de kiwi y ciruela amarilla. | Ideal Es sorprendente el hecho de que el vino ni domina sobre los mejillones ni potencia los "aromas marinos". El mejillón parece nadar en un mar lleno y especiado, apoyado por la buena estructura de este vino. |
| Prunar Borgoña blanco 2001 Erste und Neue Kaltern Sur del Tirolo, Italia | Notas de vainilla, flores blancas, fresco en boca, frutal, redondo y equilibrado, sabroso y muy agradable. | Buena Apostábamos por este vino, porque pensábamos que poseía el equilibrio necesario para gustarle al mejillón. Pero quedamos un tanto decepcionados. ¿Qué es lo que molesta? Una vez más la madera, que no acaba de querer integrarse en el cuadro general y permanece en el paladar literalmente durante minutos. |
| Quincy 2000 Domaine des Ballandors Loire, Frankreich | Schöner, krautig-rassiger Sauvignon, besitzt mineralische Noten, die jedoch nicht dominieren. | Muy buena Una agradable sorpresa. Sabe mejor de lo esperado, aunque los mejillones acentúan un poco excesivamente el sabor a nueces del Champagne que, debido a ello, resulta algo más tosco de lo que es. |
| Blanc de blancs 1996 Duval Leroy Champagne, Francia | Un Blanc de blancs suave, elegante, seductor, cremoso, con maravillosas notas de pastas de vainilla y frutas (frutos exóticos, cítricos). | Muy buena Una agradable sorpresa. Sabe mejor de lo esperado, aunque los mejillones acentúan un poco excesivamente el sabor a nueces del Champagne que, debido a ello, resulta algo más tosco de lo que es. |
| Talai Berri Bodega Talai Berri Getariako Txakolina Ondarribi Zuri | Una nariz compleja, en la que predominan las lías finas, corteza de cítricos y frescor. Radiante acidez y muy estructurado, pleno de matices que no saturan pero enriquecen aromática y gustativamente el paladar. | Ideal Se potencian los cítricos del vino blanco con el de los mejillones, respetando su delicadeza. Lo más destacado es la acción que ejerce la acidez del vino neutralizando los metálicos del mejillón y realizándolo en un final glorioso. Esta armonía es la más buscada. |
| Gran Reboreda Bodegas Campante D.O. Ribeiro Treixadura, Godello y Loureiro | Delicado en aromas, muy exóticos: mango-piña, con un fondo de hierba fresca. Tiene un punto de acidez vigorosa, frutalidad plena y equilibrio del conjunto. | Muy buena armonía La mejor virtud del vino reside en la prudencia del dulzor de entrada que por otra parte sobresale por su acento ácido. Estos son argumentos más que suficientes para enriquecer el paso del mejillón donde encuentra realce y un final rico en matices. |



Pescando mejillones en las Rías Baixas.

Peter Gago,

¿quién decide el sabor de los vinos de Penfolds?

Desde hace un año, Peter Gago, bodeguero jefe de la Casa australiana Penfolds, hace el vino de culto Grange. Se ha hecho cargo del puesto en una época tormentosa: en la Casa madre Southcorp hace dos años que amaga tormenta. Pero Peter Gago permanece sereno.

PETER GAGO

Enólogo jefe de Penfolds a su 46 años. Nació en el Reino Unido y llegó a Melbourne con sus padres en 1963. Después de terminar la carrera universitaria, trabajó primero como profesor de Matemáticas y Química. Ya entonces se interesaba por el vino. Cuando a mediados de los años ochenta comenzó el *boom* de los vinos australianos, se decidió a estudiar Enología en el Roseworthy Agricultural College. En 1989 llegó a Penfolds, donde trabajó inicialmente en el sector del vino espumoso. Cuatro años después cambió al vino tinto y trabajó en estrecha colaboración con el entonces *chief winemaker*, enólogo jefe, John Duval, cuyo puesto ha venido a ocupar en 2002. Ambos vinificaron no sólo una serie de vinos de garaje de añada, sino también desarrollaron nuevos vinos Superpremium como el RWT. Uno de los vinos favoritos de Gago entre la paleta que ofrece Penfolds es el Bin 389, una mezcla de Shiraz y Cabernet, en Australia también llamado «the poor man's Grange» (el Grange de los pobres). Además, colecciona raros ejemplares de Penfolds: en su bodega guarda incluso algunas botellas del legendario Grange del 55, con la que el «inventor» del Grange, Max Schubert, fundamentó la extraordinaria fama de este vino. Peter Gago también es coeditor de tres libros enológicos.

Rumores de traspaso, reestructuraciones, nuevos cuadros en la gerencia. Desde que la Casa madre Southcorp absorbió a su gran competidor Rosemount en 2001, se acabó la paz en la cúspide del consorcio. En estos momentos, ¿quién decide cómo han de ser los vinos de Penfolds?

Puede estar seguro de que siguen siendo las características de los viñedos las que definen los vinos, y no las estrategias de los directivos. Lo que sucede a nivel de accionistas y dirección de empresa es una cosa y hacer vino, otra muy distinta. Para una empresa de prestigio como Penfolds, pensar en beneficios a corto plazo sería en cualquier caso la estrategia equivocada.

¿Penfolds es, entonces, la estrella del portafolios de Southcorp?

Sí, podría expresarse así. Las valoraciones internacionales muestran que producimos vinos extraordinarios en todas las calidades. Y nos hemos posicionado con claridad: nuestro blend más asequible, el Rawson's Retreat, cuesta diez euros. No nos movemos, pues, en el segmento más barato, en el que actualmente reina una competencia exacerbada, centrada en desplazar al competidor.

Hoy ni las leyendas son intocables. Mondavi ha anunciado que utilizará su buen nombre para comercializar nuevos vinos muy asequibles. ¿Recibirá usted el encargo de crear un vino Penfolds de cuatro euros? No conozco tales planes. Penfolds siempre ha apostado por la continuidad y, hasta ahora, le ha ido bien. Yo mismo, por ejemplo, sólo soy el cuarto *chief winemaker*, enólogo jefe, desde 1948.

A pesar de todo ello, el mercado cambia. Y, con él, posiblemente también Penfolds...

La continuidad y la innovación no son excluyentes. Nosotros experimentamos con uvas de nuevas regiones vinícolas muy prometedoras, como Robe o Borderton, ambas en el sur de Australia. Hemos plantado variedades nuevas como la Pinot noir o la Sangiovese. Y les seguimos la pista a nuestros vinos para ver cómo maduran en barricas de roble ruso o húngaro.

Estos experimentos, ¿han llevado ya a producir cambios en su paleta de vinos?

Hemos retirado del mercado dos tipos tradicionales de Sémillon. Si bien esta variedad cuenta con una larga tradición en Australia, tiene escasa aceptación en la exportación. A cambio, vamos a lanzar por vez primera un excelente vino de Garnacha, Cellar Reserve Barossa Valley Grenache, por unos 35 euros la botella. Estoy convencido de que la variedad Garnacha aún no ha alcanzado su cenit cualitativo en el sur de Australia.

Su predecesor, John Duval, abandonó esta empresa de manera bastante repentina...

John había trabajado para Penfolds durante 28 años, 16 de ellos como enólogo jefe. Es uno de los personajes más conocidos del mundo del vino en Australia. Si ahora su deseo es dedicarse más a sus propios proyectos enológicos, ¿quién se lo va a censurar?

Pero su partida ocurrió en un momento en el que aumentaba la fluctuación en el nivel directivo de Southcorp y los rumores de absorción se hacían cada vez más audibles.

Del aula de clase a la bodega más famosa de Australia: antes de que Peter Gago iniciara su carrera en Penfolds, daba clase de matemáticas y química.



«Reinventamos el Grange cada año.
Y créame, eso es algo que puede llegar
a poner muy nervioso»

Es posible que la creciente inquietud en el mercado del vino australiano influyera en su decisión. No obstante, John sigue siendo consejero de Penfolds. Es decir, que en ningún caso puede hablarse de discordia.

En España, el legendario Vega Sicilia está empezando a tener una enorme competencia y ya se ve obligado a compartir la fama con otros vinos. El Grange, por el contrario, sigue estando solo en la cúspide, por encima de los demás vinos superiores australianos. ¿Por qué?

Es que el Grange ha hecho Historia. En un país vinícola que no tiene el pasado que pueden presentar Francia o Italia, esto tiene un significado muy especial. Su particular etiqueta es para muchos casi un emblema de Australia, algo así como Ayers Rock. Sin embargo, con la ayuda protectora de Robert Parker, también otros vinos australianos han alcanzado el estatus de vinos de culto, por ejemplo, el Shiraz Three Rivers de Chris Ringland o el Shiraz Duck Muck de Wild Duck Creek Estate. Hay que decir que éstos son más conocidos en los EE UU que aquí, *down under*. Además, se producen en

cantidades increíblemente pequeñas y se basan en un concepto totalmente distinto al del Grange.

¿En qué reside la diferencia de concepto entre el Grange y los otros vinos de culto?

Los vinos de culto franceses, españoles y cada vez más también los californianos son de un solo viñedo. El Grange, por el contrario, encarna el principio australiano de vino «multirregional». Lo que significa que las uvas con las que hacemos el Grange proceden de varios viñedos en diferentes regiones. Es el arte de la selección lo que lo hace especial.

¿Podría explicarlo más detalladamente?

Al principio tenemos una serie de viñedos que consideramos «dignos del Grange». Allí vendimamos la uva bloque a bloque, cada uno rigurosamente diferenciado. Las uvas de cada bloque se fermentan por separado en pequeñas tinas abiertas. Después, todas estas diferentes partidas maduran en barricas nuevas de roble americano. Por último, en un minucioso proceso de cata, para el Grange seleccionamos de las barricas aquellos vinos cuya calidad nos ha convencido

plenamente. Todo esto tiene un cierto parecido con la creación de un Champagne de añada. Lo que se vende al final como Grange quizá llegue, como mucho, al cinco o al ocho por ciento de lo que originariamente teníamos pensado. Según el año, producimos entre 50.000 y 100.000 botellas.

Cuando se tiene tal Cuerno de la Abundancia del que extraer, en realidad, nada puede fallar...

Considérelo desde el punto de vista opuesto: vinificar un Romanée-Conti posiblemente sea sencillo, pues desde el principio está claro de qué viñedo estará hecho el vino. El Grange, por el contrario, no existe antes de la vendimia. Adquiere los primeros rasgos irreales después. Dicho de otra manera, reinventamos el Grange cada año. Y créame, es algo que puede llegar a poner muy nervioso.

Supongo que estará muy cansado de que le pregunten acerca de el estilo «culturista» de algunos vinos australianos.

Esa discusión no tiene sentido. La verdad es mucho más banal: en todas las regiones del mundo hay vinos buenos y malos, interesantes y poco interesantes. Cuando en 1995 lanzamos por vez primera el Shiraz superior RWT, todo el mundo hablaba de un vino de inspiración francesa. De hecho, está elaborado según la filosofía francesa y madura sólo en barricas de roble francés. No obstante, en las catas comparativas resulta más opulento, lleno, especiado y con más aromas de bayas que nuestro Shiraz St. Henri. Éste se hace a la manera australiana, pero encarna más bien el estilo europeo, carnoso y masculino. ¿Ha quedado ya todo claro? ■

TEXTO: THOMAS VATERLAUS
(thomas.vaterlaus@vinum.info)



La leyenda obliga: el Grange es el mayor reto de Peter Gago.

Guía

NUESTRA ELECCIÓN

Un gusano minúsculo, la filoxera, estuvo a punto de acabar con el viñedo europeo a finales del siglo XIX. Hemos catado los vinos procedentes de las vides que quedaron intactas. Sabores de antaño. También nos hemos acercado a los riojas del 2001, una cosecha que puede ser histórica. Y una gran cata de Borgoña que nos convencerá de que la zona vitícola francesa por excelencia no ha pasado de moda. Por último, hemos viajado hasta Salta, en Argentina, para visitar los viñedos más altos del mundo. Las vides al límite de lo imposible, como sus vinos.



