



Vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

Vinos de la Costa Brava

Hungría y el oro líquido de Tokaj

Catas: L'Empordà, Burdeos en primeur, Vinoble



«Consumir más vino para defender el futuro del sector y para disfrutar de él de forma más responsable, asegurará la vida de nuestro viñedo y, sin duda, nuestras propias vidas»

Educación para todos



Bartolomé Sánchez.

La velada transcurría apacible. En aquel restaurante los platos se sucedían espaciadamente, sin agobios. Los acompañaban con sus melodías unos cuantos músicos y una selección de vinos de las mejores bodegas, algún antiguo conocido entre ellos, otros desconocidos para mí, procedentes del viejo y del nuevo mundo. Bueno, no todos disfrutábamos con aquellas ambrosías de altísimo nivel. Todos salvo mi rubia amiga, que una y otra vez rechazó extrañamente mis vinos y mis argumentos, muy a su pesar, además, pues resultaba ser una entusiasta experta en vinos. Aquella noche, a mi bella acompañante le tocaba conducir, es decir, llevarnos a todos de regreso a casa sanos y salvos, con un respeto por la «ley seca» del conductor que nos pareció una exageración. Como se pueden figurar, la escena transcurría en un país nórdico, concretamente en Suecia. Llevan tantos años de adelanto en educación vial que para ellos es un comportamiento tan automático como los reflejos condicionados. Me admiró aquella postura tan serena y a la vez decidida, además de obligarme a una reflexión que sin duda habría de salvar mi vida. Ahora en España nos quieren hacer suecos de golpe (no me

refiero a más altos y rubios), cambio que si viniese acompañado con un mejor estado de las carreteras o una mejor señalización, las vías de comunicación, en lugar de una jungla, serían un lugar donde todos competiríamos, no en velocidad, sino en educación. Y no se trata de tirar piedras contra nuestras botellas, pues somos el primer país del mundo en extensión de viñedo, y ya desde el año pasado, el primer productor de vino. De este producto dicen (no tengo los datos exactos) que vivimos nada menos que 400.000 familias, que los tanques de las bodegas rebosan hasta los bordes, con dos cosechas todavía por vender y con un consumo que ha experimentado una bajada muy preocupante. Precisamente por ello, urgen programas de educación cultural acerca del vino, una bebida y un alimento, al mismo tiempo, con raíces sociológicas distintas a los demás alcoholes. Estamos, aunque no lo queramos, por debajo en el consumo de países no productores, unos 28 litros por habitante y año. Consumir más vino para defender el futuro del sector y para disfrutar de él de forma más responsable, asegurará la vida de nuestro viñedo, el mayor tesoro de nuestra agricultura, y, sin duda, nuestras propias vidas.

BARTOLOMÉ SÁNCHEZ
Director de Cata de Vinum España

En equipo



Juan Bureo, el responsable de los trabajos institucionales de OpusWine, tiene un papel destacado en la organización del salón Vinoble, impulsado por Vinum.



Lulicar Minaya, es la pieza más joven de la empresa. Entusiasta, activa, pendiente de los detalles, de ella depende buena parte de la intendencia.



Manfred Luer, redactor jefe de la edición alemana de Vinum. El buen acabado final de la revista se debe en buena medida a su trabajo meticuloso.

L'Empordà, en la Costa Brava, deja huella en el caminante, cruce de caminos ligado al mundo del vino desde hace más de tres mil años.

¿Burdeos 2003? Sobre esta añada sólo puede decirse una cosa a ciencia cierta: aún nos dará muchos quebraderos de cabeza.

«La verdadera América es la propia Italia: ningún otro lugar tiene tal diversidad de posibilidades en tan poco espacio.»



Viaje a L'Empordà, en la Costa Brava. Pág. 18

Hemos catado los Burdeos 2003 en primeur. Para invertir. Pág. 34

Entrevista con Angelo Gaja, vinicultor de la Toscana. Pág. 44

Hungría, el paisaje nómada. Pág. 38

ACTUALIDAD

- 6 INTERNACIONAL
¿Champagne inglés?
- 8 INTERNACIONAL
Italia, arrancar o no las cepas
- 10 NACIONAL
Lo mejor de la Toscana en España
- 12 NACIONAL
Un nuevo hito de Protos
- 14 NACIONAL
Espectacular promoción de Pesquera

MAGAZIN

- 18 L'EMPORDÀ-COSTA BRAVA
Volver a empezar
- 34 BURDEOS 2003
Medidas excepcionales
- 38 HUNGRÍA
El paisaje nómada
- 42 GASTRONOMÍA
Peces de oro, vinos de plata
- 44 ENTREVISTA
Angelo Gaja, vinicultor

GUÍA

- 48 CATA DE VINOS DE VINOBLE 2004
Lo mejor de los vinos nobles del mundo
- 52 CATA DE L'EMPORDÀ
Grandes horizontes
- 54 CATA DE BURDEOS 2003 PRIMEUR
Un año difícil
- 58 NOVEDADES
Lo último del mercado
- 59 EN EL BOTELLERO
Pagos del Camino 2001

SERVICIOS

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



Paisaje de la Costa Brava, atmósfera de los vinos de L'Empordà.
Foto: Heinz Hebeisen.

Fax

SOUVENIR DE LA BORGOÑA

El turista medio que visita la Borgoña compra durante su estancia vino por valor de 143 €, según calcula la Oficina de turismo regional. El volumen total de ventas alcanza la cifra de 97 millones de euros, de los cuales la mayor parte recae en los Premiers Crus y en los vinos de Villages. La mayoría de los turistas procede del extranjero, sobre todo de Bélgica, Suiza y Alemania.

INVESTIGACIÓN DE LA SAUVIGNON

El Gobierno de Nueva Zelanda ha previsto 10 millones de dólares para la investigación sobre la Sauvignon blanc. Bajo la égida de la Universidad de Auckland, los científicos habrán de concluir a lo largo de los próximos seis años qué tipo de Sauvignon prefieren los consumidores a nivel mundial y cómo hay que trabajar en el viñedo y la bodega para producirlo.

DEBILIDAD EN LA EXPORTACIÓN

Los vinicultores australianos observan con temor el alza de su dólar: después de haber alcanzado en febrero la cota más alta de los últimos siete años, los expertos financieros anuncian para el tercer trimestre de 2004 un nuevo récord. Esto paraliza la exportación, lo que perjudica al comercio del vino de Australia, que en los últimos años ha crecido vertiginosamente con las nuevas plantaciones y ya produce más de lo que puede vender.

¿PÉTRUS PELIGROSO?

«El consumo de este producto puede perjudicar gravemente su salud», así podría rezar parte de una etiqueta de Pétrus o de Sassicaia. El Gobierno británico está considerando advertir en las etiquetas del vino, la cerveza y los alcoholes destilados de las posibles consecuencias de su consumo. Por ejemplo, en el país vinícola Italia, el alcohol causa 40.000 muertes al año. Está presente en el 60 por ciento de los accidentes de tráfico y provoca un 10 por ciento de todos los casos de invalidez permanente.

«CHAMPAGNE» INGLÉS ¿Se convertirá la Veuve en Widow?

¿Krug of Kent? ¿United King-Dom Pérignon? Si se ha de creer a los vinicultores ingleses (que existen), algunas Casas de Champagne de renombre se están interesando por parcelas de viñedos en el condado de Kent en el sur de Inglaterra. Frazer Thompson, manager del English Wines Group, que también hace un «Sparkling Wine» llamado Chapel Down, asegura estar en conversaciones con tres bodegas francesas, «desde las muy pequeñas hasta las muy grandes».

Kent está situado a tan sólo unos grados al norte de la Champagne, el suelo de greda se adecua bastante a las variedades clásicas de la Champagne, las Pinot noir, Pinot meunier y Chardonnay. ¿Y el tris-

temente célebre clima de Inglaterra? Con el calentamiento de la Tierra, cada vez es mejor, declaran algunos los vinicultores. «Tenemos para vender miles de hectáreas de tierra buena para viñedos, a precios de entre 750 y 2 000 € por hectárea», asegura Thompson. «En la Champagne cada vez hay menos sitio, allí una hectárea ya cuesta hasta 375 000 €».

Naturalmente, los espumosos ingleses no pueden denominarse «Champagne», aunque Frazer Thompson opina que una marca fuerte podría absorber esta circunstancia. Al menos en el mercado inglés, el más importante mercado de importación del mundo para Champagne.

Las Casas de Champagne compran viñedos en Inglaterra: ¿es cierto o sólo un rumor?

BURDEOS

Cómo salir de la crisis

Muchas cabezas tienen muchas ideas. Esto suponía la Asociación Integral de Vinicultores y Comerciantes de Vino de Burdeos (CIVB) y pidió a sus miembros que buscaran vías para salir de la actual crisis de ventas. En 2003, los bordeleses vendieron 5,7 millones de hectolitros de vino, un 12 por ciento menos que hace cinco años. Numerosas empresas están al borde de la bancarrota.

El «brainstorming» ha producido quince propuestas más o menos sólidas, que se discutirán en julio en el seno de la asociación. Las más importantes son: introducción de una reserva de calidad para

las denominaciones más sencillas de Burdeos, Médoc y las cinco Côtes de Bordeaux (en buenos años se reserva cierta cantidad de vino para tiempos peores, una medida que ha demostrado su eficacia en la Champagne); rigurosos controles de calidad; reestructuración de la superficie de viñedos; una reglamentación más rígida para la denominación «château»; rejuvenecimiento de la imagen del vino de Burdeos por medio de una publicidad adecuada, pero también con embalajes innovadores como botellas de tapón de rosca o Bag-in-Box; fomento del turismo del vino; posicionamiento de Burdeos como capital mundial del vino. Fueron rechazadas otras propuestas como la introducción de vinos varietales y del país, arrancar cepas y utilizar chips de roble.

Michel Lynch ya ha empezado: un embalaje innovador para el vino de Burdeos.



Azpilicueta
RIOJA



A propósito del sabor.

Fax

TIRITA ANTIALCOHOL

Científicos estadounidenses están trabajando en un parche, una especie de «tirita», capaz de reducir en el usuario las ganas de beber alcohol. Contiene la sustancia *mecamilamina*, que hasta ahora se empleaba para tratar la adicción a la nicotina de los fumadores. En los primeros ensayos clínicos, las personas participantes en el experimento redujeron en cuatro semanas su consumo de bebidas alcohólicas de diez a seis copas semanales gracias a este parche.

VINO DE LA TRENA

Los supermercados de la cadena Coop de las regiones de la Toscana, Lazio y Campania venden lo que ya se conoce como «vino de la trena», elaborado por presos de la cárcel de Velletri, cerca de Roma. Los vinos de la bodega de la cárcel, con una salida de 25 000 botellas, llevan los acertados nombres de «Il Fuggiasco» («El fugado») o bien «Le Sette Mandate» («Los siete jurados»).

CALEFACCIÓN EN EL VIÑEDO

Para paliar las temidas heladas primaverales, la Casa William Fèvre de Chablis ha instalado en sus viñedos un sistema de calefacción: se trata de unos cables calefactores aislados que recorren los alambres a los que están sujetas las cepas. Se conectan automáticamente en cuanto la temperatura baja de 4 grados y están diseñados para seguir funcionando hasta los 20 grados bajo cero, por lo menos. Su instalación cuesta 35.000 € por hectárea.

AMBICIÓN ARGENTINA

La nueva empresa de marketing del vino argentino COVIAR se ha marcado unas metas muy altas: hasta el año 2020 pretende elevar el volumen de ventas de 700 millones de dólares USA a 2.000 millones, y elevar la participación argentina en las exportaciones mundiales de vino del 1,5 al 10 por ciento. El consumo per cápita en el país ha descendido en los últimos 30 años de 100 a 40 litros, motivo de sus esfuerzos por la exportación.

Viñedos ilegales
amenazados por la
excavadora.



ITALIA

Arrancar o no las cepas

El Gobierno de Italia contra la UE. Las regiones italianas contra su Gobierno. Así de enzarzada está la disputa por los viñedos ilegales, una modalidad de cultivo que podría sumar no menos 50.000 hectáreas según estimaciones de los expertos. Nadie lo sabe con exactitud, puesto que a pesar de las repetidas amonestaciones de la Comisión Europea, sigue sin existir un catastro correcto y completo de los viñedos.

