

vinum
ABRIL/MAYO 2004

vinum

vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

PEQUEÑOS BODEGUEROS

Otra mirada sobre el vino

La grandeza de lo pequeño

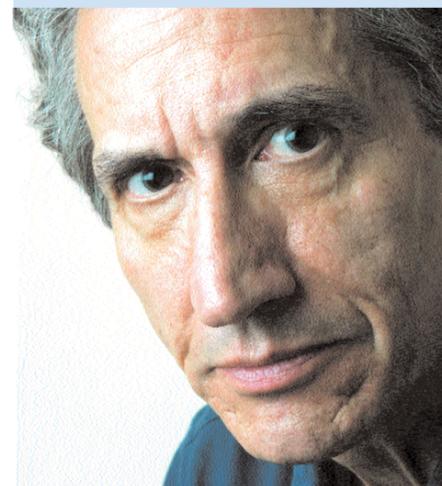
Catas: Los mejores blancos de España, vinos «de garaje», Burdeos 2001

PEQUEÑOS BODEGUEROS ALENTEJO CHIPRE BURDEOS BLANCOS ESPAÑOLES VINOS DE GARAJE



«Un viaje en el tiempo, que mira al pasado para diseñar el futuro. Una continua evolución superadora»

Pequeño gran vino



Carlos Delgado.

Para algunos, tal vez estos vinos de ensueño sean preciosas miniaturas, poco representativas a fuer de minoritarias. Para mí, son sencillamente algunos de los mejores tintos y blancos españoles. La prueba del nueve con la que, definitivamente, se demuestra la inmensa calidad de nuestra enología.

Se trata de vinos fundamentalmente tintos, orgullosos de su cuerpo carnoso y mórbido,

de su color oscuro profundo que atrapa la luz y regala un destello rubí gestado en el tiempo. Paleta cromática que pinta paisajes entonados de rojo picota en Rioja, granate de fuego en Yecla, bermellón sangrante y denso en Ribera del Duero, rubor sanguíneo con vocación de tinta china en Toro, de rojura tentada por el negro en Priorato... Es la apoteosis de los taninos maduros y frutosos, la contundencia sávida de los polifenoles, el amargor transitorio de los antocianos. Son los tintos de autor que comienzan a proliferar según se descubren o recuperan nuestros mejores clones de las variedades tradicionales, se respeta el terruño, se elabora para la grandeza y se cría con amplitud de miras. Un viaje en el tiempo, que reco-

noce el pasado para diseñar el futuro. Una continua evolución superadora. Tintos en los que la madera besa la flor y acaricia la fruta, para crear con los minerales atmosféricas mágicas. Tintos carnosos, casi masticables, pero que tratan el paladar con guante de seda y hacen vibrar la nariz con ondas aromáticas de especias, tabaco y humo. Tintos donde el roble no tiene patria -americana, francesa, rusa, yugoslava, portuguesa, gallega- y aporta su «sfumatura» de tostados. Algunos son obra de enólogos viejos conocidos, de estirpe famosa, que marcaron el rumbo hace un lustro; otros se han incorporado hace poco y ya tienen pretensiones históricas. No son fáciles, ni rinden su plenitud y elegancia al primer sorbo, sobre todo si tenemos el gusto anclado en el pasado. Pero ahí están, con la modestia de su cantidad y la soberbia de su calidad.

Y, junto a los tintos, comienzan a proliferar los blancos con aspiración de liderazgo. No son muchos todavía, pero en Galicia o en Cataluña hay enólogos que demuestran las posibilidades de un país plantado en blanco que bebe tinto. Y que lo hacen, como dijo alguien de cuyo nombre no quiero acordarme nunca más, ¡sin complejos!

CARLOS DELGADO
Director de Vinum España

En equipo



Hanspeter Detsch. Por primera vez le ponemos rostro en nuestras páginas al presidente de Intervinum, empresa editora de las ediciones internacionales.



Bruno Meier, diseñador de la edición suiza de Vinum, desde sus comienzos en los años ochenta. Desde hace siete años es el director de arte.

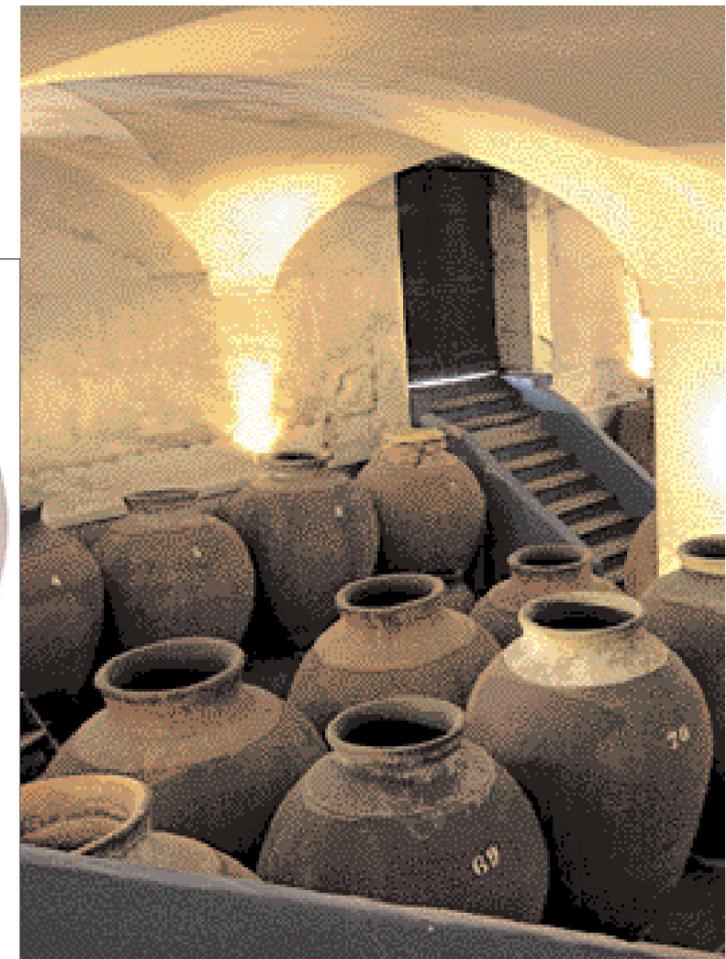
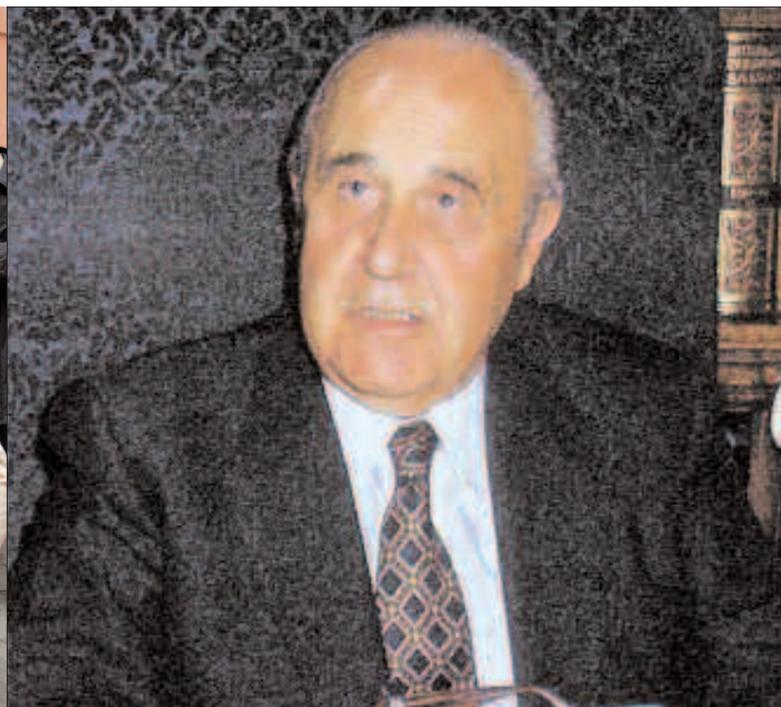


Rudolf Knoll, periodista especializado en vinos, es nuestro hombre en Austria. Sus reportajes se caracterizan por buscar el lado humano del mundo del vino.

Son los mejores y más creativos enólogos españoles, siempre a la busca del viñedo perdido, enamorados del terruño, soñadores de grandezas.

«Estamos sufriendo una pérdida de variedades autóctonas, que, si no se remedia, estarán en poco tiempo en vías de extinción»

El tiempo parece haberse detenido en el Alentejo, esa extensa región al sur de Portugal.



La grandeza de lo pequeño. Pág. 16

Última entrevista con Luis Hidalgo, el sabio el vino. Pág. 50

Vinos para el estofado de ternera. Pág. 48

Un paseo por el Alentejo. Pág. 30

ACTUALIDAD

- 6 INTERNACIONAL
MiWine Milano. ¿Será pronto la feria nº 1?
- 8 INTERNACIONAL
Vino della Pace 2002
- 10 INTERNACIONAL
La publicidad del borgoña es «indecente»
- 12 NACIONAL
Bacchus 2004
- 14 NACIONAL
El roble español, el mejor

MAGAZIN

- 16 OTRA MIRADA SOBRE EL VINO
La grandeza de lo pequeño
- 30 VIAJE AL ALENTEJO
Retorno a las raíces
- 40 CHIPRE
La isla del tesoro
- 48 GASTRONOMÍA
Afrutados y secos para el estofado
- 50 ENTREVISTA
Luis Hidalgo, el sabio del vino

GUÍA

- 54 CATA DE BLANCOS ESPAÑOLES
Aromas prodigiosos
- 58 CATA DE BURDEOS 2001
Clásicos incómodos
- 64 NOVEDADES
Lo último del mercado
- 67 EN EL BOTELLERO
Llanos del Almendro 2001

SERVICIOS

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



La mirada curiosa de Carles Esteva
Foto: Heinz Hebeisen.

Fax

EL CACAO LE GANA AL VINO

Investigadores de la universidad estadounidense de Cornell han demostrado que el chocolate caliente contiene el doble de antioxidantes que el vino tinto. Estos elementos protegen contra el cáncer, entre otras cosas. El Nesquik, ¿combinará tan bien con las chuletas de cordero como un vino de Burdeos maduro?

CRU BOURGEOIS PROTEGIDO

La asociación de los Crus bourgeois del Médoc ha registrado como marcas las denominaciones Cru bourgeois, Cru bourgeois supérieur y Cru bourgeois exceptionnel. Así quiere protegerse de las exigencias de unas 150 empresas que en 2003, en el marco de la nueva clasificación, han perdido el título de Cru bourgeois y ahora amenazan con emprender acciones legales.

ENAMORADOS DEL DETALLE

Las asociaciones de consumidores de los EE UU exigen más precisión en las etiquetas de los vinos: además del grado de alcohol, habrán de incluir los ingredientes ("uvas, levadura, azufre..."), los clarificadores como la clara de huevo, los valores nutritivos y las calorías por botella. Mientras que la organización comercial Wine America rechaza estas exigencias ("el vino es distinto en cada cosecha, es casi imposible producir etiquetas fiables"), el gigante de bebidas Diageo quiere poner el práctica estas propuestas a partir de 2004.

HA FALLECIDO HENRI MAIRE

El 28 de noviembre falleció en Artois la figura principal de la región vinícola francesa del Jura: Henri Maire, fundador de la Casa comercial del mismo nombre, primer productor y comercializador de vinos de la región, creador de la legendaria marca Vin Fou, miembro activo de varias asociaciones profesionales y miembro de la Legión de Honor. Tenía 86 años de edad.

MIWINE MILANO
¿Será pronto la feria N° 1?

La nueva feria del vino de Italia tiene altas aspiraciones: convertirse en el crisol del comercio del vino en Europa. Pero este propósito podría cumplirse, pues los milaneses tienen más de una flecha en su carcaj.

Del 14 al 16 de junio de 2004, Milán, hasta ahora más bien un escenario secundario en lo que respecta al vino, se convertirá en el ombligo del mundo del vino europeo. Los iniciadores de MiWine, la unión vinícola italiana Unione Italiana y la organización de ferias de muestras Fiera Milano, no han querido crear sólo otra feria para profesionales, sino un complemento a la oferta actual como Vinitaly, Vinexpo y ProWein. La orientación es claramente cualitativa y claramente europea. "La producción vinícola de Europa sólo tiene posibilidades frente a la competencia del Nuevo Mundo si cierra filas y se presenta unida. Queremos ofrecer una plataforma adecuada para tal entrada en escena", reza la declaración de intenciones de la dirección



de la feria. Milán, la más internacional de las ciudades italianas por su buena infraestructura de

hoteles, por estar magníficamente comunicada por tren y con dos grandes aeropuertos, está prácticamente predestinada como emplazamiento.

La oferta de unos 500 expositores es suficiente para ser interesante y abarcable a la vez, y pretende interesar a aproximadamente 15.000 compradores de vino profesionales. Considerando el hecho de que en Lombardía se vende más vino que en las demás regiones de Italia, un abanico de actos paralelos (seminarios y catas) está pensado para acoger también a los amantes del vino no profesionales y a los interesados.

Información y reservas

Amanda Bertrandias o Barbara Ciocca,
Tel.: +39 0258 10 41 10
abertrandia@btp.it, bicoca@btp.it.

Los buitres de la quiebra planean sobre Burdeos

La unión de asociaciones de vinicultores y comerciantes de vinos de Burdeos (CIVB) ha hecho sonar la alarma: según una encuesta, entre 500 y 1.000 empresas de la región vinícola más famosa de Francia tienen dificultades financieras, llegando a amenazar quiebra. "En la crisis económica actual, los precios del mercado de vino de barrica han caído tanto que muchos productores se encuentran entre la espada y la pared", explica Jean-Louis Trocard, presidente del CIVB, dejando claro al mismo tiempo que, como sucede a menudo, los más afectados son sobre todo los pequeños vinos de Burdeos. El CIVB y la Cámara de Agricultura del departamento de la Gironda han puesto en marcha un programa de emergencia: entre otras cosas,

asesoran a las empresas afectadas en cuestiones referentes a los créditos, posibilidades de ahorro y marketing. Al mismo tiempo, la asociación de vinicultores ha decidido en su último pleno aumentar claramente el presupuesto para publicidad y prohibir las nuevas plantaciones de cepas hasta nueva orden.



Se acabaron los años de las vacas gordas: los vinicultores de Burdeos ahora cuentan la calderilla.

Fax

GRANGE ENROSCADO

La bodega australiana Penfolds ha embotellado 20 cajas del vino de culto Grange, del 2002, con tapón de rosca. Pero estas botellas no van a salir al mercado: dentro de algunos años o décadas deberán dar fe de la evolución del vino bajo tapones de rosca. Es decir, su introducción en el mercado no será hasta 2020, por lo menos...

LA LENGUA ASEGURADA

La cadena de supermercados británica Somerfield ha asegurado la nariz y la lengua de su jefa de compras de vino por diez millones de libras (alrededor de 14 millones de euros). Angela Mount está a cargo de la oferta de vinos, de 380 entradas, y supone un 10 por ciento del volumen de ventas de Somerfield. Según la póliza, ahora ella deberá evitar el tabaco.

CONTRATO PASADO POR AGUA

Un año más, los vinos estadounidenses cuya producción no responde a la reglamentación de la UE pueden exportarse a Europa. En realidad, este acuerdo sólo estaba vigente hasta 2003, pero las partes no han logrado consensuar un nuevo acuerdo, y decidieron una prórroga. Los negociadores estadounidenses insisten en su derecho a exportar vino con hasta un 10 por ciento de agua añadida.

BOTELLAS HUNDIDAS

Según la leyenda, unos buscadores de tesoros descubrieron en el siglo XIX en el arrecife de coral del Estado de Palau, en el sudeste asiático, un barco hundido que contenía vino perfectamente conservado debido a la temperatura constante de las tranquilas aguas. ¿Funcionará? Los isleños quieren averiguarlo y, en cooperación con bodegas del vecino Japón, han hundido 30.000 botellas. Los resultados, dentro de un año.

REFRESCOS DE COLA

Philippe Faure-Brac, Primer Sumiller Mundial de 1992, ha catado para el diario francés Le Figaro una serie de marcas de refrescos de cola en una cata a ciegas. Y el ganador es... ¡Pepsi! En el segundo puesto aterrizó la Coca Classique de la cadena francesa de supermercados Ed, mientras que el original, la Coca-Cola, tuvo que conformarse con la medalla de bronce.

VINO DELLA PACE 2002
Un poquito de paz

La idea se gestó hace 20 años: en 1983, los vinicultores de Cormòns, situado en el Friul, al norte de Italia, empezaron a plantar alrededor de su bodega cooperativa un "viñedo del mundo". Allí han echado raíces 550 cepas distintas, con las que año tras año se hace el Vino della Pace (Vino de la paz). La cooperativa lo envía a 200 Jefes de Estado como gesto de paz, y gracias a la gentileza de Alitalia, que realiza gratuitamente el transporte.

Aunque procede mayoritariamente de uvas tintas, este vino se vinifica en blanco. Artistas de renombre realizan tres etiquetas para cada añada, y literatos escriben un verso. El Vino della Pace 2002 está decorado por cuadros de los pintores italianos Giuseppe Maraniello y Lucio del Pezzo, además del uruguayo Pablo Atchugarry. Los versos son de Enzo Balbo, Luciano Caprile y Al Bano Carrisi (sí, exacto, el cantante y productor de vinos).

De esta añada se han producido 11.000 botellas. Con un poquito de suerte (pues una gran parte se la reservan los coleccionistas ya antes de la cosecha), se pueden conseguir en cajas de tres directamente en la Cantina di Cormòns, Tfño.: +39 0481 617 98, Fax: +39 0481 63 00 31, www.cormons.com.



Piezas de coleccionista: las etiquetas del Vino de la Paz 2002.

¡Nunca más borracho!

Según los científicos californianos, el remedio contra el efecto embriagador del alcohol está muy cerca: un grupo de neurólogos de San Francisco extrajeron a las filarias el gen slo-1: la consecuencia fue que estos gusanos se hicieron re-

sistentes al etanol. Este gen transporta la información para un canal de iones a través del cual desembocan los iones de potasio de las células nerviosas, importantes para la actividad neuronal. Bajo la influencia del alcohol, este canal se abre con mayor frecuencia, lo que aminora la actividad neuronal, razón por la cual se tambalean los borrachos. Pero estos gusanos, a pesar de entrar en contacto con masivas dosis de etanol, no mostraron signo alguno de embriaguez, comoquiera que ésta se manifieste en el caso de las filarias. Los resultados de las investigaciones posiblemente también puedan aplicarse al tratamiento del alcoholismo: aproximadamente la mitad de los genes de la filaria también están presentes en el genoma del hombre.



Fax

VINO EN LUGAR DE VODKA

Los bodegueros rusos elaboraron en el año 2003 un 10% más de vino que en el año anterior, mientras que la producción de vodka bajó en un 3%. A pesar de todo ello, Rusia no será en mucho tiempo un país de vino. En total, 300 empresas produjeron 4,5 millones de hectolitros, diez veces menos que Francia.

ESCUPIR, NO TRAGAR

Los estudiantes tejanos de Gastronomía pueden asistir a cursos de cata de vino también antes de alcanzar la mayoría de edad legal para consumo de alcohol (21 años), según decisión de una comisión del Senado de EE UU. Sólo así podrán acumular los estudiantes la experiencia necesaria para su profesión, a condición de que el vino lo escupan en su totalidad.

CONTROL DEL ACEITE

En contra de la protesta de los agricultores, el aceite de oliva «de barril» italiano sólo podrá ser vendido en garrafas de cinco litros etiquetadas. Con ello se pretende prevenir problemas de higiene (y defraudación de impuestos). El denominado autoconsumo (en el que se incluía la venta por barriles a familiares y amigos) constituía hasta entonces un tercio de la producción italiana total de 500.000 toneladas.

BURDEOS CREA (1)

En contra de la protesta de los agricultores, el aceite de oliva «de barril» italiano sólo podrá ser vendido en garrafas de cinco litros etiquetadas. Con ello se pretende prevenir problemas de higiene (y defraudación de impuestos). El denominado autoconsumo, en el que se incluía la venta por barriles a familiares y amigos, resultaba muy sospechoso: un tercio de la producción italiana total de 500.000 toneladas.

BURDEOS CREA (2)

Ampelopolis se llama el parque temático del vino planeado para Burdeos en 2005. Incluirá unos viñedos en el que los visitantes podrán ver paso por paso el cultivo de la vid y la vinificación, una bodega de la época de los romanos y otra de la Edad Media, así como una exposición científica dedicada al vino.



Foto: BIVB

SENTENCIA DE UN TRIBUNAL:
La publicidad del Borgoña es indecente

Una belleza con el pecho descubierto es el reclamo publicitario de los vinos blancos de Collio, los vinicultores franceses recurren para promocionar el vino de Burdeos a una mujer desnuda. Un tribunal parisino la ha prohibido ahora. Con ello se le daba la razón a una demanda de la Asociación francesa de prevención contra la drogadicción.

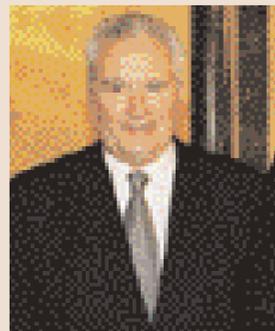
Fundamentación: «Las fotos que evidentemente están concebidas para fomentar el consumo de alcohol entre los adultos más jóvenes, infringen la Ley francesa de publicidad de tabaco y alcohol». Según sus disposiciones, las más duras de Europa, los anuncios de vino sólo podrán llevar una

descripción del producto con nombre, procedencia, grado da alcohol y sabor.

«Imposible», contraataca la BIVB, por lo menos en una campaña genérica. También la asociación central de las asociaciones vinícolas AOC se muestra irritada: «En Francia empieza la era de la prohibición de la publicidad colectiva del vino», afirma el director de la CNIV, Jérôme Agostini. La siguiente estación será el Tribunal de apelaciones. Además, los borgoñeses están considerando interponer un recurso ante la UE. Entretanto, la Asociación de prevención contra la drogadicción ha anunciado que mirará con lupa la publicidad de los Burdeos.

Entrega del testigo a Haut-Brion

Durante 42 años dirigió Jean-Bernard Delmas como «régisseur» (administrador de la bodega sería una traducción insuficiente) la historia de Château Haut-Brion. Nació en el año 1935 en la bodega que también dirigió su padre Georges; el mismo año compró la familia estadounidense Dillon el Premier Cru. Tras la cosecha de la legendaria añada del 1961 Jean-Bernard relevó a su padre. Últimamente era, además, el adjunto al director general de la firma Domaine Clarence Dillon, en la que se reúnen Haut-Brion y otras cuatro bodegas. También en el futuro los Dillons confían en un Delmas: como era de esperar, el hijo de Jean-Bernard, Jean Philippe, ha tomado el testigo.



Uno de los motores de Haut-Brion: Jean-Bernard Delmas.



BODEGAS SONSIERRA

Rioja criado en las alturas

La Sonsierra, tal como describe su nombre, es una elevación sobre la Rioja. Una ladera protectora orientada a mediodía cuyo corazón se asoma al río en San Vicente, en una ribera panorámica que hace grande el corazón y hace la boca agua... o mejor, vino, frente a las cepas mimadas, frente al vergel ameno donde vegetan y se vendimian los premios de cada cosecha.

La Sonsierra es la comarca mejor definida de la Denominación de Origen Rioja. Ubicada entre la Rioja Alta y Álava, y con una dimensión de siete kilómetros de longitud por otros siete de anchura, sus vinos gozan de un notable prestigio. Su intensa y rica historia vitivinícola se remonta a la ocupación romana. Los Lagos (depósitos de pisa de uva) descubiertos hace apenas unos meses son la prueba más reciente de la tradición vinícola ancestral de San Vicente de la Sonsierra, donde un favorable y generoso microclima y la influencia de las montañas permiten el crecimiento del mejor Tempranillo de la Rioja.

Bodegas Sonsierra se fundó en 1962 en San Vicente, en el corazón de la comarca, sobre los sólidos cimientos de unas 650 hectáreas de viñedo (600 de ellas productivas), 560 has. de Tempranillo y 40 de Viura para el vino blanco. Su producción media anual es

de aproximadamente 5.000.000 de Kgs de uva que corresponden a unos 3.500.000 litros de vino, de los que un 90 % son tintos. Una importante cosecha que les permitió durante años vender uva a otras bodegas hasta que, recientemente, su política de distribución y su justa fama les lleva a transformar toda su vendimia en vino, respaldado con su prestigiosa etiqueta.

El cambio se produce en 1989, cuando la bodega fue renovada gracias a un osado programa de inversiones de más de 800 millones de pesetas (5 millones de euros). Nació así una nueva planta de procesamiento y una línea de embotellado de última generación. Y para reposar los Crianza, Reserva y Gran Reserva, una nave con 3.500 barriles de roble (70% americano y 30% francés).

Su política a la hora de distribuir equitativamente los vinos jóvenes y los de guarda es muy flexible y viene marcada por la calidad de la vendimia y por las tendencias en los mercados. En lo que son inflexibles es en su apuesta por la calidad, con unas exigencias impuestas por su prestigioso enólogo Rafael Usoz muy superiores a las del propio Consejo Regulador. Así, Bodegas Sonsierra es una de las pocas casas a las que se permite lucir en sus etiquetas: «Origen Rioja Alta» y «Elaborado y embotella-

do por la bodega» ya que elabora exclusivamente vinos a partir de sus propios viñedos en la Rioja Alta, la zona reconocida como de mayor calidad de La Rioja, lo que garantiza una calidad constante en toda la gama, desde los vinos del año hasta los Gran Reserva. Vinos que algún prestigioso crítico describió como «más eficaces que literarios, musculosos, tintos hechos para triunfar».

Y el triunfo se traduce en una deslumbrante panoplia de premios que en los últimos nueve meses reúne un trofeo especial de Honor del Jurado, 7 medallas de oro y 5 medallas de plata en Vinexpo, 2 medallas de oro para el Crianza 2000 y el rosado 2003, y una medalla de plata para el tinto 2002 en el Mundial de Bruselas y un «Trophée Excellence» para el Crianza 2000 en Burdeos, más una Medalla de oro Bacchus 2004 para el Crianza 2000.

Y el premio más especial: el reconocimiento de cada copa en el paladar de los conocedores atentos.

BODEGAS SONSIERRA
El Remedio, s/n.
26338 S. Vicente de la Sonsierra (La Rioja)
Tel. 941 33 40 31 Fax 941 33 42 45
sonsierra@sonsierra.com
www.sonsierra.com

FAX

JEREZ EN PROWEIN

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez acudió con sus vinos a la feria Prowein 2004, que ha tenido lugar en Dusseldorf entre los días 29 de febrero y 2 de marzo. Este prestigioso evento es el escaparate más importante en el mercado alemán y un referente para los países del Centro y Este de Europa, que atesoran un gran potencial de crecimiento.

JÚCAR AL GUSTO ALEMÁN

La D.O. Ribera del Júcar también ha estado presente en la feria Prowein, donde ha alcanzado importantes acuerdos comerciales. Dos de las bodegas participantes, la Cooperativa San Ginés, de Casas de Benítez, y Cooperjúcar, de Sisante, presentaron ante empresas y distribuidores alemanes sus tintos característicos de la zona.

CIGALES EXCELENTE

La calificación de cosecha de la D.O. Cigales ha supuesto el afianzamiento de los tintos de esta zona, ya que en la mesa de cata, formada por especialistas nacionales e internacionales, se ha calificado de «Excelente» para los vinos tintos y de «Muy buena» para los rosados.

UTIEL-REQUENA DE BACCHUS

Ocho bodegas de la D.O. Utiel-Requena han obtenido nueve medallas en el VI Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2004, organizado por la Unión Española de Catadores (UEC). Galardones que, según el presidente del Consejo, Fausto Pozuelo, «prestigian en conjunto a nuestra zona, que se está consolidando como un área productora sólida y afianzada en calidades y mercados».