La gran promesa

17

Luis Cañas Crianza 2001
Es una de las grandes promesas de los Rioja de 2001. A partir de esta añada,

todos los esfuerzos de la bodega se vuelcan preferentemente en el viñedo. Tiene la escuela de un vino de autor, con fuerte carácter de fruta y maderas que luchan por imponerse. Complejo, estructurado y voluptuoso, con taninos granulados fundentes. Soberbio futuro prometedor.

Inolvidable

18

Termanthia 2001
Un superviviente de la filoxera. Viejisimas cepas que ofrecen la concentra-

ción de los aromas y sabores perdidos. Un color casi impenetrable, aromas de frutillos confitados, café, especias exóticas, humo, mineral y, haciendo de enlace, finos recuerdos de regaliz; concentrado, de tanino maduro genialmente trabajado para que no resulte ni agresivo ni pesado. Inolvidable.

La excelencia

18

Murgers des Dents de Chien 1^{er} cru 2001
Un Saint-Aubin fantástico, de una de las denominacio-

nes de la Borgoña ascendentes en los últimos años. Sobre todo sus blancos. Un vino denso y pleno, de casta increíble, magnífica nota amarga y final larguísimo: un gran vino, hecho para madurar, aún muy cerrado en esta fase. Es imprescindible dejarlo en la bodega y olvidarse de él algún tiempo.

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 ●●●●●

Vinos prefiloxéricos

DE LA RAÍZ A LAS PUNTAS

Todavía en España se pueden degustar aquellos sabores que encandilaron a nuestros antepasados sin mediar ningún otro gusto extraño. Un privilegio reservado solo a unas tierras donde la filoxera no ha podido prosperar. Canarias es la reserva más rica en viñas olvidadas en origen. Allí las listanes, malvasías y todo el rico conglomerado vitícola imprimen un carácter diferenciado del de sus tierras de origen. Una preciosa cata con vinos de muy distintos lugares, uvas y formas de concebir su elaboración.

14
Sociedad Coop. del Campo Frontera
Viña Frontera 2003
D. O. El Hierro. Un blanco muy aromático, recuerdos de hierbas y fruta fresca. Armónico en el paso de boca, aunque algo ligero, final con predominio de aromas frutosos. 2004 a 2004.

14,5
La Geria
La Geria Malvasía Dulce 2003
D. O. Lanzarote. Poco cuerpo pero equilibrado, lima y maracuyá, dulzor, muy delicado, efinal con un tono amargoso. 2004 a 2005.

15
Los Bermejós
Los Bermejós Diego 2003
D. O. Lanzarote. Fresco y jugoso. Sobre estos valores construye su equilibrio y paso de boca con una expresiva retronasal plena de aromas frutosos. 2004 a 2005.

15
Monje
Hollera Monje 2003
D. O. Tacoronte-Acentejo. Aromas muy delicados de fruta roja y notas florales, con el toque clásico de passiflora. Bien equilibrado, fresco y bastante vigoroso. Es un vino que va a más. 2004 a 2004.

15
Valleoro
Gran Tehida Tinto 2003
D. O. Valle de la Orotava. Aromas de fruta roja (frambuesa) bien asistidos por un toque especiado peculiar. Sabroso, con cuerpo, magnífico y aromático final 2004 a 2004.

15
Viñátigo, C. B.
Viñatigo Marmajuelo 2003
D. O. Ycoden-Daute-Isora. Hierbas, hoja de higuera, fruta fresca. Muy fresco y sabroso en el paso de boca, final amargo que ejerce de contraste con el resto de sabores. 2004 a 2005.

15,5
Viñedos de Nieva, S.L.
Blanco Nieva Pie Franco 2002
D. O. Rueda. Estupenda reducción, interesantes aromas de hierbas (menta) y fruta exótica. Bien equilibrado, frescor muy agradable y final con una nota cítrica de piel de limón. 2004 a 2004.

15,5
Insulares de Tenerife
Humboldt Tinto Dulce 2000
Tacoronte-Acentejo. A la nariz solo parece un dulce por las notas de mermelada de grosella y un recuerdo de bollería; en boca confirma que se trata de un tinto potente, con un tanino granuloso, de dulzor disimulado dentro del conjunto. 2004 a 2007.

16
Aragonesas
Coto de Hayas Garnacha Centenaria 2001
D. O. Campo de Borja. Espléndido buqué, equilibrado y especialmente jugoso. Aromas propios de la variedad, notas de melocotón o fresas muy bien combinados con el toque de la madera o los surgidos de la crianza en botella; final muy rico en sabores. 2004 a 2007.

16
San Isidro
Gámina Cuvée Selección 2001
D. O. Jumilla. Aromas que entroncan con el terruño, minerales o monte bajo, fruta muy madura bien combinada con la madera. Un tanino poderoso le da estructura y carnosidad. Uno de los mejores Gémina hasta la fecha. 2004 a 2008.

16
LLanovid, Sociedad Coop. S. L.
Teneguía Malvasía Dulce 2000
D. O. La Palma. Requiere crianza en botella. Aromas de mango, de fruta carnosa y notas florales conjuntadas. Dulce sabor que no empalaga, final pleno de frutuosidad realza su condición varietal. 2004 a 2010.

16,5
Bodegas Olivares
Olivares 2000
D. O. Jumilla. Fragantes aromas de ciruela pasa, regaliz, un fondo amasado y un incipiente toque de aceitunas negras. Cuerpo, suavidad y tanino de terciopelo, sensación que se alarga en el paladar hasta que aparece el recuerdo bien definido de uva negra recién vendimiada. 2004 a 2009.

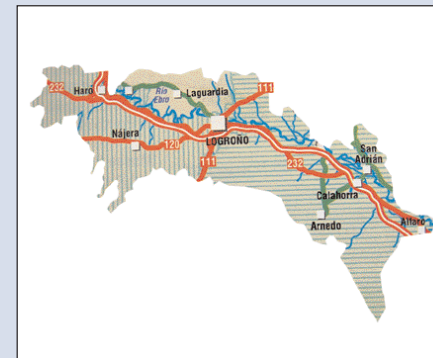
16,5
Carballo
Carballo Malvasía Dulce
D. O. La Palma. Hoy es la referencia obligada de la malvasía palmera. Membrillo, albaricoque, fruta madura exótica, hierbas aromáticas. La dulce untuosidad que muestra, hace el paladar delicado, es larga y muy equilibrada. 2004 a 2010.

17
Julia Roch Melgares e Hijos
Pie Franco 1999
D. O. Jumilla. Una añada plena de fuerza, casta y profundidad. Aromas de fruta muy madura, notas de monte bajo y madera perfectamente ensamblada. Excelente estructura y cuerpo, un tanino granuloso y potente que hace concebir un buen desarrollo en botella. 2004 a 2009.

17,5
Juan Manuel Burgos
Avan 2001
D. O. Ribera del Duero. Finos aromas de frutillos (arándanos, mora) muy bien ensamblados en una madera plena de matices. Paladar espléndido, elegante y equilibrado, muy varietal 2004 a 2010.

18
Vega de Toro
Thermantia 2001
D. O. Toro. Junto al color, casi impenetrable, frutillos confitados, café, especias exóticas, humo, mineral, y, haciendo de enlace, finos aromas de regaliz; firme estructura, concentración notable y un tanino maduro genialmente trabajado para que, pese a todo, no resulte ni agresivo ni pesado. 2004 a 2012.

Rioja 2001



¿EL AÑO DEL SIGLO?

El clima desde noviembre de 2000 hasta agosto de 2001 marcó la diferencia. En noviembre y abril las lluvias fueron abundantes, mientras que la primavera fue seca. Numerosas tormentas se cebaron con los campos desde el mes de agosto, evitando así una maduración rápida. El invierno fue suave, algo pasado por agua, pero se llegaron a alcanzar valores de 40° C entre mayo y junio. El tamaño de la baya fue menor que años pasados, y su peso (relación pulpa-hollejo), inferior, referencia a tener en cuenta para los vinos de calidad. Ninguna cosecha, desde que en 1980 se implantó la calificación de examen analítico y cata de todos los vinos producidos, había ofrecido vinos de tan alta calidad. Una gran cosecha la que acabamos de catar. Sin duda el mejor año de este siglo. Atrás quedó la de 1994 de tan buenos recuerdos. Quizá ésta sea aún de mejor calidad. Un refrán nos aventura lo que se nos avecina: «cuando un año es bueno, hasta los mediocres lo hacen bien».

14
Beronia, S. A.
Beronia 2001
Notas de maderas usadas, higos, polvo y pimienta. La fruta acompaña, pero la madera tiene cierta sequedad que, por el momento, le cuesta ensamblar. Necesita tiempo. 2004 a 2006.

14
Luis Alegre
Luis Alegre 2001
Complejo, con desarrollo de las notas terciarias: tabaco, almizcle, clavo, con la fruta pasa (higos). Suave, marcado por su acento ácido, y paso de boca agradable. 2004 a 2005.

14
B. y Viñedos Solabal, SAT
Solabal 2001
Le cuesta sincerarse. Tiene madurez, fruta (guindas en licor), y maderas aromáticas (cacao-canela) aún por ensamblar. Ligero, tanino algo tieso, buena acidez. 2004 a 2005.

14
Juan Alcorta
Viña Alcorta 2001
Aromas muy frescos de frutillos silvestres, monte bajo y untoque vegetal. Goloso, ligera viveza tánica que le augura futuro, final cítrico. 2004 a 2006.

14,5
Consejo de la Alta
Alta Rio 2001
Notas de reducción que pronto se abren. Después, fruta fresca y limpia con notas de roble usado. Suave, de buen paso y conjuntado. 2004 a 2005.

14,5
Corral
Don Jacobo 2001
Madurez, fondo de maderas usadas. Buqué aromático. Ligero, de buen paso, con equilibrio y agradable final. 2004 a 2006.

14,5
Señorío de Villarica
Señorío de Villarica 2001
Roza la sobremaduración. Maderas aromáticas (vainilla-coco) que le imponen carácter. Suave, goloso, de fácil paso, agradable final. 2004 a 2005.

14,5
Ruconia
Tubal 2001
Se impone la madera, aunque respaldada por su buena carga frutal. Jugoso, con cuerpo, tanino ligeramente tieso al que le cuesta diluirse, fondo aromático de cacao. 2004 a 2006.

14,5
Primicia
Viña Diezmo 2001
Notas terciarias (almizcle, cuero) que desarrolla con intensidad. Aparece un toque mineral que enriquece la gama de aromas. Sabroso, de paso fácil, algo ligero y tanino secante. 2004 a 2006.

14,5
Viña Ijalba
Viña Hermosa 2001
Estilo clásico, con la fruta pasa y las notas de bodega usada bien conjuntadas. Equilibrado, muy suave y jugoso. Agradable de beber. 2004 a 2006.

14,5
Viña Salceda
Viña Salceda 2001
Mantiene el corte habitual de vino maduro con un fondo aromático dominado por la gama terciaria en dosis mayor de fruta roja. En boca, sin embargo, tiene más atributos de calidad, más riqueza aromática, sin perder el tipo. 2004 a 2006.

15
Olarra
Añares 2001
Un buen año que en este caso mejora notablemente el vino. Lo cubre de fruta, riqueza aromática que soporta con soltura sin perder tipicidad como sus ricas maderas. No tiene aristas, equilibrado. 2004 a 2007.

15
Berceo
Berceo 2001
Tiene muchos atributos que se desarrollan en la copa, aunque le falta ensamblar. Ya comienza a desarrollar notas de reducción nobles. En boca se expresa mejor, jugoso, vivaz y con fondo de frutillos silvestres. 2004 a 2007.