Ya en 1999 la UE impuso sanciones a los viñedos, que en el peor de los casos ordenaban arrancar las cepas. Pero nunca fueron aplicadas, pues en 2002 el Gobierno de Roma aprobó una ley con la que prácticamente derogaba estas sancio-

nes. Las regiones de Toscana, Campania, Umbria y Las Marcas, por su parte, impugnaron dicha ley romana, pues exigían para sí la competencia sobre este asunto.

Ahora, el Tribunal Constitucional italiano ha fallado a su favor: consideró que el derecho de la UE no necesariamente ha de aplicarse a nivel nacional, y que los Gobiernos regionales también podrían hacerlo. Una cuestión muy distinta es si efectivamente lo harán. Algunas regiones han anunciado inmediatamente que se atenderán literalmente a la ley de Roma, contraria a la UE. Con lo cual se habrán ganado al menos uno o dos años más...

La paranoia de adelgazar

¿Se han preguntado alguna vez cuántas calorías tiene una copa de vino? Quizá. ¿Pero hidratos de carbono? Eso sólo pasa en Estados Unidos. La culpa la tiene el recientemente fallecido Richard Atkins (de 120 kilos de peso, irónicamente), gurú de los regímenes de las estrellas de Hollywood, que permitía a sus discípulos todo tipo de grasas y proteínas, mientras no tocaran los hidratos de carbono. «Low Carb» es la frase que en los EE UU ya incluyen las etiquetas de la mitad de los refrescos, galletas, batidos de leche, y hasta las hamburguesas se han unido a esta paranoia: Burger King & Co. ya incluye en su oferta esa misma albóndiga grasienta envuelta en hojas de lechuga iceberg, siguiendo las reglas de Atkins.

Y ahora le ha tocado al vino. La instancia oficial para el comercio de alcohol y tabaco permite desde abril la inclusión del valor nutricional en las etiquetas de vinos y licores, para satisfacción de esta industria. Así, Ray Chadwick, presidente de la rama de vinos de la multinacional de bebidas Diageo: «El vino contiene pocos hidratos de carbono por naturaleza, es estupendo que por fin podamos decírselo a los consumidores». Además, Diageo, en sus marcas Beau-lieu Vineyards y Sterling Vineyards, incluye datos sobre el contenido de grasas, proteínas y calorías. «Tres gramos de hidratos de carbono, 124 calorías, 0 gramos de grasas y menos de 1 gramo de proteínas por cada 5 onzas», contiene, por ejemplo, el 2002 BV Coastal Estates Chardonnay.

Buena noticia para
los americanos:
¡el vino adelgaza!



Una generosa inversión y un concienzudo proyecto están asentando al Grupo la Navarra en las más prestigiosas D.O del país.

LA NAVARRA

Historia del futuro

A finales de los años 80, el Grupo La Navarra se plantea añadir a su famoso Pacharán y licores destilados, la elaboración de vinos de calidad, basados en una rigurosa selección de uva de viñedos propios, que garanticen una excelente materia prima y el control de todo el proceso, desde la vid a la mesa. El proyecto se hizo realidad, como primer paso, con Bodegas Marco Real, y poco a poco se ha extendido a otras prestigiosas Denominaciones de Origen

Desde el el pasado año 2003 la empresa cuenta con dos nuevos asentamientos, Señorío de Andión (D.O. Navarra) y Viñedos de Villaester. Esta última adquisición ocupa 100 has. de Tinta de Toro y Garnacha, con cepas de 40 y 50 años en la D.O. Toro, de las que proceden hasta ahora 5.000 botellas míticas de Villaester 2001 y la primer añada de Taurus Roble 2002. El catálogo y la tarea se redondean en blanco aromático con los ver-dejos de Viña del Sopié en la D.O. Rueda.

Homenaje al mundo

Bodegas Marco Real, la piedra angular, fue adquirida por Juan Ignacio Velasco, propietario del Grupo La Navarra, para potenciar su desarrollo haciendo llegar a los principales mercados nacionales y extranjeros los vinos jóvenes blancos, rosados y tintos y los crianzas y reservas que elabora la bodega desde unas instalaciones amplias y modernas. De ahí en adelante, cada desembarco en las diferentes denominaciones donde el gru-

po está presente, se sustenta, como paso previo, en la tierra, en la viña., 200 has. en Navarra, 100 en la D.O. Toro, etc.Garnacha, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Graciano, Tinta de Toro, Viura o Verdejo son algunas de las variedades con las que diseña sus vinos tanto en el Duero como en Navarra, con el estilo más actual: expresivos, profundos, frutales, estructurados. Vinos potentes y elegantes al mismo tiempo.

La fórmula es cuidar con mimo cada paso. Como paradigma, ahí está la viña que alimenta Villaester o las flamantes instalaciones de Señorío de Andión, inaugurada el pasado año y dotada de los últimos adelantos tecnológicos para la elaboración y control de los vinos como la cámara frigorífica para atemperar la uva tras la recolección y con una línea de selección manual para la vendimia. Además, está preparada para que el encubado de la uva se realice por gravedad, sin utilización de bombas, para que la uva llegue entera al depósito, y equipada con ti-

nos de roble francés y pequeños depósitos de acero inoxidable, con instalación de frío y calor, prensas verticales, pequeñas salas de barricas climatizadas para la fermentación maloláctica, y barricas nuevas de roble francés para la crianza.

Un botellero de ensueño

Su vecina, Marco Real, está equipada con depósitos de acero inoxidable con capacidad para 4.200.000 litros y más de 5.000 barricas bordelesas con una edad máxima de 6 años. Una sala dotada de control de temperatura y humedad guarda el sueño de 800.000 botellas, crianza y reserva, hasta terminar el proceso de maduración. Diferentes en procedencia y estilo, idénticos en nivel de calidad. Las obras de los dos enólogos de la casa tienen cada una su ocasión en la copa. Villaester, Viña del Sopié, Taurus, Homenaje, Marco Real, Señorío de Andión componen el catálogo sabroso y estudiado de lo que significa el presente y el futuro de la marca centenaria.

LA NAVARRA

Carretera Pamplona-Zaragoza, Km. 38
31390 Olite (Navarra)
Tel. 948 71 21 93 Fax: 948 71 23 43
info@lanavarra.com
Web: www.lanavarra.com

FAX

SOLAZ 2001, GANADOR
Solaz 2001, de Bodega Osborne Malpica, situada en Malpica de Tajo (Toledo), ha recibido la Medalla de Oro en el Critics Challenge International Wine Competition, máximo galardón que otorga el prestigioso concurso norteamericano que este año ha celebrado su primera edición en San Diego (Estados Unidos).

BODEGAS AÑADAS DE ESTRENO
Con la presencia de Marcelino Iglesias, presidente del Gobierno de Aragón, se inauguró en Cariñena Bodegas Añadas, elaboradora del vino Care. Iglesias recorrió la bodega en compañía de sus dos propietarios, Rafael Díaz y Ángel Lázaro, así como el enólogo, Jesús Navascués, quienes detallaron la filosofía de esta innovadora bodega, tanto en el tratamiento del vino, como en el aspecto medioambiental.

ORO PARA GIRÓ RIBOT
La Academia de Tastavins Sant Humbert y la D.O. Penedès han otorgado dos medallas de oro a la firma Giró Ribot, en concreto al Muscat 2003 y al Chardonnay Barrica 2003. La casa catalana está altamente satisfecha por este reconocimiento que es el resultado del continuo esfuerzo en la búsqueda del máximo nivel de calidad de nuestros vinos.

MEJOR ROSADO NAVARRO
El vino Inurrieta Mediodía 2003 ha obtenido el premio al Mejor Rosado de Navarra de 2003 en el Concurso de Vinos Rosados de Navarra, organizado por el Club de Sommeliers. El certamen contó con la presencia de 36 vinos de toda la comunidad, lo que supone un récord de participación en la historia de este certamen.

SUMARROCA EN ÁNFORA
Bodegues Sumarroca y ADI-FAD han concedido el premio al primer concurso de diseño «Botella, etiqueta y capsula» al diseño Ánfora, desarrollado por el estudio gráfico Massò, de Barcelona. Éste se utilizará para desarrollar una nueva línea especial y limitada de cava, que la firma catalana comercializará a partir del 2008.

Con la colaboración de El Corte Inglés
Lo mejor de la Toscana en España

España ha sido el país europeo escogido para continuar la campaña de promoción e internacionalización de la Región de Toscana. La primera parte de «Toscana en España 2004» se centrará en dar a conocer la variedad y excelencia de los productos enogastronómicos toscanos, realizando especial hincapié en la difusión de sus vinos, pues la Toscana cuenta con más de veinte Denominaciones de Origen. La Agencia de Promoción Económica de Toscana («Toscana Promozione»), los Clubes del Gourmet y la restauración de El Corte Inglés, en colaboración con la Cámara Italiana de Sevilla, son los encargados de promover esta campaña por todo el territorio nacional. Para



ello, se organizarán distintos actos de promoción durante los meses de septiembre y octubre, en los que se dará a conocer de manera detallada toda la gama de productos que viajarán a España, y se tendrá la oportunidad de conocer en profundidad y degustar los magníficos vinos de esta región, desde sus famosos Chianti,

La Toscana cuenta con más de veinte Denominaciones de Origen de vinos.

hasta el exquisito blanco «Vernaccia di San Gimignano»o el «Vino Nobile» de Montepulciano, sin olvidar el «Vinsanto», un vino dulce especialmente apto para la meditación.

Prueba química
¿Champagne o cava?

El conocimiento de las características de los metales ha permitido a especialistas de la Universidad de Sevilla poner a punto una prueba química que indica con seguridad si un espumoso es un champagne, un cava o una falsificación. El equipo que dirige Ana María Cameán, experta en toxicología de los metales, se ha basado en la identificación de las trazas de meta-

les característicos de los suelos de las regiones citadas en los vinos espumosos, mediante la técnica de espectrometría atómica. Los científicos analizaron la concentración de 16 metales diferentes en 18 muestras de cava y 17 de champagne, y elaboraron, con la ayuda de un programa informático estadístico, la huella digital de ambos tipos de espumosos.

Jornadas en Lanzarote
Recuperar la Malvasía canaria

En busca de la identidad de la Malvasía canaria se celebraron en Lanzarote las primeras jornadas del malvasía dulce. Auspiciado por el Gobierno de Canarias y apoyado por el Consejo Regulador de Lanzarote, se reunieron en el hotel Fariones Playa los mayores expertos en esta magnífica variedad. Así, Jorge Zero lo avanzó una lección magistral sobre las diferencias morfológicas entre las distintas malvasías que pueblan las islas; Carlos Lozano disertó sobre la Malvasía de La Palma; Elena Batista habló sobre la buena marcha y reposición de la variedad en Tenerife, y Alejandro Díaz explicó el modo de trabajar

las malvasías dulces en Lanzarote. Para recuperar la credibilidad y fama de esta cepa, cuya notoriedad desborda la historia, es necesario invertir en imaginación para que vuelva a ser una de las favoritas de los entendidos y del público en general. Y ha sido dado en Lanzarote, tierra que posee uno de los viñedos más sorprendentes del mundo.



FAX

COUPAGE CON CHARDONNAY

Después de 15 años de probar con distintos coupages, Canals & Munné ha lanzado uno nuevo con la variedad Chardonnay, para su conocido cava Brut Nature. El objetivo es conseguir la máxima expresión ante las nuevas exigencias de los consumidores: más aroma, sedosidad, estructura, potencial de envejecimiento y toques afrutados.

CALLEJO, CAMPEÓN

El vino Callejo Crianza 2001, de Bodegas Félix Callejo, no para de ganar premios, nacionales e internacionales, desde que salió al mercado en enero de este año. Los últimos han sido la Medalla de Oro en el concurso «Selection Mondiales» de Montreal y la Medalla de Plata en el certamen «Japan Wine Challenge».

VIÑAS DEL VERO EN VUELO

La firma aragonesa Viñas del Vero ha llegado a un acuerdo comercial con Iberia por el que la compañía aérea ha adquirido 48.000 botellas y 525.000 botellines de sus vinos. Los vinos elegidos son: el Merlot Colección 2001 y el Chardonnay 2003, para «business» y «first class», y el Tinto 2003 y Chardonnay 2003, para la clase turista intercontinental.