RÉCORD DE EXPORTACIONES

Las exportaciones españolas de vino durante el año 2003 han aumentado un 6 por ciento en valor y un 23 por ciento en volumen, cifras récord según la Dirección General de Aduanas. Se han facturado un total de 1.475,1 millones de euros, lo que ha supuesto una subida del 5,9 por ciento respecto a 2002.

Bacchus 2004

El triunfo de Ribera del Duero y Portugal

Un total de 1.430 vinos de todo el mundo han sido los protagonistas de Bacchus 2004, cata-concurso internacional de vinos organizada por la Unión Española de Catadores (UEC) por encargo del Ministerio de Agricultura. La sexta edición ha batido todas las marcas de participación, con un incremento de más del 10 por ciento. Setenta expertos de 12 nacionalidades fueron los encargados de juzgar la calidad de los vinos presentados a lo largo de nueve sesiones de cata, celebradas durante los días 29 y 30 de febrero y 1 de marzo en el Salón Real del Casino de Madrid. Bacchus adjudicó un total de 434 galardones: 3 Gran Bacchus de Oro, 81 Bacchus de Oro, 245 Bacchus de Plata y 106 Bacchus de Bronce. Tres vinos españoles



Bacchus cambió de escenario en el Casino. El suntuoso Salón Real acogió a la VI edición del concurso.

coparon la máxima categoría, los Gran Bacchus de Oro: Viña El Álamo Pedro Ximénez, de Soleras del Sur (D.O. Jerez); Cериñola Amontillado, de Navisa (D.O. Montilla-Moriles) y el tinto Viña Minateda Selección Pedro Sarrión 2000, de Bodegas Cantó (Vino de la Tierra de Cas-

tilla). Entre las 347 medallas que lograron los vinos españoles, destacó la zona de la Ribera del Duero con 45 medallas, seguida de Navarra (36) y La Rioja (31). En el medallero internacional, tras España, se situaron Portugal, con 24; Francia, con 20 galardones, e Italia con 11.

La pasión por hacer vino
Petits Cellers del Priorat

Nace Petits Cellers del Priorat, entidad compuesta por nueve elaboradores, unidos para dar a conocer sus vinos y fomentar la viticultura de calidad. Mas de Les Pereres, La Cartoixa de Montsalvat, L'Encastell, Ardèvol Associats, Mas Garrian, Ripoll Sans, Joan Simó, Rosa M. Bartolomé, Masdeu i Campos han aunado sus esfuerzos para elaborar vinos de alta expresión. Con un microclima privilegiado, gracias a la barre-

ra natural del Montsant, y separados de la influencia marítima del Mediterráneo, tanto sus viejas cepas como las más nuevas crecen en este terruño extraordinario de *licorella* formado por terrenos de pizarra laminada que aportan al suelo un buen drenaje. Gracia a ello, pese al escaso rendimiento, la uva adquiere una intensidad aromática y una mineralidad excelentes, dando vinos de resultados exquisitos.

VI Encuentro de Enólogos
Enoforum trata la madera

La sexta edición del Encuentro de Enólogos, Enoforum, organizado por OpusWine, que se celebrará entre los días 15 y 17 de abril en Madrid, tendrá como tema central la madera. Un asunto de gran importancia en el diseño de los nuevos vinos, tanto blancos como tintos, que

se debatirá con especialistas cualificados, entre ellos Denis du Bourdieu, profesor de la Facultad de Enología de Burdeos. Además habrá una cata de distintos tipos de madera, bosques y tostados con el mismo vino para poder apreciar las diferencias en el uso del roble.



FAX

PROYECTO PIONERO

La bodega Terras Gauda quiere mejorar la calidad del vino mediante un proyecto pionero de selección clonal en Galicia, que se centra en la variedad Albariño. La firma ha hecho una inversión de 60.000 euros a tres años, y cuenta con la colaboración del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).

B&B ENTRE LOS MEJORES

Cuatro vinos del Grupo Bodegas y Bebidas (Azpilicueta Reserva 1999, Campo Viejo la Finca y Viña Alcorta, ambos reservas de 1998, y Aura Vendimia Seleccionada 2002) han sido premiados en la Cata-Concurso Vinalies Internationales, organizada por la Unión Internacional de Enólogos y patrocinada por la Oficina Internacional de la Viña y el Vino. Un certamen exclusivo que cada año reúne en París a los mejores vinos del mundo.

EVOLUCIONAMOS JUNTOS

Este es el lema con el que se presentó la nueva imagen de Bodegas Vega de la Reina, ideada para introducir todas sus marcas en un mercado dinámico y competitivo. Bajo el nombre de Vega de la Reina, la bodega elabora tres blancos con D.O. Rueda y tres tintos de la Tierra de Castilla y León.

VIÑA IZADI EN LA RIBERA

La firma riojana Viña Izadi ha adquirido la bodega Finca Villacreces, propiedad de los hermanos Cuadrado. Los responsables de Viña Izadi han mostrado su entusiasmo por esta compra que, unida a su proyecto futuro en la D.O. Toro, completará su portafolio de vinos de distintas denominaciones, cuyo fin es potenciar su presencia en la alta restauración nacional e internacional.

RIBEREXPO EN MARCHA

La localidad de Peñafiel (Valladolid) reunirá del 15 al 17 de mayo la mayor concentración de bodegas de una sola Denominación de Origen en la 12ª edición de Riberepo, Muestra del Vino de la D.O. Ribera del Duero. El certamen está organizado por el Ayuntamiento de Peñafiel.

Según el INIA

El roble español, el mejor

Investigadores del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA) han logrado un vino de la mejor calidad, con reconocimiento en catas internacionales, que ha sido envejecido en barricas de roble español. La investigadora que coordina los proyectos, Estrella Cadahía, destacó que por primera vez el roble español «ha conseguido una calidad tan buena como los franceses, que es el más cotizado.» En un proyecto, desarrollado a lo largo de los últimos 10 años, se ha comparado un vino de una misma cosecha enveje-

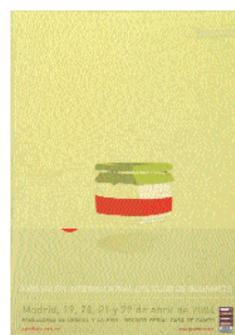


cido en siete tipos de barrica, elaboradas con robles españoles, franceses y americanos. En una cata ciega (sin que los enólogos supieran la procedencia del vino) los vinos en barrica de roble español destacaron por su alta calidad.

Curso para preparar Vinoble

El mundo de los vinos nobles, generosos y licorosos es tan diverso como complejo. Para familiarizarse con sus especiales características, la Unión Española de Catadores va a organizar un curso, en su sede madrileña, entre finales de abril y principios de mayo. Se desarrollará en 4 sesiones donde se estudiarán los principales tipos de vinos: naturalmente dulces (Sauternes, Tokay...), generosos de Andalucía (Jerez, Montilla, ...), blancos de licor (Moscatels, Malvasías,...) y tintos de licor (Oportos, Garnachas, Monastrelles,...). Las clases las impartirán reconocidos expertos como Bartolomé Sánchez y Francisco del Castillo, entre otros. Una ocasión perfecta para preparar Vinoble 2004, la cita por excelencia con los vinos nobles del mundo en la ciudad de Jerez. Más información en www.uec.es o en el teléfono 91 429 34 77.

XVIII Salón del Gourmets Exclusivo y profesional



Más de mil empresas exhibirán cerca de 25.000 productos de alta calidad en el XVIII Salón Internacional del Club de Gourmets, que se celebrará en Madrid del 19 al 22 de abril. En esta edición, el certamen, exclusivamente profesional, tiene previsto superarse en más de un 5 por

ciento las previsiones de los metros cuadrados netos comercializados, y alcanzar un volumen de negocio de entre 110 y 120 millones de euros. La gran novedad del salón es que se va a dedicar un sector de la exposición a los productos de agricultura ecológica. Además, existe un amplio programa de actividades paralelas para captar la atención del visitante, como el Concurso de Cortadores de Jamón-Dehesa de Extremadura, o el Campeonato de España de Cocineros-Jóvenes Restauradores-Bocuse d'Or, o la Cata-Concurso de los Mejores Quesos de España.

Miguel Torres En Toro y Jumilla



El Grupo Torres invierte en las Denominaciones de Origen Toro y Jumilla. Es la apuesta de la firma catalana por zonas con gran potencial de desarrollo. En Toro se han adquirido 40 hectáreas (no plantadas) en el paraje conocido como «El Monte», sito en San Román de Hornijas (Valladolid), mientras que en Jumilla son 160 hectáreas, localizadas en Tobarra (Albacete), de las cuales 100 son de cultivo y el resto de bosques y matorrales. La variedad allí presente es la Monastrell, sin injertar, ya que esta zona se ha mantenido exenta de filoxera. La idea, según fuentes del grupo, es elaborar a medio plazo vinos de gama alta.

Son los mejores y más creativos enólogos españoles, siempre a la busca del viñedo perdido, enamorados del terruño, soñadores de grandezas que saben sólo posibles en la pequeñez de la cepa vieja y sabia. Sus vinos, pese a su minúscula cantidad, representan la cima de nuestra realidad vitivinícola.

Escasos, caros, originales... son los nuevos vinos de autor

La grandeza de lo pequeño

Once genios con sus mejores vinos. De izquierda a derecha: Marcos Eguren, René Barbier, Carles Esteva, Mariano García, Senén Guitián, Gerardo Méndez, Benjamín Romero, Laurent Corrio, Ramón Castaño, Irene Alemany y Emilio Rojo (como era de esperar, en el suelo)

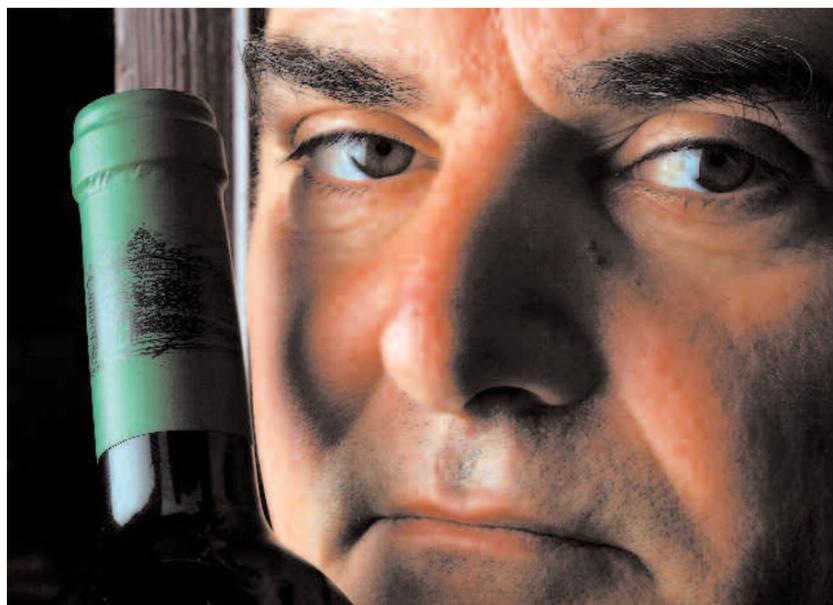


Los blancos, ausentes en los grandes vinos españoles, tienen ya su puesto de honor, ganado por obra de enólogos como Irene Alemany y Laurent Corrio (arriba, a la izquierda), Gerardo Méndez, Senén Guitián, o el inefable Emilio Rojo.

El despertar del mundo enológico español tiene su reflejo en la intensa actividad del sector, en las novedades que surgen cada semana, en los nuevos terruños que nos traen vinos hasta ahora desconocidos, en la inquietud por buscar la variedad idónea, por el descubrimiento de vinos exclusivos, surgidos de un solo pago, que expresan el sabor del pequeño viñedo, su suelo, el microclima que lo envuelve y las variedades que alberga. A la manera de los «cru» franceses, donde tradicionalmente ha mirado la enología mundial, nuestros bodegueros y enólogos buscan la expresividad de la tierra. Y como consecuencia, la materia prima de los pagos naturales, la misma que antes formaba parte del limbo del granel o la mezcla indiscriminada, halla ahora su merecido reconocimiento. Es una tarea ingrata que requiere enorme esfuerzo.

Galicia, un enorme rompecabezas

Si hay un viñedo en el mundo que cumpla todos los requerimientos que exige este reportaje es el gallego. Allí se cuentan las bodegas por casas, y cada una de ellas posee su



pequeño pago, a veces dos líneas en el huerto, de donde surge una exigua producción que entrega un vino que sus paisanos califican como «o millor viño do mundo». Galicia nos frece una diversidad sorprendente de terruños y variedades. Desde viñas que juegan con las olas del océano hasta las que asumen el vértigo en las increíbles vertientes de la Ribeira Sacra. Y uno de los mejores tesoreros de este viñedo es Emilio Rojo, sin duda un pionero de los vinos de pago. Con su pequeña viña, que no llega a dos hectáreas,

ha abierto un nuevo camino para aquella viticultura. Porque su vino se valora, y las escasas 7.000 botellas se las disputan obstinadamente entre aficionados y restauradores. Emilio cuida el viñedo como si fuese un amigo. Ese es su secreto. Treixadura, Lado, Torrontés o Loureiro constituyen la materia prima de la que están hechos sus sueños, trabajadas en unas instalaciones sencillas. Por supuesto, también la mano del hombre es decisiva en la construcción de vinos tan exclusivos. Hay viñedos que no entregan to-



do lo que esconden hasta que no se halla el secreto de su manejo, de su cuidado o de la elaboración particular de su materia prima. Es lo que ha ocurrido con la viña de la familia Guitián en Valdeorras, diez hectáreas de soberbia Godello a la que la experiencia y sabiduría de Ana Martín le ha arrancado

cualidades de sorprendente carácter. Pocas veces una viña ha entregado vinos tan singulares como La Tapada. Primero, como el vino base, o el más sencillo, capaz de aguantar en botella dos y tres años sin inmutarse, el estupendo encaje del buqué del vino de crianza, o la última obra, la asombrosa y ati-



nada complejidad del vino «sobre lías» que traemos a estas páginas.

Era de esperar que en el tremendo entramado del viñedo del Salnés se pudieran encontrar viñas de edad incierta como las que conserva Gerardo Méndez en «La Casa Grande de Galiñanes», en Meaño, unas parras que parecen árboles, y que, según asegura, hay papeles que certifican una edad de 200 años. Su vino, «Do Ferreiro Cepas Vellas», dueño de un enorme poderío, apenas si lleva unos años en el mercado, y solo por la insistencia de algunos amigos se salvó del anonimato. Hoy es sin duda uno de los mejores vinos blancos de España. No hemos podido extendernos como nos hubiera gustado, pero ejemplos en aquella tierra se encuentran a cientos. El viñedo de Lusco, de José Antonio López, el vino especial que elabora Marisol Bueno, la presidenta del Consejo Regulador de Rías Baixas, los del Ribeiro Viña Meín y Vilerma, el Coto de Gomariz y casi todos los pequeños elaboradores de la Ribeira Sacra, donde cada uno de ellos elabora vino de su propia parcela.

El viñedo que nunca acaba

Cuenta Castilla con un extraordinario viñedo antiguo, en el que se basa la mejor fama de sus vinos. En la D.O. Ribera del Duero hay bastantes ejemplos, vinos surgidos de un pequeño pago que entusiasman y ena-

moran. A la iluminada inspiración de sus elaboradores les debemos buenos ejemplos, como los de los hermanos Pérez Pascuas, Hermanos Sastre o Peter Sissek, con su Pingus, tan bueno como caprichoso es su precio: el vino más caro de España... que se puede encontrar en el extranjero casi por la mitad. Misterios de la comercialización.

Uno de los que han alcanzado fama semejante es el Terreus, vecino de la Ribera. Según cuenta Mariano García, Tudela tenía un viñedo estimable hasta los años 30. Aunque la cosa viene de lejos. En tiempos de Felipe II un edicto libraba de impuestos a los tudelenses como premio y estímulo a la alta calidad de sus vinos. En Tudela, como en tantos otros pueblos de la comarca, cada casa esconde una bodega. Por causas ajenas a nuestro propósito, la linde de la D.O. Ribera del Duero se detuvo justo en su término. «En el año 79 comienzo el proyecto Mauro y recupero una viñas, en total una diez hectáreas de viñedo viejo, lindando con una de tres hectáreas de un señor que curiosamente también se llamaba Mauro. Elaboraba un vino, comercializado a granel, que se distinguía por su calidad. Cuando traté de com-



Dos generaciones de enólogos y un mismo destino: la gloria. René Barbier (izquierda) y Mariano García.

prar la viña, fue imposible, porque el dueño no necesitaba venderla y le tenía un gran cariño. Dos años estuvimos tras ella, sin éxito, hasta que en el 94 por fin la compramos. Lo reconvertimos a nuestra poda y selecciona-

mos los racimos. Porque allí, como en todo viñedo viejo, hay de todo. Además de Tempranillo, hay Viura y una Garnacha maravillosa cuando madura bien; en fin, que en el 96 decidimos fermentar aparte su uva, con un resultado espectacular. Salió un vino contundente, aromático, bien estructurado, en fin, un vino al que le costaba envejecer. Lo bautizamos como Terreus, como algo que sale de la tierra, y Pago de la Cueva Baja, que así se llama el lugar».

Cada cepa, un personaje

Así define Carles Esteva su niña bonita, que es la viña del Pairal, 1,5 has. de Xarel.lo con más de 50 años de edad, de gruesos troncos

retorcidos, que marcan la diferencia en Can Ràfols. Esta bodega pertenece al Penedès más agreste, reseco, de un suelo bastante calizo, pedregoso y pobre. La bodega cuenta con bastantes vinos de pago porque cada viña se vendimia una a una, y la uva fermenta aparte. Un trabajo arduo, con una atención «personalizada» en el Xarel.lo que se fermenta en botas de castaño.

El «terrateniente» de estos elaboradores es René Barbier, con un viñedo de unas 22 has. Pero el Clos Mogador, su vino, se basa en la expresión y concentración de las garnachas que crecen en las laderas pizarrosas de Gratallops. El conocido pionero del moderno Priorat ha tenido en su hijo René un in-

menso apoyo desde que éste contaba con 18 años. Inquieto y trabajador como pocos, ya elabora su propio vino. Fiel ejemplo de los vinos de pago es el Buit, elaborado con la materia prima de un pequeño majuelo, apenas dos barricas de esencia de Garnacha. El Priorat cuenta con grandes vinos surgidos de pequeñas parcelas. Al contrario que el Penedès, donde abunda el viñedo de alta producción, ese vino impersonal que sólo adquirirá singularidad en el silencio de la cava de las grandes casas productoras. Pero allí, dos jóvenes enólogos, Irene Alemany y Laurent Corrio, han encontrado la tierra donde hacer el vino que soñaban, basado en planteamientos naturalistas, en las teorías



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

Malagueños

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

Aromas de fruto maduro. Impregnado con recuerdos de moscatel.

Blanco seco. Pálido, brillante, aroma floral, frutas frescas, ligera, sedosa, equilibrado y largo postgusto, con 70% Moscatel Morisco y 30% Chardonnay.



www.lopezhermanos.com

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



La Tempranillo riojana en toda su grandeza, por obra de Marcos Eguren y Benjamín Romero (a la derecha).

filosóficas de Teilhard de Chardin aplicadas a la viña, influidos por la «lutte raisonnée», que es aplicar algunas ideas de viticultura biodinámica al viñedo, su vino se basa en una parcela con viejas cariñenas, cabernets y merlots. Su producción es casi ridícula, y su bodega, un garaje. Con esos mimbres elaboran uno de los mejores vinos de España.

La Rioja es tierra de vinos

Se palpa ese espíritu allá donde pises en esa singular comarca. De entre sus más de trescientas bodegas y 61.000 has. se puede elegir, sin temor a fallar, veinte o treinta vinos como los que aquí traemos. Difícil situación si no fuera porque los vinos de los Eguren o de Benjamín Romeo se pueden presentar sin complejos en cualquier parte del mundo y en cualquier foro de cata y discusión. Los primeros tienen posiblemente la mejor gama de vinos y regularidad de toda Rioja. Y su Finca el Bosque es sencillamente sublime. Delicado, elegante, concentrado y fastuoso, surgido de una finca de 7 has. La historia de Benjamín Romeo es la que nos



EL NUEVO CONCEPTO DEL RIBEIRO

Nacido de nuestros propios viñedos

CONCURSO MUNDIAL DE BRUXELAS 2003. MEDALLA DE PLATA



Grande por dentro y por fuera

Bodegas Campante, s.a.

FINCA REBOREDA • 33841 Fuga, Ourense • ESPAÑA
Tels.: 94 988 261212 / 94 988 261001 • Fax: 94 988 261213



Dos enamorados de sus variedades autóctonas, Ramón Castaño y Carles Esteva (página de enfrente).

hubiese gustado vivir a quienes concebimos el vino como medio de expresar los sentimientos. Fue director técnico de bodegas Artadi. Y después de plasmar en aquella bodega auténticas obras de arte como el Pisón o el Grandes Añadas, se retiró a su querido pueblo, San Vicente de la Sonsierra, para elaborar allí su vino soñado. Pocas botellas y bien controladas, pequeños majuelos, dispuestos sin orden ni concierto, que sólo se dejan arreglar a mano, como a mano se eligen las bayas de sus escasos racimos. Finalmente, fermentación en tinos de madera francesa y barricas de alta calidad para moldear un auténtico «vino de garaje».

El valor del entorno

Así es el Levante: cálido, luminoso, acogedor, tal como lo describe Ramón Castaño en su vino Mira de Salinas. Tierras calizas o arenosas en una finca de más de 80 has., don-

Una cita cómplice en «La Vinya del Senyor»

Es un local dedicado al vino que ya se ha hecho imprescindible en Barcelona para el profesional y el aficionado. En poco más de treinta metros cuadrados funciona bien una carta de más de trescientos vinos, una oferta diaria de veinte vinos por copas. Los clientes habituales tienen pocas ocasiones para aburrirse, pues por su pizarra pasan al año más de 500 nombres de vinos de

todo el mundo. Para acompañar hay un buen surtido de tapas variadas que va desde un buen lomo ibérico hasta unas ostras. Así es este pequeño local, casi un lugar de culto. En él se afanan por nuestra felicidad hasta seis personas, y en la barra offician tres sumilleres. La dirección corre a cargo de Daniel Sánchez, con la colaboración valiosa de Yasuko, una sumiller de prestigio.

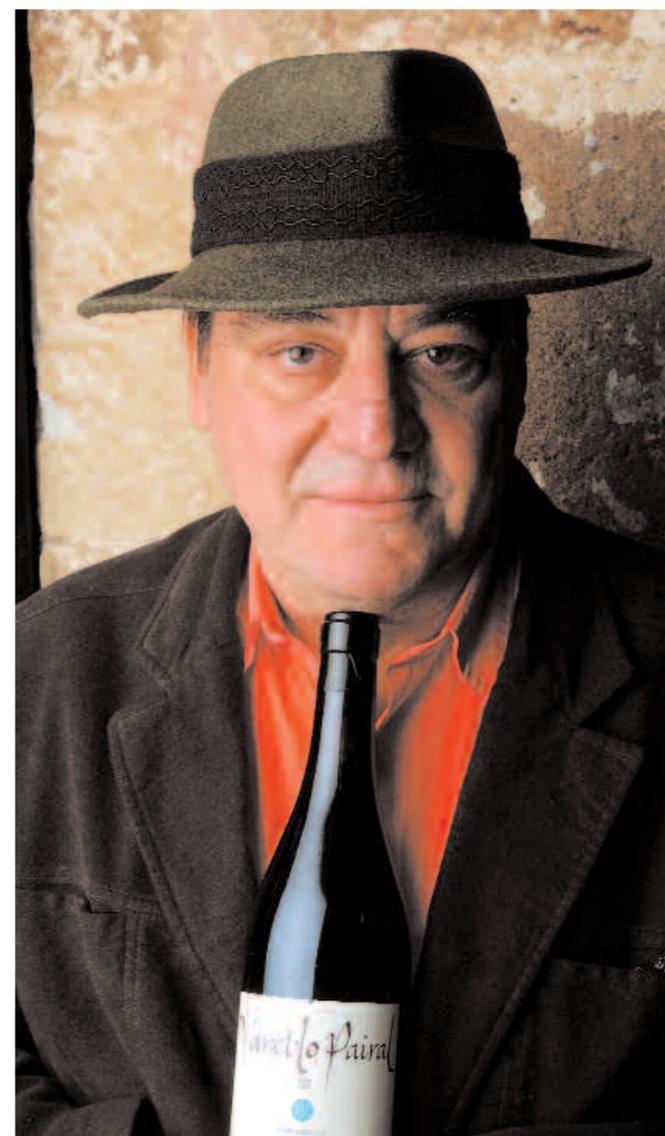


de hay olivos, almendros y viñedo. La bodega es un proyecto pensado y desarrollado con unos socios suizos de la compañía Globalwine. La viña sustenta cepas viejíssimas de Monastrell y Garnacha tintorera, además de un Cabernet bastante más joven. Un modelo que expresa acertadamente lo que ocurre en el mundo del vino español.

La tradición y las malas lenguas han situado la raya de la calidad fuera de estos territorios. La realidad es que cuando se trata bien la materia prima, se elabora con sentido común y se separan del montón los viñedos extraordinarios, resultan vinos insólitos allá donde nuestros elaboradores se lo propongan. ■

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

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



II FERIA
DEL VINO
D.O. TORO
24 25 26 de abril de 2004
Toro Zamora

Desde **Fomentis**, Asociación de Bodegas Privadas de la **D.O. Toro**, organizamos esta feria con una serie de objetivos. Como son:

■ **Probaremos los vinos en rama**, cataremos crianzas, reservas, grandes reservas, así como vinos de fermentación carbónica, blancos y rosados. Una gran variedad que hacen de **Toro** una denominación amplia en aromas limpios e intensa en colores y sabores.

■ **Daremos a conocer a cada uno de los visitantes**, profesionales y amantes del vino, cada una de las bodegas.

■ **Iniciar la cata a los interesados en esta cultura**, ayudándoles a apreciar nuestros vinos desde un punto de vista profesional.

■ **Mostrar la evolución de nuestros vinos y su esmerada elaboración**, dando como resultado un caldo bien estructurado y noble que gusta a los paladares más exigentes y con personalidad.





15,5

Can Ràfols dels Caus

XAREL.LO PAIRAL 2002

D.O. Penedès

Número de botellas: 3.828

P.V.P.: 22 €

La finca: El Cirerer, con terreno principalmente calcáreo muy fino, lleno de fósiles marinos.

La viña: Xarel.lo de más de 50 años con una producción de 4.000 kg/ha. en conducción emparrada; situación Noreste a 325 metros de altitud en una extensión de 1,5 has., con pluviometría de 350 mm. Tratamiento de la viña con agricultura ecológica y biodinámica.

La elaboración: Parte de la uva fermentada y criada en barricas de castaño nuevo de 450 litros.

La crianza: de cuatro a cinco meses en botas de castaño español con tostado medio.

Cata: Tiene mucha personalidad y expresión varietal desde la fruta blanca (pera), cítricos tipo pomelo, cereales con un sustancial fondo de lías bien trabajadas. Destaca su paso fresco, intenso, con equilibrio dulzor-amargor que construye el paladar y lo potencia con los aromas de la vía retronasal: humo y lías. 2004 a 2008.

16,5

Gerardo Méndez Lázaro

DO FERREIRO

CEPAS VELLAS 2002

D.O. Rías Baixas

Número de botellas: 4.500

P.V.P.: 15 €

La finca: La Era de Galiñares, terreno franco-arenoso de una hectárea, a 150 metros de altitud, con orientación sureste.

La viña: Albariño de pie franco con 200 años de edad, en conducción de emparrado. Producción por hectárea 6.000 a 8.000 kg/ha.

La elaboración: La uva fermenta a una temperatura de 18° C con sus lías finas, y una vez termina se mantiene con ella, moviéndola cada 24 horas hasta casi la próxima cosecha.

Cata: Excelente color que recuerda al oro. Delicadeza y finura en el desarrollo de aromas, armónico. Aparecen los frutillos exóticos maduros, un ápice mineral y floral. Envolvente. Glicérico en la entrada de boca, llena el paladar de fruta, acento ácido que aviva las sensaciones potenciando el equilibrio y la persistencia. 2004 a 2011.