15
Olarra
Cerro Añón 2001
Un buqué clásico de los que gustan. Hay fruta pasa -higos y ciruela-, notas limpias de cedro, tabaco de pipa, en buena armonía e intensidad. Suavidad, es la nota más destacable, con equilibrio y buen paso de boca cargado de un rico final aromático. 2004 a 2007.

15

El Coto

El Coto 2001

Complejo y delicado, con volumen de fruta. Notas de tabaco de pipa y pimienta. Equilibrado, resalta su paso de boca suave, bien conjuntado, con un final fresco y aromático. 2004 a 2008.

15

Lan

Lan 2001

Mucha fruta en licor, notas de cacao en polvo, balsámico y empíreumáticos que se desarrollan con cierto desorden. Falta ensamblar. En boca, goloso, con peso de fruta y buen desarrollo aunque necesita botella para pulir el tanino. 2004 a 2008.

15

Navarsotillo

Magister Bibendi 2001

Fruta en primer plano, con recuerdos de maceración carbónica: violeta, regaliz rojo. Su madurez y expresión no dejan ver la madera, señal de un buen trabajo. Sabroso, con cuerpo y fruta. 2004 a 2006.

15

Haciendas Enartis

Marqués de la Concordia 2001

Limpieza en el desarrollo de los aromas, conjuntado por su fruta roja madura sobre un fondo bien medido de maderas usadas. Paleta aromática de la gama terciaria. Paso de boca equilibrado, suave. 2004 a 2006.

15

Martínez Lacuesta

Martínez Lacuesta 2001

El roble americano tan meloso le resta cierto encanto, aunque este año su magnífica fruta baña el conjunto. Corpulento, con recuerdos de fruta en licor que se equilibran con su acento ácido bien compensado. Buen final. 2004 a 2008.

15

Puelles

Puelles 2001

Por el momento se impone la madera, nada grave, porque detrás hay buen fondo frutal. Maduro y con buenas hechuras para desarrollar el buqué al que nos tienen acostumbrados. Goloso, de buen paso, equilibrado y con vigor para el futuro. 2004 a 2008.

15,5

Arabarte

Arabarte 2001

Franqueza aromática bien definida. Aparecen recuerdos de maceración carbónica: flores, fruta roja en sazón, con potencia y equilibrio en la crianza. Carnoso, con estructura, llena la boca propinando un final claramente dominado por la fruta. 2004 a 2008.

15,5

Hnos. Bagordi

Bagordi 2001

Fruta en sazón con un fondo de reducción típico de los riojas clásicos. Conjuntado y con buenas hechuras que potencian la fruta. Jugoso, vivaz, con cuerpo y paso de boca que estimula el desarrollo olfato-gustativo. 2004 a 2008.

15,5

Luberrri-Monje Amestoy

Biga 2001

Carácter muy frutoso, con acierto en la madurez, arropado, eso sí, con prudencia en la crianza en madera. Buena armonía. Jugoso en la entrada, peso de fruta notable, cuerpo y vivacidad tánica que le augura un próspero futuro. 2004 a 2008.

15,5

Bretón

Bretón 2001

Nobles aromas a frutillos silvestres, monte bajo, orégano muy leve, que se arropan en buena armonía con la madera nueva. Notas golosas en la entrada, con un final fresco. 2004 a 2007.

15,5

Castillo de Oia, S.L.

Castillo de Oia 2001

Un buen diseño de vino que mantiene el origen pero con los parámetros de los vinos nuevos. Desarrolla mucha fruta roja, madura y limpia, con las notas de madera tostada. Buen ensamblaje. Paso de boca goloso, estructurado, magnífico recorrido y expresión varietal. Grato recuerdo. 2004 a 2008.

15,5

CVNE

Cune 2001

Aromas primarios frescos y limpios, con rasgos silvestres y con atisbos de canela sobre fondo elegante de tostados de madera. Sabroso, tiene carga frutal en su desarrollo, con acidez que equilibra, y termina amplio. 2004 a 2007.

15,5

Óscar Tobía López

Tobía 2001

No hay duda de su buena materia prima, concentrada y prudente en su madurez. La madera es muy buena y está en armonía. Todavía le falta desarrollarse. En boca se aprecia mejor, llena la boca, jugoso y equilibrado, con domino frutoso. 2004 a 2009.

15,5

CVNE

Viña Real 2001

Calidad aromática que comienza su andadura hacia las notas animales y de reducción. Buena proyección futura. Complejo y expresivo, con madera de calidad. Su paso dice mucho: tendencia hacia la suavidad, equilibrio y buqué aromático en desarrollo. 2004 a 2007.

16

Luberrri-Albiker

Altún 2001

Un vino moderno que apuesta por el volumen de la fruta, notas de roble nuevo y cierto exotismo. Potente. Sabroso, envolvente, con el tanino de grano fino vigoroso, muy bien desarrollado de principio a fin. Largo. 2004 a 2010.

16

Palacio, S.A.

Cosme Palacio y Hermanos 2001

Carga frutosa bien desarrollada, madura y concentrada, apoyada por las notas empíreumáticas elegantes de su buena madera. Estilo moderno muy expresivo. Carnoso, envolvente, bien conjuntado con final aromático vigoroso. 2004 a 2010.

16

Bodegas y Viñedos Heras-Cordón

Heras Cordon V. Selec. 2001

Despliegue aromático de calidad, notas de roble americano que aparecen de forma intermitente tratando de ensamblarse. Potente y meloso. Lo mejor es su paso de boca, frutoso, equilibrado, con cuerpo y muy agradable de beber. Postgusto largo y con futuro. 2004 a 2009.

16

Palacios Remondo

Herencia Remondo «La Montesa» 2001

Todo está en su sitio, madera acertada que enriquece al vino. Magnífica armonía. Frutosidad espléndida, aunque se aprecia vigor tánico, de calidad, equilibrado y largo. 2004 a 2010.

16

Bodegas Ontañón

Ontañón 2001

Notable cambio hacia el vino de Rioja moderno. Potente y expresivo, fruta en licor, balsámico (pino), clavo. Madera bien integrada. Potente, con cuerpo y estructura, poderoso tanino que se funde, y final amplio muy prometedor. 2004 a 2009.

16

Ostatu

Ostatu 2001

Moderno, concentración de aromas a fruta roja y negra bien maduras, con un invitado de lujo, la madera exótica, fina y elegante. Boca sabrosa, con cuerpo y peso de fruta, tanino fundente. Armónico. Le falta tiempo en botella. 2004 a 2009.

16

Ramón Bilbao

Ramón Bilbao 2001

Su mejor año. Color muy cubierto, aromas de fruta en licor, cacao y especias. Buena base, que perfuma la copa. Corpulento, con peso de fruta, llena la boca dejando fuerza y estructura para la guarda. Necesita botella. 2004 a 2010.

16

San Pedro, S.A.

Vallobera 2001

Muy cerrado al principio. Complejo, expresivo: fruta negra, clavo, tostados elegantes y fondo balsámico fresco. Sabroso, llena la boca en su justa medida, no satura, con tanino vigoroso y fundente. Le falta tiempo en botella. 2004 a 2010.

16

Viña Villabuena

Viña Izadi 2001

Bodega a tener muy en cuenta. Este año se nutre de más frutalidad, muy madura, con agradables notas de roble y especias aún por ensamblar. Goloso, con cuerpo, llena la boca dejando un final frutoso y rico en matices. 2004 a 2009.

16,5

Sierra Cantabria

Sierra Cantabria 2001

Notas finas de frutillos rojos, minerales, maderas aromáticas con un punto de tueste de la madera, muy elegante. En boca todavía está tierno, vivaz, fruta muy jugosa; equilibrado y largo, acaba con un recital de buenos atributos. 2004 a 2011.

17

Viñedos del Contino

Contino 2001

Complejo, con tendencias hacia el buen desarrollo de la gama terciaria, fruta roja en sazón, toques torrefactados elegantes. Armónico y conjuntado. Sabroso, equilibrado, de una frutalidad muy fina y expresiva, desarrollo vigoroso. Un vino con un espléndido futuro. 2004 a 2010.

17

Luis Cañas

Luis Cañas 2001

Tiene la escuela de un vino de autor con fuerte carácter de fruta y maderas que luchan por imponerse. Complejo, potente. Estructurado, voluptuoso, taninos granulados fundentes, amplio en todo su recorrido con un poderoso final que rompe. Soberbio futuro prometedor. 2004 a 2012.



Contino: poderío.

La Borgoña desconocida



CRUS DE ALTO NIVEL

¿Borgoña está pasada de moda? Al contrario: Borgoña está en pleno ascenso. Sobre todo en las zonas menos conocidas está en marcha un movimiento cuyos frutos pueden cosechar ahora los sibaritas astutos. Barbara Schroeder y Rolf Bichsel efectuaron algunas de las catas en lugares tan pintorescos como lagares o pabellones de usos múltiples. Más de la mitad de los 200 vinos catados, de las añadas 2000 y 2001, superaron la calificación de «muy bueno», es decir, 15 puntos. Pero muchos obtuvieron puntuaciones más elevadas, lo que demuestra que estos *villages* no tienen que avergonzarse ante las localidades más conocidas de la Côte d'Or. A propósito de las calificaciones elevadas: todos los vinos que lograron 16 puntos o más en la cata sobre el terreno fueron sometidos a una segunda cata, esta vez de forma transversal a través de todas las denominaciones. En muchos casos corregimos ligeramente hacia arriba la calificación.

AUXEY-DURESSSES SELECCIÓN DE TINTOS

Está situado junto a Volnay y Monthélie. Dos terceras partes de la producción de este municipio de 140 hectáreas son tintos. Un Auxey tinto clásico posee un color traslúcido, ligero pero brillante, y resulta frutal y fresco, a menudo con acidez perceptible y taninos agradablemente herbáceos.

15
Jaffelin
Les villages de Jaffelin 2001

Equilibrado y agradable en boca, bueno, sienta bien, final áspero que le proporciona agarre y le permite madurar. 2004 a 2008.

15
Michel Prunier
Auxey-Duresses 2001
Herbáceo y fresco, jugoso, sienta bien y gusta. 2004 a 2008.

15
Moillard Grivot
Auxey-Duresses 2000
Agradable, sienta bien, notas gustosas de fruta y regaliz; jugoso, denso y firme. 2004 a 2005.

15
Jean-Marc Vincent
Les Bretterins 1^{er} Cru 2001
Pleno y denso, especiado y robusto, fogoso, aún sin desbastar; debe madurar algo. 2005 a 2010.

15
Michel Prunier
Clos du Val 1^{er} Cru 2001
Anguloso, una pizza rústico, pero con el agradable final afrutado típico de este pueblo, con grosella, menta y frambuesa. 2005 a 2010.

15
Michel Prunier
Clos du Val 1^{er} Cru 2000
Mineralidad seductora con notas de pedernal, posee abundante frutalidad madura y gran cuerpo, se disfruta en este momento. 2004 a 2006.

15,5
Michel Picard
Auxey-Duresses 2001
Magnífico. Textura jugosa, aromas de frambuesa, final largo y gustoso, vino denso y bien estructurado, con peso y fogosidad; tiene el formato de un premier cru con una rusticidad que hará que madure bien. 2005 a 2010.

15,5
Jean-Pierre Diconne
Auxey-Duresses 2001
Magníficamente frutal y jugoso, herbáceo y áspero: puede madurar. Para acompañar platos sustanciosos de carne. 2006 a 2008.

15,5
Bouchard Père et Fils
Les Duresses 1^{er} Cru 2001
Notas de roble, especias, bayas; gustoso y jugoso en boca, una pizza seca y mineral, pero posee suficiente plenitud para compensarlo. Debe madurar. 2005 a 2010.

15,5
Philippe Prunier Damy
Clos du Val 1^{er} Cru 2001
Herbáceo, estructura firme, final afrutado agradable y áspero, debe madurar. 2005 a 2010.