ACUERDO ARCO-GRIÓN

El grupo Arco y Carlos Falcó han renovado su acuerdo de «joint-venture», que les vincula desde 1994, para desarrollar la producción y comercialización de vinos de calidad. Este acuerdo mantiene la continuidad de la sociedad Bodegas de Crianza Marqués de Griñón (D.O.Ca Rioja), cuyas ventas en el ejercicio 2003 alcanzaron los 5,2 millones de botellas.

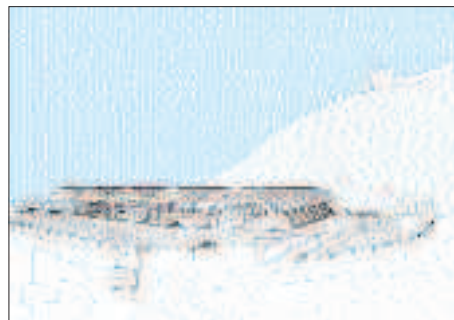
PÉTRUS VERTICAL

La Fundación para la Cultura del Vino organizó en Madrid una cata vertical de Pétrus, con las mejores cosechas de los últimos 15 años. Una iniciativa encaminada a mostrar los mejores vinos del mundo bajo el lema «El Sabor de los Grandes». Fueron presentadas por Jean-Claude Berrouet, el enólogo de la bodega, y descritas desde la perspectiva tanto técnica como hedonista.

Apuesta por la modernidad Protos, un nuevo hito

Bodegas Protos, firma pionera en la elaboración de vino en la Ribera del Duero, ha presentado ante destacadas personalidades del sector y la prensa especializada el proyecto de las instalaciones de su nueva bodega, diseñado por Richard Rogers Partnership y Alonso Balaguer Arquitectos Asociados. El nuevo edificio, que estará acabado en el 2006, representa una reinterpretación moderna de la construcción tradicional de bode-

gas. El proyecto ha precisado una inversión superior a los 42 millones de euros y permitirá que la bodega esté en condiciones de procesar un millón de kilogramos de uva al año. Para los responsables de Protos es una apuesta firme por mantenerse a la vanguardia del sector.



Vista del diseño de las nuevas instalaciones de Protos, realizado por Richard Rogers y Alonso Balaguer Arquitectos Asociados.

Oportunidad para el vino español

La ampliación de la Unión Europea (UE) a 25 estados beneficiará al sector vinícola español, según un estudio elaborado por la Federación Española del Vino (FEV) y del que se hace eco Efeagro. Los nuevos países miembros tienen un gran potencial de crecimiento en consumo de

vino, que, a medio plazo, evolucionará, en consonancia con el poder adquisitivo, hacia vinos de mayor valor añadido. Son países que, además, importan cantidades interesantes de vino, entre los que destaca la República Checa, Polonia, Letonia, Eslovaquia, Lituania y Estonia.

Con los Príncipes de Asturias Premio principesco

Los Príncipes de Asturias y de Viana, Don Felipe de Borbón y Doña Letizia Ortiz, tuvieron la oportunidad de degustar los vinos de Bodegas Príncipe de Viana, con motivo de la entrega del premio Príncipe de Viana de la Cultura 2004 del Gobierno de Navarra, que este año ha recaído en el prestigioso arquitecto

Fernando Redón. Los Príncipes participaron con los componentes de la Comunidad Benedictina de Leyre en una comida en la que degustaron los vinos navarros que tienen por nombre Príncipe de Viana, título que ostentan Sus Altezas Reales. En concreto los vinos elegidos para acompañar fueron: el Príncipe de Viana 1423 Reserva 1999 (que conmemora el año de institución del Principado de Viana) y el Príncipe de Viana blanco Chardonnay 2003. Previamente, en el aperitivo para las autoridades y todos los invitados al acto de entrega del premio, se sirvió el rosado Príncipe de Viana Garnacha 2003.



Crianza personal Barrica en casa



Intervinum Spain y Tonelería Durrif presentan la «Barrica en casa», un sistema para que cualquier persona pueda criar en su propia casa un vino de calidad similar a la de un envejecimiento profesional. Esta oferta incluye: la barrica, de 50 litros elaborada en Bulgaria con madera de roble; el vino, seleccionado entre las más prestigiosas DD.OO. españolas, y un «kit de enólogo», con un lote de botellas vacías, aparatos para la preparación de la barrica, el trasiego y el embotellado. Además existe un servicio de asesoramiento técnico.



Las barricas duermen en la penumbra sobre grava sonora. Guardan lo mejor de las mejores cosechas, lo que solo verá la luz si la vendimia ha sido excelente.

BOEGAS BRETÓN

Un altar para el buen vino

En una privilegiada ladera del Ebro se acicala para su momento de gloria, para la inmediata vendimia, la uva que llenará las copas de Dominio de Conte. Este viñedo y el Loriñón son los puntales de Bodegas Bretón.

La uva propia crece en 106 has. y cubre la mitad de su producción. El resto pasa por las manos y los cuidados de familiares y viticultores allegados, de modo que el control por parte de los encargados de campo es permanente. Son ellos quienes según el criterio del enólogo Javier Ortega determinan el mejor momento para la recolección.

Las tintas, la Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano pasarán un tiempo de maceración antes de empezar a fermentar. Ese tiempo, entre 17 y 23 días, varía según la materia prima, según la cosecha y según el diseño previo de cada vino, porque se prolonga lo necesario para extraer el color, la intensidad de la capa y, en general para atrapar los aromas, la esencia del paisaje, de la variedad y el terruño. Ese fue el sueño del fundador, Pedro Bretón, desde que, antes de inaugurar su bodega, embotellara cosechas míticas como la riojana del 70. Un sueño que ahora continúa su hija Victoria.

El sueño se materializó con la empresa nacida en 1983 y la construcción de una flamante bodega, en Navarrete. Amplia, hermosa, eficaz, provee la mejor estancia tanto a los vinos como a los visitantes.

Tras los robustos muros de piedra, ladrillo y mampostería de la bodega se conserva inmutable la humedad y temperatura controlada. Y sobra espacio para trabajar cómodamente, para trasegar sin pereza, para criar sin escatimar tiempo y para que el recorrido por cada nave ensanche el espíritu.

Como símbolo, el impresionante botellero en jaulones de metal negro que se alza y se extiende en una estructura curva y permite construir pasillos serpenteantes, chaflanes, meandros que, en la penumbra, se elevan hasta perderse en el cielo de la nave.

Alba de Bretón, Loriñón, Conte...

Esa acogedora penumbra, y un techo de tarima envuelve también la Nave de Alba, presidida por un altarcillo rodeado de botelleros con la muestra de todas las añadas -95, 96, 98, 2001- de uno de sus vinos estrella, Alba de Bretón, elaborado con uva de viñas viejas y criado aquí, en 42 barricas de roble francés. De ahí salió, como última cosecha en el mercado, el 98, una producción limitada y numerada: con un 3% embotellado en magnum (1,5 l.) y 12.374 botellas de 75 cl. Una exquisitez de tono cereza granate intenso y aroma

elegante, muy frutal y complejo (tostados, tabaco, mineral). En boca es muy amplio, con taninos redondos, elegantes y graso, con una buena carga frutal.

La línea Loriñón incluye desde un blanco fermentado en barrica 100% Viura a los tintos Crianza, Reserva y Gran reserva.

Pago del Camino es una edición limitada de 3.000 botellas de sabrosa Garnacha 100%. En el 2003 se presentó la añada del 2000, y ahora, en septiembre, saldrá la del 2001.

Dominio de Conte es también una producción limitada que solo se elabora cuando la cosecha lo merece. Procede de una sola viña con cepas de bajo rendimiento y combina Tempranillo con 10% de Graciano que a lo largo de año y medio de barrica se expresan en un cereza intenso, aroma potente, especiado, maderas nuevas, fruta madura. En boca es elegante, amplio, sabroso, carnoso.

BODEGAS BRETON Y CRIADORES, S.L.
Crta. Fuenmayor, Km. 1,5
26370 Navarrete (La Rioja)
Tel. +34 941 440 840 Fax +34 941 440 812
E-mail: info@bodegasbreton.com
www.bodegasbreton.com

FAX

MÚSICA, VINO Y GASTRONOMÍA

La D.O. Somontano presentó una nueva edición del Festival «Vino del Somontano» con destacadas figuras del panorama musical nacional: Joan Manuel Serrat, Raphael, Malú y Estopa. La música fue aderezada por el sabor de la Muestra Gastronómica en la que los mejores representantes de la gastronomía y viticultura de las vertientes pirenaicas del sudoeste francés y del Somontano deleitaron a los paladares más exigentes.

CAMBIO EN COVITORO

Jacinto Rodríguez Juan es el nuevo director gerente de Bodegas Covitoro. Economista por el ICADE, Master MBA Internacional y Master en Viticultura y Enología, Rodríguez Juan es un buen conocedor del sector vinícola. Durante los últimos diez años ha dirigido importantes bodegas como Cosecheros Abastecedores y Bodegas Rioja Santiago, además ha sido miembro del C.R.D.O. Valdepeñas. Ubicada en Toro, Covitoro fue fundada en 1974 por viticultores de la zona como Sociedad Cooperativa, y comenzó su andadura en 1978.

FEV, NUEVO PRESIDENTE

Mauricio González-Gordon y López de Carrizosa, actual vicepresidente de González Byass, ha asumido la presidencia de la Federación Española del Vino (FEV). Su antecesor, Pedro Oyarzábal, de la firma Bodegas y Bebidas, cambiará su rumbo profesional, dejando de momento el sector del vino.

CABALLEROS DEL CHAMPAGNE

En el madrileño hotel Ritz tuvo lugar el acto de nombramiento de caballeros y damas de «L'Ordre des Côteaux», la más prestigiosa cofradía de Champagne. Presidido por el comendador Yves Dumont, 36 personalidades españolas (restauradores, propietarios de bodegas, de vinotecas, periodistas y personajes del arte y la cultura), recibieron su nombramiento que les confirma como embajadores de este afamado espumoso en todo el mundo.

Gira por Noruega
Espectacular promoción de Pesquera

Alejandro Fernández ha vuelto a demostrar una vez más por qué esta considerado uno de los grandes del mundo del vino. Este singular bodeguero, en una gira por Noruega, realizó una cata-presentación organizada por el prestigioso crítico de vinos Arne Rønold -el único Master of Wine de Noruega- con la asistencia de más de 50 profesionales escogidos, sumilleres, periodistas, coleccionistas privados de vinos y representantes de la compañía importadora Red & White AS. Posteriormente se celebró una

cena en el restaurante Bagatelle de Oslo (el único con dos estrellas Michelin), donde el chef preparó cinco platos especialmente para acompañar a cinco vinos que Alejandro llevó personalmente: el Gran Reserva 1996, el Janus Gran Reserva 1995, el Gran Reserva 1989 Magnum, el Reserva 1986 y el Reserva 1985.



Los mejores vinos y orujos gallegos

La XVI Cata de Vinos de Galicia y la VI Cata de Aguardientes de Orujo de Galicia, certámenes que organiza anualmente la Consellería de Política Agroalimentaria, celebrados en Santiago, contó este año con la participación de más de 250 vinos y 23 aguardientes. El «Mejor Vino Blanco de Galicia» fue Viña Amoriño Vendimia Ouro de

Bodegas Docampo y el «Mejor Vino Tinto de Galicia» el Casal Novo, de Adegas O Casal. Por DD.OO. los «Acio de Oro» recayeron en los vinos Gran Novas (Rías Baixas). Viña Meín (Ribeiro), Guitián (Valdeorras), Quinta do Buble (Monterrei) y Solaina (Ribeira Sacra). El «Pote de Oro» en Aguardientes de Orujo fue para Pazo de Señorans.

Mioro de Privilegio del Condado
El fresco de las playas



Bodegas Privilegio del Condado realizó una promoción especial de verano de su vino Mioro por las playas de Huelva. Se trata de una campaña de gran visibilidad, pensada para añadir atractivo a la oferta turística del litoral onubense. Bajo el lema «Joven y muy fresco, todo un privilegio», Mioro cautivó a

los veraneantes, un blanco ideal para acompañar el excelente marisco de Huelva. Además, la firma andaluza organizó diversas actividades como exhibiciones de cometas y vuelos en zeppelin. La casa comercializa una amplia gama de vinos (blancos, olorosos, finos y dulces) y de vinagres.