17

Emilio Rojo Bangueses

EMILIO ROJO 2003

D.O. Ribeiro

Número de botellas: 7.700

P.V.P.: 25 €

La finca: Ibedo (lugar de olivos), predominio de suelos graníticos. 1,5 has. a 180 metros de altitud. Pluviometría: 400 mm.

La viña: Treixadura, Loureiro, Lado, Albariño y Torrontés con edades variables; algunas rondan los 80 años.

La elaboración: de los 5.800 litros totales, 1.500 litros fermentaron en barricas de tres robles diferentes.

1.000 litros de Loureira realizaron la maloláctica en madera, y el resto en depósitos de acero inoxidable; crianza de dos meses con sus lías.

La crianza: roble francés con tostado muy leve durante dos meses.

Cata: Finísimos aromas de fruta blanca madura, muy delicada a la vez que compleja. Conjugan muy bien los recuerdos de cítricos y hierba recién cortada que contribuyen al frescor aromático con ápices minerales. Lo mejor está por llegar: entrada ligeramente golosa, vivaz, estimula los sentidos y perfuma el paladar con amplia persistencia y calidad aromática. 2004 a 2010.

17

A Tapada

GUITIAN SOBRE LÍAS 2003

D.O. Valdeorras

Número de botellas: 3.800

P.V.P.: 9 €

La finca: Pago a Tapada Rubiá con alto contenido en arcillas y pizarras en una extensión de 10 has. entre 750 y 800 metros de altitud. Pluviometría: de 1.500 a 1.600 mm.

La viña: Godello, con edades entre 15 y 18 años en espaldera, con una producción de 12.000 kg/ha.

La elaboración: maceración en frío de 48 horas, desfangado, pie de cuba con levaduras autóctonas, adición de enzimas, fermentación a 16-18° C durante 7 u 8 días. Se mueven lías, finalizada la fermentación, durante cinco meses. Filtrado muy leve. Sin madera.

La crianza: dos o tres meses en botella.

Cata: Sin duda el mejor Guitián hasta la fecha. Derrocha madurez y excelencia en su trabajo de lías. Recital de aromas, de gran intensidad: fruta exótica tipo pomelo con notas de hinojo, flor blanca muy armonizada y fundida con las lías. Untuoso, golosidad prudente, peso de fruta y final poderoso muy largo y envolvente. 2004 a 2010.

17,5

Alemany i Corrió

SOT LEFRIEC 2000

D.O. Penedès

Número de botellas: 5.300

P.V.P.: 50 €

La finca: Suelos profundos, nódulos de carbonato en profundidad. Extensión: 8 has.

La viña: Merlot, Cariñena y Cabernet Sauvignon de entre 25 y 60 años, conducción en espaldera y en vaso. Producción de 2000 kg/ha. Racionalización del viñedo (*lutte raisonnée*) y utilización de algunos principios de agricultura biodinámica, es decir, minimización de tratamientos.

La elaboración: Maceraciones prefermentativas en frío, fermentaciones bastante largas, fermentación maloláctica en barricas. Utilización de levaduras y bacterias indígenas. No clarificado ni filtrado (de momento).

La crianza: 20 ó 30 meses en roble francés de Tronçais, Allier y Nevers con tostado medio.

Cata: Complejo, intenso. Notas de frutillos negros maduros, con higos, tabaco y almizcles. Desarrolla perfectamente la madera y su reducción en botella. Redondo, sedoso, con peso de fruta de gran limpieza. Muy largo y equilibrado. 2004 a 2010.

18

Benjamín Romeo

EL CONTADOR 2001

D.O. Rioja Calificada

Número de botellas: 3.300

P.V.P.: 150 €

La finca: 22 parcelas en 7 has. a una altitud de entre 420 a 600 m. y pluviometría de 350 mm.

La viña: 95% Tempranillo y 5% de Garnacha y Graciano con edad media de 70 años, en vaso. Producción de 2.500 kg/has. Tratamientos de abono orgánico de oveja cada tres años y caldo bordelés y azufre. Vendimia en cajas de 14 Kg.

La elaboración: Desgranado manual con fermentación pelicular durante 5-7 días sin necesidad de frío. Fermentación en barricas de roble francés abiertas, con mezcla de uvas rotas y enteras que tras su prensado aportan aromas de maceración carbónica.

La crianza: 20 meses en roble Allier de tostado medio.

Cata: Potente, encuentra su máximo esplendor en la fusión de la fruta concentrada: grosella, flores, con trazas de terruño, y el exotismo de las maderas: tostados elegantes, humo y buen trabajo del conjunto. Estructurado, fresco, con tancidad granulosa que se funde fácilmente y con persistencia. 2004 a 2012.

18

Mauro

TERREUS

«PAGO DE CUEVABAJA» 1999

V.T. Castilla y León

Número de botellas: 8.000

P.V.P.: 72 €

La finca: Cueva Baja, con predominio de terrenos arenosos-arcillosos, a 700 metros de altitud y una pluviometría de 400 mm.

La viña: 95% Tinto Fino y 5% Garnacha de 80 años, plantación de «marco real» con conducción en vaso. La producción es de 3.500 kg/ha.

La elaboración: Utilización de levadura autóctona. Remontados y bazuqueos abundantes durante la fermentación, 15 días de maceración maloláctica en barricas.

La crianza: 24 meses en roble francés (selección de granos finos) de diversos fabricantes con tostado medio y medio plus.

Cata: Una de las maderas francesas más elegantes, aunque por el momento se impone. Tiene la fruta un perfil aromático que lo distingue, imprime identidad: mineral complejo, especias y frutillos negros. Muy poderoso, llena la boca con tancidad vigorosa y excelente carga frutal que pide botella para fundirse con la madera. Mejorará sin duda. 2004 a 2014.

18,5

Sierras Salinas

MIRA 2001

D.O. Yecla

Número de botellas: 6.528

P.V.P.: 28 €

La finca: Las Gruesas, con predominio de suelo pedregoso, a 750 m. en una extensión de 80 has. de las cuales 6 son de Monastrell. Pluviometría entre 250 y 300 mm.

La viña: Monastrell de pie franco, Garnacha Tintorera y Cabernet Sauvignon. Conducción en vaso.

La elaboración: Vendimia manual con selección en bodega, maceración, maceración total de los hollejos de cinco semanas, fermentación maloláctica en barricas, sin filtración ni clarificación.

La crianza: 18 meses en roble francés con tostado medio.

Cata: La quintaesencia del buen hacer mediterráneo. Todo un alarde de la identidad que aportan sus variedades: madurez frutosa, fondo mineral y carácter balsámico. La madera, simplemente grandiosa. Merece la pena resaltar la excelente integración del alcohol, la carga frutal poderosa y estructurada que se asienta en el paladar para brindarnos un inolvidable final. 2004 a 2015.

19

Clos Mogador

CLOS MOGADOR 2001

D.O.Q. Priorat

Número de botellas: 18.000

P.V.P.: 60 €

La finca: Mogador, con predominio de pizarras en una extensión de 26 has. entre 300 y 400 m. de altitud. Pluviometría de 320 mm.

La viña: 38% Garnacha, 15% Cariñena, 20% Syrah y el resto Cabernet, con edad media de entre 18 y 20 años; en espaldera.

La elaboración: mesa de selección. Maceración en frío durante cuatro días. Microvinificaciones en barricas de 500 litros de roble francés.

La crianza: 19 meses en roble francés principalmente (grano fino).

Cata: La aireación es obligatoria. Asombra la calidad de la materia prima que funde cada rasgo sin destacar ninguno por encima del otro: fruta negra, pizarra en su justa medida, especias. El trabajo de ensamblamiento de la madera se acerca a la perfección. La entrada es amable, elegante, equilibrada, con un corte mediterráneo elegantísimo. Todo se funde con destreza en un deleite para los sentidos. El vino más grande de René. 2004 a 2014.

19

Sierra Cantabria

FINCA EL BOSQUE 2001

D.O. Rioja Calificada

Número de botellas: 5.670

P.V.P.: 65 €

La finca: El Bosque, con predominio de terrenos franco arcilloso-arenoso. Extensión de 1,87 has. a una altitud de 575 metros.

La viña: Tempranillo de 31 años, en espaldera. Tratamientos de cultivo orgánico (a base de estiércol animal).

La elaboración: Despalillado manual, maceración en frío con nieve carbónica (cinco días); fermentación en tinos de roble francés con pisado cuatro veces al día durante los cinco primeros días. Un total de tres semanas de maceración. Descubado a barrica nueva para su crianza. Sin filtrar ni clarificar.

La crianza: 16 meses en roble francés y ruso con tostado medio.

Cata: Es el varietal más fino y elegante que ha logrado hacer esta casa. Tiene personalidad y carácter del terruño (minerales, tinta), notas de buen roble que se funde en la fruta, con mucho respeto. En boca todo se confirma, estructurado, lleno de matices que inundan el paladar en su justa medida. Apoteósico. 2004 a 2014.



Caserío de Dueñas es una histórica finca que hoy revive en pos de un ambicioso proyecto: el amable bosquejo del enoturismo en la casona, la realidad de los vinos en las cepas y en barricas.

Por supuesto, entonces no soñaba con viajes, ni con la experiencia de excelso vino blanco, de aromas finísimos que ha supuesto en la zona de Rueda la incorporación de la variedad Sauvignon Blanc, ni con la explosión de fruta madura que, en una elaboración cada vez más sabia y más perfecta, con una maceración larga, despaciosa, desarrolla la uva Tempranillo en los vinos tintos. Sin embargo, aquel Peñascal ya adivinó hace más de un cuarto de siglo las condiciones que determinan la calidad, el suelo avaro, el sol cruel, las noches frescas de las tierras de Valladolid, el corazón de Castilla y León. No en vano la historia de la bodega, de la casa madre malagueña, una de las más antiguas de España, le ha proporcionado una larga experiencia, desde 1876, y esquejes robustos en las regiones vitivinícolas más prestigiosas de España, que han dado como fruto las otras bodegas que componen el grupo: Viña Mayor, en la Ribera del Duero, y Bodegas Palacio, en la Denominación de Origen Rioja, donde cuenta con una bodega-hotel ejemplar para esa actual forma de viaje, de conocimiento y de disfrute que llamamos enoturismo.

Viñas nuevas, vinos maduros

La bodega castellana, Peñascal, se alimenta en los alrededores de Villaverde de Medina, en un pago espectacular, Caserío de Dueñas, casi 400 has. de las que ya hay plantadas más de 300 has. de viñedo en las que se han llevado a cabo exhaustivos estudios del terreno para determinar la mejor adaptación de cada variedad.

Los viñedos se han plantado con clones certificados de alta calidad y madera seleccionada de cepas viejas. Una plantación en marco rectangular para cultivo en espaldera, con una densidad de plantación más elevada, permite obtener un menor rendimiento por cepa y, finalmente, una uva de máxima calidad.

Los suelos variados, arenosos, arcillosos o pétreos, en colinas, en laderas con diferente orientación determinan microclimas sensiblemente diversos. De ahí que, con el cuidado puntilloso que merecen las uvas, vegetan

BODEGA PEÑASCAL

Del Duero al mundo

La historia de las centenarias bodegas Hijos de Antonio Barceló comenzó aquí, en Castilla y León, hace más de un cuarto de siglo. Hoy sus bodegas se asientan en las regiones españolas más prestigiosas: Rioja, Ribera del Duero, y sus nuevos proyectos en Toro y Rueda, plantaciones ya florecientes que garantizan el futuro. Sus vinos son protagonistas de la transformación de la enología española.

¿Viajan bien los vinos? ¿Pierden algo en su periplo desde la cepa y la bodega a la copa en otras latitudes? Esta pregunta, que fue tema de sesudas conferencias hasta hace pocos años, se ha resuelto en el campo de lo real, en la práctica. Hoy, tanto la buena elaboración de los vinos modernos -su estabilidad- como la mejora del transporte -los mullidos amortiguadores, los contenedores perfectamente aislados y climatizados- garantizan que el vino llegue íntegro e impecable a las

mesas de las antípodas.

De ese modo, Peñascal, la obra más internacional de las bodegas Hijos de Antonio Barceló, nace en la Tierra de Castilla y León y se sitúa en los escaparates de 39 países, en 35 estados norteamericanos, sin perder más que un detalle fundamental: la tilde que sobre la letra ñe lo bautizó hace treinta años como Peñascal, nombre que los afamó en el mercado nacional, entre los exigentes conocedores del propio vecindario.



Aquí es la tierra quien diseña el vino, quien define la plantación, quien reclama el agua, quien marca los tiempos de la vendimia y la elaboración. El equipo escucha atento y, con sabiduría, atiende sus caprichos y cubre sus necesidades. El vino es el premio.

en el territorio más adecuado a cada variedad, se vendimian por tipos, clones y parcelas en el momento idóneo, cuando revelan la perfecta madurez, y se vinifican en pequeños depósitos, para extraer la mejor esencia de cada pago, sus cualidades más relevantes. Después, en la bodega moderna de Laguna de Duero viene la selección varietal, el ensamblaje de esas características, azúcar, acidez, viveza, hasta componer vinos redondos de las variedades locales más importantes, las que cubren la mayor extensión del viñedo, Tempranillo y Verdejo, o con el toque pícaro de una sorpresa complementaria, de Cabernet Sauvignon, de Merlot, de Syrah o, en los blancos, Sauvignon y Chardonnay, todas ellas de máxima calidad. Y así nace la línea Peñascal que viajará a cuatro continen-

tes. Vinos que son el resultado de un concienzudo proyecto de integración vertical, es decir, un control minucioso a través de todos los pasos del proceso, desde la tierra y la uva hasta el vestido, el etiquetado de cada partida.

Integración vertical del viñedo

Un cuidado que sólo permite la estructura empresarial al estilo château, la atención personal, directa, por parte de los máximos rectores, con Carlos Barceló al frente, la elaboración con uvas propias, la plantación de clones elegidos con sabiduría, tal como revela el mimo que en ellas pone el equipo joven, entusiasta, seleccionado tanto por su conocimiento como por su amor al terruño, a la vid.

Algo que se revela en la contemplación del campo, en las espalderas bien orientadas que se pueden regar por sectores, cuando el inclemente verano castellano lo requiere, en la restauración de la vieja casa de labor que va cobrando vida, vitalidad, con un respetuoso proyecto arquitectónico que revive el esplendor de la piedra, la calidez de la madera y el alma de lo que fue una finca activa, dinámica, productiva. Hoy, más que nunca. Cuando la restauración esté concluida, Caserío de Dueñas contará, en la casona principal, con unas habitaciones para acoger a los visitantes. Ahora, desde el campanario de la capilla, las cigüeñas y las palomas contemplan las transformaciones, los tejados nuevos, los viñedos verdes, ocres o rojizos a lo largo de los meses.

Lo que sin duda añoran es catar el resultado de la ingente labor, el vino que reposa en la botella y que se luce en la copa. Por ejemplo, el Peñascal Tempranillo 2000 al que seis meses en bodega de roble americano y su posterior reposo en botella han regalado, según definen los expertos, un brillante color entre rubí y cereza, un intenso aroma de frutillos de bosque como arándanos o moras, con destellos de vainilla, por las maderas jóvenes, y un equilibrado paladar, pleno, frutal, maduro. O, en otra línea, el joven Sauvignon Blanc 2002, dorado pálido, con elegantes tonos verdosos a la vista. Una explosión de sensualidad tropical y un elegante fondo de boj en la nariz, además de una fina combinación de frutas y flores en la boca.

Vinos que volarán más alto que las palomas, más lejos que las cigüeñas.



BODEGAS PEÑASCAL

Ctra. Valladolid-Segovia N 601, 3 km
47140 Laguna de Duero (Valladolid)
Tel. 914 75 63 13 Fax 914 76 37 13
www.barcelo.es
barcelo@barcelo.es

OFICINAS COMERCIALES

Hijos de Antonio Barceló, S.A.
C/ Julián Camarillo, 6 A Bajo
28037 Madrid
Tel. 91 475 63 13 Fax 91 476 37 13
www.barcelo.es
e-mail: barcelo@habarcelo.es



Alentejo

Retorno a

las raíces

Desde antaño, al terminar el trabajo, los hombres se encuentran en la plaza del pueblo para charlar un rato. El tiempo parece haberse detenido en el Alentejo, esa extensa región al sur de Portugal.



«PORCOS PRETOS»

En España se llama *Pata Negra*, *porco preto* en Portugal. Estos cerdos semisalvajes de pezuñas negras llevan una vida paradisíaca en el montado, esa zona de suaves colinas al sureste del Alentejo: respiran un aire fresco, morderían hierbas aromáticas y, entre noviembre y marzo, se llenan la barriga con las bellotas de las innumerables encinas. Desde hace unos años, algunas pequeñas empresas artesanas elaboran los jamones a la manera española: los dejan "sudar" y madurar secándose al aire durante más de dos años. Sobre todo los jamones con denominación de origen controlado (*Presunto de Barrancos D.O.P.*) pueden compararse perfectamente con las calidades superiores de Extremadura. Esta producción de jamón, tan pequeña como delicada, colabora al igual que la corchera al mantenimiento de este singular paisaje de sabana.

Por el camino de Barrancos, en el rincón más oriental del Alentejo, esa tierra de nadie que ya no es del todo Portugal, pero seguro que no es España, al caer la noche no se veía ningún otro coche ni ninguna otra persona durante más de media hora, aunque a cambio, cada vez más alcornoques. "Pero cuidado," decía el vinicultor Luis Duarte el otro día, "aunque estés convencido de estar completamente solo, seguro que hay unos ojos que te observan." Él lo sabe muy bien, pues de joven solía buscar un lugar tranquilo con alguna chica en las colinas cercanas a su pueblo. Y al día siguiente, la mujer del panadero le tomaba el pelo con la pregunta: "¿Qué hacías ayer con Gracinda entre las matas de lavanda y los alcornoques?"

Los alcornoques son árboles perfectos. Pueblan las suaves colinas como arrojados por la mano de un hechicero, manteniéndose a una respetuosa distancia el uno del otro. A través de sus copas, redondas y ralas, el sol lanza divertidas bolas de sombra sobre los prados. Las gentes llaman montado a esta tierra que recuerda a la sabana y que acaricia el alma como un trago de buen vino. Américo Amorim, allí el rey del corcho - aunque oriundo del lejano Oporto -, reina sobre 17.000 hectáreas con cientos de miles de alcornoques, que le resultan triplemente útiles: por una parte, producen la materia prima para la producción de los corchos que tapan las botellas en más de medio mundo. En segundo lugar, son el hábitat ideal para las perdices y conejos que a este empresario tanto le gusta cazar. Y en tercer lugar, posee algunos miles de esos famosos pequeños y oscuros cerdos del Alentejo, que aquí se llaman *porcos pretos*, a los que tanto les gustan las bellotas. Para que no les falten, cada dos cerdos comparten hasta 5 hectáreas de tierra.

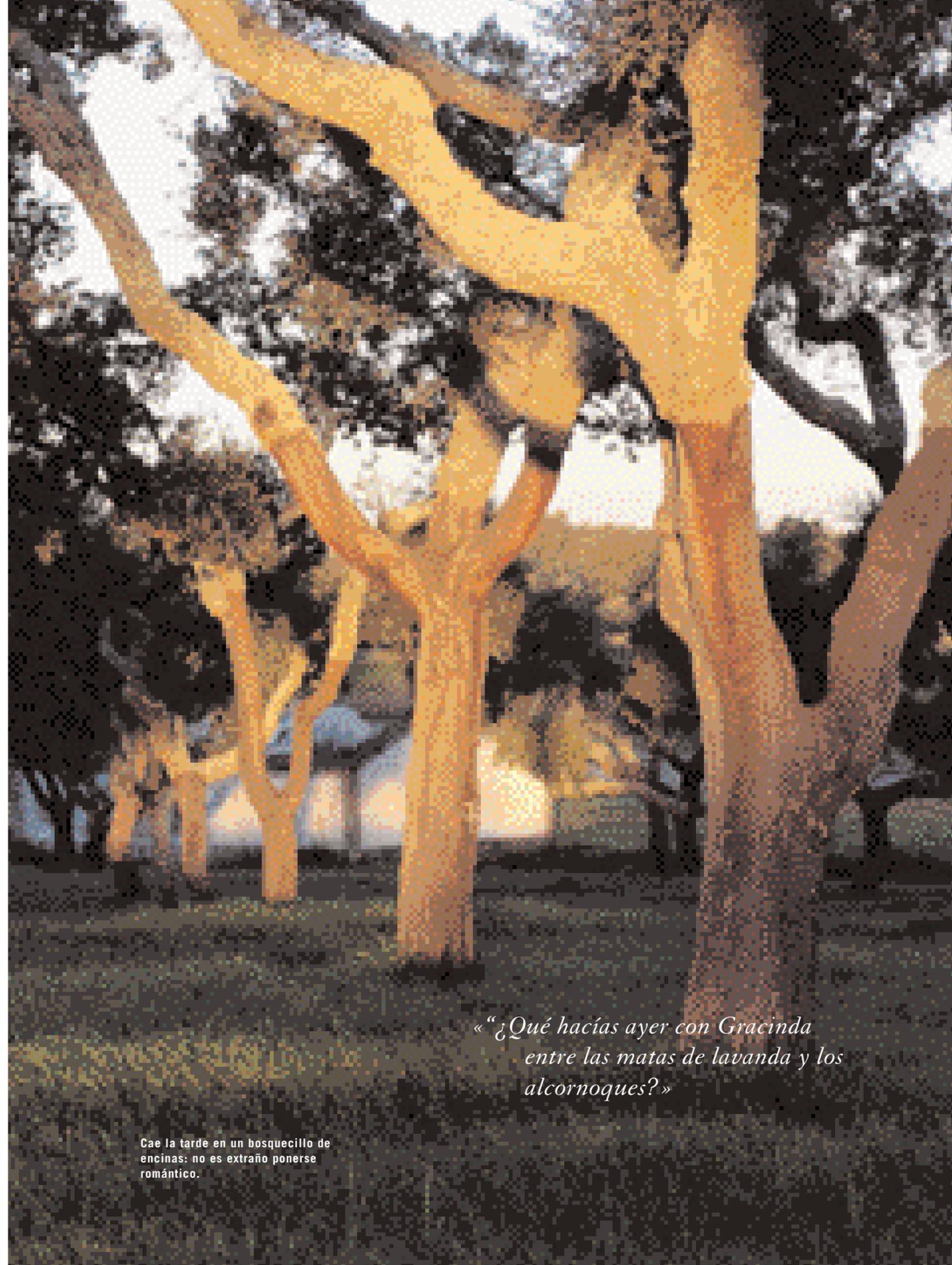
En el pequeño pueblo de Barrancos, situado junto a la frontera española, Américo Amorim produce jamones maravillosos en una pequeña empresa artesana. Tienen una denominación de origen protegida: *Presunto de Barrancos D.O.P.* Los jamones se secan al aire durante un máximo de 30 meses. Para entonces han perdido más de un 30 por

ciento de su peso inicial y poseen un sabor a nuez tan delicado, al menos, como los famosos jamones de pata negra del otro lado de la frontera. "Durante los meses de invierno, cuando los cerdos comen bellotas, se ven por aquí muchos transportes de animales de España. Compran cerdos negros vivos, que luego elaboran en España para producir jamones...", relata Gonçalo Mendes, el gerente de producción, con una sonrisa elocuente. Además, en su empresa no sólo se secan jamones, sino también otras partes nobles del cerdo, por ejemplo, el cuello o la paletilla. Se llaman *paiola*, *paio do lombo* y *cupita*, y se deshacen en la lengua como si fueran de mantequilla.

Nélia Neves Valério, que vive en Barrancos y vela por la calidad de las especialidades porcinas secadas al aire, lo tiene claro: "Este pueblo es un poquito como España, sólo que mejor. Debería usted venir a la feria, a finales de agosto." Esta pequeña ciudad de 2.000 habitantes recibe entonces durante cuatro días a 30.000 aficionados: es el único lugar de Portugal donde se matan los toros, a la manera española. "Sólo que aquí prescindimos de la parte más ordinaria de la corrida española, en la que el picador maltrata al toro desde el caballo. Esto no respondería a nuestra idea de arte e alegría, explica.

La catedral de la cocina campesina

El arte de hacer con nada algo extraordinariamente sabroso: sólo se necesitan algunos pedazos de pan duro que se moja con agua, después se sala y, tras un día de reposo bajo un paño húmedo, se fríe en aceite con mucho ajo. Son las legendarias migas, un acompañamiento perfecto para un salchichón rústico. Las sirven en Évora, por ejemplo, en el "Fialho", que por fuera ni siquiera parece un local. Se trata de una casa humilde, de un piso, pintada de amarillo hasta la altura de la rodilla, igual que las demás casas de esa calle. La primera habitación es un bar normal y corriente. Hay que buscar el paso que lleva al comedor, amueblado con rústica sencillez.



«¿Qué hacías ayer con Gracinda entre las matas de lavanda y los alcornoques?»

Cae la tarde en un bosquecillo de encinas: no es extraño ponerse romántico.

Los emigrantes que vuelven a visitar su patria tras diez años o más, lo encuentran todo tal y como lo recuerdan.



Amanecer en el casco antiguo de Estremoz.

Dicen que cuando José Saramago, premio Nóbel de literatura, va al Alentejo, siempre come ahí porque es donde siente el alma culinaria de la región. Amor y Gabriel Fialho han convertido la taberna de su padre en una catedral de la cocina regional, precisamente por no haber cambiado casi nada. Es uno de esos locales donde los emigrantes que vuelven a su patria tras diez años o más, lo encuentran todo tal y como lo recuerdan. Amor Fialho sirve de primero orelha de porco, oreja de cerdo en salsa de vinagre, y discute con uno de los clientes sobre la preparación correcta de la rexina, un plato hecho de trozos de hígado, riñones y cuello de cerdo, hervidos en un caldo de sangre de cerdo, vino, cominos y laurel. En la mesa de al lado están celebrando un cumpleaños: ancianos y ancianas con la piel curtida por el sol, vestidos de domingo, con sencillez. Las mujeres llevan faldas largas oscuras, los hombres, camisas blancas y batas oscuras, los sombreros los han depositado ordenadamente en el guardarropa, uno al lado del otro. Durante la comida apenas hablan, entre los platos se pronuncian breves discursos en los que los oradores se quedan sentados y captan la atención de los demás comensales precisamente por hablar de forma tan queda y circunspecta. “Cuando se ve una reunión así en el Alentejo, a primera vista es difícil saber si se trata de una celebración o un duelo,” explica el vecino de mesa.