16
Jean-Pierre Diconne
Les Grands Champs 1^{er} Cru 2001
Nariz seductora y de múltiples capas, jugoso y fresco en boca, taninos increíblemente juveniles, gustosos y áspers: debe madurar un poco.

16,5
Comte Armand
1^{er} Cru 2001
Color intenso y luminoso; a pesar de las notas de madera todavía marcadas resulta muy denso, concentrado pero jugoso, con toda la mineralidad del suelo y la tipicidad del pueblo. Maravilloso, pero es imprescindible que madure. 2006 a 2012.

AUXEY-DURESSSES SELECCIÓN DE BLANCOS

La superficie de blancos en suelos calizos y de margas ha aumentado en la última década de 25 a 27 hectáreas, de las que sin embargo sólo 1,8 corresponden a premiers crus. Poseen un aroma similar al Meursault, pero su opulencia no llega a ser la misma.

15
Bernard Battault
Auxey-Duresses 2001
Fresco, frutal, bastante jugoso, bien estructurado, notas de manzana Golden al final. 2004 a 2005.

15
Jaffelin
Les villages de Jaffelin 2001
Notas de miel y avellanas; estructura muy poderosa, carnoso, denso, pero también bien estructurado y con final mineral; desde luego no es un prodigio de finura, pero gustará a los amantes de borgoñas blancos especiados que llenan la boca. La similitud con un Meursault es asombrosa. 2005 a 2010.

15
Chartron et Trébuchet
Auxey-Duresses 2001
Buena estructura, pleno, con final mineral y denso de manzanas Golden. No debe dejarse madurar excesivamente. 2004 a 2006.

15
Comte Armand
Auxey-Duresses 2001
Algo pesado y muy maduro, tanto en los aromas como en boca, por lo que debe beberse pronto. Final con notas de caramelo y tueste. 2004 a 2005.

15
Chartron et Trébuchet
Auxey-Duresses 2000
Buqué bastante complejo con notas de cítricos y acentos de miel, ya maduro y redondo, factura perfecta y complaciente, pero con poca personalidad. 2004 a 2006.

15,5
Louis Jadot
Auxey-Duresses 2001
Marcadamente especiado pero bien estructurado, una pizza rústico, sí, pero también con mucho cuerpo. Puede madurar. 2005 a 2010.

15,5
Bouchard Père et Fils
Auxey-Duresses 2001
Los aromas son más discretos que la mayoría de sus congéneres, resultan menos especiados, recuerdan a uvas crespas, pero precisamente esto es lo que nos gusta. En boca se muestra marcadamente mineral, con casta, bien perfilado, largo. 2004 a 2007.

15,5
Jean-Marc Vincent
Les Hautes 2001
Dorado brillante; jugoso, pleno y denso, aún marcado por la madera, largo. 2004 a 2008.

16
André et Bernard Labry
Auxey-Duresses 2001
Jugoso y fresco, magnífico en su casta, final pleno y largo con notas de pomelo: ¿hay que reprocharle falta de tipicidad sólo porque sepa bien? Un vino muy agradable.

16
Jean-Pierre Diconne
Auxey-Duresses 2001
Casta sorprendente, acidez despierta, final largo con notas de ruibarbo y ciruelas. Muy logrado; debe madurar algo, tras lo cual acompañará muy bien un plato de caballa. 2006 a 2012.

FIXIN SELECCIÓN DE TINTOS

Se encuentra en la parte más septentrional de la Côte des Nuits, y en sus 100 hectáreas produce casi exclusivamente tintos especialmente jugosos que llenan la boca, sorprendentemente similares a sus vecinos mucho más conocidos de Gevrey Chambertin.

15
Moillard Grivot
Fixin 2001
Finos aromas especiados frutales, bayas y almendra; intensa jugosidad fresca con final de bayas gustoso y con casta. Sienta bien, refrescante, equilibrado. 2005 a 2012.

15
Champy Père et Fils
Fixin 2001
Madera perceptible, que amplía la paleta aromática; en boca es anguloso, áspero, la textura está demasiado influida por la evolución; le es imprescindible madurar. 2005 a 2012.

15
Guy Dufouleur
Clos du Chapitre 1^{er} cru 2001
Ahumado y aún marcado por la madera; abundantes taninos áspers, final ahumado, con fogosidad. Está algo sin pulir, el conjunto debería alcanzar un mayor equilibrio. 2006 a 2015.

15
Champy Père et Fils
Les Hervelets 1^{er} cru 2001
Rubí traslúcido; bases interesantes aún difíciles de valorar. Lo tiene todo: frutal, fresco, sienta bien. Alcanzará una mayor armonía y entonces impresionará por su casta y plenitud. 2007 a 2014.

15,5
Philippe Naddef
Fixin 2001
Muy prometedor, claras notas de almendras y bayas, final gustoso y largo, textura refrescante densamente entretejida. Agradable, debe madurar. 2006 a 2012.

16
René Bouvier
Crais de Chêne 2001
Aroma de madera nueva; vigoroso, aunque la madera aún domine posee la estructura necesaria para soportarlo; el final es gustoso y marcado por la fruta. Aún puede mejorar. 2006 a 2014.

16
Régis Bouvier
Fixin 2001
Aún reservado, con notas de cereza y almendra, y un agradable componente mineral; gustoso y fresco, compacto y denso, con final áspero pero denso; posee potencial y casta. Puede que sea el representante más típico del estilo de Fixin: generoso y denso al mismo tiempo. 2005 a 2012.

17
Joliet Père et Fils
Clos de la Perrière 1^{er} cru 2001
Rojo picota agradable y brillante; excelente botella, con la clase de un Gevrey: jugosidad fresca, textura áspera con acidez gustosa, final fogoso e intenso. Puede madurar. 2006 a 2012.

MONTHÉLIE SELECCIÓN DE TINTOS

20 vinicultores se reparten esta denominación, de unas 160 hectáreas, que produce sobre todo tintos en once tierras premier cru. La proverbial sedosidad, casta y elegancia de los Volnay también les son propias a muchos Monthélie.

15
Denis Boussey
Les Toisières 2000
Elegante, gustoso y jugoso, final de cerezas y almendras. No debe madurar mucho. 2004 a 2006.

15
Denis Boussey
Les Hauts Brins 2000
Áspero, mineral, con final algo herbáceo, puede madurar algo. 2005 a 2008.

15
Albert Bichot
Château de Dracy Monthélie 2000
Jugoso, fresco, bien estructurado, agradable final de cerezas. 2004 a 2006.

15
Champy Père et Fils
Monthélie 2001
Jugoso, firme, una pizza áspero pero equilibrado. 2004 a 2008.

15
Paul Garaudet
Monthélie 2001
Jugoso, compacto, vivo, con final apetitoso y fogoso de grosella y cereza. 2005 a 2010.

15
Annick Parent
Les Champs Fulliots 1^{er} cru 2001
Compacto, aún cerrado, áspero, rústico: debe madurar para resultar más expresivo. 2006 a 2010.

15,5

Eric de Suremain**Château de Monthélie
Monthélie 2001**

Posee casta y frescura, la frutalidad se oculta tras la aspereza juvenil, pero el conjunto es armonioso, madurará estupendamente. 2005 a 2010.

16

Annick Parent**Les Dureses 1^{er} cru 2000**

Magnífico. Lleno de elegancia con su comienzo de seda y terciopelo, frutal y jugoso, con final asombrosamente compacto: un éxito. 2005 a 2012

16

Eric de Suremain**Château de Monthélie
Sur la Velle 1^{er} cru 2001**

Aterciopelado, jugoso, largo, llena la boca, su textura y plenitud recuerdan a un Pommard: un vino bueno y equilibrado. 2006 a 2011.

16

Paul Garaudet**Les Dureses 1^{er} cru 2001**

Jugoso, con casta, con taninos aún juveniles y notas de madera que tapan algo las notas de cereza madura. Debe madurar. 2007 a 2010.

17

Denis Boussey**Les Champs Fulliots 1^{er} cru 2001**

Taninos frescos y elegantes; se hará más armonioso y madurará para convertirse en un magnífico vino: notas de cereza, zarzamora y grosella negra y su estilo denso increíblemente apetitoso y elegante. Excelente. 2006 a 2013.

17,5

Annick Parent**Clos Gauthey 1^{er} cru 2001**

Extraordinario. Denso, jugoso, dominan las notas de cerezas rojas, final de almendras amargas, largo y con casta: tan elegante que ya se disfruta en su juventud pero que madurará bien. 2006 a 2012.

17,5

Paul Garaudet**Le Clos Gauthey 1^{er} cru 2001**

Magnífico. El frescor se une a la casta en este vino con carácter, denso y sólido, pero nada tosco sino por el contrario extraordinariamente elegante y seductor. Puede beberse joven o dejarse madurar un par de años. 2005 a 2015.

17,5

Jean Parent**Sur la Velle 1^{er} cru 2001**

Grandioso. Tan denso y vigoroso como un Clos Vougeot, pero los taninos tienen la suavidad de un Côte de Beaune. Final gustoso e interminable: un vino de ensueño. 2007 a 2012.

**MONTHÉLIE
SELECCIÓN DE BLANCOS**

Apenas 12 hectáreas de tierras de vinos blancos. Los más sencillos son frescos y vivaces, mientras que los mejores de los pocos *premiers crus* pueden competir en plenitud y aromas especiados con los mejores Meursault.

15

Denis Boussey**Monthélie blanc 2001**

Marcadamente jugoso y mineral, con acidez persistente, final largo con notas de hierbas frescas y cítricos. 2004 a 2010.

15,5

Paul Garaudet**Les Champs Fulliots 1^{er} cru 2001**

Delicioso, jugoso, fresco y largo, final con notas de melocotón amarillo fresco y melón. Muy bueno. 2004 a 2008.

16

Denis Boussey**Les Champs Fulliots 1^{er} cru 2001**

Más cerrado que los otros, pero deja intuir lo que vendrá: notas de frutas exóticas (fruta de la pasión) ligeramente dominadas por la madera, agradable componente amargo, densidad duradera en el final. 2006 a 2012.

18

Annick Parent**Clos Gauthey 1^{er} cru 2001**

Sencillamente magnífico. Grandioso por su casta y frescura, densidad y duración, sus complejos aromas de fruta, vainilla y roble, con toda una paleta de especias al final: genial, un pequeño Montrachet. 2005 a 2015.

**SAINT-AUBIN
SELECCIÓN DE BLANCOS**

Este pueblo es sin duda una de las denominaciones ascendentes de los últimos años. Sobre todo sus blancos, vendimiados en la vecindad inmediata de Puligny-Montrachet y Chassagne-Montrachet, forman parte en la actualidad de los grandes vinos de Borgoña. Entre los embotelladores más conocidos del municipio (Roux, Lamy, Colin, Larue) existe una competición amistosa al máximo nivel, lo que aumenta aún más la calidad. Hay 160 hectáreas de viñedos: en más de 100 de ellas se cultivan blancos, de las que nada menos que 80 corresponden a tierras *premier cru*.

15

Hubert Lamy**La Princée 2001**

Fresco y bien estructurado, notas agradables de vainilla y ciruelas amarillas, se disfruta, debe beberse ahora. 2004.

15

Marc Colin**La Fontenotte 2001**

Fresco, acidez marcada, final de limón; muy bueno con una trucha. 2004 a 2005.

15

Hubert Lamy**La Princée 2000**

Aromas de melocotón blanco; pleno, redondo, con notas de almendras amargas al final. Ya se puede beber ahora.

15

Michel Picard**Château de Chassagne
Le Charmois 1^{er} cru 2001**

Bien estructurado, compacto, final de limón. 2005 a 2008.

15

Marc Colin**En Remilly 1^{er} cru 2001**

Jugoso y fresco, compacto y con casta, estructura esbelta, fiable. 2005 a 2010.

15

Larue**Les Cortons 1^{er} cru 2001**

Notas de miel, bastante fresco y agradable, final ahumado. 2006 a 2010.