Vendimia 2004
Primera impresión

La vendimia 2004 en España, según las primeras estimaciones realizadas por la Confederación de Cooperativas Agrarias, se saldará con un volumen de entre 46,5 y 47 millones de hectolitros de vino y mosto, cifra similar a la del año anterior (47,3 millones). Todavía se trata de una primera evaluación, ya que el resultado final puede variar al alza o a la baja en función del devenir climático que acontezca en las distintas zonas en los últimos días de vendimia.





Franck de Graeve, a la derecha,
y Francis de Graeve.

LOS VINOS DEL MUNDO - FRANÇOIS DE GRAEVE

Un viaje con el paladar

Su catálogo es una abultada enciclopedia de sugerencias, de placeres para el paladar. El recorrido por sus hallazgos, por la selección de vinos y tragos exquisitos, se convierte en un periplo homérico que invita a un viaje sin regreso. Los Vinos del Mundo, como anuncia su nombre, es una importadora global que busca y selecciona los vinos, por lejos que se encuentren, por su especial encanto, calidad, autenticidad, tipismo, originalidad... Su labor, una búsqueda sensata y lúdica, demuestra que hay vinos excelentes en casi todas las latitudes.

Desde hace ocho años François De Graeve ha amalgamado su pasión y su oficio en forma de una importadora y distribuidora de vinos, destilados y complementos para el mejor disfrute de la copa. Así nació Los Vinos del Mundo, empresa de la que forma parte su hijo Franck. Y así, con la tenacidad de rebuscar en los rincones más remotos del globo, han reunido más de mil referencias procedentes de 18 países, vinos y tragos representativos de cada latitud, de ca-

da tradición, y adaptados a cada bolsillo, elaborados por bodegueros tan concienzudos como ellos. Vinos de alta rotación y buena relación calidad/precio, siempre de marcas mundiales reconocidas, se suman a otros hallazgos selectos, más minoritarios. Como «souvenirs» de su camino, han conseguido reunir famosas marcas europeas, atrevidas y deliciosas tentaciones americanas, sorprendentes aromas de África, irresistibles sabores que evocan los límpidos

cielos de Oceanía; en fin, un abanico tan diverso como excelso. Dentro de esa selecta y variada gama de bodegas destacan tres firmas por su singularidad. En Salta (Argentina) se encuentra San Pedro de Yacochuya. Desde 1999, la finca pertenece a los Etchart, Arnaldo Padre e Hijos. La familia Etchart se asoció con el bordelés Michel Rolland, uno de los enólogos más destacados del mundo, en la producción. De la mano de Michel Rolland, los



Cómo viajar por los vinos del mundo, por sus diferentes sabores, por las distintas expresiones de las uvas, según los terrenos, a precios francamente interesantes.



Etchart revelaron el filón sorprendente de los tintos de Yacochuya.

Otras dos joyas para el aficionado provienen de Francia: el Châteaux de Carignan y J. Moreau & Fils. Carignan está situado en Première Côte de Bordeaux, y su dominio abarca 150 hectáreas, de las que 65 son viñedo, compuesto en un 30 por ciento por viñas de 40 años de edad. La vinificación se caracteriza por un desgranado total de las uvas y por su clasificación. Sus vinos de gran personalidad disfrutan de unos pre-

cios sumamente accesibles. Desde su creación en Chablis, puerta de oro de la Borgoña, en 1814, J. Moreau & Fils se ha entregado totalmente a esta tierra de excepción. Su principal preocupación es conservar la autenticidad, la frescura y la complejidad aromática de sus vinos. Desde el prestigioso Grand Cru hasta el vino de mesa de calidad, cada botella es el fiel reflejo de su exigencia.

Esto es sólo una muestra de lo que Los Vinos del Mundo puede ofrecer a su clientela.

Conocer cada bodega, cómo trabaja, qué elabora, sus viñedos, su historia, su equipo, sus peculiaridades... no solo permite acercarse a la copa con sensibilidad sino que propicia el último regalo de un trago, la conversación de sobremesa, profundizar y fijar en la memoria un placer efímero.

Esos datos, contados con detalles humanos y con lenguaje conversador, como solo un amante puede hacerlo, se encuentran en su catálogo y en su página web. Son los que desde hace ocho años han abierto el mundo del paladar para muchos aficionados españoles. Pero al fin queda el vino. Y, curioseando, ésta es una pequeña muestra de lo que Los Vinos del Mundo-François de Graeve, puede acercar a las mesas más selectas.

Nuestras catas

**San Pedro de Yacochuya
Torrantes 2003**

Magnífica nariz, poco habitual, notas de miel, jazmín de gran potencia, con un fondo de cítricos. Glicérico, fresco, de final amargoso que se prodiga. 2004 a 2006.

Château Carignan Prima 2000

Concentrado en aromas a frutos rojos maduros, tostados y humo que se funden en el conjunto. En boca es bravo, con cuerpo, tanino granuloso y final armado. Necesita un tiempo en botella para completar su evolución. 2004 a 2007.

La Celia Malbec 2002

Varietal de estilo moderno con buen punto de madurez, notas de especias y tostados que perfilan la paleta aromática. Sabroso, con cuerpo, recorrido uniforme y final amargoso elegante. 2004 a 2008.

Neethlingshof Cabernet Franc 1992

Mantiene el tipo muy bien, reducción que pronto se aclara, buqué consistente, armado, que se repite en el final de boca, redondo, equilibrado, armónico y largo. 2004 a 2006.

Chablis Gran Cru «Les Clos» 2000

Tiene carácter, notas de lías muy finas, pomelo con un fondo claro de pedernal. Es muy sutil. Aunque necesita botella para expresar todo su potencial, su paso deja gozar la acidez jugosa, untuosidad y riqueza de matices. 2004 a 2012.

MÁS DETALLES EN NUESTRA WEB
Y EN LA WEB DE CADA UNA DE LAS BODEGAS

LOS VINOS DEL MUNDO
FRANÇOIS DE GRAEVE
C/ Nil Fabra, 34 - En-2. 08012 Barcelona
Tel. +34-93 486 42 42
Fax +34-93 486 42 49
www.losvinosdelmundo.com



L'Empordà, junto a la Costa Brava, deja huella en el caminante, siendo, como es, tierra de paso y cruce de caminos, cuyo destino está ligado inexorablemente al mundo del vino desde hace más de tres mil años.

Empordà-Costa Brava Volver a empezar

Paisaje del Alt Empordà, en
playa Garbet, con los viñedos
de Castillo de Perelada.

Ha sabido resucitar desde la casi desaparición de sus históricos viñedos.

Es muy probable que estos parajes de serena belleza sustentaran las primeras cepas que el hombre plantó en Cataluña. A primera vista, las sierras de Rodes y las Alberas, cerradas, selváticas, continuación de los Pirineos hasta su encuentro con el mar, se muestran como una serranía más cercana, cuya principal altura apenas roza los mil cien metros. Entre sus breñas crece una variedad vegetal sorprendente: viejas encinas junto al pino mediterráneo, robles, genista y buena parte de los alcornoques que, gracias a su acorazada envoltura, han



PRODIGIO MEDIEVAL

Nos espera la catedral gótica de Castelló d'Empuries, en el centro medieval de esta pequeña ciudad, situada entre Figueres y Roses, y muy cerca de la majestuosa urbanización Empuriabrava. A su belleza monumental hay que añadir el atractivo de uno de los mejores órganos de Cataluña, construido en el siglo XVIII por Juan Pedro Cavaillé, capaz de hacer sonar 59 registros, distribuidos en cuatro teclados. Lo curioso es que Castelló, en sus orígenes, fue puerto de mar, hasta que se ganaron a las aguas las tierras donde se asienta actualmente. El 11 de septiembre se celebra la gran fiesta medieval «Terra de Trobadors» durante la cual se puede asistir a representaciones de torneos entre caballeros. Castelló d'Empuries es un enclave estratégico para conocer la región: Roses, Figueres, Peralada, Cadaqués, Parque Natural de los Aiguamolls, ruinas de Empuries... Y existen opciones de alojamiento para todos los gustos y bolsillos.

proporcionado fama mundial al corcho de Girona. Por su posición, microclima y, sobre todo, sus variados suelos, se cuentan diferentes «ampurdanes». La montaña, sobre todo las estribaciones de la sierra de la Verdera, ofrece como nota principal terrenos de «sauló» (graníticos o granitos degradados), mientras que el llano es especialmente arcilloso, con abundancia de arena y limo. En una parte de la costa del cabo de Creus aflora la más genuina «llicorella» (pizarra), además de una mezcla de todos ellos y otros elementos que entran en la composición. La sensación que se percibe es de aparente tranquilidad en sus pintorescos pueblos, interesantísimo románico, gótico, arquitectura popular incluso. Aunque como si una plaga hubiese dejado su rastro inmisericorde, ninguno se salva del estrambote de las anodinas edificaciones turísticas, consumado en épocas no muy lejanas. Lejos quedan las playas masificadas del sur de la provincia, los lugares de «marcha» continuada, reiniciada siempre a partir de las doce de la noche. Desde Rosas hasta la frontera misma, el Alt Empordà se convierte en un remanso de turismo civilizado que busca el placer de la vida en la buena mesa y mejor siesta. No en vano son estas las comarcas que cuentan con más estrellas Michelin de toda España.

Un sólido baluarte

Perelada puede ser perfectamente símbolo del vino en la región desde hace siglos. A partir de que los monjes carmelitas ratificaron con sus plantaciones los miles de años de raigambre enológica (recuerden que los griegos, grandes entendidos y amantes del vino, fundaron Rosas, Ampurias y extendieron por la región el cultivo de la vid). Esta tradición salió reforzada cuando el castillo de Peralada pasó a ser propiedad de D. Miguel Mateu. Era hijo de Damián Mateu, el hombre insigne que elevó a España a la cabeza de la fabricación de automóviles. Porque este catalán emprendedor, junto a su socio suizo Marc Birkigt, fundó la fábrica de los míticos Hispano-Suiza. Enseguida esta marca tuvo un éxito rotundo, y ya a prin-



El pintor Ramón Vila, en un viñedo de Sant Climent Sescebes. Izquierda, vino y mariscos, argumentos gastronómicos de la zona. Abajo, fachada del Celler Espelt con una imagen de Salvador Dalí.



Anna Espelt, con algunas de las etiquetas diseñadas por Javier Mariscal.

cipios del siglo XX, ganaba en prestigio a Rolls Royce o Bugatti. Los lujosos Hispano-Suiza eran algo más que una máquina de correr, representaban un signo de elegancia y poder para los que lograban poseer uno de sus magníficos modelos. Con el tiempo, Peralada se ha convertido en un centro de turismo muy cuidado. En toda la provincia y aún en Cataluña, existe la tradición de visitar el pequeño pueblo, donde la vida gira en torno a las instalaciones del castillo, de la modesta hostelería y de la comercialización del vino, lógicamente de la bodega. También es la «meca» cultural enológica por su interesante museo, por poseer una de las mejores bibliotecas de España y celebrarse unos festivales de verano al que acuden los artistas más sobresalientes del momento. Muy cerca de Peralada, además, la empresa ha montado un campo de golf y un hotel de lujo, donde la cultura del vino sigue curando estrés y otros males contemporáneos gracias al «wine spa». En estrictas cuestiones enológicas abarcan un amplio espectro, con productos muy diferentes. Durante años, sus elaboraciones más comerciales, como los vinos de aguja «Blanc Pescador», «Tinto Cazador» o «Cresta Rosa» han reportado pingües

beneficios a la empresa. Por ello el mérito es doble, en vez de permanecer estancados con sus productos claramente comerciales, han desarrollado un programa muy serio para elaborar vinos de calidad. Javier Suqué Mateu, que representa a la nueva generación de la familia, ha apostado fuerte por estos vinos modernos, tan diferentes. Los viñedos se han multiplicado, con la compra de viñas ya bien crecidas, además de plantaciones nuevas, algunas en sitios casi imposibles, como la preciosa finca de Garbet en donde se ha realizado una obra monumental. Las laderas de pura «llicorella» dispuestas en terrazas se han poblado de vides que armoniosamente descienden desde las alturas hasta la orilla del mar, y se han dotado de dispositivos costosos para aminorar los efectos terribles de la tramontana en aquella cala. Gracias a un microclima especial, las garnachas, sirahs, cabernets o merlots que generalmente ofrecen una brotación más temprana, aquí maduran más tarde que la mayoría del viñedo de la casa. Cuenta Javier Suqué que cada kilo de uva producido en este terreno ha salido carísimo. «Si tuviésemos que comprar la uva sería claramente ruinoso, porque producir un kilo nos cuesta

-con los números en la mano- más de seis euros». Es un claro ejemplo de su apuesta decidida por la calidad, de vinos modernizados, de más extracto y color, más carnosidad, extrema delicadeza en la aplicación de la madera... Para que este salto se pudiera llevar a cabo con garantía, se contrató a Josep Lluís Pérez -el de Martinet- que vino a reforzar la labor de los enólogos Delfi Sanahuja y Simó Serra. La nueva bodega de experimentación da sus frutos, y la serie «Gran Claustro» cambia de piel y de concepto. Y no digamos los nuevos, que nacieron ya con esas aptitudes. «Ex-Ex», «Malaveïna», o el «Garbet», de inminente aparición. Y además, debido a una firme política de no encarecer la botella porque da prestigio, sus vinos salen al mercado a precios muy razonables.