El redescubrimiento de la Alicante Bouschet

Luis Duarte, bodeguero de la finca vinícola Herdade do Esporão en Reguengos de Monsaraz, un pueblo donde en verano el calor abrasador se desparrama sobre las cepas, sonríe al pensar en la velada anterior. Tuvo la oportunidad de beber un Garrafeira del 87 de la Quinta do Carmo. “Un vino maravilloso, maduro, jugoso, fresco”, se entusiasma. A continuación, nos explica ese milagro: “Este vino fue hecho antes de que los Rothschild de Château Lafite se hicieran cargo de la finca y lo modernizaran todo. Este Garrafeira del 87 aún es un gran vino clásico del Alentejo, vinificado cien por cien de uva Alicante

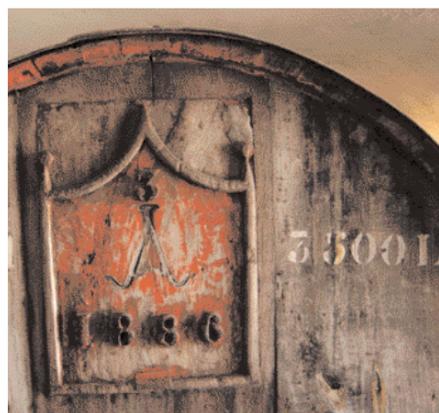
ESPERANZA EN EL ALENTEJO

“Mira ese chico delgaducho que no tiene más de diez amargos años sobre sus espaldas, una personita que mirando los árboles, más bien los ve como escondites para nidos de pájaros que como suministradores de corcho, bellotas y aceitunas. Es una injusticia que se tenga que levantar aún de noche para recorrer medio dormido y con el estómago vacío el largo camino hacia el trabajo, que dura hasta que se pone el sol, de nuevo de noche cuando vuelve, reventado por los esfuerzos que casi podrían llamarse una lucha a muerte.” Nadie ha escrito sobre el destino de los jornaleros con más énfasis que José Saramago, premio Nóbel de literatura, en la figura del muchacho de diez años João Mau-Tempo, que rotura las áridas tierras de su señor hasta no poder abrir la mano de tanto agarrar la azada. El libro describe la miserable vida de una familia de trabajadores del campo a lo largo de cuatro generaciones. No obstante, Saramago lo ha titulado Esperanza en el Alentejo. Porque la esperanza es la última que muere. Y llegó la liberación en abril de 1974. Una emisora de radio católica emitió una triste cancioncilla prohibida como señal secreta para iniciar la revuelta, provocando la caída del régimen del dictador Salazar. “Grândola, vila morena” se llama la canción. El cantante José Alfonso canta la tristeza de un pueblo del Alentejo, tostado por el sol. La Revolución de los Claveles, en la que no se disparó ni un solo tiro y en la que el pueblo le metía claveles en los fusiles a los soldados, sacó a las gentes de un letargo que había durado muchos siglos. Con la euforia del cambio y radicalizados por activistas socialistas, los trabajadores del campo ocuparon los inmensos latifundios de sus señores y fundaron cooperativas. El banquero lisboeta José Roquette perdió su finca de 1.800 hectáreas en Reguengos de Monsaraz. Cuando le devolvieron 600 hectáreas cinco años después, fundó la finca vinícola Herdade do Esporão, hoy una de las fincas superiores del Alentejo. En la luminosa y

blanca casa señorial recién construida, con frescos suelos de piedra y muebles oscuros, visitantes de todo el mundo disfrutan de vinos de primer rango, como por ejemplo el tinto Esporão Private Selection, para acompañar los más exquisitos platos del Alentejo, mientras dejan vagar la mirada por encima de un infinito mar de vides. Hace ya mucho que el aristócrata Roquette, que fue también presidente del club de fútbol Sporting de Lisboa, vuelve a ser señor de una de sus 1.800 hectáreas. El sueño de los campesinos de una prosperidad colectiva no se ha cumplido. La falta de capital, la falta de conocimientos y la bajada de los precios de los cereales pudieron con el resto. Como testigos de otros tiempos, los silos de cereales, vacíos y en ruinas, se yerguen hacia el cielo. Actualmente se ve la viticultura como la gran esperanza del Alentejo. Pero quien quiera ser viticultor, necesitará capital. De éste disponen sobre todo los foráneos pudientes instalados allí y, naturalmente, los viejos señores. Y sin embargo, parece que los viejos latifundistas han aprendido de la Historia. Muchos se enorgullecen de aspirar a un desarrollo duradero del Alentejo. José Roquette, entre tanto, también ha empezado a producir queso de oveja y excelentes aceites de oliva, especialmente los varietales de Gallega y Cordoril. ¿Y los campesinos? Ya no son jornaleros, sino trabajadores mal pagados. Los viejos, sentados con sus gorras de visera y batas oscuras intemporales, como siempre a la sombra de los plátanos del pueblo de Reguengos de Montaraz, esperan el fresco de la noche. Al relatar su pasado de jornaleros, cuando a algunos de ellos les iba algo mejor que al personaje João Mau-Tempo, cuando vivían en casas sin luz ni agua corriente, dan la impresión de haber nacido en la Edad Media. Pero desde entonces no han pasado ni cuarenta años. Bajo el resplandeciente sol del Alentejo, en el que todo parece quedarse parado, algo se ha movido –para bien.



Almuerzo junto a los viñedos tras un día de caza en Evoramonte.



LAS BODEGAS Y SUS VINOS

João Portugal Ramos, Estremoz
Marquês de Borba Reserva
Vila Santa

Quinta do Mouro, Estremoz
Quinta do Mouro

Herdade do Esporão, Reguengos de Monsaraz
Esporão Reserva (tinto y blanco)
Esporão Private Selection (tinto y blanco)

Cortes de Cima, Vidigueira
Incógnito
Cortes de Cima Reserva

Tapada do Chaves, Portalegre
Tapada do Chaves Reserva

Herdade do Mouchão, Sousel
Mouchão

José de Sousa Casa Agrícola, Reguengos de Monsaraz
José de Sousa Mayor

Jorge d'Avillez, Portalegre
D'Avillez Garrafeira Tinto

Herdade dos Coelheiros, Arraiolos
Tapada de Coelheiros Garrafeira Tinto

Quinta do Carmo, Estremoz
Quinta do Carmo

Bouschet, pisada con los pies en pilas de piedra abiertas.”

¿Alicante Bouschet? ¿Esa uva de pulpa roja que produce un jugo profundamente negro, que tiñe la piel como si fuera tinta? ¿Esa variedad de uva que se cultiva sobre todo en el norte de África y que emplean las macrobodegas de toda Europa para oscurecer el color de los vinillos que les hayan salido demasiado y claros y demasiado delgados? Luis Duarte vuelve a sonreír. “Bueno, ya sé que la Alicante Bouschet tiene mala fama”, dice. “Pero es inmerecida. Aquí, en el Alentejo, las viejas cepas de Alicante-Bouschet pueden producir vinos magníficos. Vinos que no sólo son oscuros sino también llenos, frutales, carnosos y, sobre todo, con gran capacidad de guarda. Quizá cada variedad tenga su terruño, donde es capaz de grandes cosas. Y para la Alicante Bouschet, es el Alentejo.”

Lo que cuenta Luis Duarte da que pensar. Gracias a las técnicas modernas, en los últimos años han surgido en el Alentejo diversos vinos de formato internacional. Pero para hacer vinos del Alentejo verdaderamente grandes e individuales, los vinicultores quizá deban volver a sus raíces. Posiblemente antaño se hiciera todo bien, pero el calor sofocante, que podía penetrar sin impedimento hasta los tanques de fermentación y las barricas, les desbarató los planes. Y sin embargo, hace cien años, las ricas y nobles familias de Lisboa, en las ocasiones especiales, bebían respetuosamente un Borba o un Reguengos. Esto quiere decir que los vinos del Alentejo entonces debían ser tan buenos que nadie pedía Burdeos ni Borgoña, aunque indudablemente se lo hubieran podido permitir en esos círculos. Algunos vinicultores superiores ya han tomado el camino de regreso hacia las viejas tradiciones, pero con el saber actual. La Casa José Maria da Fonseca vuelve a fermentar el vino José de Sousa Mayor en una preciosa bodega tradicional al borde de Reguengos de Monsaraz, en 140 ánforas de barro con una capacidad de hasta 1.800 litros. Nadie sabe quién ni cuándo se fabricaron estos recipientes, pero ahí están como testigos de otro tiempo, que sólo esperaban que se volvieran a descubrir sus mágicas capacidades.

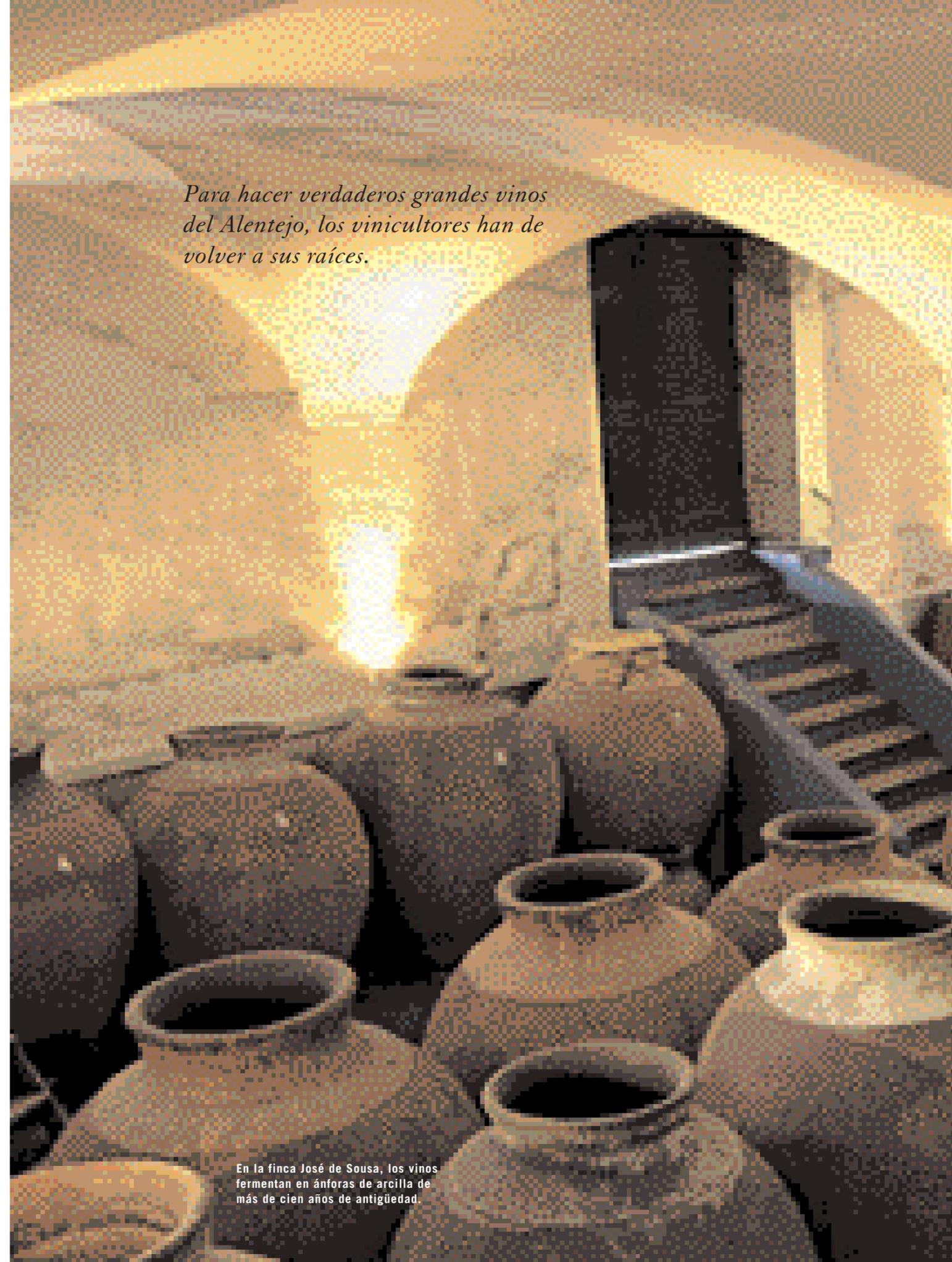
Luego están todos esos vinicultores que vuelven a construir lagares, es decir, pilas de piedra de granito o de mármol de la región para pisar la uva con los pies descalzos como antaño, con el fin de sacarle así, con exactamente la presión adecuada, lo mejor de los hollejos. Hace diez años se destruyeron estos lagares por todo el país con martillos de aire comprimido, para sustituirlos por modernos tanques de acero. Ahora están reconquistando su antiguo puesto.

Competencia para los vinos del Douro

Por la noche, ante otra excelente cena, esta vez en el restaurante “São Rosas”, situado frente al castillo, muy alto por encima del casco histórico de Estremoz, investigamos las diferencias de terruño del Alentejo en el ejemplo de dos vinos. El Incógnito 2000 de Cortes de Cima procede de Vidigueira, en el profundo sur del Alentejo. Lo que han logrado el danés Hans Kristian Jørgensen y su mujer californiana, Carrie, es un concentrado licoroso, con aromas especiados de roble y con un 14,5 por ciento de alcohol, un vino con una dimensión casi australiana. A unos 150 km al Norte está Portalegre, la Denominación con temperaturas más frescas del Alentejo. Allí las uvas maduran a 500 m sobre el mar. Y efectivamente: el Vinho Tinto 2000 de la cooperativa de Portalegre se muestra mucho más sutil y más finamente articulado. Ambos vinos demuestran que, por diferente que sea su estilo, los mejores vinos del Alentejo pueden competir perfectamente con los del Douro, aunque los orgullosos “lores del vino” del Norte aún no lo quieran reconocer.

TEXTO: THOMAS VATERLAUS
(thomas.vaterlaus@vinum.info)
FOTOS: HEINZ HEBEISEN
(heinz.hebeisen@vinum.info)

Para hacer verdaderos grandes vinos del Alentejo, los vinicultores han de volver a sus raíces.



En la finca José de Sousa, los vinos fermentan en ánforas de arcilla de más de cien años de antigüedad.

LAS MEJORES DIRECCIONES DEL VINO

FINCAS VINÍCOLAS

Herdade do Esporão
Apartado 31
P-7200 Reguengos de Monsaraz
Tel. +351-266-50 92 80
Fax +351-266-51 97 53
www.esporao.com

Esta inmensa finca dispone de una casa señorial decorada con mucho gusto, con un excelente restaurante construido a la manera tradicional (suelos de piedra, paredes blanqueadas, techos encañizados). La conocida cocinera Júlia Gaspar Vinagre es la responsable de su creativa «nueva cocina del Alentejo». Además posee una bonita sala de catas y una tienda donde también venden aceite de oliva y queso de oveja.

Casa Agrícola José de Sousa Rosado Fernandes
Rua de Mourão, n.º 1
P-7200 Reguengos de Monsaraz
Tel. +351-266-50 27 29

Antiquísima bodega del Alentejo cuidadosamente restaurada, pintada de blanco con rebordes azules. Desde hace algún tiempo, José María da Fonseca vuelve a fermentar el vino en unas ánforas de arcilla de más de cien años. Visita sólo con cita previa.

João Portugal Ramos Vinhos Monte do Serrado Pinheiro – Santa Maria
P-7100 Estremoz
Tel. +351-268-33 99 10
Fax +351-268-33 99 18

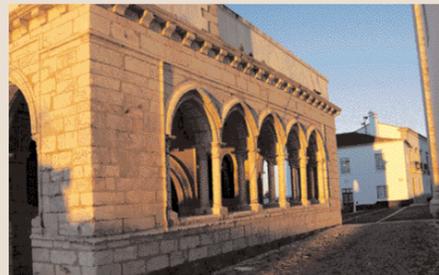
João Portugal Ramos es el impulsor de la prosperidad del vino en el Alentejo. Su vino superior es el Marquês de Borba Reserva. Vista sólo con cita previa.

Herdade do Mouchão
Ann W. Reynolds & Emily F. Richardson
Casa Branca
P-7470 Sousel
Tel. +351-268-53 92 28
Fax +351-268-53 92 93

Una empresa familiar muy interesante con 32 hectáreas de viñedos. Prestan especial atención a la variedad tradicional Alicante Bouschet. Visitas sólo con cita previa.

Rota dos Vinhos do Alentejo
Praça Joaquim António de Aguiar, 20–21
Apartado 2146
P-7000 Évora
Tel. +351-266-74 64 98
Fax +351-266-74 66 02
cvralentejo@telepac.pt

Centro de información sobre la viticultura en el Alentejo. Organiza visitas a la bodega. Amplio material de información. En la tienda se pueden comprar vinos de las 29 bodegas de la región, que también se pueden visitar.



Gastronomía (arriba izq. e izq.), tesoros arquitectónicos (arriba izq. y arriba dcha.) y artesanía (arriba) en Estremoz.



HOTELES Y RESTAURANTES

HOTELES

Pousada da Rainha Santa Isabel
Largo D. Diniz
Castelo de Estremoz
P-7100 Estremoz
Tel. +351-268-33 20 75
Fax +351-268-33 20 79

Este castillo medieval domina desde muy alto la pequeña y pintoresca localidad. Allí murió en 1336 la infanta Dona Isabel, que más tarde fue venerada como reina santa, y en 1497 Vasco de Gama recibió el mando de la flota que le habría de llevar a la India.

Pousada dos Lóios
P-7000 Évora
Tel. +351-266-70 40 51
Fax +351-266-70 72 48

Situada en el centro histórico de Évora, directamente junto a la catedral de estilo gótico primitivo y del templo romano, antaño fue convento. Las habitaciones son las antiguas celdas de los monjes.

Albergaria Solar de Monfalim
Largo da Misericórdia, 1
P-7000 Évora
Tel. +351-266-75 00 00
Fax +351-266-74 23 67
www.monfalimtur.pt

Palacio urbano del siglo XVI, decorado con mucho gusto con antigüedades regionales. Es hotel desde 1892.

Pousada de São Francisco
P-7800 Beja
Tel. +351-284-32 84 41
Fax +351-284-32 91 43

Esta pousada, que antiguamente fue un convento de franciscanos, está considerada como una de las más bellas de todo Portugal.

Hotel Convento de São Paulo
Aldeia da Serra
P-7170 Redondo
Tel. +351-266-98 91 60
Fax +351-266-99 91 04
hotelconvspaulo@mail.telepac.pt

Un convento del siglo XII, situado en un entorno bellissimo en las estribaciones de la Serra d'Ossa. Mosaicos típicos de un total de 54.000 azulejos. La sala abovedada que hoy sirve de comedor era el refectorio.

RESTAURANTES

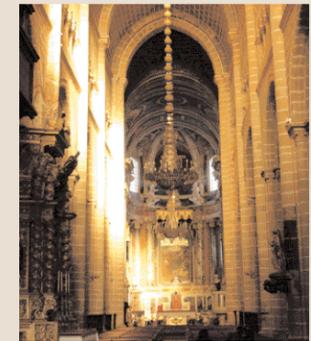
São Rosas
Largo D. Dinis, 11
P-7100 Estremoz
Tel. +351-268-33 33 45
Un agradable restaurante decorado con autenticidad en el barrio del castillo, dominando la ciudad. Directamente enfrente de la pousada; cocina tradicional.

Fialho
Travessa das Mascarenhas, 14
P-7000 Évora
Tel. +351-266-70 30 79
Fax +351-266-74 48 73
Intemporal es su ambiente rural y espléndida la cocina sin florituras, enteramente centrada en los platos auténticos del Alentejo.

Bolota Castanha
Quinta das Janelas Verdes
P-7350 Terragem
Tel. +351-268-65 74 01
Fax +351-268-65 75 04
bolota@mail.telepac.pt
La cocinera Júlia Gaspar Vinagre sabe cómo reinterpretar la cocina campesina del Alentejo con ideas propias.

DE ESPECIAL INTERÉS
Barrancarnes, Transformação Artesanal
Eiras Altas, Apartado 2
P-7230 Barrancos
Tel. +351-285-95 85 30
Fax +351-285-95 85 31
barrancarnes@mail.telepac.pt

Empresa cárnica artesanal productora de jamón (presunto) de cerdos negros (porcos pretos), que se alimentan de las bellotas de las innumerables encinas del Alentejo. También tienen otros embutidos excelentes (paiola, paio do lombo, cupita, etc).



Catedral e Museu de Arte Sacra e Claustro
Largo Marquês Marialva
P-7000 Évora

La catedral, de estilo románico y sobre todo gótico primitivo, en su interior es de una impresionante austeridad. La torre sur de la iglesia alberga el Museo de Arte Sacra e Claustro. Allí se encuentra el órgano de iglesia más antiguo de Europa y también excelentes trabajos de orfebrería y esmalte de los siglos XVI y XVII. Abierto de martes a domingo de 9 a 12 y de 14 a 17 h.

Museu da Tapeçaria de Portalegre Guy Fino
Palácio Castelo Branco
Rua da Figueira, n.º 9
P-7300 Portalegre
Tel. +351-245-30 79 80
Fax +351-245-33 70 16

Tapices de gran valor con motivos de artistas de renombre portugueses e internacionales. Las alfombras tradicionales, por el contrario, se encuentran en las pequeñas empresas de Arraoiolos, a 20 km al norte de Évora. Los tapetes decorados con punto de cruz a menudo presentan motivos florales. Las alfombras de Mértola, con sus ornamentos sencillos de inspiración oriental, recuerdan el pasado islámico de esta pequeña localidad en el sur del Alentejo.



El Alentejo se extiende desde el Atlántico hasta España.



Los viñedos de Chipre son parte de un cultivo integrado intacto y se sitúan a alturas de hasta 1.500 metros sobre el mar.



Cabernet, y de un país vinícola que ya tiene tantas variedades propias? Para contestar directamente: Sí, era realmente necesario. Sophocles Vlassides se llama el vinicultor. Tiene 32 años y estudió enología en la prestigiosa Universidad de Davis en California. Volvió a Chipre en 1998, trabajó como asesor y luego fundó su propia empresa, una «winery de garaje» según el modelo californiano. Pero su Cabernet Sauvignon de 1999 presenta todas las características de un vino clásico de Burdeos: especiado, con aromas de bayas y estructura carnosa y densa. Esta isla sin duda necesita tales vinos, tras haber descansado durante demasiado tiempo sobre la empolvada fama de su historia vinícola, que data de hace 4.000 años. Estos vinos abren puertas. De repente se despierta el interés por esta nueva generación de vinicultores chipriotas y sus misteriosos terruños en la sierra de Tróodos, donde la uva madura la vertiginosa altura de hasta 1.500 metros sobre el mar...

Paisaje originario del vino

Las playas de Paphos no son muy distintas a las de Creta o Malta o cualquier otro lugar donde se ha instalado el turismo de masas. Mucho cemento, mucho asfalto. A las once de la mañana ya empieza a molestar el rubio animador del hotel con su excelente humor. «¿Quieres participar en mi ballet acuático como doble de Frank Sinatra?» Lo que me faltaba. En el bar de la playa, el hombre que hay detrás de la barra me recomienda un vino local llamado Blonde Lady. Sabe dulce e insignificante. ¿Dónde está ese milagro del vino chipriota?

Bueno, incluso se llega a vislumbrar: tras la

CHIPRE

La isla del tesoro

Dicen que la diosa del Amor surgió de la espuma del mar en Chipre. Pero a los amigos del vino les llaman los montes: en la árida sierra de Tróodos, los vinicultores entusiastas hacen unos vinos sorprendentes.

Hay gente que viaja a Chipre por motivos inconcebibles. Uno me acaba de contar que aquí circulan los autobuses antiguos más bonitos del mundo, vehículos de hace 40 años de la marca inglesa Bedford, aún más bonitos que los de Malta. Los amantes de la Antigüedad peregrinan a Paphos para visitar las ruinas de casas romanas con espléndidos mosaicos en el suelo: uno especialmente bien conservado representa a Dionisio con el rey ático Icaro, «el primer mortal que bebió vino». Los sibaritas se en-

tusiasman con la cocina chipriota, que se balancea hábilmente por la estrecha franja entre oriente y occidente. Las recetas tienen nombres de sonido tan exótico como «Imam Bayıldı», que significa «El imán se desmaya». Pero ahora, ¿qué está ocurriendo? Un comerciante de vinos de Europa Central alababa un Cabernet Sauvignon de Chipre, calificándolo de «descubrimiento definitivo». Con la botella encima de la mesa, una pregunta sacrílega planeaba sobre la habitación: ¿Era realmente necesario? ¿Otro

Los vinicultores independientes hoy están entre los pioneros de la viticultura chipriota.



Sophocles Vlassides

LOS PIONEROS

La viticultura chipriota está enteramente en manos de las cuatro grandes bodegas KEO, ETKO, SODAP y LOEL, todas con su sede principal en el puerto de Limassol. Aunque también estos gigantes han hecho mucho en los últimos años en favor de la viticultura de calidad (sobre todo KEO se esfuerza por investigar las variedades autóctonas), actualmente son sobre todo las pequeñas bodegas las que destacan con sus vinos superiores. Veamos una selección:

Linos Winery

Herodotos Herodotou
CY-4750 Omodos
Tel. +357-254-227 00
Fax +357-254-213 54

Amforeas Winery

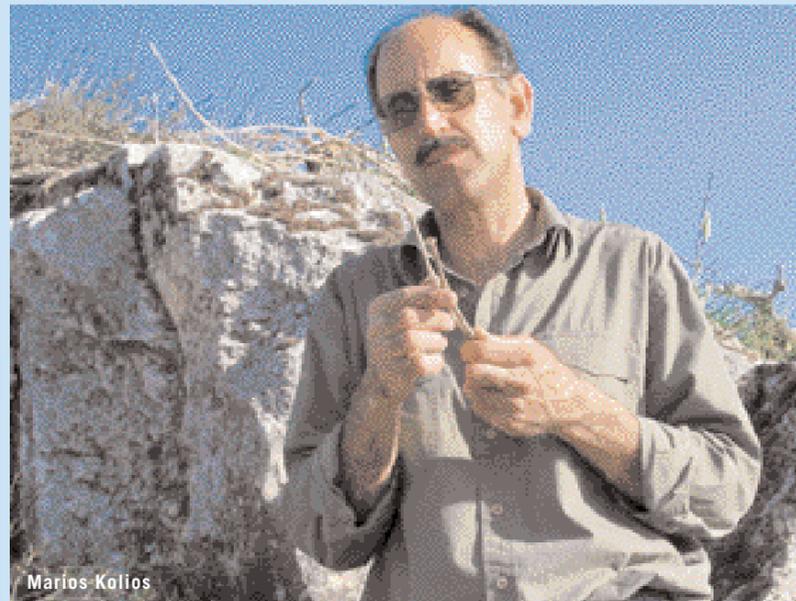
Marios Kolios
Statos-Ayios Fotios
CY-8651 Paphos
Tel. +357-269-321 23
Fax +357-262-206 28
www.koliosvineyards.com

Fikardos Winery

Theodoros Fikardos
CY-8280 Mesoyi junto a Paphos
Tel. +357-269-498 14
Fax +357-269-385 17
fikardos@logos.cy.net
www.fikardoswines.com.cy

Vlassides Winery

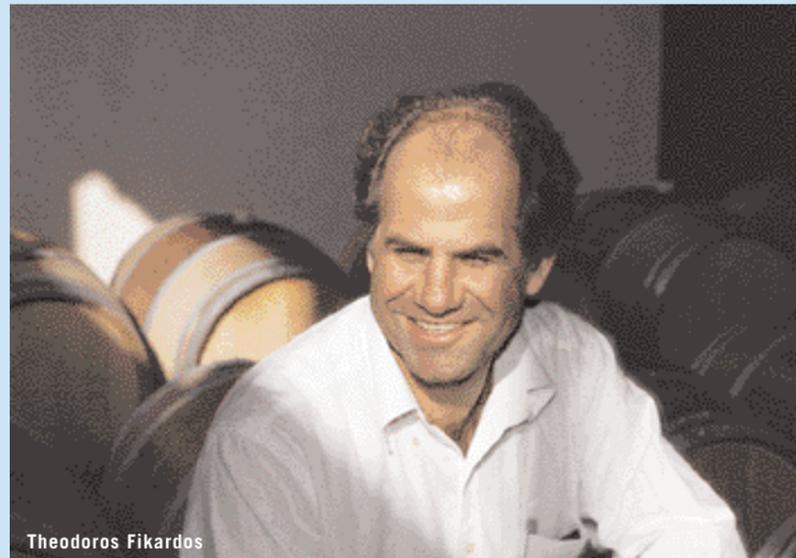
Sophocles Vlassides
CY-4776 Kilani
Tel. +357-253-529 97
Fax +357-253-205 13



Marios Kolios



Herodotos Herodotou



Theodoros Fikardos



Ni siquiera la malvada filoxera logró llegar hasta allí.

estrecha llanura costera relucen los poderosos flancos de la sierra de Tróodos en un azul gris inescrutable. ¡En marcha! Las carreteras pronto empiezan a ser tan estrechas, que ya no supone ningún problema conducir por la izquierda. El Chipre del interior es un mundo de nudosos pinos, moreras y algarrobos. Entre ellos, arbustos y matas espinosas. Y cepas, plantadas sobre suelos calcáreos tan claros que reflejan la luz del sol. Las pequeñas terrazas apenas se distinguen de la escasa vegetación. Muy alto, en el aire, un buitro vuela describiendo círculos. Paisaje originario del vino, ecológicamente tan múltiple como casi ningún otro en Europa. Además, como las vides maduran en viñedos a distintas alturas (entre 250 y 1.500 metros sobre el mar), la cosecha dura aquí desde mediados de julio hasta mediados de noviembre.