15

Maroslavac Leger**Les Murgers des Dents de Chien
1^{er} cru 2001**

Muy especiado, algo dominado por la estructura acidulada de limón. 2006 a 2010.

15

Marc Morey**Le Charmois 1^{er} cru 2000**

Ya maduro y suave, las notas amargas del final le dan densidad y garra. 2004 a 2006.

**Garaudets Clos Gauthey: la elegancia.**

15

Jean-Charles Fornerot**Les Murgers des Dents de Chien
1^{er} cru 2000**

Robusto, pero fiable en su estilo, aún cerrado: bastante áspero y marcado por la madera, lo que sorprende en esta añada. 2004 a 2006.

15

Hubert Lamy**Les Murgers des Dents de Chien
1^{er} cru 2000**

Maduro pero fresco, firme y agradablemente denso, no le falta casta. 2004 a 2006.

15

Maroslavac Leger**Les Murgers des Dents de Chien
1^{er} cru 2000**

Maduro, pleno y denso, soportado por una frescura viva, las notas de miel y eucalipto del final continuarán desarrollándose. 2004 a 2006.

15

Olivier Leflaive**La Chatenière 1^{er} cru 2000**

Notas de membrillo y flor de acacia; con plenitud y cuerpo, lo que tapa el amargor y las ligeras notas de inmadurez en el final. 2004 a 2005.

15

Marc Colin**La Chatenière 1^{er} cru 2000**

Sienta bien, áspero y fresco, pero ya muy maduro y sin relieve, como los demás representantes de este pago.

15,5

Roux Père et Fils**La Pucelle 2001**

Apetitoso, fresco, magnífico final de melocotón y pera, no se sacia uno ni siquiera después del segundo sorbo. 2004.

15,5

Larue**Vieilles vignes 1^{er} cru 2001**

Compacto y fresco, bien estructurado, aún muy recatado, hecho para madurar. 2006 a 2012.

15,5

Hubert Lamy**Clos du Meix 1^{er} cru 2001**

Ahumado y vivaz, final largo, pero la crianza lo ha perjudicado, está algo demasiado marcado por la madera, debe madurar. 2005 a 2010.

15,5

Marc Morey**Le Charmois 1^{er} cru 2001**

Color dorado en maduración, redondo y pleno, después sorprendentemente jugoso, muy largo; estilo similar al de un Chassagne. 2006 a 2010.



15,5

Hubert Lamy

En Remilly 1^{er} cru 2001

Ahumado, aún reservado, compacto, bien formado, acidulado, final marcado por la madera, debe madurar. 2006 a 2012.

15,5

Jean-Charles Fornerot

Les Murgers des Dents de Chien 1^{er} cru 2001

Aterciopelado y pleno, pero bien estructurado, denso y largo, al estilo de un Meursault. 2005 a 2012.

15,5

Hubert Lamy

Les Murgers des Dents de Chien 1^{er} cru 2001

Ahumado y marcado por la madera, fresco y con casta, final de limón. 2006 a 2010.

15,5

Hubert Lamy

En Remilly 1^{er} cru 2000

Oro pálido; maravillosamente fresco, dominan las notas minerales, los aromas especiados de la madera apenas son perceptibles, posee plenitud y densidad que duran mucho tiempo. Tiene casta. 2004 a 2005.

15,5

Olivier Leflaive

En Remilly 1^{er} cru 2000

Notas afrutadamente florales; aromas especiados claramente perceptibles, redondo y suave al principio, después pleno y con cuerpo, con agradables notas amargas al final. Muy logrado. 2004 a 2006.

15,5

Olivier Leflaive

(Les Murgers des) Dents de Chien 1^{er} cru 2000

Muy recatado al principio, después redondo y denso, de estructura masiva con agradable nota amarga al final. 2004 a 2007.

15,5

Hubert Lamy

Clos de la Chatenière 1^{er} cru 2000

Agradablemente mineral, pleno y áspero, el cuerpo de un vino maduro, pero armonioso y nada pesado. 2004 a 2006.

15,5

Jean-Charles Fornerot

La Chatenière 1^{er} cru 2000

Aromas de ciruelas amarillas (mirabeles) y manzanas maduras, amplio y rico, con buen equilibrio entre los componentes ácidos y amargos. 2004 a 2006.

16

François d'Allaines

En Remilly vieilles vignes 1^{er} cru 2001

Casta, plenitud oleosa y longitud frutal y mineral, la madera proporciona apoyo sin marcar excesivamente; debe madurar aún. 2006 a 2012.

16,5

Champy Père et Fils

Les Murgers Dents de Chien 1^{er} cru 2001

Gran frescor y duración, con magníficas notas de albaricoque y melocotón en el final ahumado. Resulta notable y muy recomendable. 2006 a 2012.

16,5

Olivier Leflaive

Dents de Chien 1^{er} cru 2001

Con temperamento y casta, notas de uva cropa, gran densidad, nota amarga, muy largo y fogoso: debe madurar, pero lo tiene todo para convertirse en un gran vino. 2006 a 2012.

16,5

Hubert Lamy

La Chatenière 1^{er} cru 2001

Satt und dicht, noch verschlossen, aber mit ausgezeichnetem Reifepotenzial: ein Wein, der etwas Luft braucht und daher besser noch ein Jahr oder zwei reift. 2006 bis 2010. CH: ●●●

16,5

Chartron et Trébuchet

La Chatenière 1^{er} cru 2001

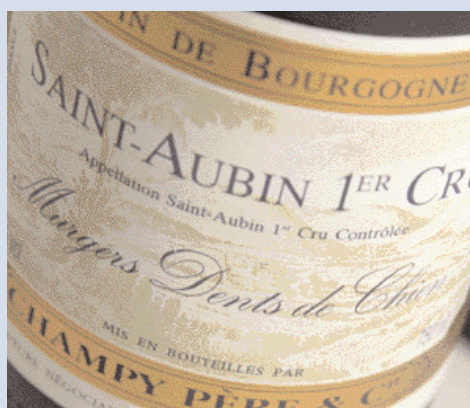
Saftig, dicht, rassig, satt, langes, volles und reiches Fruchtfinale auf angenehmer, nobler Bitterkomponente: von allen Weinen der Lage der am überlegensten gekelterte, der mit den deutlichsten Holznoten – doch auch ungemein lecker, saftig und verführerisch. 2007 bis 2012.

16,5

Marc Colin

La Chatenière 1^{er} cru 2001

Honig und Eukalyptus in der Nase, saftig und frisch, lecker und lang, kann reifen: sehr ausgewogen, sowohl vollmundig als auch mineralisch, frisch. 2007 bis 2012.



Champys Les Murgers: recomendable.

16,5

Hubert Lamy

Les Frionnes 1^{er} cru 2000

Cerrado, notas minerales, maderas bien empleadas, acidez refrescante y noble nota amarga. Elegante, de factura perfecta, fresco y pleno, que puede beberse ya. 2004 a 2006.

17

Hubert Lamy

Les Frionnes 1^{er} cru 2001

Magnífico, lleno de frescura y casta, aún cerrado, final largo con notas de cítricos y agradable nota amarga; un vino excelente, pleno y vigoroso, pero aún muy cerrado, debe madurar. 2006 a 2012.

17

Larue

En Remilly 1^{er} cru 2001

De frescor y casta insuperables y duración interminable, notas de ciruelas, la madera precisa, extraordinario: aún debe madurar. Un vino excelso. 2005 a 2013.

17

Jean-Charles Fornerot

La Chatenière 1^{er} cru 2001

El vino más original de este extraordinario pago, increíblemente frutal, con notas de compota de ciruelas, llena la boca, es jugoso, fresco y largo: desbocado y delicioso. 2005 a 2010.

17

Roux Père et Fils

La Chatenière 1^{er} cru 2001

Denso, jugoso, con casta, complejo a pesar de las intensas notas de madera, nota amarga, final largo y fogoso, un vino grandioso. 2006 a 2012.

18

Larue

Murgers des Dents de Chien 1^{er} cru 2001

Excelente. Denso y pleno, casta increíble, magnífica nota amarga, final larguísimo: un gran vino, hecho para madurar, aún muy cerrado en esta fase. Es imprescindible dejarlo en la bodega y olvidarse de él algún tiempo. 2007 a 2014.

SAINT-AUBIN SELECCIÓN DE TINTOS

Puede que les falte algo de complejidad y elegancia en comparación con los mejores tintos de la Côte de Beaune. Sin embargo, son muy recomendables como "vins de repas", es decir, vinos para la comida frutales y equilibrados que sientan bien, pero aun así están bien estructurados. Saint-Aubin cuenta con unas 60 hectáreas de tintos, dos tercios de ellas en tierras *premier cru*, lo que demuestra la calidad de los suelos de este municipio. Sólo Beaune, precisamente, tiene un porcentaje similar de *premiers crus*.

15

Hubert Lamy

Le Paradis 2001

Jugoso, apetitoso, fresco y alegre, con taninos bien ligados. 2004 a 2009.

15

Roux Père et Fils

Les Frionnes 1^{er} cru 2001

Apetitoso y fresco, áspero y compacto, madurará bien. 2005 a 2010.

15

Marc Colin

1^{er} cru 2001

Áspero, anguloso, sanamente rústico, puede madurar un poco. 2006 a 2010.

15

Hubert Lamy

Les Castets 1^{er} cru 2000

Nariz interesante con acentos ahumados, fresco y pleno, acidez vivaz al final, bastante largo. 2005 a 2010.

15,5

Michel Picard

Château de Chassagne Le Charmois 1^{er} cru 2001

Marcadamente fresco, magníficas notas de cereza, final afrutado y largo, excelente. 2005 a 2010.

15,5

Hubert Lamy

Derrière chez Edouard 1^{er} cru 2001

Madera ahumada, textura elegante sólo algo comprimida por la madera, taninos presentes, buen final de cerezas. 2006 a 2012.

15,5

Hubert Lamy

Les Castets 1^{er} cru 2001

Jugoso y fresco, bien estructurado, no sin elegancia; un buen vino. 2005 a 2012.

15,5

Hubert Lamy

Derrière chez Edouard 1^{er} cru 2000

Nariz seductora con notas especiadas, ahumadas y frutales, cereza; inicio pleno y jugoso, acidez bien ligada, compacto y largo. 2005 a 2010.

15,5

Albert Bichot

Les Cortons 1^{er} cru 2000

Aún algo cerrado, notas de cereza; comienzo fino y suave, posee cuerpo y casta. 2005 a 2010.



Sólo tienes que decir una palabra para evocar el alma; di vino...

GRUPO GALICIANO

GALICIANO, S.L.
Modor s/n - 30467 Salvadora de Miño (Pontevedra) Tel.: 896 607 400 - Fax: 896 657 871

ADEGAS GALEGAS S.L. (D.O. RIBEIRA SACADA)
Modor s/n - 30457 Salvadora de Miño (Pontevedra)
DEHESA DE RUBIALES S.L. (D.O. GASTILLA ALBÓN)
Carrizosa de Villalba s/n - 49870 Fuenfria del Puque (Zamora)
ADEGAS DIA-NOITE S.L. (D.O. VALDEORRAS)
Ctra. do Carballedo s/n - 36850 Pobra do Valdeorras (Ourense)
TERRES DELS CODOLS I LICORELLA S.L. (D.O. MONTSANT)
Camp de Baix, 2 - 43700 Cremadella (Tarragona)
VITICULTORES BERCIANOS S.L. (D.O. Penedès)
Ctra. San Miguel - Gorgosol San Miguel de Las Dueñas - 24400 Hostinceda (León)

E-mail: galiciano@galiciano.com - Web: www.galiciano.com

Salta, Argentina



MÁS ALLÁ DEL TORRONTÉS

Las bodegas de Salta pasan por uno de los momentos más interesantes de su historia, con nuevos estilos de vino que cautivan tanto al consumidor local como al extranjero. Cada día surgen nuevas propuestas que demuestran las excelentes condiciones para los vinos de calidad de esta región norteña argentina. Son casi míticos los blancos Torrontés de Cafayate, elaborados con uvas que crecen a unos dos mil metros de altura. Vinos muy personales, secos y suaves, que permanecen en boca largo tiempo y despiertan sonrisas al primer sorbo. Perfectos para armonizar con empanadas criollas o asados a la leña levemente ahumados. Pero hay también Malbec de altura, con los mejores atributos de la variedad: fruta roja bien tangible, taninos dulces, suavidad en el desarrollo en boca, y suficiente estructura. La Syrah es una estrella de primera magnitud en el viñedo de Salta: la fruta está muy presente y combinada con temperamentales notas de especias. Un Merlot logradísimo y los omnipresentes Cabernet Sauvignon completan la gama.