La luz interior

Sobre las tres de la tarde, y en pleno verano, arde de calor el Alt Empordà. En cada recodo del camino las chicharras llevan su paranoico chirrido hasta el paroxismo, da la impresión de que su brío obstinado les llevará a estallar. La sensación de calor se atenúa con la influencia de la brisa salina, cuando se huele el mar, al salir de una curva de la carretera avistamos Llançà, con su

En «Cap de Creus» el peligro de incendios que amenaza cada verano es ahora casi nulo.

pequeño puerto a pie de plaza, en el que los palos de los yates sobresalen esbeltos. Miramar, un buen restaurante a orilla de la playa, salva y repara nuestras fuerzas hasta la hora de visitar una de las bodegas más modernas de la zona: Oliver Conti. Tiene esta casa una historia casi de telenovela protagonizada por los hermanos Oliver Conti. Xavier, director de Tiempo BBDO España (la poderosa agencia multinacional de publicidad) y Jordi, un hombre que pasó por muchos oficios antes de recalar en el mundo del vino. El consejo de un acaudalado amigo con bodega impulsó a Xavier la idea de poseer una bodega para elaborar su propio vino. La paciencia es una de sus mejores virtudes, no en vano es un gran aficionado a la cultura y las artes orientales. Hallar el lugar idóneo para la nueva bodega requería una labor perseverante, pero al fin productiva. El lugar elegido fue Puignau, en un valle abierto cerca de Capmany, un remanso de paz, desde el que se avistan sin esfuerzo las dos cadenas montañosas que dan carácter a la comarca, los Pirineos y las sierras de las Alberas. Desde el principio, Jordi Oliver entró en el proyecto como empleado-director. Allí vivió incluso los tres primeros años hasta encauzar la marcha definitiva de la bodega. Un mérito notable porque era la primera vez que se acercaba al mundo del vino. Viñedos originales, mezcla de las variedades Sauvignon blanc y Gewürztraminer. Desde siempre ha sido un vino diferenciado por el extraño coupage, y sobre todo por su crianza. Como si de un alsaciano se tratase, en su

buqué no se apreciaba ni un rastro de barrica, criado y mantenido únicamente en botellas, un par de años al menos antes de sacarlo al mercado. Los tintos tienen carácter bordelés, a base de Cabernet Sauvignon y Franc, Merlot y Garnacha. Y para todas las variedades, suelos pobres, silíceos, graníticos y producciones muy comedidas. Desde el principio del proyecto han contado con el inestimable consejo y la ayuda de André Crespy, célebre profesor de ampelografía de la Universidad de Montpellier.

Un tesoro escondido

Las apariencias engañan. Tras pasar tres veces por la puerta de la bodega de los Fabra, en Sant Climent Sescebes, me negaba a creer que esta casa de aspecto de vieja bodega destartada, donde a la entrada misma se mezclan los aperos con los fudres de crianza oxidativa de sus viejos vinos, fuese la que elaboraba unos moscatels limpios y aromáticos o las excelentes garnachas dulces que conozco y disfruto desde hace muchos años. Pero el secreto está dentro, en una antigua y misteriosa bóveda medieval, fresca y tranquila, en donde para mi sorpresa encontré relucientes barricas nuevas, de las más famosas y caras de la tonelería francesa. Años ha que conozco a Martí, y desde siempre ejerce de hombre afable y generoso. Masía Carreras es el proyecto de la nueva generación familiar, de Joan, el hijo que hace años levantó vuelo para aprender desde fuera los secretos de las elaboraciones modernas. Así hizo carrera en la universidad



MÁGICO CADAQUÉS

Para los viajeros sin prisas que gusten de los caminos costeros y escarpados y que no se anden con excesivos escrúpulos si es necesario poner a prueba la resistencia de sus coches, recomendamos los 15 kilómetros que separan Roses de Cadaqués, bordeando las calas de la costa. Una costa más que brava, bravísima. Aquí ya no hay lugar para los pinares. Se trata de auténticas moles de granitos que caen en vertical sobre las aguas, concediéndonos de tanto en tanto el respiro de una torrentera que muere en los pedregales de una cala. Las aguas son profundas y casi tan ariscas como las montañas. El cielo está poblado de bandadas de gaviotas que anidan en las peñas. Desde sus orígenes, allá por los años mil, hasta casi los cincuenta del pasado siglo, Cadaqués ha sido realmente el fin del mundo, un *cul de sac* sin apenas comunicación por vía terrestre y a donde nadie iba, salvo un grupo de escritores y artistas atraídos por el mecenazgo de los Pitxot y la personalidad de la pareja Dalí-Gala. El pueblo, tanto el núcleo que se apelotona en torno a la iglesia parroquial como el que se extiende por las ribas abrazando las aguas de la bahía, es un prodigio anónimo y colectivo de arquitectura popular. En horas de luz incierta, Cadaqués tiene algo de laberinto en el que perderse. A plena luz del día, el pueblo vive una gloriosa transfiguración, y estalla en deslumbrantes blancos. Existen algunas construcciones novocentistas, de insólitos azulejos y hierros forjados, que no acaban de desentonar del conjunto. En Cadaqués se come caro, pero se come bien. Pescado y marisco del lugar, como en Casa Anita. Y un vistazo a sus numerosas galerías de arte -con profusión de referencias dalinianas- muestra su alto sentido artístico.





Rovira i Virgili, en el Penedès, y en Montpelier después, para llegar cargado de ideas nuevas que se expresaron en vinos alejados de la tradición familiar, aunque se nota que profesa un gran respeto a la historia de la casa. Mantienen en propiedad quince hectáreas de viñedo plantado sobre suelos pizarrosos y de esquistos, donde crecen las variedades Tempranillo, Syrah, Moscatel y, cómo no, garnachas, entre las que se cuentan la blanca, la Garnacha roja, también llamada Lladoner, y la tinta. Todo para elaborar no más de 40-50.000 botellas, según venga la cosecha. Los vinos son muy modernos, blancos de moscatel con el acusado y característico toque amargoso, y tintos con cuerpo y carnosidad. Y los dulces tradicionales que desde hace años son buscados y venerados por los entendidos.

El diseño por bandera

Estamos en el «Año Dalí». Tal vez por eso no asombre el inmenso retrato pixelado del genio en la fachada principal de la

Bodega Espelt, la más moderna y vanguardista del Empordà, por lo menos hasta que los de Perelada levanten la suya. Los Espelt dominan más de 150 has. de viña, y aunque elaboran toda su producción, no embotellan más que sus vinos mejor acabados. Hacen hasta ¡quince vinos diferentes! desde espumosos elaborados con el método tradicional, hasta el honorable y dulce Garnatxa del Empordà al que todas las bodegas desean homenajear. Un equipo joven se encarga de las cuestiones enológicas, con Anna Espelt como directora. Los vinos tienen ese delicado perfil que otorga el diseño, tanto por dentro como por fuera del envase. La imagen de la bodega la ha creado el propio Mariscal. Y es cierto, corresponde inevitablemente al producto que venden. Su joya más preciada es el nuevo viñedo que ahora se encuentra en pleno desarrollo, al lado mismo del parque natural «Cap de Creus». Supone el hechizo de la viña integrada en el paisaje, en aquellos terre-



nos de vértigo que se precipitan al mar. Es incluso un cultivo ecológico que ha sido recibido con entusiasmo por sus paisanos. En primer lugar, por las obras tan cuida-

dosas con el entorno, y después porque han conjurado el peligro de incendio que amenazaba al parque natural cada verano, con la limpieza de maleza salvaje del sotobosque. Lluís Espelt, el cabeza visible de la familia, afirma que «estos viñedos darán algún día el vino del El Bulli, puesto que se encuentran muy cercanos, a tiro de piedra de la cala donde se ubica este restaurante».

Elaboraciones artesanas

Ni pensar quiero el esfuerzo que debe realizar Jaume Serra para que una de sus botellas vea la luz. Sus instalaciones, en plena reestructuración, están diseminadas por toda la finca, de modo que la fermentación se lleva a cabo en un edificio, la crianza en otro..., y así con todas las operaciones. Lo que da gloria ver es el viñedo, bien orientado y protegido -dentro de lo posible- de la «enemiga pública tramontana». Los cipreses, tan abundantes en toda Cataluña, donde se aprecia más que en ningún otro lugar su bello porte, y donde se planta con profusión como ornamento, adquieren en esta comarca un valor seguro de utilidad, porque al abrigo de su larga sombra, altura y espesor, el viñedo sufre mucho menos el empuje salvaje del viento norteno, que aquí adquiere carácter de furioso vendaval en numerosas ocasiones. Jaume es hijo de Simó Serra Pumarola, enólogo de toda la vida de Cavas del Castillo de Perelada. Se ha criado entre toneles, y las enseñanzas de la vida en las bodegas las ha completado con estudios en Burdeos y prácticas en bodegas de Pomerol, donde trabajó con el grupo Noeix, al que pertenece Pétrus. A pesar de su juventud, posee una madurez envidiable que manifiesta con su claridad de ideas, la hondura que muestran sus vinos o frases como ésta: «Para mí, hacer un gran vino es seguir un camino lento. Créeme, me resulta difícil de explicar. Éste (por su tinto Gneis) es un buen vino, al menos eso me parece, y cumple todos los parámetros para que así sea. Pero para considerarlo uno de los grandes ha de mantener el tipo durante diez ó quince años. Y luego, a ver cómo responde. En la mayoría de nosotros, aquí en la zona, existe muy buena disposición, y las condiciones son ideales,





Jordi Oliver Conti, gerente de Celler Oliver Conti, en Capmany.

«Para mí, hacer un gran vino es seguir un camino lento».

Jaume Serra

aunque me parece que es muy pronto para hablar de grandes vinos».

Justo a 300 metros de la Masía Serra se encuentra otra pequeña bodega, Vinya dels Aspres (Viña de los Áspers) que lleva funcionando tres años, aunque el fruto de sus treinta hectáreas se ha vendido durante años a las mejores bodegas de la zona. El responsable es David Molar, Ingeniero Agrícola, que aplica el buen gusto y una buena madera para elaborar solamente unas 10.000 botellas.

El recóndito hechizo

A esta tierra también llegan viajeros que han vuelto de todo, esos cuyo lema es llevar siempre ligero el equipaje. Pero resulta obvio que hasta los espíritus más independientes quedan embrujados por esta naturaleza fascinante que les acoge y les dota de identidad.