Puede que en otros lugares no haya suficientes posibilidades para producir vinos superiores, pero en la sierra de Tróodos las cosas buenas casi son demasiadas. Aunque eso sí, el vinicultor necesita una intuición especial para saber qué variedad madurará mejor en qué viñedo. A esto se suma que la sierra de Tróodos es un mundo aislado; aislado de las preferencias de los gurús del vino, pero también y durante mucho tiempo, de los nuevos conocimientos y técnicas enológicas. Ni siquiera la filoxera logró llegar hasta aquí. Así, la uva tiene el privilegio de madurar sobre cepas de raíz auténtica.

...y festejaron durante 40 días

Quizá el más bello de los pintorescos pueblos de la sierra de Tróodos sea el de Ómodos, a 800 metros sobre el mar. La plaza del pueblo, jalonada de moreras, es una de las más bellas de toda la isla; pero ya hace tiempo que los turoperadores la han descubierto. Sobre un saliente, domina el pueblo la Linos Winery de Herodotos Herodotou. Su familia hace vino en el pueblo para el consumo propio desde 1825. Este vinicultor de 60 años ha pasado a formar parte de la historia local porque fue jefe de la policía secreta de Limassol durante casi 30 años. En los turbulentos tiempos en que los turcos ocupaban la parte nor-

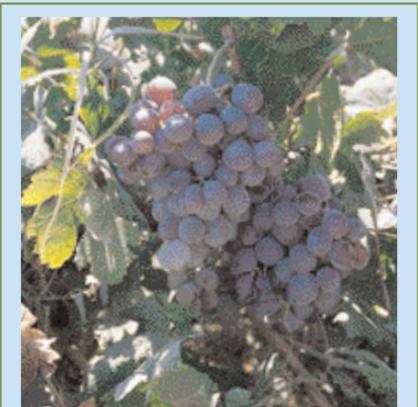
te de la isla, tuvo que disuadir a más de un exaltado dispuesto a atacar a los soldados turcos con su escopeta de caza.

Herodotou vinificó su primer vino en 1987, en sus ratos de ocio. Seis años después se dio de baja del servicio en la policía para ser sólo vinicultor. Actualmente posee junto con sus tres hijos 100 hectáreas de viñedos en la sierra de Tróodos. Vinifican, por ejemplo, el aromático y fresco Linos White, una mezcla de las variedades locales Xynisteri (90%) y Rheinriesling (10%). También los tintos se presentan suaves, elegantes y agradables. Especialmente el Linos Red hecho con las variedades Mavro, Maratheftiko, Garnacha y Mataro. Como Herodotou busca el sabor puro de la fruta, sigue oponiéndose hasta la fecha a la maduración en barrica.

En Chipre, quien hace buen vino tiene muchos amigos. Así, en 1999, con ocasión de la boda del hijo mayor de Herodotou, desfilaron no menos de 6.000 personas para felicitarlo, haciendo honor a un antiguo cuento chipriota: «Y festejaron las bodas durante 40 días y 40 noches...»

Todos quieren Maratheftiko

Quien quiera conocer el futuro del vino chipriota tendrá que viajar al pasado, a Kilani, un diminuto y casi abandonado pueblo de montaña. Allí los viejos, vestidos con trajes grises, están sentados desde por la mañana alrededor del fuego del hogar en el casino que hay en la plaza del pueblo, siempre callados. En los últimos 30 años ya se lo han dicho todo. Al otro lado de la calle está el barbero del pueblo de pie, a sus más de 70 años, ante su oscuro local sin ventanas, con una enorme navaja de afeitar en la mano. Atiende a sus clientes en un sillón de barbero de antes de la guerra. En medio de este escenario casi cinematográfico, el joven Sophocles Vlassides llama la atención inmediatamente. Ha instalado su bodega en la antigua tienda de ultramarinos de su abuelo, que allí vendía de todo, desde dulces hasta papel higiénico. Este hombre de mirada despierta y barba de tres días, tras estudiar en los EE UU, ha elevado el listón un poco más cada año de los seis que lleva haciendo



Triunfos locales

En Chipre aún se plantan 15 variedades de uva autóctonas. También tienen cierta importancia algunas variedades internacionales como Riesling, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Garnacha o Syrah. Especialmente interesantes cualitativamente son estas dos muy antiguas variedades:

Xynisteri

Es la variedad blanca más extendida en Chipre. También se emplea para hacer el vino de postre Comandaria. Con vinificación moderna, produce vinos blancos frescos, frutales y secos, que con sus aromas de flores y hierbas recuerdan a ciertos vinos de la Provenza. La Xynisteri se elabora en varietal y también en cuvées con Sémillon, Riesling o Chardonnay.

Maratheftiko

Varietal tinta autóctona antiquísima con flores exclusivamente femeninas, por lo que esta variedad se planta diseminada en viñedos de cepas Mavro. Es difícil de domesticar, pero tiene un enorme potencial cualitativo. Antaño, el Maratheftiko era casi exclusivamente parte de mezclas, pero desde hace algunos años también se elabora en varietal.



La variedad Maratheftiko es capaz de producir vinos que recuerdan a los Syrah del Ródano.



Los claros y pedregosos suelos calcáreos de la sierra de Tróodos son ideales para la viticultura.

vino. Su Cabernet Sauvignon de la cosecha 2000 incorpora las mejores cualidades de los vinos de Burdeos, mientras que el Syrah de 2002, con su intenso aroma dulce de fruta y notas de tabaco y especias, demuestra que Vlassides también domina el estilo del Nuevo Mundo.

Y eso que sólo está al principio de su camino. Para 2005 piensa construir una bodega nueva y elevar la producción a 60.000 botellas. Pero Vlassides investiga con exhaustividad científica sobre todo el potencial de cada viñedo y de las variedades locales. A la Mavro, la variedad más extendida de Chipre, sencillamente la ha desechado. «Demasiado falta de carácter en su expresión», reza su dura sentencia.

En mucho mayor aprecio tiene a la blanca Xynisteri y a las variedades tintas Lefkada y Maratheftiko, aunque precisamente las dos últimas sean difíciles de domesticar. «El Lefkada desarrolla tanto tanino que hay que vinificarlo con mucho tacto. Y en el caso de la Maratheftiko, tras la floración se le cae parte de los brotes. Si después crecen brotes nuevos, se vendimiarán uvas con grados de maduración muy diferentes», dice Vlassides. Si se lograra corregir ese punto flaco, esta variedad podría producir vinos equiparables a los Syrah de la zona sur del Ródano. A la Maratheftiko, aunque muy pocos vini-

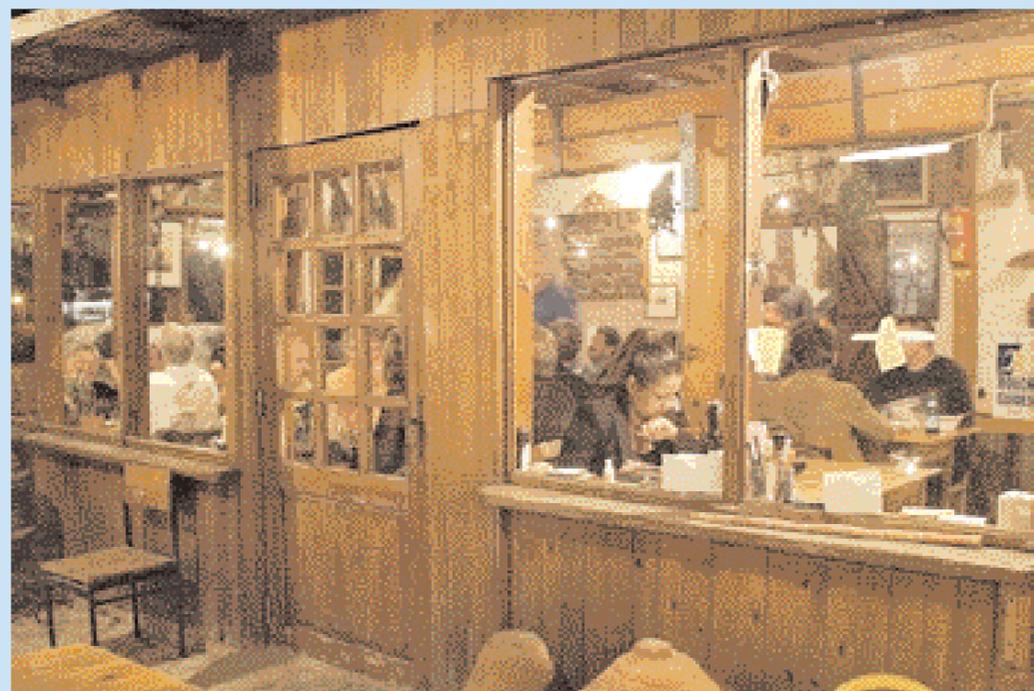
cultores realmente la saben manejar, todos la persiguen. «Un euro y medio costaba el kilo hace dos años, ahora el precio ha subido al doble», dice Marios Kolios, de 40 años de edad, sacudiendo la cabeza y gruñendo: «A crazy price for a crazy grape», una locura de precio para una locura de uva. Kolios busca la suerte con el vino muy arriba, en las montañas. Su bodega Amforeas, en Ayios Fotios, está a unos 1.000 metros sobre el mar, y los viñedos aún están más altos. Desde el restaurante adyacente, donde guisan su mujer y su madre, la mirada se extiende infinita por encima de las abruptas cimas de las montañas. Hasta ahora el clásico Cabernet Sauvignon, de aromas de bayas rojas y pimientos, es el orgullo de Marios Kolios. Pero cuando este hombre delgado y fuerte habla con pasión de sus últimas dos cosechas de Maratheftiko, una sonrisa satisfecha se dibuja en su rostro, bajo el bigote. Una sonrisa que hace pensar que se está acercando bastante al secreto de esta variedad.

Paraíso culinario

Al día siguiente, tumbado en la hamaca de la playa de Paphos, en ese mundo turístico de la costa, igual a sí mismo, la excursión a la zona vinícola casi parece irreal, como una expedición a un continente lejano. ¿Habría sido sólo un sueño? El misterioso resplandor



Frente a la «winery de garage» de Sophocles Vlassides, el barbero del pueblo afila su navaja...

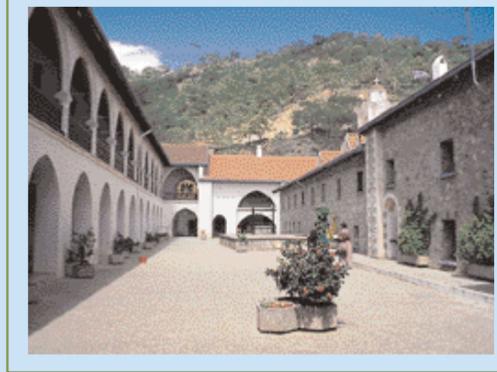


En la taberna Seven St. Georges Tavern en Paphos, todo es casero: el vino, el pan, el aceite de oliva, los ahumados.

Sugerencias

Monasterio Kykkos
CY-1304 Nicosia
Tel. +357-(0)229-427 29
Fax +357-(0)229-427 30
www.kykkos-museum.cy.net

A unos 20 kilómetros al oeste de Pedoulas, entre extensiones de bosques de cedros y pinos, se halla el legendario monasterio de Kykkos, que antaño fue dueño de tierras en Asia menor y Rusia. Fundado por un ermitaño en el siglo XI, este monasterio está considerado como un importante centro espiritual del mundo ortodoxo. En el museo instalado en el ala noroeste pueden verse iconos, frescos, antigüedades y manuscritos. El monasterio, además de infusiones de hierbas y diversos licores de frutas frescas, también produce vino. Una curiosa especialidad es el vino de postre Kyprion Nama 20 Years old, descubierto hace poco en una bodega olvidada y embotellado.



VIAJANDO POR CHIPRE

Las ciudades costeras de Limassol y Paphos son puntos de partida muy adecuados para excursiones a la zona vinícola. En cualquier pueblo de la zona vinícola hay tabernas donde sirven copiosas comidas. Entre otras, son recomendables las tabernas Omodos y Ambelothea (ambas situadas en las afueras de Ómodos).

HOTELES

Anassa
Thanos Hotels Ltd.
P.O. Box 66006
CY-8830 Polis
Tel. +357-688-80 00
Fax +357-632-29 00
anassa@thanos-hotels.com.cy
www.thanos-hotels.com.cy

Uno de los mejores hoteles del área mediterránea. Situada directamente junto al mar.

The Pendeli Hotel
P.O. Box 59045
CY-4825 Platres
Tel. +357-254-217 36
Fax +357-254-218 08
info@pendelihotel.com
www.pendelihotel.com

Una clásica casa de campo mediterránea en medio de un bosque de pinos en la sierra de Tróodos, cerca de la zona vinícola.

Columbia Hotel & Resorts
P.O. Box 54042
CY-3779 Limassol
Tel +357-258-330 00
Fax +357-258-336 88
columbia@cytanet.com.cy
www.columbia-hotels.com

Complejo turístico construido a la manera de un pueblo, junto a la bahía de Pissouri. Interior noble y sencillo, de madera y piedra de la región. Excelente balneario.

RESTAURANTES

Neon Phaliron
135, Gladstonos Street
CY-3032 Limassol
Tel. +357-253-657 68
Fax +357-253-417 42
neonphaliron@cytanet.com.cy

Excelente cocina chipriota. Buena carta de vinos.

Ladas Old Harbour
1, Saadi
CY-3042 Limassol
Tel. +357-253-407 58

Buen restaurante especializado en pescado, situado en un antiguo almacén rehabilitado.

Seven St. Georges Tavern
Yeroskepos
CY-4081 Kato Paphos
Tel. +357-996-558 24
7st_geor@spidernet.net
www.7stgeorgetavern.com

Cocina chipriota originaria.



Al sultán Selim II le gustaba tanto el vino que pronto le pusieron el sobrenombre de «Selim el borrachín»...

que emana de la silueta de las montañas no nos da respuesta alguna. A mediodía, el camarero recomienda el blanco Amalthia, una mezcla de Xynisteri y Sémillon vinificada por Theodoros Fikardos, también perteneciente a la nueva generación de vinicultores. Es un vino fresco y alegre.

Pero al fin, no sólo en las montañas sino también en Paphos, bastión del turismo, hay rincones escondidos en los que respira el Chipre tradicional. Por ejemplo, con George Demetriades. El que fuera ingeniero aeronáutico, ahora regenta, junto con su mujer, Lara, la Seven St. Georges Tavern. En esta taberna, construida por él mismo siguiendo modelos antiguos, el cocinero filósofo celebra una cocina chipriota originaria. Al entrar ya se huele la carne ahumada y secada de forma casera, colgada del techo con ganchos. Demetriades lo hace todo él mismo: pan, vino, aceite de oliva, vinagre, mermeladas, siropes, pastas, marinadas... El granero que hay detrás de la cocina donde fabrica sus especialidades es un caos organizado de manojos de hierbas, tarros y toneles. Uno podría imaginarse en el laboratorio de un alquimista medieval. Y en la parte de atrás, en el jardín, ha construido un sistema de túnel y chimenea para un ahumado perfecto. En la taberna de George se puede degustar la auténtica *tsamarélla*, una especialidad de carne seca para la cual hay que secar una cabra entera, deshuesada y sin vísceras, sobre matas de orégano al sol. Sus vinos de la casa son impecables, muy frutales y agradables.

Esta isla, con sus innumerables recetas caseiras de antaño y sus vinos de hoy, es un paraíso culinario. Y tampoco hay que dejarse seducir por los vinos chipriotas de manera tan exagerada como el sultán poeta Selim II, que conquistó Chipre en 1570 para el imperio otomano. Por sus festines legendarios con el vino de la isla, este musulmán pronto recibió el sobrenombre de «Selim el borrachín». En 1574, tras una cata de vinos excesiva, sufrió un accidente mortal: se resbaló en la bañera. ■

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

FOTOS: THOMAS VATERLAUS Y ARCHIVO VINUM

Nuestra recomendación

El clásico

Cabernet Sauvignon
1999

Vlassides, Kilani

No hay duda: Sophocles Vlassides, a sus 32 años, es el mayor talento de la viticultura chipriota. De la Universidad de Davis en California se trajo a Chipre los conocimientos técnicos, y ahora los combina con su saber sobre terruños y variedades autóctonas. Vlassides trabaja en un pequeño pueblo de montaña, Kilani, pero vive con su mujer en Limassol. Entre sus vinos superiores se cuentan el Cabernet Sauvignon, con algo de Cabernet franc y de Merlot. Es un clásico a la mejor manera bordelesa.

El elegante

Ktima Mallia
2001

KEO Ltd., Limassol

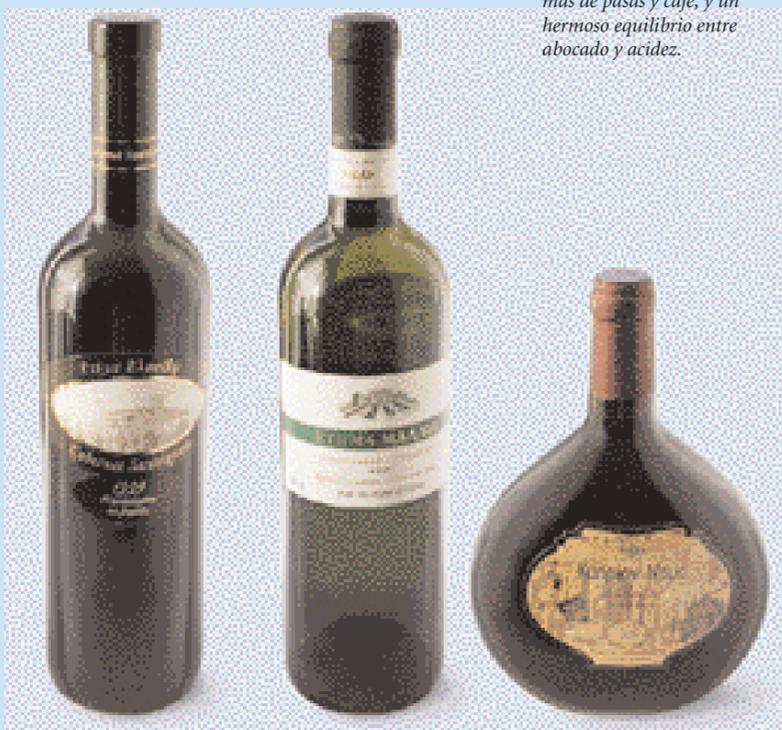
La marca KEO es omnipresente en Chipre: el consorcio fabrica agua mineral, cerveza y vino. Pero a pesar de su envergadura, KEO se cuenta entre las bodegas más innovadoras de la isla. Como la sede de la empresa está en Limassol, lejos de la zona vinícola, KEO ha habilitado tres bodegas más pequeñas en la sierra de Tróodos, que producen el creciente abanico de vinos superiores. Entre ellos está también esta cuvée de Chardonnay y la variedad autóctona Xynisteri. Es un vino elegante con una acidez jugosa y fresca.

El singular

Kyprion Nama
20 Years old

Monastery, Kykkos

El imponente monasterio de Kykkos tiene una fama legendaria en el mundo ortodoxo. En 2001, el bodeguero jefe Costakis Fournaris encontró lo que sería un hallazgo histórico. En un rincón silencioso descansaban algunas barricas con vino de postre de 20 años, que sencillamente se habían olvidado. Como en el caso del legendario Comanderia, las uvas se pasificaron. Después, el vino fermentado se fortificó hasta un 16 por ciento de volumen de alcohol. Actualmente, este elixir presenta un color marrón profundo, con aromas de pasas y café, y un hermoso equilibrio entre abocado y acidez.





ESTOFADO DE TERNERA Y VINO

Afrutados y secos para la carne

«Va bien con carnes rojas», leemos como recomendación de platos y vinos. ¿Poner rápidamente a chisporretear un filete en la sartén y abrir la botella más cara de la bodega? No, se trata de algo muy distinto. Queremos carne de ternera estofada y acompañada de vinos maduros y generosos.



En la cazuela: carne magra y verduras varias.

Comparto el mismo gusto que por la ternera tenían los antiguos vieneses: cocida o estofada y bañada en un caldo aromático, reconfortante. Me gusta la ternera cocida que se puede comer con la cuchara y cuyas fibras se pueden deshilar con el tenedor. Me gusta saborear el jugo de la carne, y considero que los grandes, los regios, los maduros vinos tintos ofrecen así su mejor sabor. No tiene importancia cómo se llame el plato. Puede llamarse Brasato al Barolo (para el que yo utilizo sin escrúpulos un sencillo borgoña tinto o un Côtes du Rhône, cuando tengo ganas de ellos), «daube» o «sauerkraut», gulash, ragout o estofado al estilo de la abuela. El nombre no tiene importancia, lo que resulta decisivo es la selección de la carne, los ingredientes y la preparación.

Tengo mi propia forma de preparar la ternera. Se puede guisar o hacerla a la parrilla; lo mejor es que lo intente por su cuenta y que juzgue usted mismo. Como cada maestrillo tiene su librillo, voy a desvelarles unos de mis secretos de cocina: en primer lugar, la compra. Necesito (para cuatro personas) un kilo de carne de ternera magra y fibrosa para estofar. Carne de una ternera criada al aire libre, carne consistente, no entreverada de grasa, pero sí por tendones; tal como dicen los suizos, ve-teada a la alemana. Para ello hablo en primer lugar con mi carnicero y me dejo aconsejar bien. Las partes que mejor sabor tienen son los carrillos de los rumiantes, que se deberán pedir con antelación. La carrillada de ternera es una de las piezas más

melosas de todo el animal. Es también deliciosa la pata de ternera. Pero el carnicero podrá aconsejarle cualquier otro despiece a tenor de la preparación que piense aplicar. Pues bien, corto la ternera en dados de tres centímetros. Por supuesto que se puede estofar toda la pieza, pero eso llevaría más tiempo y el fondo será menos rico; eso sí, la carne quedará más jugosa y se podrá cortar en bonitas rodajas acompañada de pesto (salsa de hierbas) o pepinillos. Pero me estoy apartando.

Además, preparo lo siguiente: un tallo de puerro, una ristra de cebollas suaves, tres zanahorias, un bulbo de apio y un manojo de hierbas, salvia o romero. Si estoy seguro de consumir el plato en las siguientes 24 horas, añado un poco de ajo. Ni clavo, ni laurel, ni pimienta, yo quiero verduras y ternera en el paladar, no un salvaje desbarajuste de notas de especias.

Por lo menos ocho horas antes de servir el plato, doro bien la carne, echo un poco de sal marina gorda y riego todo con un vasito de un Oporto, Málaga o Banyuls sencillos, dejo que se caramelicé ligeramente y añado tres vasos de un vino blanco seco bueno, no muy aromático, aunque también el tinto da un buen caldo. Le hago hervir rápidamente y añado agua hasta cubrir completamente la carne. La carne deberá ahora estofarse (nunca cocerse) al mínimo durante varias horas al fuego más bajo posible. ¡Pero no sin las verduras y las hierbas! Estas las preparo por separado media hora antes de servir. Escaldo ligera y rápidamente (5 minutos) el ajo y la cebolla en agua con un poco de sal, las tiras de zanahoria y la pastilla de apio necesitan diez minutos, la salvia 20 segundos, el romero 30. Mezclo todo poco antes de servir, pruebo, lo dejo otra vez al fuego para que la verdura se caliente y sirvo el estofado, por supuesto acompañado de un vino adecuado como los que traemos en el recuadro de la derecha. n

ROLF BICHSEL
(rolf.bichsel@vinum.info)

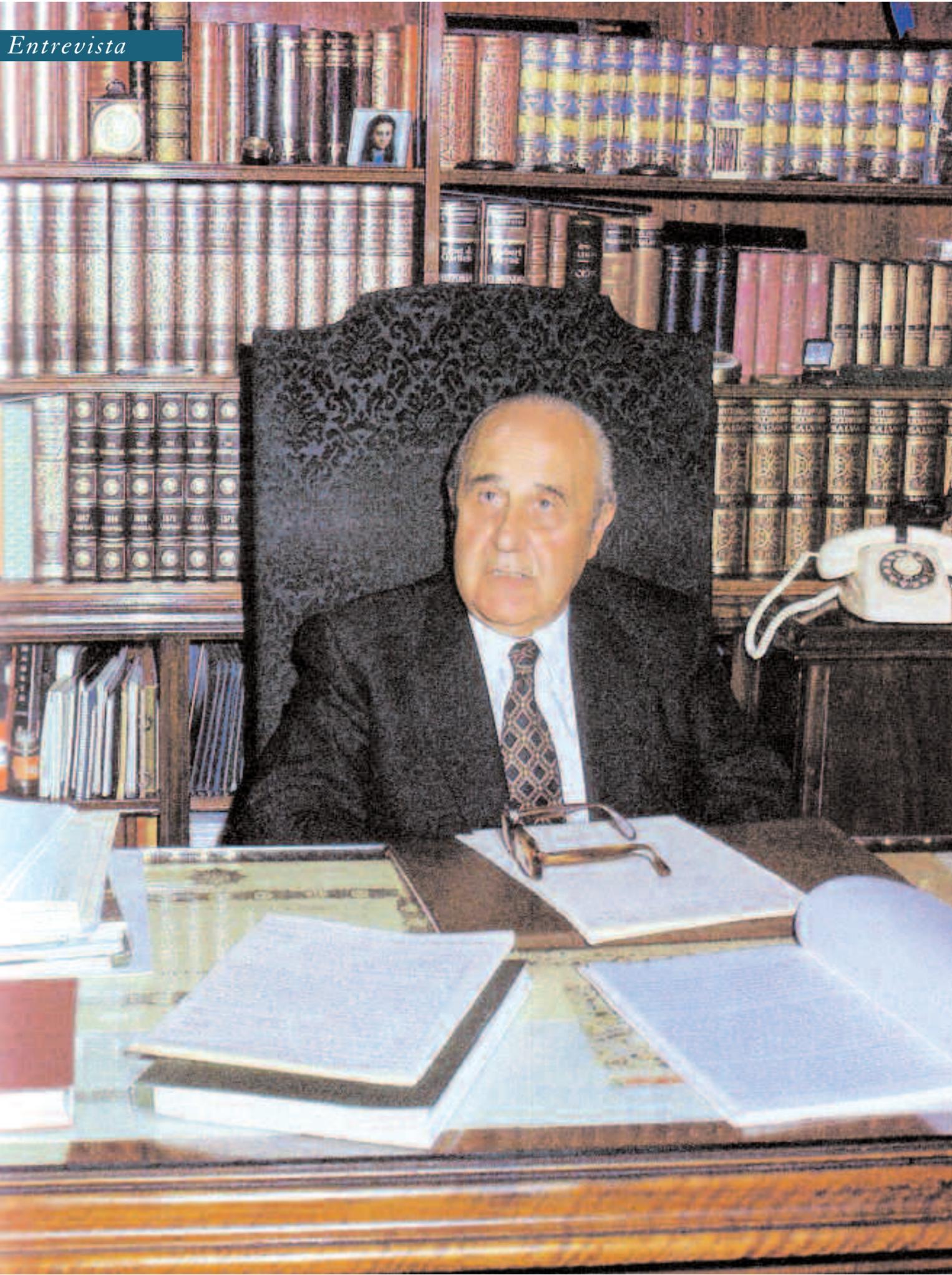
Ánima Negra y Contino, dos vinos españoles que aman la carne estofada.



VINOS PARA LA TERNERA

Deben ser afrutados, generosos y secos. Los vinos demasiado angulosos, demasiado ásperos o con notas de madera demasiado altas con taninos con sabor a hierba resultan inarmónicos. Variedades como tempranillo, pinoit noir o syrah parecen predestinadas para disfrutar de la ternera y el vino juntos. Además de los vinos catados, acompañan bien un Châteauneuf du Pape, un Côtes du Rhône Villages, un Brunello maduro o un Vino Nobile.