14,5

Etchart

Etchart Torrontés 2003

Aroma intenso y expresivo, con recuerdos de piel de lima; la acidez se muestra algo dura, y el final, un tanto rústico. 2004 a 2005.

15

Etchart

Etchart Privado 2003

Un corte de Torrontés y Chardonnay, de aromas delicados, con atractivas notas de miel y flor. Tiene cuerpo y persistencia. 2004 a 2006.

15

Etchart

Etchart Chardonnay Barrica 2002

Muy borgoñón, acusa falta de personalidad, aunque resulta sabroso y amplio. Todavía predomina la madera, lo que impide una mejor expresión frutal. 2004 a 2009.

15

San Pedro de Yacochuya

Yacochuya Torrontés 2001

Uva sobremadurada, balsámico pero ardiente por sus 15 grados. Untuoso, se muestra ya evolucionado aunque interesante. 2004 a 2008.

15

Etchart

Etchart Privado Syrah 2002

Aroma casi explosivo, mucha fruta ácida, pero algo simple. Buena concentración, taninos todavía algo duros. 2004 a 2010.

15,5

Etchart

Etchart Privado Malbec 2002

Aroma intenso de frutillos rojos, con regusto a mermelada. Sabroso, algo cálido. 2004 a 2010.

16

El Provenir

Cafayate Laborum Torrontés 2003

Muy aromático y complejo, notas florales y de fruta madura con recuerdos de frutos secos. Boca equilibrada y untuosa. 2004 a 2007.

16

Susana Balbo

Crios Torrontés 2003

Aromas florales, jazmín, rosa, con notas de menta y ligero eucalipto. Complejo, equilibrado, fresco y largo. 2004 a 2008.

16

San Pedro de Yacochuya

Yacochuya Malbec 2000

Aroma amplio, frutillos del bosque, mermelada y humo. Madera en primer plano, equilibrado. Diseño afrancesado, bien elaborado, con cuerpo y taninos jugosos. 2004 a 2012

16

Michel Torino

Altimus Corte 2000

Un buen ensamblaje de Malbec, Cabernet y Syrah. Aroma complejo, con notas de fruta madura, vainilla y tabaco. Bien estructurado, destacan sus taninos frutosos ya redondeados, y un final bastante largo. 2004 a 2020

16,5

Etchart

Arnaldo B. 1999

Aroma complejo, de gran clase, mermelada de ciruela y notas de pimiento, tabaco y vainilla, con toques de cocido, y buena madera francesa. Gran concentración y carácter. 2004 a 2006.

16,5

Domingo Molina

Domingo Molina Malbec 2000

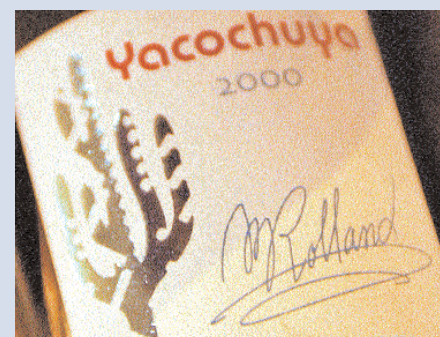
Nariz voluptuosa, frutillos rojos y negros, con algo de sobremaduración y gustos de mermelada. Potente, taninos todavía un poco rugosos. Debe evolucionar. 2004 a 2010.

17

Colomé

Colomé 2001

Impresionante complejidad y expresividad aromática. Un vino con mucho carácter, aunque todavía por redondearse. Nariz compleja, elegante, con notas de frutillos rojos y negros, y la presencia nítida del roble nuevo. Muy sabroso, tánico, y final potente. 2004 a 2015



Yacochuya Malbec 2000: la expresión de Rolland.



*Lo que leen
los líderes
(además de la prensa económica)*

No es casualidad que en la Suiza de habla alemana un 14,3% de los máximos líderes y un 11,2% de los líderes(*) lean Vinum. Ninguna otra revista de la Suiza de habla alemana presenta una mayor proporción de líderes y máximos líderes entre sus lectores. Y no es casualidad que los lectores de Vinum tengan éxito en la vida. Quienes quieran hablar de vinos con conocimiento de causa tienen que estar al tanto de los gustos de los clientes. Con Vinum, la publicidad y la lectura son un puro placer. ¿Desea usted saber más sobre este interesante grupo de destinatarios de publicidad, o formar parte del mismo?

Llame al teléfono 00 411 268 52 40, o contacte con nosotros en el fax 00 411 268 52 05, o correo electrónico info@vinum.ch.

Recibirá una documentación exhaustiva sobre los «líderes».

(*) Líderes: las personas que tienen unos ingresos personales anuales de 100.000 francos suizos brutos y ejercen un cargo directivo o una profesión liberal o cuentan con educación superior. Máximos líderes: los empleadores de una o más personas, que alcanzan unos ingresos anuales personales de al menos 140.000 francos suizos brutos. Fuente: W Leader 2003, WEF AG für Werbemedienforschung, Zürich

Novedades

Lo último en el mercado español

14,5

Puente del Ea
Eridano 2002

D.O. Rioja Ca. Tipo: tinto maceración carbónica. **Grado alcohólico:** 13,5%. **Variedad:** Tempranillo.

Un magnífico ejemplo de buen hacer que mantiene Jesús, su propietario, manteniendo los orígenes de este sistema de elaboración tan típico de la Rioja.

Frente a la gran reducción que muestra al principio aparecen notas de frutillos rojos: grosella y fresas en su pleno medio de potencia. Sabroso, equilibrado y de fácil paso.

14,5

Crianzas y Viñedos Sto. Cristo Ainzón
Viña Ainzón Reserva Premium 1998

D.O. Campo de Borja. Tipo: tinto con crianza. **Grado alcohólico:** 13%. **Variedad:** Garnacha.

Tras el éxito del tinto Peñazuela, vino más emblemático de la bodega, aparece el nuevo vino con tendencias hacia el gusto clásico.

Un buen ejemplo de oxidación-reducción bien llevada. Buqué bien desarrollado con armonía del conjunto. Paso de boca suave, golosidad prudente, equilibrado y con el final aromático correcto.

15

Henrique Tiago Pinto & Filhas
Quinta Das Hídrangeas 2001

A.O.C. Douro. Tipo: tinto con crianza. **Grado alcohólico:** 13,5%. **Variedades:** Touriga Franca y Roriz y Tinta Barroca y Amarela.

Magnífica relación calidad/precio, difícil de conseguir en España. Los motivos son la mano de obra barata y todo el viñedo en propiedad.

Riqueza aromática que repta por las paredes de la copa, potente y con tipicidad. Notas minerales y de ciruela pasa con un fondo clásico de madera portuguesa. Con cuerpo, frutal, necesita dormir en botella algún tiempo.

15

Vinos Blancos de Castilla
Riscal 1860 2001

V.T. Castilla y León. Tipo: tinto con crianza. **Grado alcohólico:** 13,5%. **Variedad:** Tempranillo.

Magnífica apuesta, con un vino diseñado para cubrir una demanda muy solicitada por los consumidores, el vino de diario, aunque este cumple sobradamente los requisitos.

Expresa muy bien la variedad, tiene prudencia en sus maderas. Derrocha frutuosidad en su paso, cuerpo bien desarrollado y equilibrio con un toque justo de tannicidad.

15

Torreorcos
Torrederos Crianza 2000

D.O. Ribera del Duero. Tipo: tinto con crianza. **Grado alcohólico:** 13%. **Variedad:** Tempranillo.

Un grupo de amigos con mucha ilusión por hacer las cosas bien elaboran una gama de vinos donde la nota más destacada es su buen precio y la calidad media de los vinos.

Inicio tímido, necesita oxigenar. Frutuosidad y madera con plena armonía, resaltando levemente un punto de tostado que interfiere en la calidad de la uva. Lo mejor su paso de boca donde se perfila equilibrado, sabroso y muy agradable, sin aristas que molesten. Bien hecho.

15

Coop. Agri. Utiel
Vega Infante Ferm. en Barrica 2003

D.O. Utiel-Requena. Tipo: blanco con madera. **Grado alcohólico:** 13%. **Variedad:** Macabeo.

Lo más destacado de este vino reside en la limpieza de aromas y la discreción de la madera. La materia prima es excepcional.

Presenta unos aromas de libro, muy expresivo y potente de aromas: pomelo, flores blancas con la madera bien trabajada. Goloso en su parte inicial, con cuerpo, armonioso y bien desarrollado en todo su conjunto.

15,5

González Byass
Albert de Vilarnau

D.O. Cava. Tipo: espumoso. **Grado alcohólico:** 12%. **Variedad:** Chardonnay.

Un paso ascendente de calidad para situar los cavas de esta casa en lo más alto. También han elaborado otro cava con barrica más estructurado.

Carbónico cremoso, buena expresión en su paso por boca con magnífica acidez final. Precioso color amarillo oro. Buen desprendimiento de carbónico, muy homogéneo. Nobles aromas de fruta blanca (pera-manzana), hinojo y mantequilla.

15,5

Juan Alcorta
La Finca de Campo Viejo Res. 1998

D.O. Rioja Ca. Tipo: tinto con crianza. **Grado alcohólico:** 13%. **Variedades:** Tempranillo, Garnacha y Graciano.

Nuevo vino para inaugurar el nacimiento de su nueva bodega, elaborado con el mismo viñedo de los primeros Campo Viejo.

Un cambio sustancial. Fino buqué y buena carga frutal que se complementa con una crianza prudente. Equilibrado, con cuerpo, sin aristas que perturben el buen comportamiento en su paso de boca. Muy agradable.

15,5

Madroñal
Madroñal Crianza 2001

D.O. Bullas. Tipo: tinto con crianza. **Grado alcohólico:** 14,3%. **Variedades:** Monastrell y Merlot.

Bodega familiar. El cabeza de familia, Juan García, trabajaba para la Coop. del Rosario. Desde el 2001 elabora sus propios vinos.

Madurez acertada, frutos negros, ciruela, con un magnífico toque mineral. Madera comedida. Sin perder frescura y volumen de fruta, pronto aparecen notas amargas.

16

Albet i Noya
Albet i Noya El Negre 25 anys 1999

D.O. Penedès. Tipo: tinto con madera. **Grado alcohólico:** 14%. **Variedades:** Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo. **Con motivo de su 25 aniversario se han seleccionado las mejores barricas de 1999 y se ha realizado la mezcla con un grupo de profesionales amigos.**

Aromas de un magnífico Cabernet que dominan en la nariz. Coupage bien ensamblado. Perfil aromático muy variado. En boca, todavía está tierno, se aprecian puntas de bravura que necesitarán pulirse con el tiempo.

16

Masia Vallformosa
Clos Maset 2000

D.O. Penedès. Tipo: tinto con madera. **Grado alcohólico:** 14%. **Variedades:** Syrah, Cabernet Sauvignon.

Es un vino de finca, concretamente de la Masia Maset, situada en el bajo Penedès. De las 12 Ha. que poseen se ha seleccionado lo mejor.

Reducción notable que no tarda en irse. Cabernet maduro con notas frescas de especia y mentol. Madera comedida. Frescura, peso de fruta y calidad del tanino granuloso que termina por fundirse. Buen futuro.