Didier Ginés Soto Olivares es un típico hijo

de la guerra. De Granada eran sus padres. Refugiados en Argelia en plena contienda civil, tuvieron que rehacer sus vidas soñando con el momento de retornar a su Andalucía querida. En este ambiente creció Didier, en el que prendió el síndrome de los desplazados. Y así salió a muy temprana edad, desde sus callejuelas de Argel, a correr mundo. A Estados Unidos, unos años, y después a Francia. Este ciudadano del mundo, acostumbrado a encaminarse donde le guiase su imaginación, vivió un período sin existir en los papeles. «Una guerra siempre es un tragedia. Las guerras originan desequilibrios en las personas que luego arrastran toda la vida», nos dice Didier (o Diego, como quiere que le llamen). Y así, en plena comarca de la Selva, cerca del pueblecito de Selva de Mar, al norte de Cabo Creus, en un estrecho valle enmarcado por pequeños montes pizarrosos, ha encontrado su verdadera vocación, su espacio vital, su identidad. En aquella preciosa casa, cuyos orígenes arrancan del siglo XIII, la viticultura es la ley. A ella y a la enología está entregada toda la familia, desde Núria Dalmau, su acogedora esposa, que nos prepara una

excelentes cigalitas a la plancha, hasta sus hijos.

Hay diez hectáreas de viñedo, garnachas, Sirah, cariñenas, cepaje propio del arco mediterráneo. Además tratan de recomponer y poblar de viña los antiguos bancales que no hace mucho tiempo trepaban hasta lo más alto de aquellos cerros. «Eso sí, respetando cada pino, cada olivo, cada árbol en suma, crecido aquí antes de que llegáramos nosotros. Hacemos la viticultura biodinámica, que consideramos un puente entre la naturaleza y el arte de vivir, donde, naturalmente, entra la elaboración del vino». Así se explica Diego mientras nos muestra desde lo alto de un otero la magnífica posición de la bodega, la casa, los viñedos, el valle mismo. La bodega se llama Mas Estela, que en plena reestructuración apenas deja sitio para sus depósitos o para sus barricas. Solo es cuestión de tiempo ¡y obras!

El triunfo del silencio

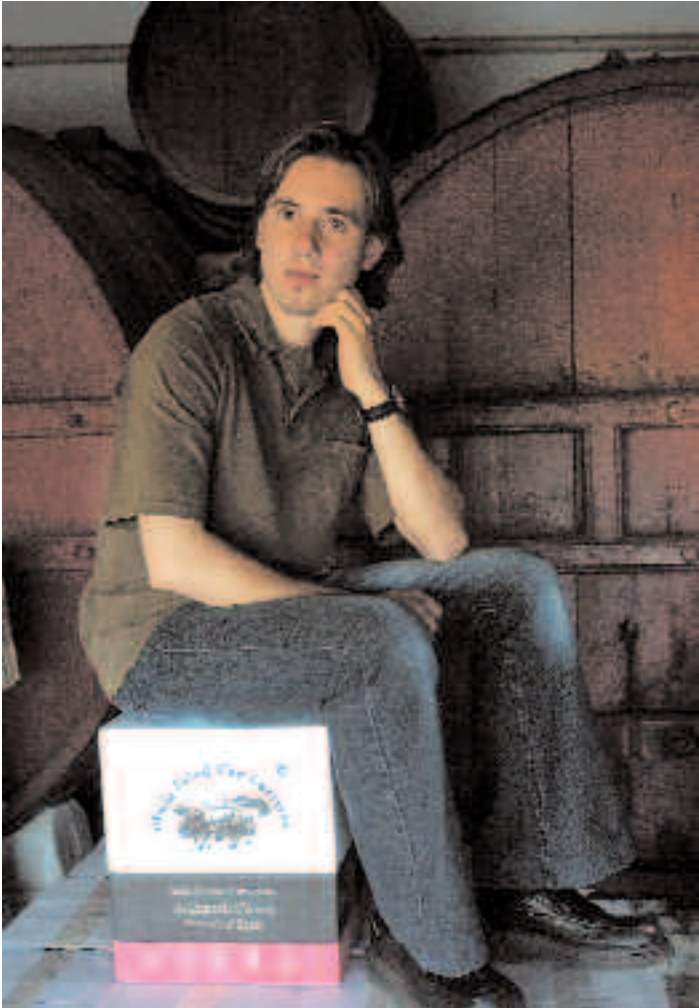
Capmany, Cantallops y Sant Climent Sescebes constituyen el centro vitícola del Alt Empordà. Sobre sus solares y campos



se alza la mayoría de bodegas de la D. O. Entre las bodegas más conocidas de Capmany se encuentra Pere Guardiola. Convergen en ella la cantidad y la buena elaboración, vinos limpios y bien presentados. Es una bodega familiar pero domina 380 has. de viñedo, Garnacha (tinta, blanca o roja) Cariñena, Tempranillo, Merlot y Sirah, entregan sus frutos a una bodega un tanto repartida en dos centros, uno para los vinos más corrientes y otro para los elegidos. Jordi Pairó es el que dirige la empresa pero en las cuestiones enológicas se asesora de Eduard Puig y del sabio francés experto en vinos dulces, Pierre Torres.

Hemos recorrido el Ampurdán auténtico, y queda claro que el camino elegido por la mayoría de los bodegueros es el de la calidad, aunque quizás falten todavía los edificios espectaculares que vemos en otras zonas en alza. Pero se distingue el tesoro de los vinos que reflejan el terruño como

[Continúa en página 31]



Joan Fabra, enólogo de Celler Martí Fabra, en Sant Climent Sescebes, Abajo, Javier Suquet, propietario de Cavas Perelada, y su enólogo, Delfi Sanahuja Font, en la Finca Garbet.



BODEGAS SÓNSIERRA

El secreto está en la uva

La Sónsierra es la comarca mejor definida de la Denominación de origen Rioja. Ubicada entre Rioja Alta y Álava, y con 7 km. de longitud por 7 km de anchura, sus vinos tienen un notorio prestigio. Su intensa y rica historia vitivinícola se remonta a la ocupación Romana. Los varios Lagos descubiertos en el 2003 son las últimas pruebas de una tradición ancestral propiciada por un benéfico microclima, al pie de las montañas protectoras, que hace crecer el mejor Tempranillo de la Rioja.

Desde su fundación como cooperativa, en 1962, Bodegas Sónsierra ha capitalizado con su nombre las virtudes de esta privilegiada región, gracias a poder disponer de 650 Has de viñedo propio en los mejores pagos de la Rioja Alta, lo que garantiza el cuidado y la calidad de todas sus elaboraciones y se traduce en una impresionante panoplia de medallas y reconocimientos en las últimas siete ferias Vinexpo para todos los vinos presentados, incluida una medalla de honor del jurado, dos medallas de oro en el Concours Mondial de Bruselas o una medalla de oro en los Premios Bacchus 2004 para el Crianza 2000. El viñedo, sueño de todo bodeguero de la limitada región, les permite elaboraciones especiales de cepas que han cumplido mas de treinta años, como el Pagos de Sónsierra y el Vendimia seleccionada. Pero lo más espectacular de la trayectoria de la bodega ha sido acomodar la excelente materia prima de más de 200 socios, que al principio se comercializaba a granel, a una nueva concepción de empresa y de vino. Desde

hace cinco años la labor enológica del director técnico, Rafael Usoz pasa por la creación de vinos con filosofía muy actual, vinos muy frutales y estructurados, sin perder la suavidad que los hace fáciles de beber.

Una considerable inversión

Para lograr ese milagro, además de la uva, ha sido necesaria una generosa inversión cifrada en 13 millones de euros hasta concluir el proyecto en 2005. Así se han automatizado los remontados, se puede controlar la temperatura en todos los pasos de la elaboración, desee las prolongadas maceraciones, y se ha ampliado la magnifica nave de barricas, subterránea, excavada en piedra como en los mejores tiempos de la artesanía vinícola. El nuevo espacio, que estará concluido en unos meses, permite pasar de 3 mil a 9 mil barricas, y una sutil transformación del gusto, al sustituir roble americano por francés de la mejor calidad, allier y tronçais de grano fino, para redondear el sueño del vino, para convertirlo en un vino de ensueño.



BODEGAS SÓNSIERRA
El Remedio, s/n.
26338 San Vicente de la Sonsierra (La Rioja)
Tel. 941 334031 Fax: 941 334245
E-mail: sonsierra@sonsierra.com
VIÑEDO: 650 has. en la Rioja Alta.
PRODUCCIÓN ANUAL: 5 millones de botellas.
MARCAS QUE COMERCIALIZA: Sónsierra Tinto Joven, Crianza, Crianza Vendimia Seleccionada, Reserva, Gran Reserva y Pagos de la Sonsierra.



«La viticultura biodinámica es un puente entre la naturaleza y el arte de vivir.»

Diego Ginés



Jordi Pairó, de la bodega Pere Guardiola, en Capmany.

su mejor baza. Tanto los de carácter moderno, como los Garnachas dulces y rancios, un auténtico vino antediluviano con sabores de actualidad.

Desde uno de los viñedos más antiguos de Europa uno se siente reconfortado al pensar que, dadas las circunstancias y la ilusión de los elaboradores comprometidos,

estas apacibles tierras de belleza sugestiva y salvaje, seguirán complaciendo al buen conocedor con sus vinos durante otros tres mil años más. Por los menos. **n**

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

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

AGENDA

RESTAURANTES

Casa Anita

Miquel Roser, 16
17488 Cadaqués (Girona)
Tel. +34-972-25 84 71
www.casa_anita.com

Pez fresco de primera calidad: dorada, dentón, rape, magistrales sardinas y riquísimas gambas. Buena carta de vinos.

Miramar

Paseig Marítim.
17490 Llançà (Girona)
Tel. +34-972-38 01 32
hostal_miramar@teletel.es

Cocina creativa, influenciada por Ferrán Adrià, pero comedida. Excelentes pescados.

Garbet

Platja Garbet
17469 Colera (Girona)
Tel. +34-972-38 90 02
informacion@lasrejas.net
www.lasrejas.net

Propiedad de Castillo de Perelada, ofrece un buen servicio y comida tradicional.

HOTELES

Ave de paso

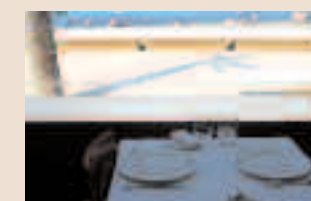
García Lorca, 1
17469 Fortià (Girona)
Tel. +34-972-53 43 21
Fax +34-972-51 61 25
www.hotelavedepaso.com

Casa rural a cargo de los artistas suizo-alemanes Regina y Franz Geenen. Exquisito trato y cuatro buenas habitaciones.

Golf Peralada

Rocaberti, s/n.
17491 Perelada (Girona)
Tel. +34-972-53 88 30
Fax +34-972-53 88 07
www.golfperalada.com

Hotel de lujo, con balneario y «wine-spa» para terapias a base de derivados de uva. La habitación incluye un circuito termal.



Screwpull
El original

LM 300



1978 Award of Merit 1988
2007 Innovation Award

El sacacorchos
mas sencillo,
es Screwpull



Inventado y diseñado
para un uso rápido y cómodo
Alta tecnología y valor estético

La Corona S.L.
C/ Europa, 4 - 17001 - Vil. del Marqués
08220 Girona - Barcelona - Spain

Tel. +34 972 222 40 00 - Fax +34 972 222 32 37
www.screwpull.com - www.lacorona.com





COMER, CAMINAR, DORMIR PARAÍSO RECONQUISTADO

«Tócala otra vez». Franz sonríe como un niño travieso y ataca al piano las primeras notas de «Oh, Lady Be Good» (Gershwin). Su mujer, Regina, se acerca intrigada. Echo en falta mi saxo cuando el último acorde pide la entrada del metal. Tal vez mejor así. Pensarán que estoy hablando de un local de jazz. No, la escena ocurre -le puede ocurrir- en una pequeña casa rural, en el corazón del Alt Empordà. El nombre lo dice todo: «Ave de Paso». Aquí hemos establecido nuestro campamento Bartolomé Sánchez, Heinz Hebeisen y yo. La ubicación es perfecta, a pocos minutos del mar y bien comunicada con nuestros destinos periodísticos. El sitio es un ejemplo más de las posibilidades de esta zona, cincelada por el viento y milenios de civilización. Que un músico alemán y una actriz suiza hayan recalado en este pequeño hotelito demuestra el atractivo de una forma de vida y unas condiciones naturales privilegiadas.