Vino	Cata	Combinación
Contino Reserva 1988 Rioja, España	Rioja de alta escuela con notas de humo, aromático, muy complejo, plenamente evolucionado, generoso, dominio de la madera ligeramente untuosa al final.	Muy buena La armonía es casi perfecta, menos las untuosas notas de roble americano que no se acaban de mezclar.
Saint-Joseph Les Pierres 1995, Pierre Gaillard, Rhone, Francia	Un Syrah soberbio, plenamente evolucionado, mineral-afrutado, del valle del Rhone, con estructura apabullante, angulosa, es decir, de pura cepa, ahora en su mejor momento.	Armonía perfecta Este afrutado Syrah único y apabullante, envuelve la carne, incluso el aroma del apio se funde ante tanto terciopelo, el tanino, que en la cata se nota como anguloso, desaparece y purifica: una combinación genial.
Barolo Roere 1996, Monchiero, Piemonte, Italia	Rosas, frambuesas, humo, piedra caliente... el aroma incomparable del Barolo maduro, en boca tan seco, anguloso y generoso como se puede esperar de un vino de su añada: no es un vino amable, es un clásico robusto.	Armonía perfecta Es increíble cómo el plato revaloriza el vino y cómo el vino revaloriza el plato. La misma sensación que con el Saint Joseph pero en otro registro distinto, lleno de secretos, aromático. Se distingue el alma auténtica del Barolo. Como hechos el uno para el otro.
Clos Gautry 2001, Monthélie Premier Cru, Domaine Annick Parent, Borgoña, Francia	Un borgoña tinto muy clarificado, extraordinariamente elegante, tierno, increíblemente afrutado, de gran frescura y equilibrio. Gracias a su armonía siempre produce placer.	Muy bueno Está demostrado que también los vinos jóvenes van bien. Al contrario que la impresión de lo "fusional" de los vinos maduros, el afrutado constituye aquí un agradable contrapunto al aroma del plato, resulta digestible y depurativo y libera la boca para el siguiente bocado.
ÁN/2 2002 An negra vit. Vi de la terra de les Illes Balears, España	Poderoso de aromas que se descubren entre los frutillos negros, mentolados, tinta china y monte bajo. La boca lo dice todo, goloso, con cuerpo, equilibrado y jugoso. El tanino es de calidad y aporta viveza.	Armonía perfecta Encuentra este vino dos virtudes que armonizan con sabiduría. Por un lado la gama aromática de notas balsámicas, enriqueciendo el guiso aromáticamente, y finalmente, en boca, todo encaja: la textura fibrosa de la carne resulta excelente con la frescura y tanino del vino que culmina con una amalgama de aromas muy bien conjugada.



Luis Hidalgo

Se fue el sabio del vino

Pocos días antes de su fallecimiento, Luis Hidalgo, el señor de las viñas y padre de la moderna viticultura española, concedió una entrevista a Vinum. Son las últimas palabras de un sabio caracterizado por su enorme humanidad y el amor al vino, a cuya mejora y desarrollo dedicó lo mejor de su dilatada vida profesional.

Esta entrevista es la última que don Luis Hidalgo concedió a un medio especializado antes de su fallecimiento, ocurrido el pasado 1 de febrero. Un privilegio para la revista Vinum el contar con una de las grandes personalidades del mundo del vino español, y que con su publicación le rinde un merecido y cariñoso homenaje.

Luis Hidalgo Fernández-Cano fue, sobre todo, un sabio, un gran apasionado del vino, al que dedicó su vida, y una persona de gran humanidad, con un carácter recto y serio pero de talante entrañable y tierno. Una de las figuras más relevantes de la viticultura y la enología internacional. El mejor maestro -gracias a su dilatada vida profesional, pues él nunca se jubiló- de casi tres generaciones de enólogos y viticultores, con innumerables discípulos repartidos por todo el mundo, e investigador incansable, siempre al tanto de los últimos avances y las nuevas técnicas. Con él nunca hemos dejado de aprender, de la vida y del vino, como se refleja en esta entrevista.

La globalización que sufrimos afecta seriamente al mundo del vino ¿Cree que la biodiversidad está en peligro o que los viticultores, enólogos y bodegueros están reaccionando?

La falta de biodiversidad es un problema del que todavía no se tiene plena conciencia. Es una cuestión poco percibida por los viticul-

tores, y algo más, o con mayor grado, por bodegueros y enólogos, sobre todo por estos últimos.

¿Considera que esa globalización está causando una uniformidad en los vinos que se comercializan, con la consiguiente pérdida de singularidad?

Efectivamente, por desgracia esa es la situación. La uniformización está haciendo que los vinos pierdan uno de sus mayores encantos, pudiendo llegar, a la larga, a la misma estandarización que domina a otras bebidas menos nobles.

Tras una amplia y enriquecedora trayectoria profesional, nos atrevemos a afirmar que conoce en profundidad las distintas viticulturas que se practican en todo el mundo ¿Qué cambios significativos han ocurrido en este campo?

Los mayores cambios de la viticultura se refieren a los sistemas de plantación y sistemas de poda conducentes a lograr un gran índice de exposición foliar efectiva, tendentes a mayores producciones y calidad, con costes más económicos. En nuestro país, salvo circunstancias especiales, estas técnicas son poco empleadas.

Estamos sufriendo también una erosión genética importante, lo que se traduce en una pérdida de variedades autóctonas, que si no se remedia estarán en poco tiempo en vías de extinción, con la merma consiguiente de nuestro patrimonio genético. ¿Qué pautas se deberían seguir para evitarlo?

Deberán establecerse colecciones ampelográficas de reserva, incluyendo las variedades en peligro de extinción. La vid es un patrimo-

LUIS HIDALGO

Leridano de nacimiento, se puede afirmar que Luis Hidalgo fue ciudadano del mundo, con el vino y la viticultura como denominador común. Más de sesenta años de actividad así lo acreditan, de los cuales 46 los dedicó a una de sus mayores pasiones: la investigación. Doctor Ingeniero Agrónomo y Diplomado Superior en Viticultura y Enología, es imposible resumir su prolífica vida profesional. Fue autor de 29 libros, entre los que destaca su Tratado de Viticultura General; de 260 artículos publicados en revistas técnicas nacionales y extranjeras; de 135 trabajos de investigación; 140 conferencias y lecciones magistrales y 102 ponencias presentadas en diversos certámenes. A lo largo de su vida fue galardonado con medio centenar de condecoraciones y premios, entre los que destaca la Cruz de Alfonso X El Sabio y la Gran Cruz de la Orden del Mérito Agrícola. Nunca se jubiló. A la hora de su adiós era Consultor Internacional Especialista en Viticultura de Naciones Unidas, vocal de la Comisión Española en la Oficina Internacional de la Viña y el Vino (OIV), vocal del Comité Técnico de Normalización (AENOR), además de presidente del Concurso Internacional de Vinos Bacchus y presidente de honor de la Unión Española de Catadores (UEC).

Un gran maestro e investigador nato, que aleccionó y formó a casi tres generaciones de enólogos y viticultores repartidos por todo el mundo.

«La globalización está haciendo que los vinos pierdan uno de sus mayores encantos, pudiendo llegar, a la larga, a la misma estandarización que en otras bebidas menos nobles.»



A lo largo de su vida, don Luis fue acreedor de medio centenar de condecoraciones, distinciones y premios.

nio cultural y económico para cualquier país productor, y sólo salvaguardando nuestro legado vitícola se conseguirá atacar la globalización y potenciar la biodiversidad.

Dentro de esa riqueza que hay que salvaguardar, contamos con una zona de alto interés ampelográfico, como es Canarias, donde se atesoran variedades pre-filoxéricas ¿Cree que sabemos valorar ese tesoro? La viticultura canaria es una maravilla, como dice, un auténtico tesoro, pero desgraciadamente está en peligro por la introducción de variedades foráneas. Hay que realizar un estudio pormenorizado de clones, y experimentar con sus variedades autóctonas; de lo contrario, desaparecerán sin remedio.

¿Qué opina de la viticultura ecológica? La viticultura ecológica, no los vinos ecológicos, que sólo se producen con uvas ecológicas, es un capítulo más de la viticultura general, pero nunca se llega a las producciones y calidades de los viñedos tradicionales que emplean métodos contrastados, si son correctamente aplicados.

¿Existe la misma valoración o consideración por la variedad que por el terruño?

¿Cuál es más determinante a la hora de aportar carácter y singularidad a un vino?

Se valoran según situaciones y tendencias comerciales. En los países mediterráneos, la jerarquización de factores es la siguiente: primero, el terruño, segundo, el clima, tercero, variedad, y cuarto, vinificación y crianza. En los países anglosajones el orden es: variedad, clima, terruño, vinificación y crianza. Mientras que en EE.UU. es variedad, vinificación y crianza, clima y terruño.

¿Considera que España tiene una imagen de segunda categoría en el panorama vitícola internacional?

Efectivamente, debido, sobre todo, a la falta de un nivel adecuado de comercialización. **¿Qué opinión le merecen los vinos de culto, de alta expresión? ¿Cuáles son las cualidades que más valora en un vino?**

Los vinos de alta expresión son correctos dentro de la gama existente de los vinos de gran cuerpo, con aromas y sabores intensos. Lo que más valoro en un vino, tanto en una cata como en la mera degustación, es el paladar y los aromas. ■

TEXTO: ANA RAMÍREZ (ana.ramirez@vinum.info)
FOTOS: CEDIDAS POR LA FAMILIA

El legado del maestro



Luis Hidalgo fue autor de 29 libros, entre los que destaca su «Tratado de Viticultura General», libro de cabecera de enólogos y viticultores en todos los confines del mundo. La obra, que va ya por su tercera edición, fue galardonada por la Oficina Internacional de la Viña y del Vino en 1994 como la obra más sobresaliente del año en viticultura. Este tratado técnico fue una de las mayores satisfacciones del maestro, no sólo por la difusión que tuvo y tiene, sino por el gran esfuerzo realizado por su autor en redactar, revisar y actualizar su contenido. En él volcó cuanto saber acumuló en más de 60 años de actividad profesional.

En esta tercera edición, su esquema general permanece, abarcando todos los apartados de la viticultura, pero el devenir de los años hace que se hayan producido nuevos conocimientos y técnicas, o se hayan aclarado otras, lo que hizo necesario que su autor, con el rigor que le caracterizaba, las incluyera para, como expresa don Luis en el prólogo del libro, «siga siendo actual y útil a los viticultores, técnicos especialistas de elevado nivel, a quien mayormente va dedicada y a aquellos otros lectores que comprenden y aman la vid».

Guía

NUESTRA ELECCIÓN

Catamos los que suponemos mejores vinos blancos de España, elegidos a tenor de la trayectoria de cada una de las bodegas. Blancos elaborados con todo tipo de variedades que muestran el panorama de la biodiversidad de nuestro país. Continuamos con una gran cata de vinos de Burdeos de 2001, sólo los que han obtenido las más altas notas. Por reducirlo a una frase: si el 2000 fue el año de la sensualidad, de las tripas, el 2001 es un año del intelecto. Y como siempre, nos hacemos eco de las últimas y mejores novedades en el mercado español.



Una promesa

17

Austum 2002
Un Ribera del Duero destinado a cubrir las necesidades de un público exigente

pero con sentido de lo que es un precio ajustado. Esto lo cumple sobradamente. Comienzo espléndido, muy complejo y limpio. Madera prudente, especias frescas que arropan la frutalidad (mineral). Carnoso, de golosidad moderada, peso de fruta, final jugoso propiciado por el tanino de la madera.

Insólito

18

Miquel Gelabert Chardonnay 2002
Fundada en 1985 por su propietario y enólogo

Miquel Gelabert. Un entusiasta del trabajo en la viña que ha conseguido con sus vinos premios muy prestigiosos, tanto nacionales como extranjeros. Son los aires de las Islas Baleares las que le otorgan profunda personalidad. Poderoso en aromas, muy frutal y serio, con notas minerales y de membrillo.

Maravilloso

19

Cos d'Estournel
Un Saint-Éstèphe ya legendario. Absolutamente maravilloso. Unos aromas

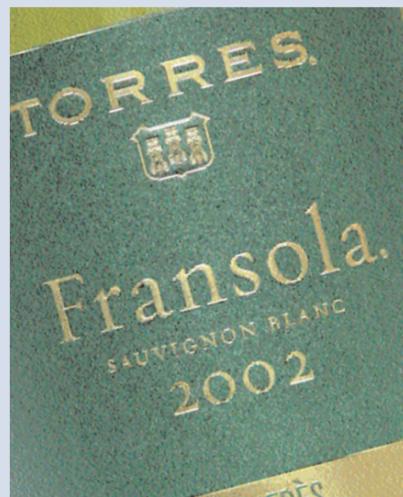
especiados, casi orientales, lo diferencian de todos los demás, con taninos redondos y suaves, y al mismo tiempo densos y firmes; el conjunto se ve coronado por las notas finales de fram-buesa. Es la prueba de que es posible ser moderno y al mismo tiempo un burdeos por los cuatro costados.

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

Blancos españoles



Fransola: fondo de lías finas.

AROMAS PRODIGIOSOS

Resulta curioso que, en plena ebullición de grandes tintos sorprenda una cata de blancos con altísimas puntuaciones. Una elección nada fácil entre tanto aluvión de marcas, en un país como el nuestro, con la variedad de terrenos más variada del mundo. Un tesoro todavía por explotar, envidia de la enología internacional. La selección, necesariamente incompleta, se basa en la excelente trayectoria de las bodegas tradicionales y en las de nuevo cuño que buscan su trocito de gloria. Hemos comprobado el buen tratamiento de las maderas, muy prudentes y con sabiduría, como Gamez Alba, La Miranda, Fransola, Manuel Manzaneque, etc. Algunos necesitan dominar su vigor en botella y estamos seguros de que así lo harán porque hay mucha base para tal fin: Enate, con mucha fuerza, Belondrade y Lurtón, un clásico que no defrauda, Jean León, el corte más moderno, al igual que Nekeas... Especial atención merecen los vinos que portan un valor añadido por su magnífico trabajo de las lías, al estilo de los grandes Borgoña un riesgo difícilmente asumible para las bodegas. Hablamos por ejemplo del nuevo vino de Viñas del Vero, muy complejo y sorprendente, Guitián, con el que nos faltan palabras, Vinya Llisarda que aprovecha todo el potencial de la Garnacha Blanca. Sólo aquellos viñedos que tienen la virtud de estar en un suelo con especiales características, exposición adecuada y buena climatología, llevan el distintivo de grandes entre los grandes. Las últimas estadísticas nos revelan que la D.O. Rueda no tiene suficiente uva blanca para cubrir las necesidades del mercado y en Rías Baixas casi se bebe todo entre fiesta y fiesta.

14,5
Solar de Urbezo
Urbezo Fb. 2003

Fruta en sazón con recuerdos lácteos y de corteza de cítricos en buena armonía. Untuosidad que resta peso de fruta, paso de boca corpulento y rico en sensaciones amargas elegantes y notas de humo propiciadas por las maderas de calidad. 2004 a 2006.

15
L'Olivera
Eixaders Fb. 2002

Intenso de aromas con aires del nuevo mundo. Recuerdos emergentes de pan tostado, cereales frescos y tostados elegantes. En boca toma mayor enfoque, untuoso, con cuerpo y lleno de matices, principalmente aportados por la madera que deberá fundirse con la fruta. Buen futuro. 2004 a 2008.

15
Lusco do Miño
Lusco 2002

Firme y vivaz. Fondo de limas, membrillo y maracuyá sobre fondo floral. Todo muy delicado. Jugoso, acento ácido y final aromático que recuerda los aromas de nariz. 2004 a 2005.

15,5
Aura
Aura 2003

Nítido de aromas, muy intenso y poderoso. Satura la copa con recuerdos de hinojo, piel de melón, chirimoya y limas. En boca mejora aún más, untuoso con cuerpo y equilibrio. Final largo que ayuda su amargo elegante. 2004 a 2006.

15,5
Albet i Noya, SAT 992
El Blanc XXV 2002

Mezcla de fruta pasa y cítricos con atisbos minerales y lácteos. Nariz compleja. Sorprende su frescura, delicadeza en su peso de fruta que se deja notar en todo su recorrido, con un final armónico. 2004 a 2009.

15,5
Cellers Camp de Tarragona
Gamez Alba Fb. 2002

Aromas frescos, delicados, con cierta complejidad identificada por sus notas de terruño, cítricos, cereal fresco y buena armonía con la madera. Acento ácido y untuosidad a la medida, paso de boca de marcada fruta y frescor con persistencia ajustada. 2004 a 2007.

15,5
B. Viñátigo, C. B.
Marmajuelo 2003

Desde su nacimiento lleva una línea de calidad y definición muy constante. Exótico y explosivo de aromas que no pierden la frescura y la buena armonía: lichis, maracuyá. Gana en boca, estructurado, con equilibrio dulzor-acidez y un elegante amargo final. 2004 a 2006.

15,5
Viñedos de Nieva, S.L.
Nieva Pie Franco 2003

El aroma varietal guarda un equilibrio que no satura y se expresa muy auténtico. En boca tiene estructura, recorrido armoniosos, fresco y con final amargoso muy grato. 2004 a 2006.

16
Jané Ventura
Finca Els Camps Fb. 2002

Un macabeo de órdago que encuentra su máxima expresión en este vino. Delicado trabajo de las lías, muy personal y aromático, bien fundido con la madera. Estructurado y con untuosidad moderada, fresco y de largo final. 2004 a 2008.

16
Vinos Sanz
Finca la Colina 2003

Boj, hinojo, chirimoya, pomelo, limas. Muy fresco y con un ligero fondo mineral que le aporta complejidad. Con cuerpo, magnífico recorrido, brillante acidez y delicado final perfumado. Largo y bien hecho. 2004 a 2007.

16
Juvé & Camps
La Miranda Especial Fb. 2002

El color delata que es Chardonnay. Aromas muy maduros de confitura de mango, membrillo y mantequilla. Muy concentrado. Untuoso, con cuerpo, quizá pierde algo de peso de fruta aunque termina manteniendo el tipo por su brillante acidez. Es el mejor de la casa. 2004 a 2008.

16
Vinos Blancos de Castilla
Marqués de Riscal 2003

Muy potente e intenso. Recuerda al hinojo, cardamomo, flores silvestres y corteza de cítricos. Crece en la boca gracias a su untuosidad moderada, marcado paso frutal y amargo elegante. Persistente. 2004 a 2006.

16
Miguel Torres
Milmanda Fb. 2001

Asume muy bien los años. Tiene consonancia de aromas limpios, armónicos que recuerdan la papaya, chirimoya, boj. Sabio trabajo de las maderas. Untuosidad que se desarrolla en la boca, acidez ajustada y amargo elegante que alarga la intensidad del vino. 2004 a 2006.

16
Nekeas, Bodegas y Viñedos
Nekeas Chardonnay Cuvée Allier 2002

Nariz expresiva que se nutre de fruta madura, notas de hidrocarburos elegantes y magnífico ensamblaje de la madera: pan tostado, humo y mantequilla. Estilo nuevo mundo. Equilibrado, frutoso, envolvente y con carácter ácido que intensifica el vino. Poderoso final. 2004 a 2007.

16
Can Ràfols dels Caus
Vinya La Calma 2000

Amarillo limón intenso y brillante. Aromas intensos de fruta blanca en sazón con recuerdos de pimienta blanca, hierba fresca y humo. Deja ver también sus atributos minerales que aumentan su personalidad. Amplio en su paso, sabroso, con magnífica acidez e intensidad. Buen futuro. 2004 a 2009.

16
Casal de Mein
Viña Mein Fb 2001

Franqueza de aromas muy fundidos. Aparecen recuerdos de fruta blanca y del trópico. De la madera casi ni hablamos porque parece no estar presente, afortunadamente. En boca, a pesar de haber perdido algo de peso de fruta, no defrauda porque tiene raza y esqueleto que se expresan con armonía y calidad. 2004 a 2006.

16,5
Moure
Abadía da Cova 2003

Sorprendente intensidad de fruta madura: mango, piña, con mucha delicadeza y buen fluir. Reina la acertada madurez. Goloso, con cuerpo y equilibrio; nutre su paso en un esplendor de sensaciones y aromas que desembocan en plenitud e intensidad del grado de acidez. Un deleite. 2004 a 2006.

16,5
Celler Puig Roca
Augustus Fb. 2003

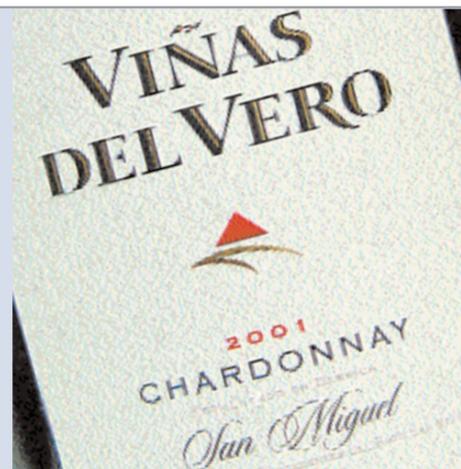
Precioso color amarillo oro, brillante. Se concibe un magnífico trabajo de las lías finas, que se integran bien con la calidad fruta. La madera ejerce de moderador muy discreta. Encuentra su mayor virtud en el paso de boca, envolvente, equilibrado con una acidez delicadísima que se funde con los recuerdos de tostados y especias. Necesitará tiempo en botella. 2004 a 2008.

16,5
Belondrade y Lurton
Belondrade y Lurton Fb. 2002

Un Verdejo que sabe vender su raza. Es la cara más noble del buen Verdejo que se expresa con recuerdos nítidos de hinojo, pomelo, hierba fresca y delicadas notas tostadas que afloran con respeto. Golosidad notable bien contrastada por su acidez y enérgico paso frutal que se prodiga hasta el final. Aromático. 2004 a 2008.

16,5
Gerardo Méndez Lázaro
Do Ferreiro Cepas Vellas 2002

Excelente color que recuerda al oro. Delicadeza y finura en el desarrollo de aromas, armónico. Aparecen los frutillos exóticos maduros, un ápice mineral y floral. Envolvente. Glicérico en la entrada de boca, llena el paladar de fruta, acento ácido que aviva las sensaciones potenciando el equilibrio y la persistencia. 2004 a 2011.



Viñas del Vero: al estilo de los grandes.

16,5
Enate
Enate Fb. 2001

Por el momento dominan las maderas, eso sí, de buena calidad. Frutosidad melosa que recuerda al pomelo y los frutos secos. Muy sabroso y equilibrado, es largo y vivo en boca, con un final en el que destaca, de nuevo, su estancia en roble. Un blanco original que combina con destreza el poder y la delicadeza; algo que necesitará el paso de botella para poderlo disfrutar en dos años. 2004 a 2010.

16,5
Miguel Torres
Fransola Fb. 2002

Resulta curioso con qué protagonismo se marcan las notas claras de boj, hierbas silvestres y un sustancial fondo de lías finas. Poderoso y bien ensamblado. Sabroso, con cuerpo y magnífico paso de boca que plasma carácter y profundos recuerdos aromáticos. No le viene mal un buen jarreado. 2004 a 2008.

16,5
Gramona
Gramona Sauvignon Blanc 2003

Describe la sutileza y no se deja llevar por la potencia que ofrece este varietal. Es diferente y quizá su base de terreno le haya conferido unos aromas minerales muy particulares. Crece por momentos. Equilibrado, brillante acidez con un grato perfume de boj y largo final muy bien construido. Espléndido. 2004 a 2008.

16,5
Jean León
Jean León Fb 2002

Color oro intenso. Varietal serio que se ciñe muy bien a las exigencias de la madera, excelente calidad y atributos que enriquecen la paleta aromática. Crece en la copa. Golosidad prudente, estructurado, con energía, y todavía por mejorar con unos meses en botella. 2004 a 2008.



Granbazán 2002: la personalidad.

16,5

Manuel Manzaneque

Manuel Manzaneque Fb. 2003

Con personalidad, predomina cierto exotismo que protagonizan el maracuyá, los lichis y la piña. El trabajo de madera y lías resulta impecable. Glicérico, envolvente, es aquí donde encuentra su esplendor por el equilibrio y desarrollo cargado de matices. 2004 a 2007.

16,5

Pazo de Señorans

Pazo de Señorans Selec. 2000

Notas de lías finas bien trabajadas con recuerdos de manzana fresca, membrillo. Necesita airearse. Después de una hora la cosa cambia, crece su buqué, complejo e intenso con un claro fondo mineral. Golosidad-acidez que estimulan el paladar, fruta presente muy nítida con un rico final que perfuma la retronasal. Está en su buen momento de beber. 2004 a 2008.

16,5

Celler Fuentes

Vinya LLisarda Fb 2001

Dominio de las lías finas, mucha complejidad e intensidad. Además aparecen los primeros comienzos de reducción que ennoblecen aún más al vino. Lo mejor está en la boca, untuosidad magnífica que alterna con la fruta, todo se funde y hace eco a su largo final complejo que nos recuerda a la fase de nariz. 2004 a 2006.

17

Emilio Rojo Bangueses

Emilio Rojo 2002

Excelentes aromas de fruta blanca madura, muy delicada a la vez que compleja. Conjugan muy bien los recuerdos de cítricos y hierba recién cortada que contribuyen al frescor aromático. Lo mejor está por llegar, porque es su paso el protagonista con la entrada ligeramente golosa, vivaz, estimula los sentidos y perfuma el paladar con amplia persistencia y calidad aromática. 2004 a 2010.

17

Agro de Bazán

Granbazán 2002

Un vino que comienza a mostrarse a partir del segundo o tercer año. Concentra la fruta sin perder el vigor de la juventud, delicado en todo su desarrollo. Se inspira transparencia varietal. Su paso por boca confirma lo esperado, es un prodigio su radiante frescor y despliegue aromático que fijan un objetivo. La personalidad. 2004 a 2006.

17

Adegas Galegas

Gran Veigadares 2001

Se impone la fruta con gran autoridad, buena señal. Emergen aromas de pomelo en confitura, lichis, mandarina que derivan en un perfil de madurez y exotismo cautivador. Ensamblaje perfecto aunque mejorará. Magnífico paso de boca, goloso, intenso, con estructura, carga frutosa que permanece en el recuerdo. 2004 a 2010.

17

La Tapada

Guitián sobre lías 2003

Hay que airearlo. Sin duda el mejor Guitián hasta la fecha. Derrocha madurez y excelencia en su trabajo de lías. Recital de aromas: fruta exótica tipo pomelo con notas de hinojo, flor blanca muy armonizada y fundida con las lías. Untuoso, golosidad prudente, peso de fruta y final poderoso muy largo y envolvente. 2004 a 2010.

17

Venta d'Aubert

Venta d'Aubert Fb. 2002

Limpieza total con protagonismo de la carga frutal madura, maracuyá, mandarina, pomelo y trazas minerales que se unen firmemente. Su soberbia acidez exalta las mejores cualidades. Seguramente mejor mucho más, pero en este momento se puede gozar también. 2004 a 2008.



Miquel Gelabert: un prodigio de boca.

17

Can Ràfols dels Caus

Vinya El Rocallís 2000

Llama la atención la potencia y personalidad de este varietal. Atisbos exóticos que van creciendo en la copa. Derrocha mucha madurez y frescura. En boca da todo un recital de buenas maneras, buen tratamiento de las lías y poderoso final aromático que impregna el paladar. Es ingenioso y audaz. 2004 a 2010.

17,5

Crianza de Castilla la Vieja, S.A.

Bornos Vendimia Seleccionada 2001

Una obra maestra que cada año mejora. Consigue una gran intensidad aromática que llena los sentidos con fragancia frutal plena, enriquecida con recuerdos de terruño (minerales) al estilo de los grandes. El paladar es mágico, lleno de sabores especiados, y adornado con recuerdos de humo y maderas aromáticas muy bien ensambladas. 2004 a 2010.

17,5

Viñas del Vero

Viñas del Vero Colección 2001

El mejor trabajo en blanco de la bodega. Han sabido explotar el delicado trabajo y la exigencia que conlleva mover lías finas. Muy maduro y potente, al estilo de los grandes. La boca es conmovedora, te prepara y envuelve en un cúmulo de sensaciones y gratos recuerdos que emergen sin cesar. Persistente y radiante. 2004 a 2010.