16

Bodegas y Viñedos Pablo
Gran Viu Vend. Selec. Reserva 2000

D.O. Cariñena. Tipo: tinto con madera. **Grado alcohólico:** 14%. **Variedades:** Garnacha, Cabernet Sauvignon y Tempranillo.

Vinos renovados que dirige el conocido enólogo José Gracia donde busca la máxima expresión de la Garnacha como estandarte.

Mucho mineral. Notas de frutas muy maduras, potente, estructurado y con mucho cuerpo. Falta pulirse los taninos, demasiado presentes.

16

Abadía Retuerta
La Loma 2000

Sardón de Duero (Valladolid). Tipo: tinto crianza. **Grado alcohólico:** 14%. **Variedad:** Merlot. **Nuevo proyecto que se une a otros dos vinos más que verán la luz en septiembre de 2004. Con sólo cinco años en el mercado la multinacional Novartis asegura su futuro.**

Intenso de aromas, maderas muy sugerentes. Fondo mineral claro, notas de tinta china, monte bajo. Sabroso, estructurado, con ciertas aristas por limar en botella y agradable final que se alarga.

16,5

Valsacro
Valsacro Dioro 2001

D.O. Rioja Ca. Tipo: tinto con madera. **Grado alcohólico:** 14%. **Variedades:** Tempranillo, Graciano, Mazuelo y Garnacha.

Uno de los mejores vinos de la bodega. Se ciñe al viñedo tradicional de la zona, eso sí, muy antiguo, con una media de 70 años.

Diseño muy actual. Aromas de fruta en sazón, notas finas de tostado de barrica con un fondo lácteo. Sabroso, equilibrado, espléndida acidez que se funde con un tanino maduro que lo hace bebible ya en este momento.

17

La Tapada
Gutián Sobre Lías 2002

D.O. Valdeorras. Tipo: blanco sobre lías. **Grado alcohólico:** 12,5%. **Variedad:** Godello. **Soberbio vino blanco que podría tener la mención de «cru» por su excepcional viñedo. De esta maravilla sólo hay 4.000 botellas.**

Gama aromática que pocos blancos españoles disfrutan. Complejo y potente encontrando su máxima puntuación en el delicado trabajo de las lías que armonizan con la frutuosidad. Su entrada en la boca confirma lo esperado, un soberbio ejemplo de elaboración en blanco, estructura, acidez brillante. Larga vida.



SED DE CANÁ 2001

Para la sed divina

Borja Osborne-Osborne, director de Bodegas del Jaro, se inspiró en el Nuevo Testamento para dar nombre a su mejor vino.



Bartolomé Sánchez, a la izquierda, con Ramón Vaca Viaña, director técnico de Bodegas del Jaro.

«Ellos necesitan vino», dijo María, la madre de Jesús en las bodas de Canaan. A la segunda solicitud de Nuestra Señora, el Maestro llama a los sirvientes y les ordena que traigan unas tinajas de agua. Las bendice y transforma el agua en vino, para gran alegría de los concurrentes. Así relatan las Sagradas Escrituras el primer milagro que obró Jesucristo. Bodegas del Jaro quiere recordar hoy aquel vino, quizá por si Dios tuviera a bien insuflarle alguna de las virtudes del vino divino más famoso de la Historia. Se llama «Sed de Caná».

Bodegas del Jaro se ha propuesto elaborar sus vinos bien diferenciados, según las fincas o los pagos de donde nazcan. Ya tenemos en el mercado el «Jaro's», un estupendo ribera, y el «Pago de Chafardín», un vino de viña vieja de espléndida factura. Pero además, en los grandes años, cuando las cepas sean capaces de donar una materia prima insuperable, este vino esta-

rá elaborado con el producto de una exhaustiva selección: los mejores 2.500 kilos de uva de las 60 has. de viñedo que posee la finca. Ramón Vaca Viaña, director técnico de la bodega cuenta con la tecnología más actual, con depósitos de acero inoxidable. Pero el único material que ha intervenido y formado la personalidad de este tinto ha sido la noble madera desde la fermentación misma. Toneles de roble francés de 500 litros fueron los primeros en acogerlo, remontados abundantes y el lógico «pisage» hasta unos treinta días de maceración con los hollejos. Después pasó a barricas nuevas de roble con capacidad para 300 litros. En ellas hizo la fermentación maloláctica y transcurrieron los primeros 19 meses de su vida. Finalmente se embotelló tras una ligera clarificación, y sin filtrar, para no restar ni uno solo de sus atributos. A pesar de haber sido concebido para que lo guardemos en el fondo de nuestra bodega hasta que sus impulsos juveniles se hayan aplacado, los más audaces o los menos pacientes podremos arriesgar nuestros paladares con una degustación más temprana, cuando por fin salga al mercado. Ya ahora, pleno de juventud, siente uno el bienestar placentero que proporciona un vino equilibrado y armónico, de innegable finura a pesar del potencial que encierra, con un color encantador, casta, elegancia y un tanino vigoroso al que le falta toda una larga vida por recorrer. Parece decirnos desde su recinto y refugio de cristal: «mi hora no ha llegado todavía». Como el autor del primer vino de Caná contestó en aquella boda al primer requerimiento de su madre. ■

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

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

SED DE CANÁ 2001

Bodega: Bodegas y Viñedos Del Jaro. Ctra. Pesquera-Valbuena. Finca El Quiñón
47315 Pesquera de Duero (Valladolid). Tel: 650 48 15 04

Precio previsto por unidad: 70 €

Variedad: Tinto Fino.

Número de botellas: 1.800

Salida al mercado: último trimestre de 2004.

Su publicidad
a tiro de clic

¡clic!



A partir de este mes, el acceso de nuestros lectores a los contenidos de los motores de búsqueda a la web de Vinum es gratuito (18.000 vinos, 10.000 artículos). El número de visitantes de nuestra página se multiplicará por diez. Su banner será diez veces más visto.

Aproveche ahora nuestros precios de promoción.

Para más información:
Tel. 646 308 187 o en el e-mail:
bruno.j.butragueno@vinum.info

Vinum
www.vinum.info



CASTAÑAS Y VINO

¿Qué vino puedo ofrecer a mis invitados para acompañar a las castañas?

Manuel Rosmann, Frastanz, Austria

En algunos lugares se acompañan con vinos jóvenes en fermentación (Viña Frontera, de la isla de El Hierro, los de maceración carbónica).

Son especialmente adecuados los vinos blancos ligeramente dulces y aromáticos, por ejemplo las vendimias tardías de variedades como la Moscatel, la Grauburgunder (Pinot gris) y la Silvaner, además de las especialidades de Wallis. También armoniza bien el Riesling Grains nobles de Alsacia y, naturalmente, el Sauternes y otros vinos dulces del suroeste de Francia. Quien prefiera el vino tinto, deberá ceñirse, en el caso de los secos, a los de peso medio, frutales y, sobre todo, redondos: el Pinot noir y otros tintos suaves del norte de Italia o del sur de Francia, así como los vinos de cosechero frescos y algún Mencía de la Ribeira Sacra. Entre los tintos dulces, las castañas casan mejor con el vino de Oporto, los Monastrell, los Banyuls y los de Maury del tipo Tawny joven o Ruby fresco.

Varietales

Con gran satisfacción esperaba su revista para poder empaparme, con más tranquilidad y sosiego, durante mis vacaciones de Navidad. Realmente, un número muy interesante sobre la recuperación de variedades. Este fenómeno es nuevo para mí. En uno de mis viajes al sur de Francia pude comprobar la importancia que se daba a este estudio y eso que ellos son los «gurus» en lo referido a variedades. El motivo seguramente será la cantidad de competencia que les ha salido, siendo referente indiscutible en todo el mundo. Aquí en España, he podido comprobar la riqueza de variedades que tenemos a través de su estupendo artículo.

Elisabetta F. de la Hoz, Madrid.

Una nueva sección

Seguramente, este nuevo año de Vinum introducirán alguna sección nueva, como ocurrió el año pasado. Por mi parte tengo que felicitarles por la limpieza de sus textos y en especial por la sección del botellero. Pero, y como siempre tiene que haber un pero, no hay nada perfecto. Me gustaría a través de estas líneas sugerirles una nueva sección que creo se hace imprescindible para los lectores. Se trataría de una página dedicada a las investigaciones que se están realizando en España, como por ejemplo: estudios sobre el corcho, tipos de levaduras, nuevas técnicas para la elaboración de vinos tranquilos y espumosos, barricas de roble y microoxigenación, etc... Seguramente hay muchos temas a tratar por lo que tendrían el futuro asegurado. Gracias por su tiempo.

Ricardo Sánchez Arriaga, Vitoria.

Online

[VÁLIDO HASTA EL 1 DE ABRIL] Usuario: *vendimia*. Password: *tempranillo*.

Acceso gratuito para todos nuestros lectores

www.vinum.info

A partir de este mes de Febrero todos los lectores de nuestra revista tendrán un acceso gratuito a los contenidos de las bases de datos de nuestra página web www.vinum.info. En todos los números publicaremos en esta sección un nombre de usuario (en este mes: «vendimia») y un password («tempranillo» en este caso). Con ello tendrá acceso a más de 10.000 artículos ya

publicados y al contenido de la cata de más de 18.000 vinos.

Para poder utilizar las secciones «Mis vinos» (donde cada uno puede añadir sus propios comentarios de cata) y «Mercadillo» (donde el usuario tiene la posibilidad de publicar anuncios gratuitos) es necesario darse de alta con un *usuario* y un *password* personal, también de forma gratuita.

Los que cuenten ya con una suscripción online -al igual que todos los que hayan ganado una suscripción online en nuestro concurso, que termina en este número- deben seguir utilizando el *usuario* y *password* que hayan recibido en su momento, porque es la única forma de tener acceso cómodamente a todos los servicios con los mismos datos.



¿Conviene guardar el vino en su embalaje original?

Hemos comprado unas botellas de vino que estaban envueltas en papel de seda, cartón protector y caja de madera. ¿Podemos guardarlo así o sería mejor guardar las botellas sueltas? **Gerhard y Therese Meyer, Biberist, Suiza**

Si las condiciones de la bodega son adecuadas (la temperatura debe ser constante, con un 65 a 70% de humedad, debe haber buena circulación del aire, oscuridad y mantenerse libre de olores y de sacudidas), no es necesario sacar las botellas de su embalaje original. Mientras se trate de materiales naturales, no hay riesgo de que el vino se «ahogue» en ellos.



CUCHARITA DE PLATA EN LOS ESPUMOSOS

He oído decir que los espumosos como el cava o el champagne, una vez abiertos, se mantienen más frescos si se introduce una cucharita (de plata) en el cuello de la botella, de manera que quede colgando hacia el interior, y se guarda en el frigorífico. ¿Es cierto? **Frauke Czwikla, Hüde, Alemania**



1.- Para algunos sí es cierto, y lo argumentan con que la cuchara colgada dentro del cuello de la botella funciona como un conductor del calor. El aire caliente exterior que se introduce dentro de la botella abierta y medio vacía sale más deprisa y, así, el resto del espumoso se vuelve a enfriar más rápidamente en la nevera. Además, el anhídrido carbónico se mantiene mucho mejor ligado en los líquidos fríos. El resultado sería que el champagne o el cava siguen estando frescos y burbujeantes aún al día siguiente. Si la cucharita es de plata, se mejora ligeramente este efecto, pues la plata es un excelente conductor del calor.

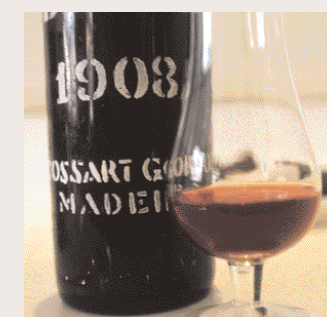
2.- Hasta aquí la teoría. Pero, según un estudio del Instituto del Champagne, no se demuestra semejante teoría en la práctica. Tras rigurosas pruebas, el procedimiento de la cucharilla resultó ser una solemne tontería.