Pero más allá de esta muestra de hostelería rural, íntima y fascinante, en Alt Empordà, hay numerosos incentivos para el amante de los vinos, el senderismo, la cocina, o las arriesgadas «empopadas» cuando sopla la tramontana.

Si quiere beber bien, comer mejor, y divertirse no dude en visitar «Casa Anita», en Cadaqués. Allí le recibirá Joan Martí, entre enfadado y cordial, capaz de soltar un impropio seguido de la más afectuosa recomendación. Déjele que sirva lo que le venga en gana. Siempre acierta. Y si se trata de sardinitas a la plancha el placer está asegurado. Joan es la manifestación más clara de esa dimensión surrealista que afecta a tanta gente de la zona, tanto del mar como de la montaña. El viento, dicen.

Claro que también hay que estar afectado de cierta sana locura para subir al monasterio de Sant Quirce en coche, como hici-

mos nosotros. Lo recomendable es hacer la excursión a pie, o en bicicleta si se tienen buenos gemelos. Los paisajes montañosos del parque natural «Massís de l'Albera» son



de una belleza virginal extraordinaria. Al final del camino, una abadía benedictina y el restaurante-refugio «Corral de Sant Quirce», integrado en una vieja granja. Aquí las carnes a la brasa son excepcionales. El dueño, Lluís Ginjarna, es todo un personaje, siempre malhumorado. Contempla la vida con sano escepticismo, lo que sin duda ayuda al merecido descanso. Junto a la oferta gastronómica regional, basada en la gran calidad de su materia prima, existe una cocina creativa, surgida al socaire y bajo la influencia irresistible de El Bulli. Una visita al restaurante Miramar, en Llançà, puede ser el punto y seguido de un viaje inolvidable al Alt Empordà.

CARLOS DELGADO

Arriba, Regina y Franz Geenen-Sigrist, del hotel Ave de Paso, en Fortiá. Restaurante Casa Anita, en Cadaqués, y una preparación del restaurante Miramar, en Llançà.



FERRÁN ADRIÀ (EL BULLI)

Un genio en todos los sentidos

El restaurante El Bulli (Cala Montjoi, Roses Tel. +34-972-15 04 57. www.elbulli.com) es la máxima expresión de la creatividad gastronómica, en una zona, el Alt Empordà, plagada de genios. En esta acogedora cala mediterránea de la Costa Brava, con terrazas abiertas sobre el mar, se prepara la cocina del nuevo milenio. Es la obra de Ferrán Adrià, el mejor cocinero del mundo. Alguien ha dicho que Adrià hace «poemas comestibles». También podía hablarse de

«música culinaria». O de esculturas comestibles. Lo cierto es que Adrià activa en cada preparación todos los sentidos, en insólitas composiciones que constituyen una experiencia asombrosa e inenarrable. Un ejemplo: la «empanadilla transparente de eucalipto y grosella». Sentidos que para Adrià están representados en el agua, o tal vez la rosa (vista), maíz (tacto), albahaca (olfato), teja (oído) y pomelo (gusto).





BURDEOS, MEDIDAS EXCEPCIONALES

Luchando contra los elementos

¿Burdeos 2003? Sobre esta añada sólo puede decirse una cosa a ciencia cierta: aún nos dará muchos quebraderos de cabeza. Porque 2003 en Burdeos no sólo es el año de la canícula, el récord de calor veraniego; también la fábrica de rumores ha funcionado a toda máquina. Ya antes de la vendimia los más listos de entre los fabricantes de rumores sabían que se trataba de una añada del siglo y qué región o qué finca daría los mejores resultados.

Temperaturas veraniegas extremadamente altas, cosecha escasa.

El perfecto funcionamiento de la maquinaria publicitaria de Burdeos ha quedado demostrado con el récord de asistencia de catadores de primeur que se dirigieron a Burdeos en marzo y abril de 2004 para dejarse invitar por los generosos dueños de los châteaux. Así, la consecuencia ya habi-

tual es que esta gira de cata anual se convierte en una gigantesca feria, una especie de «Vinexpo 2». Y como estas gentes variopintas siempre agradecen las ayudas orientativas en el inmenso desbarajuste del primeur, con algunos cientos de vinos por catar en un tiempo récord, el círculo se cie-

Uno de los mayores problemas fue decidir la fecha óptima para iniciar la vendimia. Los métodos de medición oficiales fracasaron por completo.

rra... No se extrañen de que los juicios generales sobre la cosecha de 2003 coincidan, pues responden a un sistema. La cosecha de 2003 se parece a su predecesora al menos en una cosa: nuevamente se trata de un año en el que cada regla inmediatamente halla su excepción. Ha sido este un año complicado, individualista y complejo, que hace imposible emitir juicios generalizados, en el que hay que ir analizando con lupa terruño a terruño, finca a finca. Las razones de ello son la especial naturaleza de este año, las temperaturas veraniegas extremadamente altas, la escasa cosecha (que desde 2000 disminuye de año en año), la especial constitución de las uvas, la manera en que regiones individuales, parcelas y variedades de uva han reaccionado a estas condiciones extremas.

Calor, hizo mucho calor en verano de 2003, pero menos seco de lo que se podría suponer. Y sin embargo, uno de los mayores problemas fue decidir la fecha óptima para iniciar la vendimia. Los métodos de medición oficiales fracasaron por completo: la diferencia entre la maduración llamada industrial y la real ascendía hasta ¡diez días! Los valores de acidez eran bajos, los de azúcar, altos, y la extracción de mosto, mucho menor de lo que se esperaba; casi ninguna finca cosechó la cantidad que había esperado. Sorprendentemente, la acidez en el vino terminado resultó ser generalmente más elevada de lo calculado, la cantidad de taninos tan alta como se esperaba, pero éstos eran con frecuencia muy duros o verdes y amargos.

Aromas muy diferenciados

En lo que respecta a los aromas, por regla general se esperaban vinos muy aromáticos con el perfume de bayas muy maduras. También aquí hay contrastes. Efectivamente hay muchos vinos en la actualidad que presentan aromas de goma quemada, mermelada de higos o de membrillos y notas tostadas. Pero también hay una sorprendente variedad de muestras con matis-

ces frescos que recuerdan a la frambuesa y la cereza. Todo esto tiene que ver con el hecho de que el calor provocó un bloqueo del proceso de maduración, pero de manera muy irregular y altamente diferenciada de terruño a terruño.

Así que 2003 no es un año típico de Burdeos, en el que todos los vinos están uniformemente bien logrados (como por ejemplo, el caso del año 2000). Lo único que tienen en común es el estilo especial e individual. Pero los mejores se cuentan entre lo más grande y más extravagante que se haya podido cosechar en la Gironde, y están a la altura del 2000. Los peores vinos del año, por el contrario, simplemente no se podrán beber. Quien quiera invertir en la cosecha de 2003 habrá de redactar su pedido con mucho cuidado...

Como siempre, la elaboración será decisiva para el resultado final. En esa fase pueden acentuarse o paliarse las malas predisposiciones, como, por ejemplo, los taninos duros y amargos característicos de muchos vinos de 2003 que a veces recuerdan a los ominosos de 1975. Debido a esta especial constitución habrá que controlar la acidez volátil, pues al corregirla existe el peligro de que los vinos resulten aún más áridos. Muchos vinos empiezan hoy enérgicos y frescos, pero terminan ásperos y secos. Es una característica de esta añada. Pero también significa que no se deben dejar madurar demasiado tiempo los vinos de 2003, pues cuando haya desaparecido la frutalidad, sólo quedarán el alcohol y los taninos duros, que con seguridad no se harán más blandos.

Mucho alcohol en el Merlot

A propósito de alcohol: como casi nadie ha tenido que chaptalizar, los valores de alcohol en las regiones de Cabernet se sitúan en la media de muchos años. En las regiones de Merlot, por el contrario, la regla general son unos valores de alcohol altos, pues quien quería conseguir taninos aterciopelados ha tenido que esperar su maduración



PARA MÁS INFORMACIÓN

En la página 54 el lector encontrará nuestras primeras impresiones de cata, que se basan en las experiencias adquiridas a lo largo de una gira a mediados de abril organizada en exclusiva para Vinum. Por la magnífica organización y porque a lo largo de más de dos semanas pudiéramos examinar más de 400 vinos en sus mejores condiciones, reciban un especial agradecimiento las organizaciones y propietarios de las fincas participantes. Las catas corrieron a cargo de Rolf Bichsel y Barbara Schroeder (ver foto).

Para más información sobre el tiempo en Burdeos y datos técnicos de la añada de 2003, con tablas e información adicional, un glosario básico para principiantes y las tendencias de los precios, pueden consultar desde el 25 de mayo nuestra página web, en los idiomas alemán y francés: www.vinum.info



Algunas muestras de lo que pueden ser buenas inversiones de vinos de Burdeos en primeur.

«En 2003, la naturaleza ha hecho a la vez todas las tonterías para las que el hombre ha necesitado los últimos diez años».

Christian Moueix, de Château Pétrus

y conformarse con un aumento de los valores de azúcar. Por lo general, los vinos de la orilla izquierda han salido mejores que los de la derecha, como ya en 2002. Pero la afirmación de que uno u otro vinicultor, o tal o cual finca, han estropeado la cosecha del año es enteramente desacertada. Ha sido la naturaleza ella sola la que lo ha estropeado todo. Christian Moueix, de Château Pétrus, lo ha dicho muy claro: «En 2003, la naturaleza ha hecho a la vez todas las tonterías para las que el hombre ha necesitado los últimos diez años». No obstante, también en la orilla derecha hay algunos vinos muy buenos con los que contar. Hay que lamentar que este año, nuevamente de cosecha escasa y cualitativamente difícil, ha dejado a más de un vinicultor de Pomerol y Saint-Émilion con el agua al cuello: alegrarse del mal ajeno está fuera de lugar.

Pero a cambio, muchos vinos de la orilla izquierda tienen una clase sorprendente, incluido Pessac-Léognan. Allí están los vinos

en los que se puede invertir. Seguro es que Saint-Estèphe ha salido muy bien, una certeza extendida con ahínco, naturalmente por parte de los propietarios de la Denominación. Los vinos de Saint-Estèphe efectivamente poseen más raza que los demás vinos de la región y, por eso, son más fáciles de catar. Pero en cuanto al estilo, son más bien inusuales, y sorprenderán a los partidarios de esos municipios. Sí que son inversiones provechosas Montrose (excelente compra), Phélan Ségur, Calon Ségur, De Pez y Meyney.

Margaux, el número uno

Tampoco nos han gustado menos los vinos de las demás denominaciones del Médoc. Contra toda expectativa, y precisamente de Margaux, incomprendido una vez más, nos vuelven a llegar algunos de los mejores vinos clásicos del año: vinos equilibrados, que acertarán a gustar con relativa rapidez a todos, principiantes como expertos; son vinos hechos para beber. Palmer y Rauzan

Ségla son vinos muy hermosos, y Château Margaux es francamente sobrecogedor, es el vino del año.

También son inusuales los mejores vinos blancos de Pessac-Léognan, todo lo contrario a los de 2002; poseen un estilo exótico y son tremendamente aromáticos, sin estar hechos para madurar durante mucho tiempo: ideales para una tabla de quesos, por ejemplo. No necesariamente para comprar en primeur por cajas, pero sí por botellas, una vez embotellado. Excelentes los dulces de Sauternes.

¿Comprar o no?

Con lo cual hemos llegado al tema más importante: ¿comprar o no? Hasta el cierre de esta edición casi no había ofertas de precios de las fincas más importantes. Los propietarios están esperando, porque saben lo difícil que es el mercado. Por otra parte, existe demanda de esta añada poco habitual. Entre bastidores, después de dos años de precios en ligero descenso y a la vista de la escasa cosecha, están considerando la posibilidad de aumentarlos en un 5 ó 10 por ciento. Así, ciertamente merece la pena comprar los mejores vinos, no sólo pero

también porque excepcionalmente se podrán beber relativamente pronto (antes que los de 2001 y 2002). Además, los mejores vinos de esta añada son tan originales e inusuales que resulta imprescindible tener en la bodega algunas botellas. La demanda probablemente se concentrará pronto en los vinos que hayan recibido la mejor calificación de los tenores más importantes.