18

Julián Chivite

Chivite Colección 125 Fb. 2001

Tiene nítidos aromas varietales (fruta carnosa, avellana, hinojo, miel) con un toque floral entrañable (limonero), todo en una atmósfera balsámica de las maderas finas, humo y mantequilla tostada. Un paso de boca graso, estructurado, con potente armazón y un final fresco soberbio que solventa un equilibrado dulce-amargo. Uno de los chardonnays más comprometidos de este país. 2004 a 2012.

18

Vins Miquel GelabertMiquel Gelabert
Chardonnay Fb 2002

Espléndido color oro intenso. Son los aires de las Islas Baleares las que le otorgan profunda personalidad. Poderoso en aromas, muy frutal y serio con notas minerales y de membrillo. Un año excelente al que la madera sabe respetar. ¡Qué prodigio de boca!: untuoso, bien compensado. Alardea de madera sin que ésta apenas se adivine, solamente para aportar estructura y longitud aromática de humos y tostados elegantes muy tenues, con protagonismo absoluto de la carga frutal. 2004 a 2010.

Burdeos 2001



CLÁSICOS INCÓMODOS

Después del 2000, con sus vinos frutales y carnosos que llenan la boca, esta añada lo tiene difícil, a pesar de que su calidad es superior a la media. Pero la cosecha del 2001 es de un estilo mucho más incómodo, clásicamente áspero en cuanto a la estructura de taninos, pero también alcohólico y especiado. Así ocurre también con los vinos de la «orilla derecha» y de las regiones de Saint-Émilion y Pomerol, a los que dedicamos la primera parte de nuestro informe sobre la añada que se está comercializando en este momento. El 2001 resulta interesante por la caída de los precios del vino en general, y de los grandes burdeos en particular. Sin embargo, no siempre es recomendable, porque sólo han logrado resultados extraordinarios quienes han sabido equilibrar perfectamente las peculiares características de partida. Los que cayeron en la tentación de impresionar con el estilo del 2000 -algo imposible de conseguir en el 2001- han embotellado taninos verdes y vinos desequilibradamente alcohólicos. Los mejores 2001 son vinos para envejecer, pero no eternamente, porque también en este sentido es importante lograr el equilibrio óptimo entre los taninos y el alcohol. Por reducirlo a una frase, si el 2000 fue el año de la sensualidad, de las tripas, el 2001 es un año del intelecto.

Barbara Schroeder y Rolf Bichsel cataron de nuevo todos los vinos que obtuvieron buenas calificaciones en primeur (cata en bodega) en el verano de 2002 o plantearon dudas en aquel momento. A continuación presentamos los mejores.

POMEROL

Este baluarte del Merlot nos ofrece una gama de vinos entre buenos y muy buenos, aunque no por encima de toda duda. En el peor de los casos, nos estorban los taninos verdes y el exceso de alcohol, mientras que en el mejor, disfrutamos de su frescura y su casta. Conviene atenderse a los valores seguros.

16
Château Lafleur Gazin

Estructura plena y gustosa, bastante frutalidad, taninos apenas ásperos. Agradable, elegante, bien hecho, se disfruta. 2006 a 2010

16
Château Clinet

El dulzor y la madera nueva se perciben ya en el bouquet, luego en boca es redondo, gustoso, suave y espeso como un postre, se disfruta sin ambages, es fiel a sí mismo. ¡No debe dejarse madurar demasiado!

16
Château Clos l'Église

Un Clos l'Église de estructura firme, muy cuidado, con aromas complejos de tabaco, moka y bayas rojas; a pesar de la madera perceptible resulta denso, pleno y lleno de casta. 2008 a 2015.

16
Château Le Bon Pasteur

Desbordante como de costumbre, lleno de jugo, frutalidad y plenitud, un auténtico zambombazo, pero, como siempre, resulta simpático porque sus valores son reales, no virtuales. Un vino juguetón que está para comérselo. 2005 a 2010.

16
Château Mazeyres

Aroma de violetas y cereza, muy equilibrado, con promesas de futura elegancia, taninos ásperos pero bien ligados, final largo y afrutado: ha mejorado aún más con la crianza. 2007 a 2015.

16
Château Petit Village

Muy marcado por la madera, pero en esta ocasión posee suficiente sustancia para digerirla, gran casta y duración; macizo, desde luego, pero con potencial de maduración: ha mejorado con la crianza, aunque sigue fiel a un estilo rico en extracto y no busca lo suficiente la finura.

16
Château du Domaine de l'Église

Jugoso, gustoso y con casta al comienzo, después taninos muy ásperos y algo escabrosos aunque no agresivos, propios de la añada; posee carácter, pero debe madurar para encontrar un mayor equilibrio. 2006 a 2016.

16,5
Château Nenin

De marcada elegancia y casta a pesar de la gran dureza de los taninos en esta fase, que sin embargo garantizan un buen envejecimiento, magnífico final afrutado y ligero. Un vino muy bueno que mejora de año en año: ¡podría alcanzar los 17 puntos! 2007 a 2015.

16,5
Château Trotanoy

Muy serio y cerrado en esta etapa, con taninos ásperos y angulosos, un vino al que hay que aproximarse poco a poco, aunque después está lleno de carácter, complejidad y casta. Es imprescindible que madure para que vuelva a desplegar más esa finura que le reconocimos en primeur, con lo que probablemente también pueda mejorar su puntuación. 2008 a 2020.

16,5
Château Hosana

Se extiende por la boca como una alfombra de terciopelo, sobre la que los aromas se deslizan danzando hacia la garganta, todo ello sostenido por unos taninos plenos y sólidos; el resultado es fogoso pero no agresivo, perfecto, una golosina para niños mimados. A la casa Moueix, incluso los vinos de tipo internacional le salen mejor que a los demás. 2006 a 2016.

16,5
Château Certan Marzelle

De gran elegancia y casta, no juega con los músculos y sin embargo permanece largamente en boca: la calidad de los taninos es ejemplar. Una de las sorpresas de la cata, al obtener punto y medio más que en primeur. 2007 a 2015.

16,5
Château Latour à Pomerol

Jugoso, seductor, llena la boca, final largo, denso y áspero: terciopelo y seda. Un Pomerol auténtico. 2007 a 2014.

16,5
Château Le Gay

La mejor nariz que quepa imaginar en esta etapa, con grosellas, violetas y notas especiadas; bien perfilado en boca, inicio esbelto y elegante, después algo áspero, pero fluido y con casta, final largo y aromático. Posee carácter. 2006 a 2014.



Figec: grandioso: ¡hay que comprar!

17
Château Gazin

Nariz de maderas nuevas muy cuidada, pero también con componentes florales y frutales seductores; todo esto también está muy presente en boca, aunque envuelve bien la poderosa materia y equilibra hábilmente la dureza de los taninos. Posee complejidad y plenitud, pero también casta y elegancia. 2007 a 2015.

17
Clos du Clocher

Compacto y áspero, taninos jugosos y angulosos, final denso y prolongado; como siempre, muy reservado, en su justo punto, con gran potencial, fiel a sí mismo: extraordinario. 2008 a 2020.

17
Château L'Évangile

Bouquet cuidado e increíblemente seductor con vainilla y notas de tueste, cereza y mora; jugoso y fresco en el paladar, taninos angulosos, que en esta fase marcan el final; madurará magníficamente. 2008 a 2018.

17,5
Château La Conseillante

De casta, densidad y duración auténticamente increíbles; el vigor, la plenitud y la riqueza se mantienen en equilibrio, los taninos son increíblemente presentes y apetitosos pero no agresivos, la impresión aromática se queda, y se queda, sin querer desaparecer. Un Conseillante increíblemente «masculino», que ha desarrollado de forma consecuente lo que prometía en primeur. 2008 a 2020.

17,5
Château Lafleur

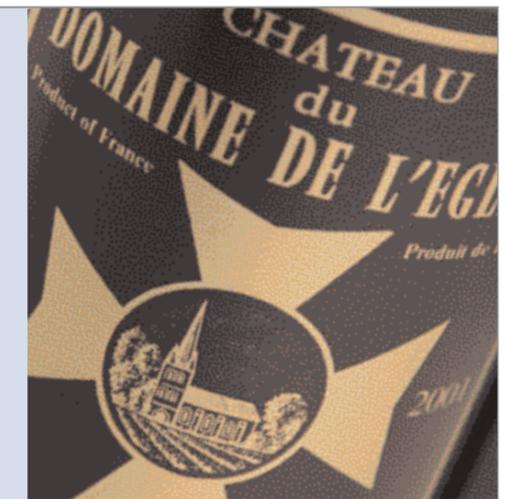
Original y peculiar ya en nariz, notas especiadas, flores y hierbas; empieza de modo aterciopelado, evoluciona con casta llenando la boca y desemboca en un final fogoso, áspero e interminable: sencillamente magnífico, sigue sus propios caminos. Lo más sorprendente es que ya se disfruta muchísimo en esta fase, y sin embargo puede madurar casi eternamente. 2006 a 2020.

17,5
Château La Fleur Pétrus

Increíblemente seductor, con taninos aterciopelados, maduros, redondos, final apetitoso y frutal; sencillamente arrollador, seductor, estupendo. Mejor que describirlo es disfrutarlo sin inhibiciones en todas las etapas de su vida. 2007 a 2016.

18
Château Pétrus

Especiado y con múltiples capas, pero aún muy juvenil en el bouquet, todavía cerrado; por ello sorprenden especialmente el inicio pleno y directo, la textura fogosa y áspera, el estilo anguloso pero no estricto, mayestático pero también increíblemente sensual: un vino maravilloso que debe madurar, pero no necesitará una eternidad para ser disfrutado. 2010 a 2020.



Domaine de l'Église: aún debe madurar.

19
Vieux Château Certan

Magnífico: compacto e increíblemente denso, duración interminable, taninos pulidos y plenos, elegantes y finos. El vino presenta un increíble potencial aromático: uno de los mejores vinos de la región. 2015 a 2030.

SAINT-ÉMILION

No es una añada para vinos de garaje ni monstruos de madera nueva. En este año se han obtenido Saint-Émilions que van de fiables a muy buenos aquellos que apostaron por el equilibrio y la casta sin olvidar la elegancia y el pulido. Quienes desatendieron estas reglas embotellaron vinos con aristas, amargos, marcados unilateralmente por la madera y además horriblemente alcohólicos, que tal vez brillen en bodega pero quizá no lo vuelvan a hacer nunca más.

16
Château Berliquet

Casta, aromas especiados y una cierta elegancia (aún oculta): sólo el final es algo seco en esta etapa, como en casi todos los vinos de esta procedencia. 2007 a 2016.

16
Château Grand Mayne

Pleno y denso, rico en extracto, taninos todavía duros y angulosos con la casta necesaria, aunque el final es algo fogoso en exceso, incluso ligeramente ardiente; es imprescindible que madure. 2008 a 2016.

16
Château Pavie Macquin

Intenso y pleno, con taninos angulosos, algo secos pero no agresivos y -en esta etapa- madera muy presente, que marca algo excesivamente el final amargo y dulce al mismo tiempo. Puede mejorar con la madurez. 2007 a 2018.

16

Château Troplong Mondot

Muy concentrado, taninos ásperos, angulosos pero no agresivos: se ha trabajado perfectamente en la crianza, es más equilibrado de lo que cabía esperar tras la cata en primeur, lo que nos alegra mucho. 2007 a 2015.

16

Clos Fourtet

Rico en extracto, compacto y anguloso, los taninos, la madera y el alcohol están muy presentes. Al envejecer se convertirá en un vino algo superficial pero aterciopelado, complaciente y fogoso. 2006 a 2014.

16

Château Clos de Sarpe

Un vino agradable a pesar de su factura moderna pero intachable. Posee finura, equilibrio, taninos refinados: el disfrute está garantizado, en un registro complaciente. No debe dejarse envejecer demasiado. 2006 a 2012.

16,5

Château Beau Séjour Bécot

Los taninos angulosos y ásperos se ven redondeados perfectamente por la madera. Un vino con carácter que debe madurar necesariamente. 2008 a 2020.

16,5

Château Belair

El vino más floral y especiado en esta etapa, con notas de té; sin embargo, en boca todavía resulta muy cerrado, compacto, áspero y anguloso, con taninos cuya casta garantiza una larga maduración. 2010 a 2020.

Grandes Murailles: algo superficial, pero bueno.



16,5

Château Cros Figeac

Sólido y anguloso, frutuosidad jugosa, pero también promesas de elegancia, con la condición de que se le deje madurar lo suficiente: un vino agradable perfectamente elaborado. 2007 a 2016.

16,5

Château Trotte Vieille

Posee casta, frescura, indicios de elegancia, duración, taninos apetitosos, ningún exceso de concentración sino, por el contrario, un gran equilibrio. Ya en esta fase resulta un vino muy bueno. 2008 a 2016.

16,5

Château de Pressac

Increíblemente intenso, pleno, denso y largo, magnífica textura aterciopelada y áspera al mismo tiempo, lleno de carácter. Merece una mención especial: conviene no perder de vista esta propiedad. 2006 a 2016.

16,5

Château Magdelaine

De gran elegancia y finura, como siempre aún muy reservado en esta etapa, taninos sin tapujos, madera apenas perceptible: muy buen vino. Tiene clase. 2006 a 2015.

17

Château Cadet Piola

Sencillamente grandioso. Denso y pleno, taninos firmes pero perfectamente trabajados y sin dureza, gran complejidad aromática, buena duración: muy arisco en primeur, por lo que entonces lo valoramos de forma muy severa (al fin y al cabo es uno de nuestros favoritos, y con ellos somos especialmente estrictos), pero se ha convertido en uno de los mejores vinos del año. ¡Cómprolo ahora si no lo hizo antes! 2008 a 2020.

17

Château Canon

Recatado, complejo, firme y carnoso, compacto y áspero, de longitud interminable, fresca y con casta: un gran vino en estado larvario, que sólo desplegará plenamente sus alas en diez años. Excelente, demuestra que esta propiedad está cada vez más en forma. 2008 a 2020.

17

Château La Serre

Muestra indicios de elegancia, actualmente dominados por la gran casta y densidad, aún resulta muy recatado pero es exquisito en su estilo, complejo y largo: grandioso. 2008 a 2020.



Pressac: pleno, denso y largo.

17

Château Tertre Rôtebœuf

Nariz prometedora con notas frutales de bayas gustosas y maduras, así como especias; taninos ásperos, firmes, con casta, que por desgracia terminan de modo algo ardiente. Apetitoso y seductor ya ahora, aunque madurará a la perfección. 2006 a 2015.

17,5

Château Angélus

Sencillamente magnífico. Perfectamente trabajado, no sólo denso y pleno, sino también increíblemente fresco e interminable. Un vino muy bueno que se disfrutará en todas las etapas de su vida.

17,5

Château Cheval Blanc

Lo que nos gusta es su gran complejidad aromática, sus taninos apetitosos, frescos y gustosos típicos del Cheval Blanc, que sólo al final dejan intuir algo de la dureza propia de la añada, reforzada por la intensa presencia de las notas de madera. 2008 a 2020.

18

Château Figeac

De gran elegancia y casta, taninos perfectamente ligados a pesar de su aspereza, ni pizca de sequedad, duración interminable acompañada por fogosidad y plenitud: sencillamente grandioso, una de las mejores adquisiciones de este año. 2010 a 2030.

18,5

Château Ausone

Presenta esa cierta severidad que conocemos de los grandes Ausone de años anteriores, increíblemente compacto y denso, de duración interminable aún incómoda, construido para una larga duración, un vino extraordinario, cautivador, pero, por así decirlo, aún intelectual en esta fase. También resulta excelente la segunda marca La Chapelle d'Ausone, que aunque más accesible sigue el mismo estilo de su hermano mayor. 2015 a 2030.

CRUS CLASSÉS DEL MÉDOC Y LAS GRAVES

Después de años de auge, la región de Burdeos se ve una vez más amenazada por la crisis. Una de las víctimas podría ser precisamente esta cosecha del 2001, que si bien presenta una calidad notable, no alcanza a la del 2000 en cuanto a la fama y se ha vendido a un precio excesivo, más caro que la del 2002 que la iguala en calidad. Hoy, los mayoristas e intermediarios tienen grandes existencias no vendidas de esta cosecha (y de otros vinos de añadas anteriores). Quienes se encuentran en dificultades se deshacen de ellos como pueden, en el peor de los casos por debajo del precio de adquisición, lo que no contribuye precisamente a dar seguridad al consumidor, puesto que nunca sabe si en poco tiempo podrá conseguir aún más barato el vino que se dispone a comprar.

Si dejamos a un lado el aspecto del precio, esta añada nos ofrece vinos grandiosos, sobre todo en las mejores tierras de la ribera izquierda del Garona. Por una parte, el 2001 aguanta cualquier comparación con cosechas anteriores, y por otra, la mayoría de los vinos tiene un formato clásico con una cierta frescura, aspereza y solidez, aunque la buena maduración, la riqueza de extracto y la plenitud hacen que la suavidad sea asombrosa. La conclusión es que los amantes de Médoc y Graves clásicos que no quisieron participar en el baile de precios de la cosecha del 2000 deben mantener los ojos abiertos y estudiar todas las ofertas con que se encuentren ahora y en los próximos meses. El 2001 es un buen sustituto, y sus mejores vinos son absolutamente recomendables, con un nivel parecido al del 2000.

HAUT-MÉDOC

Como siempre, el grupo de los crus classés del Haut-Médoc está encabezado por La Lagune, que es uno de los mejores vinos del año.

15,5

Château La Tour Carnet

Agradables notas frutales; textura apetitosa y jugosa, que debe valorarse especialmente en este año. Moderno y de factura perfecta, sin exagerar el uso de la madera. 2006 a 2012.

17

Château La Lagune

Sutil de principio a fin. Aromas, extracto, taninos... todo sigue las leyes de la armonía. Muy buen vino. 2007 a 2016.

MARGAUX

Añada excelente en la denominación más grande del Médoc. La oferta de vinos magníficos es cada vez más amplia. Incluso los productos menos conocidos prometen un gran placer. El gran ausente es Palmer, que para gran desdicha nuestra no quiso participar.

16

Château Ferrière

Aunque los taninos aún son algo duros, la crianza los ha suavizado algo. Sin embargo, eso hace que la madera esté aún más presente, y también ha permanecido una ligera nota amarga al final. 2008 a 2016.

16,5

Château Brane Cantenac

Increíblemente denso y pleno, con taninos firmes sólo una pizca secos, final largo y frutal. Muy buen vino. 2008 a 2018.

16,5

Château Durfort Vivens

Muy arisco en esta fase, pero mantiene exactamente las características que nos gustaron tanto en primeur: densidad, casta, fuerza, potencial. Confiamos en su buena evolución. 2010 a 2020.

16,5

Pavillon Rouge de Château Margaux

En el momento de la cata nos sorprende por su accesibilidad, sus seductores aromas frutales, su estilo suave y al mismo tiempo denso, fresco, incluso áspero. Ha ganado con respecto a la cata en primeur. Es la viva imagen del «grand vin» en una versión accesible. Debe disfrutarse en la fase frutal y no dejar madurar demasiado. Ideal para la mesa. Hasta el verano de 2004, y después de nuevo del 2007 al 2010.



La Lagune: sutil y armonioso.

17

Château Cantenac Brown

La textura clásica de un Margaux, con taninos de frambuesa de la máxima finura, plenamente elegante y refinado, tan apetitoso que lo tomaría uno ahora mismo, aunque al mismo tiempo es asombrosamente robusto, firme y con carácter: ¡todo un éxito! 2008 a 2020.

17

Château d'Issan

Al principio es muy reservado, pero se abre muy bien, notas frutales, textura angulosa y áspera, pero el final es enormemente largo y sostenido, con taninos nobilísimos. Un vino extraordinario que sólo desplegará plenamente sus cualidades en algunos años. 2010 a 2020.

17,5

Château Rauzan Ségla

Aromas seductores y prometedores; estructura increíblemente plena e intensa, taninos de gran categoría, final largo pero frutal; un vino grande, extraordinario, uno de los imprescindibles de la añada en esta denominación. 2008 a 2020.

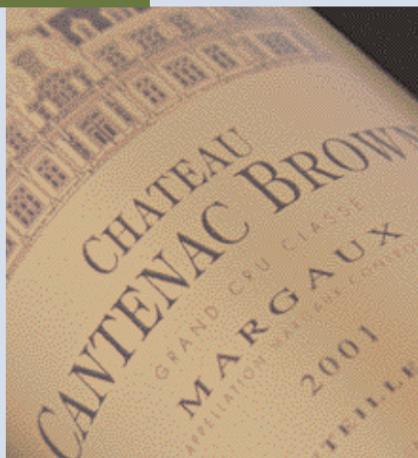
19

Château Margaux

Sencillamente delicioso, y tan armónico y frutal que dan ganas de disfrutarlo ya. No se percibe madera alguna, sólo frutuosidad de frambuesa, plenitud sedosa y taninos increíblemente refinados. Permanece interminablemente en la boca. Elegancia y amabilidad en estado puro, y suficiente solidez para durar. Grandioso. 2010 a 2020.

PAUILLAC

Nos gustan especialmente los Pauillac sólidos y jugosos de esta cosecha. En general poseen un excelente potencial de maduración, pero después de cinco o seis años de reposo en bodega proporcionarán ya bastante placer. Haut Batailley y Grand Puy Lacoste no participaron en la cata.



Cantenac Brown: ¡todo un éxito!

16

Château Batailley

Aromas increíblemente seductores, grosella sobre todo; gustoso y fresco, taninos agradables y densos de cierta elegancia, aunque el final está algo marcado por la madera en esta fase, lo que lo hace un poco seco, aunque esta nota desaparece al airearse y lo hará también con la futura maduración. 2008 a 2018.

16

Les Carruades de Lafite Rothschild

Excelente. De magnífica frutuosidad, con taninos angulosos, perfilado con precisión, largo, denso, con casta, debe madurar. Más bien arisco en esta fase, en la línea del «grand vin», por lo que se le debe dejar un tiempo prudencial para que madure. 2007 a 2015.

16

Château Pontet Canet

También en esta fase está bastante marcado por la madera, por lo que resulta algo rugoso en boca, con taninos buenos y ásperos, pero la madera también marca el final: se encuentra en una fase difícil, la aireación le viene bien y saca a la luz la frutuosidad, por lo que es imprescindible que madure. Fiel a sí mismo, fiable. 2008 a 2018.

16,5

Château Clerc Milon

Este vino se caracteriza por su fuerza y plenitud contenidas; taninos angulosos típicos de un Pauillac, final afrutado y pleno. A diferencia del accesible d'Armailhac es un vino que debe madurar. 2008 a 2016.

17

Château Haut Bages Libéral

Magníficos aromas especiados, notas de maderas nuevas, grosella, mora; denso y pleno, intenso y largo, con taninos deliciosos, termina de forma increíblemente frutal y carnosa, ya se disfruta pero tiene suficiente potencial de maduración: confirma su categoría. Ha subido un punto con respecto a la cata en primeur. 2006 a 2018.

17

Château Lynch Bages

Magnífico, denso, pleno, interminable, a la vez aterciopelado y suave a pesar de los taninos ásperos, llena la boca y es fogoso al mismo tiempo: como siempre, obtiene una buena puntuación en esta etapa, mejor que en primeur, como ya se esperaba. 2008 a 2018.

17

Château Duhart Milon

Los esfuerzos por la calidad del mismo equipo que elabora el Lafite parecen tener éxito: ésta es una de las mejores compras del año. Increíblemente denso y lleno de casta, con textura sedosa y frutal, elegante y refinado, fogoso y jugoso, pero áspero como tiene que ser un Pauillac. 2008 a 2018.

17

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Aún muy juvenil, pero ya tiene un bouquet seductor de especias y bayas; en boca es anguloso y severo, como debe ser un Pauillac en esta etapa, con cuerpo y duración, taninos ásperos y vigorosos, termina con notas apetitosas de bayas frescas que mejoran aún más la buena impresión general. 2008 a 2018.

17,5

Château Pichon Longueville Baron

Los aromas todavía están poco desarrollados en esta fase, pero los taninos son pulidos y muy maduros, el conjunto resulta increíblemente apetitoso y armónico; el final es frutal y jugoso. Un vino muy bueno, que no sólo posee densidad y casta, sino también elegancia. 2008 a 2020.

18,5

Château Latour

Un Latour interesante muy conseguido, porque por una parte se nota el esfuerzo por lograr la máxima calidad y por hacer un vino moderno, pero por otra también se percibe claramente la antigua tipicidad del Latour, es decir, la poderosa y angulosa estructura de taninos. Se disfrutará durante mucho tiempo. 2012 a 2030.

19

Château Lafite Rothschild

Aromas especiados reservados, pero al mismo tiempo complejos, florales, casi exóticos, perfil tremendamente nítido y factura precisa; plenamente elegante y refinado y de gran duración; exquisito. Un clásico. 2010 a 2030.

19

Château Mouton Rothschild

¿Por qué una nota tan extraordinaria? Porque un premier cru no sólo se caracteriza por constituir una buena inversión, sino porque es delicioso. Y así ocurre con este Mouton, que posee exactamente lo que se espera de él: una dosis concentrada de frutuosidad que recuerda a moras frescas, mucho jugo y plenitud, densidad y casta, increíblemente opulento pero temperamental. Irresistible, para morder. 2008 a 2020.

SAINT-ÉSTÈPHE

Esta vez no pudieron compararse dos grandes vinos: por desgracia, Montrose no participó, como tampoco lo hizo Calon Ségur. Nos consuela el extraordinario resultado de Cos d'Estournel. Lafon Rochet obtiene una buena puntuación y vuelve a estar entre los mejores.

15,5

Château Lafon Rochet

Frutuosidad gustosa y plena; en absoluto herbáceo, compacto y bien estructurado, con taninos de grano fino que terminan de forma jugosa y fresca. ¡Estupendo! 2006 a 2012.

19

Cos d'Estournel

¡Maravilloso! Aromas especiados, casi orientales, lo diferencian de todos los demás, taninos redondos y suaves, y al mismo tiempo densos y firmes; el conjunto se ve coronado por las notas finales de frambuesa. Es la prueba de que es posible ser moderno y al mismo tiempo un burdeos por los cuatro costados. 2008 a 2020.



Cos d'Estournel: divino.

SAINT-JULIEN

La que en su día fue la denominación estrella del Médoc se ha dejado arrebatar ese puesto por Margaux y Pauillac. No es que sus vinos sean peores, como demuestra la excelente puntuación de vinos como Branaire o Lagrange, o la extraordinaria clase de Léoville Barton. No: sencillamente, los otros se han vuelto aún mejores. Ducrou Beaucaillou no participó en la cata.

16

Château Branaire Ducru

Fiel a su carácter, con sus personalísimos aromas especiados, el estilo algo rudo, pero también la frutuosidad perceptible y jugosa; debe madurar para que ésta última pueda expresarse. Tendencia positiva. 2008 a 2018.

16

Clos du Marquis

Un Clos muy masculino y áspero, que debe madurar; hoy no muestra tanto su lado amable como su sustancia y densidad. 2008 a 2016.

16,5

Château Léoville Poyferré

Estructura firme, compacto y denso, aún reservado en esta etapa siguiendo su estilo, pero muy fiable. 2008 a 2018.

16,5

Château Talbot

Muy recomendable, aunque a diferencia del 2000 no esté entre los primeros, por culpa de la madera algo excesiva, y los taninos ligeramente duros. 2008 a 2016.

17

Château Lagrange

Impetuosidad y casta ya en el inicio, con taninos frescos y apetitosos, final vivo y largo: un vino muy agradable, que muestra plenitud, cuerpo y frescura y al mismo tiempo termina de modo marcadamente frutal. 2008 a 2016.

17,5

Château Gruaud Larose

Uno de los mejores vinos del año. Los taninos son tan firmes como deliciosos, el extracto es fresco y frutal: posee casta y nobleza. 2008 a 2018.

17,5

Château Léoville Las Cases

Componentes florales y especiados, estructura tremendamente firme, taninos ásperos, angulosos, incluso una pizca amargos en este estadio, se percibe la proximidad a Latour en este vino que puede madurar muchos años. 2010 a 2015.