Pregunta del mes

¿Cuánto tiempo se conserva una botella de Madeira abierta?

En un lugar fresco y oscuro, una botella de vino de Madeira abierta puede mantenerse durante meses, incluso años. Un poeta del vino describió con mucho acierto el porqué: «A estos vinos ya les han hecho en su juventud todo lo que se le puede hacer a un vino. Por eso, más tarde, nada puede destruirlos». Los más finos vinos de Madeira maduran durante décadas bajo el tejado de las bodegas, donde en verano las temperaturas alcanzan los 40 grados o más. De-

bido a esta elaboración tremendamente oxidativa, el posterior contacto con el aire prácticamente no les afecta. En Funchal, la capital de la isla, aún hay vinos de añada del siglo XIX en barricas que ya sólo contienen un cuarto o un quinto de su capacidad y, a pesar de ello, el vino está absolutamente intacto. Ya en el siglo XVI hacían escala en el puerto de Funchal los barcos que iban rumbo a África, Asia o Sudamérica. Allí cargaban vinos de Madeira, porque podían



Una botella de Bual de Gossart del año 1908.

estar seguros de que éstos siempre llegaban a las colonias de ultramar como mercancía intacta. Después de viajar por los ardientes y húmedos trópicos, incluso saben mejor. Pero no hay que generalizar: no todos los vinos encabezados son tan «masoquistas» como el de Madeira. Una botella abierta de un Jerez seco o de un Vintage Port, por ejemplo, se debe beber en dos o tres días. No les va nada bien un exceso de oxidación.

Foto: Heinz Hebeisen

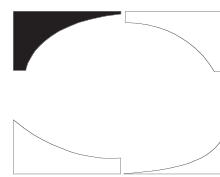
¡Toca madera!



ENOFORUM

SEXTO ENCUENTRO DE ENÓLOGOS

Organizado por OpusWine



Hotel Rafael Atocha. Madrid. 15, 16 y 17 de Mayo de 2004

Conocer



La barrica de roble francés, famosa en todo el mundo vitivinícola.

La barrica

El bodeguero debe tener mucho tacto a la hora de elaborar en barrica.

Todos conocemos la Clasificación de Burdeos de 1855, en la que 60 bodegas fueron clasificadas en cinco categorías de Grand cru. Pero los menos saben que también el año 1866 fue un año importante para el mundo del vino, no sólo en Burdeos. Fue entonces cuando se fijó en 225 litros el volumen de las barricas de roble en las que los bordeleses transportaban sus vinos.

A diferencia de los toneles de la Borgoña, la barrica de Burdeos tiene las duelas más delgadas. Las barricas, que tienen una influencia decisiva en el sabor del vino, hace tiempo que también se fabrican fuera de Francia. Los científicos han demostrado que el vino recibe un efecto de maduración adicional y absorbe de la madera más de 150 notas distintas de aroma y sabor. El tostado de la madera es muy importante. Según el grado de tostado, el aroma de los vinos resulta más o menos ahumado. También es decisivo para el aroma si las barricas son nuevas o usadas. El roble nuevo, tan de moda en la actualidad, influye mucho más en el vino que el viejo.

La elaboración en barrica ha transformado profundamente el estilo del vino. En Italia, Alemania y Austria, durante mucho tiempo estuvo muy extendida la creencia errónea de que la elaboración en roble nuevo mejora cualquier vino. La consecuencia fueron unos vinos absurdos sobrecargados de madera.

De hecho, sólo un vino bueno y con cuerpo gana con la elaboración en barrica, siempre que se vigile con mucho tacto el tiempo de maduración. Por el contrario, los vinos de menos cuerpo y los demasiado delicados salen perdiendo. En muchas bodegas se ha impuesto la vía del medio: una parte se elabora en barricas nuevas y la otra en barricas viejas, y de mezclan ambos antes del embotellado.

Tecnología de filtración



sartorius

Isabel Colbrand, 10-12 Ofic. 121 A
Rta. Ind. Fuencarral
28050 MADRID
Tel: 91 350 61 00
Fax: 91 258 96 23
www.sartorius.com

Comte Bimbel, 210 - Pujol
28020 BARCELONA
Tel: 93 451 74 00
Móvil: 699 062 865
Fax: 93 451 37 55

Concurso



El nombre del pueblo

Nueva etapa y nuevo concurso, que consiste en adivinar un pueblo español de tradición vinícola. Nuestro primer pueblo se encuentra en una llanura a 572 m. sobre el nivel del mar. Varios riachuelos se unen para formar un solo afluente de un río muy conocido que atraviesa la localidad a la que nos referimos. Obtuvo el título de villa en 1668, y desde esa fecha es un ayuntamiento independiente. Fue entonces cuando se labró en la fachada del ayuntamiento el escudo de Carlos II. Existen innumerables representaciones heráldicas de esta villa, con muchas variantes entre sí, pero se ha adoptado como más auténtica la versión más sencilla con la banda, la espada y la corona, que de acuerdo con aquellas, se ha identificado como corona de marqués. Esta aldea surgió como un enclave fortificado contra la inestabilidad que vivió la zona a partir del siglo XIV. Fueron los habitantes de la cercana aldea de Pazuengos, desaparecida en 1427, los que bajaron a habitar la zona.

La parroquia de la Asunción de Santa María, levantada junto a uno de los dos castillos de la localidad, presenta una portada de fines del barroco con sólidos baquetones en rectángulo y un relieve en el centro del dintel. Existe también una escultura de Santa María del Valle, llamada del Rosario, que responde al tipo de las Andra Mari románico-góticas, que puede datar de fines del siglo XIII y principios del XIV. Tuvo la villa varias fortalezas de las que quedan restos en la Iglesia parroquial, adosada a una de ellas.

En la calle Mayor se encuentra el edificio civil más significativo, un Palacio hoy en desuso. El Ayuntamiento muestra en una de las fachadas un escudo imperial. Frente a la fachada de la iglesia se encuentra el edificio de los «diezmos».

CÓMO PROCEDER:

Rellene la tarjeta que acompaña a los boletines de suscripción, o envíe la solución por correo electrónico a «concurso@vinum.info», incluyendo sus datos personales. Las tarjetas y mensajes electrónicos deberán llegarnos antes del 10 de marzo de 2004. 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 sortea una estancia de un fin de semana para dos personas en este pueblo, con todos los gastos pagados, sin incluir los gastos de viaje.

SOLUCIÓN Y GANADORES DE LOS CONCURSOS 38 Y 39

Soluciones: N° 38: Torrontés. N°39: Touriga Nacional.
Ganadores: Alfredo Feliz Tuya (Gijón), Víctor Franco Vives (Barcelona), Fernando Casado García (Figueras-Girona), Juan Pérez de la Ossa (Madrid), Koro Santos González (San Sebastián), Nuri Bosch Pérez (Banyoles - Girona), Ferrán Vila Pujol (Palol de Revardit-Girona), Alex Lopez Castro (Verín-Orense), Ignacio José Valdés Alvarez (León), Rafael Blanco Ariza.

Agenda

Agenda ABRIL/MAYO 2004

1/5 ABRIL
Verona

VINITALY

Feria Internacional de Vinos y Espirituosos. Una de las muestras más relevantes del sector que cumple su 38ª edición.
Veronafiere, Verona (Italia)
www.veronafiere.it

19/22 ABRIL
Madrid

SALÓN INTERNACIONAL DEL CLUB DE GOURMETS

La 18ª edición será un punto de encuentro ineludible para el universo gastronómico en cualquiera de sus facetas.
Pabellones de Cristal y La Pipa, Recinto Ferial Casa de Campo, Madrid (España)
www.gourmets.net

25/28 ABRIL
Viena

VINOVA

12ª Exposición Internacional de Vinos.
Messezentrum Vienna, Viena (Austria)
www.vinusud.org

29 ABRIL/1 MAYO
San Francisco

WORLD WINE MARKET SHOW

Tercera edición de la Feria Internacional de la Industria de Vinos y Espirituosos.
Fort Mason Center, San Francisco (Estados Unidos)
www.world-wine-market.com

3/5 MAYO
Bruselas

BRUSSELS WINE EXPO

Salón profesional de los vinos y espírituosos.
Brussels Expo-Parc des Expositions de Bruxelles, Bruselas (Bélgica)
www.bwe.be

3/5 MAYO
Mendoza

NEW WORLD WINE INTERNATIONAL EXPO

Salón Internacional de los Vinos del Nuevo Mundo.
Centro de Congresos y Exposiciones Gob. E. Cívica, Mendoza (Argentina)
www.feriasalimentarias.com

18/20 MAYO
Londres

LONDON INTERNATIONAL WINE & SPIRITS FAIR

Feria Internacional de vinos y Espirituosos.
Excel International Exhibition Center, Londres (Reino Unido)
www.londonwinefair.com

VINOBLE

26/29 MAYO

Jerez de la Frontera

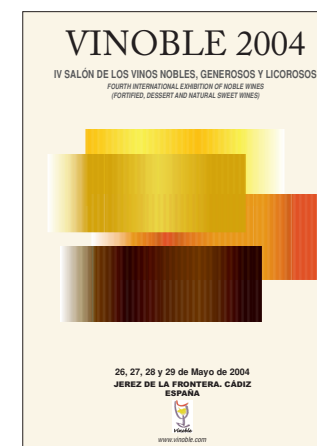
IV Salón Internacional de los Vinos Nobles, Generosos y Licorosos. Cita obligada con los mejores vinos del mundo, hasta cerca de un millar de etiquetas distintas. Un encuentro único donde conocer y degustar auténticas joyas enológicas, además de la oportunidad de hacer negocios.

Alcázar de Jerez - Palacio de Villavicencio, Jerez de la Frontera, Cádiz (España)

Información: Isabel Pacheco - Tel. 0034 686 65 91 74

E-mail: isabel.pacheco@vinoble.com

www.vinoble.com



x r s n
l t r
1000 x 1000 mm
www.vinoble.com



r s v
c m t
s v n n

www.vinoble.com
Tel: 686 65 91 74
E: 2281 314 516 516
www.vinoble.com

Quiénes somos

Vinum
REVISTA EUROPEA
DEL VINO

Con ediciones en alemán, francés y español.
Fundada en 1980.
Tirada total: 80.000 ejemplares.

VINUM Internacional

Intervinum AG

Klosbachstrasse 85,
CH-8030 Zürich
Tel. +411/268 52 40
Fax +411/268 52 05
<http://www.vinum.info>

Editor

Hanspeter Detsch

Director Internacional

Rolf Bichsel

Ediciones Vinum S.L.

C/ Teruel, 7. 28223
Pozuelo de Alarcón (Madrid)
Tel. 915 120 768
Fax. 915 183 783
vinum@vinum.info

Edición y Redacción España

Director: Carlos Delgado.
carlos.delgado@vinum.info

Director Gerente:

Heinz Hebeisen

heinz.hebeisen@vinum.info

Edición: Manuel Saco

manuel.saco@vinum.info

Catas: Bartolomé Sánchez y

Javier Pulido

bartolome.sanchez@vinum.info

Equipo de Redacción: Ana

Lorente, Ana Ramírez, Juan

Bureo, Elba López Oelzer

(traducción), Carlos Gancedo

(traducción) Ramón Miguel

Muñoz (diseño)

Departamento comercial

Directora: Cristina Butragueño
cristina.butragueno@vinum.info

Publicidad: Pilar García Solé
pilar.garcia@vinum.info

Coordinación: Yolanda Llorente,
Nieves González

Redacción Suiza

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

Klosbachstrasse 85,
CH-8030 Zürich

Tel. +411/268 52 60

Fax +411/268 52 65

redaktion.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)

Depósito Legal M-18076-1997

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