19

Château Léoville Barton

Bouquet impresionante de frutos del bosque y especias; una buena dosis de taninos compactos, firmes, densos, en absoluto agresivos, tras los cuales aparece un primer indicio de una frutuosidad increíblemente delicada: uno de los grandes vinos de la añada. ¡Es imprescindible dejarlo madurar! Le concedemos esta puntuación por su tremendo potencial. 2010 a 2020.

PESSAC-LÉOGNAN

Merece mención especial Le Bahans, la segunda marca de Haut Brion, que este año se encuentra entre los mejores de su clase.

16

Le Bahans Haut Brion

Especialmente interesante este año. De gran frescura y casta, con raro potencial aromático floral-frutal, de frambuesa, y una cierta aspereza que no molesta; un buen vino y uno de los mejores Bahans. Una sorpresa. 2005 a 2010.

16

Château Pape Clément

Un vino que gustará, con sus claras notas de madera, sus taninos hábilmente cubiertos por el roble que dan la impresión de suavidad aunque al final son duros (lo que resulta típico de este vino) y de un alcohol perceptible. Aún puede mejorar su puntuación. 2008 a 2016.

16

Château Smith Haut Lafitte

Sencillamente gustoso, jugoso, con taninos perfectamente trabajados, suaves pero sólidos. Desde luego no es un prodigio de carácter y profundidad, pero resulta tremendamente seductor y delicioso. Ya se disfruta, pero puede durar. 2005 a 2015.

17

Château La Tour Haut Brion

Aún recatado en cuanto al bouquet, pero tremendamente pleno y frutal en boca, con taninos densos y firmes y final largo de moras; extraordinario, muy recomendable. 2006 a 2016.

17,5

Domaine de Chevalier

Enormemente seductor, notas frutales y un soplo de café; estructura firme pero no basta, sino bien perfilada, con taninos angulosos y frescos: atraviesa una fase cerrada, pero su grandeza está clara. 2008 a 2018.

18

Château Haut-Bailly

Un vino sencillamente impresionante. No sólo posee una destacada personalidad, densidad y casta, fogosidad y plenitud, que recuerdan a un Pomerol, sino también una buena dosis de elegancia ya en esta etapa temprana de su vida. Será uno de los grandes vinos de esta añada, vino que ha obtenido una puntuación aún mejor que en primeur. 2010 a 2020.

18

La Mission Haut Brion

¡Qué vino! Tremendamente carnoso y jugoso, denso y sólido, con taninos compactos muy presentes pero perfectamente pulidos, también con gran casta a pesar de su plenitud y cuerpo, con un final poco corriente floral y frutal.

19

Château Haut Brion

El más ahumado de todos los vinos comparables, con esas notas de té negro, alquitrán y picea que se han vuelto raras; de increíble densidad y fuerza, pero no pesado ni mastodóntico, sino con gran casta y nobleza, y un final larguísimo en el que aparecen de nuevo las notas del bouquet. Magnífico, un clásico. 2010 a 2030.

TRADICIÓN
y
VANGUARDIA



BODEGAS PIQUERAS

P.I. Mugrón-Zapateros, 11
Tel.: 967 34 14 82 Fax: 967 34 54 80
P.O. Box 84 - 02640 ALMANSA (Albacete-Spain)
www.bodegaspiqueras.es
e-mail: bodpiqueras@almansa.org

Novedades

Lo último en el mercado español

14

Castell del Mirall

Merlot Crianza 2001

D.O. Penedès. Tipo: tinto crianza. Grado alcohólico: 12,5%. Variedad: Merlot. Nuevo vino monovarietal con cambio de imagen. Es la primera apuesta de una futura saga de renovación.

Agradece una aireación. Aparecen notas de pimiento asado que no molestan, madera aún por integrarse con buena base de fruta. Con cuerpo, tanino algo recio que deberá pulir, con final aromático. 2004 a 2006. ●

14,5

Vinícola de Castilla

Señorío de Guadianeja 2003

D.O. La Mancha. Tipo: tinto media crianza. Grado alcohólico: 14%. Variedad: Syrah. Syrah bien ensamblado. Para esta cosecha se elaborarán 25.000 botellas después de tres meses en roble americano.

Armonía entre fruta y madera donde esta apenas se percibe. La fruta se revela madura con ligeras notas herbáceas y de cacao. Sabroso, con cuerpo y con vigorosidad ajustada recreándose un final frutoso en el final de boca. ▶

15

Príncipe Alfonso de Hohenlohe

Ándalus 2001

Vino de Mesa de Andalucía. Tipo: tinto con madera. Grado alcohólico: 14%. Variedad: Petit Verdot

De una pequeña producción plantada de Petit Verdot, de 15 años de edad, salen 12.000 botellas: la nueva era de los vinos de Andalucía.

En este momento, necesita airearse para limpiar los aromas de farmacia. Tras este paréntesis, emergen notas de fruta negra madura con un toque de especias que adorna su buena madera. Aunque con poca identidad varietal. Goloso, envolvente y todavía por desarrollarse. 2004 a 2007. ●●●



15

Martínez Laorden

Por ti 2002

D.O. Rioja Calificada. Tipo: tinto con madera. Grado alcohólico: 13%. Variedad: Graciano.

Su nombre puede chocar bastante. Se trata de un vino dedicado a todos los antepasados de la bodega que, con su tesón y esfuerzo, contribuyeron a la supervivencia de la bodega.

Especial cuidado en la selección de maderas que se imponen. Tras este alarde comienza a dominar la expresión frutal, noble, limpia con carácter de terruño. Magnífica acidez y peso de fruta que mejorarán con el tiempo. 2004 a 2008. ●●

15,5

Valdelana

Agnus de Valdelana Reserva 1998

D.O. Rioja Calificada. Tipo: tinto Reserva. Grado alcohólico: 14,5%. Variedades: 95% Tempranillo y 5% Graciano.

De viñas seleccionadas con más de 50 años y menos de cuatro racimos. Impresión de las etiquetas en Braille, la primera bodega del país que utiliza esta grafía para ciegos.

Lágrima violácea, asimila bien los años. Madurez frutal al límite, maderas de calidad. Goloso, estructurado, tanino maduro y final estupendo que redondea la aromática. 2004 a 2007. ●●●●

15,5

Emilio Clemente

Emilio Clemente Crianza 2001

D.O. Utiel-Requena. Tipo: tinto crianza. Grado alcohólico: 12,5%. Variedades: Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

Bodega familiar con viñedo propio de 98 Ha., en Requena. Proyecto supervisado por el enólogo-asesor Ignacio de Miguel.

Domino de notas lácteas, entre recuerdos a monte bajo, especias bien conjugadas con la madera. Estupenda calidad del tanino, granuloso, que se funde en el paladar, excelente tacto y suavidad. 2004 a 2007. ●



15,5

Luan

Luán Sumun Barrica 2002

V.T. Castilla La Mancha. Tipo: tinto con madera. Grado alcohólico: 13,5%. Variedades: Tempranillo, Cabernet, Syrah y Merlot.

Javier Sanz, el enólogo de la bodega, demuestra su sabiduría en sus dos retoños, aunque hemos seleccionado este por su mayor complejidad.

De los dos vinos elaborados por esta bodega hemos escogido este por su mayor expresión varietal. Especias, fruta fresca, cuero y buena madera. Suave y con tancidad armoniosa que envuelve el paladar. Largo final goloso. 2004 a 2007. ●●

15,5

Torelló

Marc Esencia Torelló

Sant Sadurn d'Anoia. Tipo: marc de cava. Grado alcohólico: 42%. Variedad: Xarel.lo.

Viñedo propio de Xarel.lo con más de 40 años. Los hollejos que se van a utilizar para su elaboración no se prensan apenas, con lo que éste queda muy húmedo.

Nariz ranca, pera, flores, hinojo con un fondo de humo. Intenso. La entrada es glicérica, amplia, con cierto nervio del alcohol, y un final amargoso que se conjunta con los aromas de boca. Muy largo. 2004 a 2024. ●●●●

16

Parxet

Austum 2002

D.O. Ribera del Duero. Tipo: tinto media crianza. Grado alcohólico: 13%. Variedad: Tinto Fino.

Estilo de vino destinado a cubrir las necesidades de un público exigente pero con sentido de lo que es un precio ajustado. Esto lo cumple sobradamente.

Comienzo espléndido, muy complejo y limpio. Madera prudente, especias frescas que arropan la frutalidad (mineral). Carnoso, de golosidad moderada, peso de fruta, final jugoso propiciado por el tanino de la madera. 2004 a 2009. ●



LLANOS DEL ALMENDRO 2001

El lado oculto de la Ribera

Lo que comenzó como un viaje turístico acabó siendo un descubrimiento que marcaría toda una vida dedicada al vino.



El enólogo Bertrand Sourdis, con una botella de Llanos del Almendro.

a un forastero, se dio cuenta del tesoro que languidecía lentamente. Llevado por la ilusión de levantar algún día el nivel de la Ribera del Duero de Soria, comenzó en el pueblo de Atauta a comprar unas pequeñas parcelas de viñedos muy viejos, algunos semi abandonados, prefiloxéricos: en fin, un viñedo único. Compró doce hectáreas en total, y ahora controla unas 35 más. Lo que comenzó con un proyecto más bien de pequeña bodega, se ha convertido en una empresa muy interesante. Involucró en el proyecto a sus hijos, Enma y Miguel Ángel, -ellos accedieron con entusiasmo- y para la dirección técnica trajo al francés Bertrand Sourdis, con experiencia en viñedos de varios Châteaux de Médoc, en Chile y en el Priorat. Comenzó la construcción de una bodega en Atauta (ya lista a falta de pequeños detalles). Con toda esta materia prima y la manera de pensar de Miguel no podía ser una bodega más, para un solo vino bueno. Elabora unas 90.000 botellas de un vino de crianza (aunque con la contraetiqueta de joven) Llamado «Dominio de Atauta», mientras que las parcelas con más carácter se vinifican aparte. Hasta ahora ha sacado cinco vinos de pagos diferentes: La Mala (así le llamaba el antiguo dueño a la viña por su escasa producción), San Juan, La Roza, Valdegatiles y este que traemos a esta página llamado Llanos del Almendro. Sale de los viñedos más «jóvenes» de estos pagos especiales, de «sólo» 57 años de edad, como es un pago minúsculo, y se llenaron seis barricas que sirvieron para completar 1.600 botellas. ■

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

Hay en Soria, el lado menos conocido de Ribera del Duero, un viñedo que parece sumido en una lenta agonía. Pequeños vidueños de cepas retorcidas, que en muchos casos han llegado a la desaparición debido a la edad avanzada de los viticultores que los mantenían en pie y con salud. Un panorama nada halagüeño para un soriano que ama a su tierra como Miguel Sánchez, durante muchos años dedicado con todos los sentidos al mundo del vino, y al que siempre he visto entusiasmado por su trabajo. Volcado en la distribución, por sus manos han pasado millones de botellas, todas ellas tratadas con profesionalidad y eficacia. Ha sido la principal razón para que no pudiera dedicarle un poco de su valioso tiempo a repasar y conocer más a fondo aquella tierra. Hace ya unos años, y enseñándole la Ribera

LLANOS DEL ALMENDRO 2001

Bodega: Bodegas Dominio de Atauta
Precio previsto por unidad: 95 €
Variedad: Tinto fino.
Número de botellas: 1.600
Salida al mercado: finales de 2004.

ORIGINAL DE ENATE

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

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

ENATE 974 30 25 80

RESERVA DE LA NATURALEZA

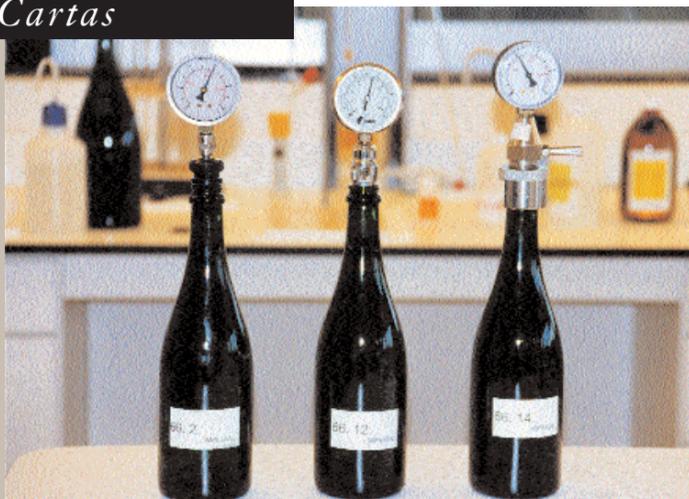
ENATE

C M X C I V

RESERVA CABERNET SAUVIGNON

SOMONTANO

ENATE



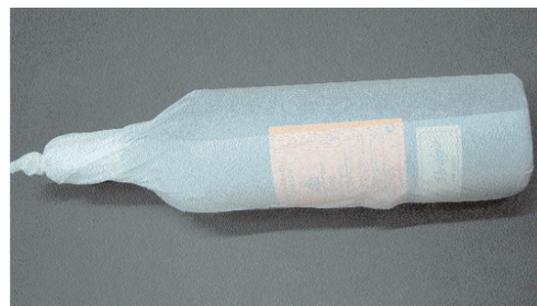
Pruebas de medición en laboratorio sobre la pérdida de carbónico con distintos métodos de conservación.

A vueltas con la cucharilla en los espumosos...

Lo sabía que pensar al leer otro dichoso comentario sobre la famosa «cucharita» en el gollete para conservar presuntamente el carbónico en los espumosos. Pero, ¿es que todavía no hay nadie que tenga una base científica?

Miguel Azorín

En el número anterior dimos una de las justificaciones que avalan presuntamente la teoría. Hoy nos hacemos eco de otra en sentido contrario. Hay quien se ha molestado en realizar estudios serios para verificar el «engaño» del método de la cucharita, como Jaume Gramona, de la bodega Gramona, particularmente interesado en deshacer los equívocos en torno a este asunto. Para demostrarlo, se dispusieron tres botellas de cava, de las cuales se habían servido dos copas (equivalente a 250 ml. con una presión de 4 atmósferas a 20° C): una, abierta, otra, con cucharita, y otra, con tapón hermético. Se realizaron mediciones con aparatos de precisión cada 8, 24 y 48 horas, con los siguientes resultados: la pérdida de CO₂ tanto en la botella abierta como en la de la cucharilla es igual, siendo superior al 50% pasadas 48 horas; mientras que en la botella con tapón hermético las pérdidas son menores, del orden del 10%. Por lo tanto, se aconseja utilizar tapón hermético si queremos limitar las pérdidas de gas.



... y con los embalajes

He leído en el número anterior una pregunta de un lector sobre la conservación de las botellas con su embalaje, y estoy confuso. Desde que tengo conocimiento sobre el vino, siempre me han dicho que las botellas deben sacarse de sus respectivos envoltorios o cajas.

Romualdo M. Serrano (Marbella)

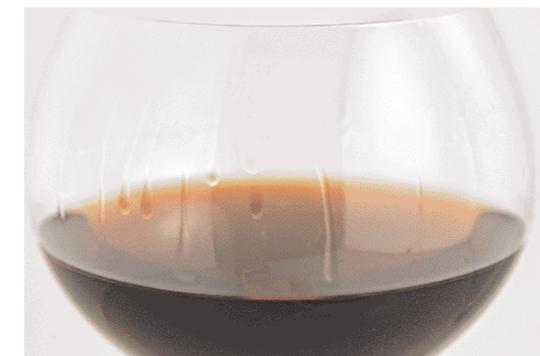
Las razones, a nuestro juicio, son obvias, porque los materiales que se utilizan para tal fin se fundamentan en «realzar la presentación». Los materiales más utilizados suelen ser el papel, la madera, plástico, paja, etc... en resumen materiales que pueden convertirse en focos de contaminación, donde se pueden alojar hongos (transmiten aromas de humedad) u otros como el famoso TCA (olor a corcho). Por este motivo y otros tantos, a pesar de tener un control meticuloso de la temperatura, nuestra opinión es que no se debe conservar el vino dentro de su embalaje original durante mucho tiempo.

VINO «UNTUOSO»

¿De dónde viene realmente lo «untuoso» de un vino, lo que también se le llama «vidriera»? ¿Es el resultado de un proceso químico, se produce sólo en vinos viejos? ¿Es una característica de calidad?

Michael Steiner, Basilea

La viscosidad, que en el vino se ve como componente «untuoso», surge durante la fermentación. El responsable de las «vidrieras», «lágrimas» o «piernas» es principalmente el alcohol. También se debe a las sustancias dulces y a la totalidad de las sustancias sólidas del vino (el extracto). Presentan una mayor viscosidad los vinos dulces y de alto contenido en alcohol, seguidos por los vinos secos no filtrados o apenas clarificados. No obstante, también para los vinos secos sirve lo siguiente: cuanto mayor sea el grado de alcohol, más claramente se verá el carácter oleaginoso del vino (a partir de doce grados de alcohol). Porque antes se conseguían vinos con altos grados de alcohol sólo en añadas realmente buenas, comúnmente se consideraba que las «vidrieras» eran un indicio de calidad. La untuosidad no depende de la edad de un vino.



Los vinos con alto contenido de alcohol y los dulces presentan una gran viscosidad.

Moho: ¿sólo una cuestión de estética?

He visto moho gris en la caja de Burdeos. ¿Tiene riesgo el vino si sigue en la bodega dos años más?

Thomas Klein, Gempen (Suiza)

Cuando las cajas de Burdeos presentan manchas de moho se debería comprobar inmediatamente cómo están por dentro. El moho es un indicador de humedad ambiental alta. Por lo tanto, la probabilidad de que se dañen también las etiquetas es alta. Si bien resulta feo el moho en el cuello de la botella y alrededor de la cápsula, no tiene por qué influir negativamente en la calidad del vino.

La cosecha del 2001

Tengo mis dudas acerca de la añada de 2001, porque no sé si se trata de un «bulo» que tratan de vendernos los bodegueros o realmente es cierto.

Eliás S. Suárez (Oviedo)

Nos imaginamos que se refiere usted a si de verdad es un año excepcional. Siempre, y esto suena a tópico, hay un cierto revuelo alrededor de la credibilidad que esto encierra, aunque nuestra experiencia nos dice que necesitamos más tiempo para confirmarlo plenamente. Por lo tanto, lo que reflejábamos en la sección de catas donde se daba un primer análisis orientativo de esta añada es simplemente eso, una orientación. Es más, lo que nos demuestra esta primera selección viene a confirmarnos que todavía no hemos podido catar lo mejor, es decir, los vinos de «alta expresión» que seguramente asomarán al mercado entre septiembre y noviembre.

Online

ACCESO GRATUITO A WWW.VINUM.INFO [VÁLIDO HASTA EL 1 DE JUNIO] Usuario: *grandesvinos*. Password: *monastrell*

MiVino estrena Web



www.mivino.info

Mivino -nuestra revista «hermana»- estrena web. El lector encontrará de forma amena todo el contenido de la revista con un fácil acceso en el menú de la izquierda a las secciones habituales.

El acceso es totalmente gratuito, previo registro. Un buscador en el menú de la derecha posibilita buscar en los 84 números publicados hasta la fecha.

El apartado «Hemeroteca» mues-

tra todas las portadas. Con un simple click puede acceder al contenido de cada uno de los números.

Un formulario en «Práctica de Cata» posibilita la participación online en esta sección de la revista, que ofrece la posibilidad de ganar seis botellas de vino.

«Quiénes somos», «Publicidad», «Súscribase» y «Contáctenos» completan la página, el inicio de una mayor presencia online de la empresa editora OpusWine.



La pregunta del mes

¿Es el vino de misa un vino especial?

No. La normativa en materia de vino de misa establece únicamente que debe ser hecho a partir de uvas fermentadas, sin azúcar añadido y sin sustancias prohibidas por la ley. En muchas partes los productores y proveedores de vino de misa prestan juramento. Antes el vino que más se utilizaba como vino de misa era el tinto, hoy se utiliza mayormente el blanco. También vinos fortificados como el Sherry, el Port o el Samos y, en general, los vinos dulces son muy popula-

res. En la Iglesia Evangélica, por respeto a los niños y a los alcohólicos, se utiliza también zumo de uva. En 1974 la Iglesia Católica permitió esto mismo a los curas que se sometieron a una cura de desintoxicación, pero en 1983 se revocó la decisión.

El vino de misa desempeñó un papel importante en la expansión mundial de la viticultura. Sobre todo en América del Norte y del Sur fueron cultivados los primeros vinos por misioneros para la eucaris-



tía. En Europa el Derecho comunitario establece que los vinos calificados como vinos de misa sólo podrán ser vendidos para fines litúrgicos. A ello se oponen los viticultores que desde siempre han puesto la expresión vino de misa en la etiqueta de una de sus cosechas. Por ejemplo, la bodega Schloss Gobelsburg, del valle austriaco del Kamp, quiere llevar el caso ante el Tribunal Europeo de Justicia, a fin de poder vender libremente su tradicional Gobelsburger.

Ácidos añadidos

En los años calurosos la uva produce mucho azúcar, pero le falta acidez y los vinicultores han de intervenir.

En el año de calor de 2003 lo que les faltó a los vinos fue la acidez. Está presente naturalmente en todos los vinos. En años con poco sol, cuando la uva no madura adecuadamente, se produce en exceso y la parte del agresivo ácido málico es dominante. Por el contrario, en los años buenos, es decir, con un ciclo de maduración largo y regular y grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche, se produce sobre todo el ácido tartárico, más suave. Confiere al vino frescor y raza, además de capacidad de guarda, estabiliza el color de los vinos e incluso lo inmuniza contra bacterias perjudiciales.

Pero si el tiempo ha sido extraordinariamente caluroso y seco, la balanza se inclina a favor del azúcar, y la acidez se queda por el camino. La acidez excesiva se puede paliar por medio de la reducción biológica de acidez o redu-

ciéndola con cal carbonatada/carbónica. ¿Pero qué se hace contra la falta de acidez? ¿Añádírsela? En el Nuevo Mundo este procedimiento se practica rutinariamente. Los ácidos tartárico, málico y cítrico equilibran esta deficiencia.

No así en Europa: añadir ácido sólo está permitido en ciertos países, exclusivamente para algunas variedades de uva. Quien no tenga autorización, puede ayudarse mezclando un vino poco ácido con otro más ácido.

No obstante, en 2003 la UE comprendió que debía permitir a todos los países comunitarios añadir ácido tartárico. Se puede acidificar el mosto, el vino joven y también el vino en diversas fases. La cantidad máxima son cuatro gramos por litro. Pero la acidificación se debe dosificar con precaución, porque si no, el resultado serían vinos sin armonía.



¿Demasiado azúcar en el vino? El ácido cítrico puede volver a equilibrar la balanza.

Tecnología de filtración



sartorius

Isabel Colbrand, 10-12 Ofic. 121.41
Rta. Ind. Fuencarral
28050 MADRID
Tel: 91 350 61 00
Fax: 91 268 96 26
www.sartorius.com

Comte Bimell, 210 - Pça.1
28020 BARCELONA
Tel: 93 451 79 00
Móvil: 699 069 885
Fax: 93 451 37 55

Concurso



Un conjunto medieval

Los orígenes de la ciudad que vamos a intentar descubrir tiene sus orígenes a principios del siglo XII, y desde entonces ha desempeñado un papel destacado como núcleo de comunicaciones de la zona. Históricamente, es una de las ciudades más importantes de la comunidad a la que pertenece, posee un sustancial patrimonio histórico-artístico, constituido por una serie de edificios de origen medieval. También son importantes las edificaciones modernistas que fueron construidas durante la expansión urbanística a finales del siglo XIX.

Casi la totalidad del conjunto monumental, que se sitúa en los orígenes medievales de esta ciudad, se encuentra en los alrededores de la Basílica de Santa María. El edificio más representativo de este conjunto histórico es un Palacio, un edificio de los siglos XII-XIII, donde murió en el año 1285 el rey Pere el Gran, y actualmente es la sede de un museo. Es aquí donde se puede disfrutar de sus variadas exposiciones que abarcan desde el vino hasta otras secciones como la arqueología, la geología y la pintura. Está considerado como uno de los mejores de Europa en su especialidad.

La fachada del Ayuntamiento es de estilo modernista, situada delante de una capilla con portal románico en la cara principal y un portal gótico en la fachada lateral. Merece la pena relajarse paseando por las ramblas, donde se pueden admirar las casas modernistas de finales del siglo XIX y principios del XX.

Todos los años se celebra una fiesta declarada de interés nacional en la que se exhibe un dragón medieval, diablos, gigantes, salpicado de bailes folklóricos.

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 mayo de 2004. El ganador será seleccionado por sorteo, y su nombre se publicará en el siguiente número de VINUM. El resultado no podrá 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 GANADOR DEL CONCURSO 40

Solución: Samaniego (Álava).
Acertantes: 810 acertantes, de un total de 846 respuestas recibidas.
Ganador: José Luis Trillo Checa (Argentona, Barcelona).

Agenda

Agenda JUNIO/JULIO 2004

- 2/4 JUN. Moscú** **WORLD WINE RUSSIA**
Primera edición de una feria diseñada para las bodegas que busquen introducir sus marcas en el mercado de la Federación Rusa.
Novy Manezh, Moscú (Federación Rusa)
www.exponet.ru
- 4/5 JUN. Marbella** **SIMPOSIUM INTERNACIONAL DEL VINO**
Personalidades nacionales e internacionales estarán presentes en este primer simposium, donde se tratarán relevantes temas del panorama vinícola mundial.
Hotel Puente Romano, Marbella, Málaga (España)
www.vnc-wbc.com
- 17/20 JUN. Taipei** **TAIPEI INTERNATIONAL WINE & SPIRITS SHOW**
Feria Internacional de Vinos y Espirituosos.
Taipei World Trade Centre Exhibition Hall, Taipei (Taiwan)
www.taipeitradeshows.com
- 18/20 JUN. Aspen** **ASPEN FOOD & WINE CLASSIC**
Feria internacional dedicada a las bebidas alcohólicas y productos delicatessen.
Wagner Park, Aspen (Estados Unidos)
www.foodandwine.com
- 20/22 JUN. Nueva York** **VINEXPO AMÉRICAS**
Segunda edición de la Feria Internacional de Vinos y Espirituosos.
Metropolitan Pavillion, Nueva York (Estados Unidos)
www.vinexpo.com
- 1/3 JUL. Oporto** **TECNOVINIS- EXPOVINIS**
El Salón de Técnicas y Equipos para Viticultura y Enología (Tecnovinis) se celebrará conjuntamente con el Salón Internacional de Vinos (Expovinis), dos muestras claves del sector portugués.
Feria Internacional de Porto, Leça da Palmeira, Oporto (Portugal)
www.exponor.pt
- 13/16 JUL. Shangai** **BEVTEK & BREWTEK CHINA**
Décima edición de la feria dedicada a la producción y la tecnología de bebidas.
Shangai Everbright Exhibition Center, Pudong, Shangai (China)
www.feriasalimentarias.com

MIWINE

14/16 JUNIO
Milán

Nueva feria profesional del vino y los destilados que supone un salto de calidad en la filosofía expositiva del sector, en un momento de fuerte competencia internacional. La muestra la organiza la Sociedad Italiana de Ferias Agroalimentarias (SIFA), una «joint-venture» creada por la Unione Italiana Vini y la Fiera Milano Spa.

Fiera Milano. Paoligioni 14,15 16.
Milán (Italia)
Información: Quantum Comunicación
Integral.Tel. 91 636 10 04
E-mail: quantumprensa@yahoo.es
www.miwine.it



Venta de propiedad vinícola en la provincia de Burgos

Bodega con 44 hectáreas de viñedo y una capacidad, ampliable, que actualmente permite almacenar 40.000 l.

El mismo terreno alberga dos casas, útiles y aperos para el cuidado de los viñedos, así como un manantial de agua potable.

El vino que se produce goza de denominación de origen.

Precio 1.750.000 €



royalhome

Especialistas en rehabilitación y gestión de edificios y espacios singulares

Tel. 660 228 228

Urb. Arizónica, 10 • 28230 Las Rozas (Madrid)

Tel. 660 228 228 Fax 91 849 26 26

e-mail: gonzaloruizgil@hotmail.com

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.