Resumiendo: sí, 2003 efectivamente es un año en el que se debería invertir, muy selectivamente y siguiendo una política de precios razonable, pero en cualquier caso más que en 2001 y 2002, años para «olvidar», es decir, de los que siempre se podrá comprar cuanto se quiera a buen precio. ■

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



Arriba, Christian Moueix, de Château Pétrus, se queja de los avatares meteorológicos de 2003, que han obligado a los viticultores a emplearse a fondo.



Beda Lázló, domando su caballo Vidám, en la finca rústica Gedeon Tanya, en Panzió.

HUNGRÍA

El paisaje nómada

Los ecos del imperio austrohúngaro y las tradiciones nómadas del pueblo magiar definen a este nuevo miembro de la Unión Europea como uno de los destinos más exóticos e interesantes de Europa Central.

Frente a una capital, Budapest, que crece a un ritmo vertiginoso bañada por el curso del Danubio, las regiones vitivinícolas de la región del norte y su inmensa Gran Llanura muestran al oeste del país un paisaje clave donde se preserva una cultura con personalidad y sabor propio.

Los pozos de balancín que adornan las inmensas planicies de la Gran Llanura o *puszta* reflejan el aspecto horizontal las grandes praderas salpicadas por fincas campesinas, haciendas y granjas aisladas o *tanya* donde fluye la vida cotidiana y rural del oeste magiar. En esta Hungría de reminiscencias asiáticas cercanas al Parque Nacional de Hortobágyi, un espacio natural de 80.000 hectáreas declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco, los jinetes ataviados con túnicas azules ocupan un puesto primordial en una tierra trashumante, reino de pastores de vacas grises de cuernos largos y poderosos equinos *nonius* en la cual el tiempo parece detenido. Un entorno domado a la medida del hombre, con un extraño cielo de nubes cambiantes -conocido como *délibáb* o espejismo- apenas alterado por los tractores y la maquinaria moderna. El trabajo en esta zona ganadera y rústica es siempre fruto del esfuerzo y de la pericia que cada habitante consiga de su dominio del caballo, su interacción con él, una relación que a lo largo de los siglos les ha permitido formar ejércitos poderosos, trasladar las reses -*marha*, en la complicada lengua local, que también significa fortuna- y hacer de la propia tierra una despensa de materias primas imprescindibles para entender la idiosincrasia húngara, liderada por sabores rojizos como la *páprika* o pimentón y recetas nómadas cocinadas al fuego de las marmitas al aire libre.

En la finca Gedeon Tanya, a las afueras de Késkemet, un importante centro dedicado a la elaboración del aguardiente de frutas o *palinka*

con hermosos ejemplos de arquitectura Sección -el art nouveau local- sede del Instituto Kódaly de estudios corales y el Museo de la Fotografía, el caballo sigue siendo una propiedad primordial. Sobre su lomo se conquistan las amplias estepas pantanosas y se ofrecen espectáculos de doma y competiciones de tiro para los visitantes que quieren conocer la Hungría indómita. Facetas habituales entre las que destaca la cocina local, amplia lista de verduras, tubérculos y carnes biológicas de vaca gris o cerdo autótono *mangalitza* que componen el plato más famoso del país: la espesa sopa *goulash*. Una receta que fue introducida con gran éxito en 1900 por George Auguste Escoffier en las mesas internacionales de Montecarlo, otorgando a la simple y sabrosa cocina magiar el rango de gastronomía sofisticada. Tras varias horas de cocción, en la mesa de Gedeon se sirven amplias raciones al estilo ancestral del pueblo húngaro, llegado desde los montes Urales al corazón del continente hace un milenio, mientras se entra en contacto con una cultura artesana y cuidadosamente conservada.

Auténtico paraíso para excursionistas y aficionados al turismo activo y la caza, la Gran Llanura representa la mitad de la superficie de Hungría. Un territorio de 50.800 kilómetros cuadrados cuya actividad está dividida en áreas agricultoras muy específicas. Debrecen, principal núcleo habitado, crecido al amparo del comercio de sal y pieles desde el siglo XV, mantiene su liderazgo como punto de mercadeo en habituales ferias de ganado. En Békéscsaba abundan las factorías y criaderos de



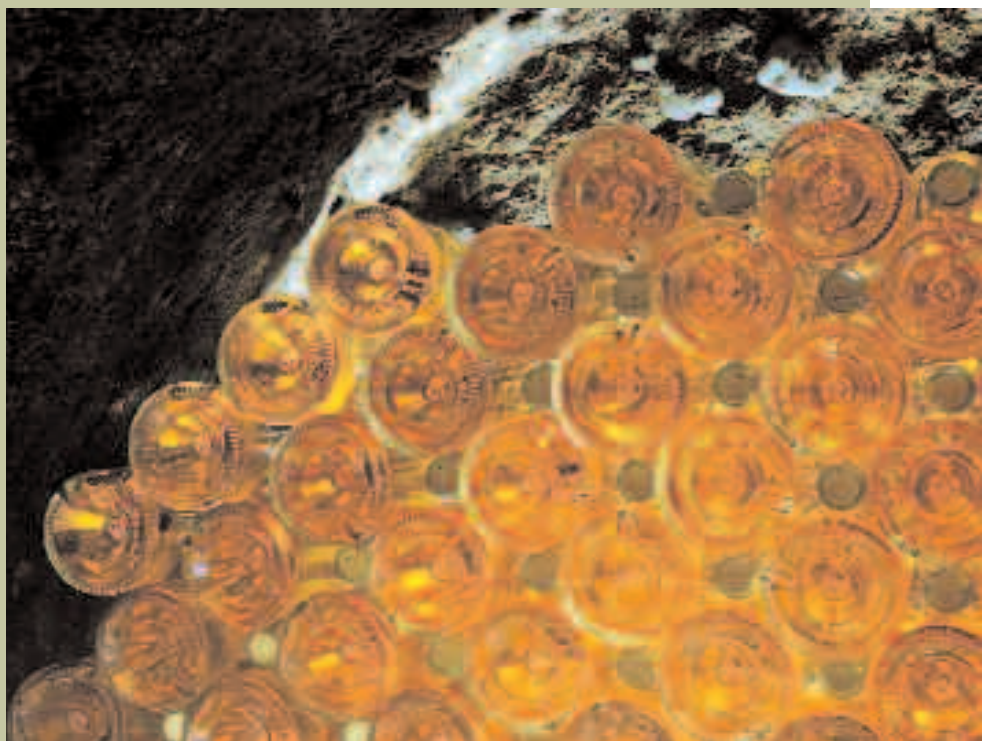
CAFÉS DE TERTULIA IMPERIAL

«Después del baño turco -escribió Deszö Kosztolányi, en 1914-, el café húngaro es la curiosidad más oriental. Nos pasamos allí la vida». Desde 1900, los cafés húngaros han servido de auténticos foros de la intelectualidad húngara donde disfrutar de una actitud tertuliana y una excelente repostería que ha logrado resistir el paso del tiempo. En especial, Budapest conserva un puñado de espacios *fin de siècle* en los que la clientela rememora las atmósferas imperiales de lujo y decadencia, perfectos para tomar un té o café acompañado de dulces elaborados y tentadores. Aunque el más emblemático de todos, el New York Káféház Éterem, fundado en 1917, se encuentra cerrado por reformas hasta 2005, el paseo por la capital ofrece espacios encantadores como el Café Angéliká, el vetusto Ruszwurm (foto de arriba) -donde, desde 1897 se prueba *rigó jancsi*, una galleta de chocolate con nombre de violinista- y el céntrico Gerbeaud, de 1858, que ofrece en su decoración de estilo Bierdermeier las recetas centenarias de un pastelero de origen francés. En cualquiera de ellos se encuentran especialidades deliciosas como los pasteles *dobos*, el *esterházy*, *truffo* y *somlói*.

ocas, donde se produce un foie de excelente calidad que se exporta a todo el mundo. Kalocsa, con sus balcones repletos de guirnaldas de páprika secadas al sol, lidera desde el siglo XVIII la producción de pimentón, que ha pasado de ser conocido como la «pimienta del pobre» a conquistar tanto los tratados de gastronomía como los de medicina: en 1937, el bioquímico húngaro Albert Szentgyörgyi obtuvo el premio Nobel al demostrar su alto contenido en Vitamina C. Tierras y lugares también cargados de leyendas sobre las siete tribus magiares que conquistaron la cuenca de los Cárpatos, guerreros liderados por su jefe Árpád, enterrados en estas llanuras inabarcables con sus pertenencias y caballos.

Los milagros de la uva

Al norte de la *pustza*, Hungría cambia su orografía por un reguero de suaves colinas entregadas al cultivo de la vid. Junto a Eger, la pequeña ciudad que resistió el asedio turco de 1552 gracias al sustento del espeso *egri bikáver* o sangre de toro, un caldo que hoy se paladea en la centena de bodegas que lo elaboran en el contiguo Szépasszony-völgy o Valle de las Bellas Mujeres. El peregrinaje de los viajeros que recorren esta conocida ruta enológica tiene por objetivo una coqueta población de apenas cinco mil habitantes que está considerada una de las regiones viticultoras más preciadas del continente: Tokaj-Hegyalja. Esta zona cubierta de viñedos, de apenas 87 kilómetros de largo, es el orgullo de Hungría. Sus míticos mostos fermentados -«néctar, gotas de oro puro» presentes en el himno nacional glosado por el poeta Ferenc Kölcsey- se creyeron elaborados con trazas de este noble metal acaso presentes en sus suelos volcánicos. Un vino de oro sin duda, pero no elaborado con éste, como demostró el filósofo y naturalista suizo Paracelso en su viaje a Tokaj en 1524. Aún así, su calidad siempre ha estado rodeada de misterio. En 1779, un periódico local publicó la noticia de que cerca de Mád había aparecido una uva de oro, y la emperatriz María Teresa ordenó llevarla a Viena para encargar un estudio químico de la misma; los resultados probaron que las vetas áureas no eran otra cosa que el propio jugo de la uva solidificado por la acción del sol. La visita al



Botellas de Tokaj, con su típico color dorado, en la bodega de Oremus, de la empresa española Vega Sicilia. A la izquierda, trabajos de control en la bodega.

EL ORO LÍQUIDO DE TOKAJ

Declarada patrimonio de la humanidad por la Unesco, la región Tokaj-Hegyalja, en las estribaciones del macizo de Zemplén, bañada por los ríos Bodrog y Tisza, deben su fama mundial a los vinos *aszú* (viejos) o de lágrima, un preciado y costoso producto artesanal apreciado por reyes y príncipes desde 1600. En la actualidad, esta región de suaves colinas y temperaturas extremas agrupa 112 bodegas diseminadas entre 28 poblaciones, conformando una ruta de degustación que recibe a enólogos y aficionados interesados en los efectos de podredumbre noble que el hongo *Botrytis cinerea* efectúa en la sobremaduración de sus cepas de cosecha tardía *furmint* y *hárslevelű*. El grano, noblemente podrido por el hongo de la *botrytis cinerea*, pierde parte de su contenido en agua y alcanza una concentración de azúcar entre un 55 y un 65 por ciento, y genera un potencial aromático con olores a miel, mem-

brillo, tilo, acacia y albaricoque que eclosiona gracias a una cuidada vinificación en barrica con una cantidad variable de cuévanos o *puttonyos* (de 3 a 6, según su excelencia) mezclado con vinos con un 14 ó 15 por ciento de alcohol criados en bodegas subterráneas durante dos o tres años. El resultado son vinos dorados, de baja oxidación, armoniosos en ácidos y azúcares, aperitivos selectos e ideales maridajes del foie y los quesos con carácter; vinos históricos proclamados por Louis XVI en 1703 como «vinum regum, rex vinorum»: vino de reyes, rey de los vinos. La asociación de viñedos clasificados Tokaj Renaissance (tel. 003647 380 765. www.tokaji.hu) agrupa las bodegas de más prestigio en la zona, entre las que destacan la marca Tokaj-Oremus de la empresa española Vega Sicilia (tel. 003647 384504 y www.tokajoremus.com), asentada en la zona desde 1993.

Vinos dorados, armoniosos en ácidos y azúcares, proclamados por Louis XVI como «vinum regum, rex vinorum»: vino de reyes, rey de los vinos.

Museo del Vino y las numerosas bodegas centenarias que se extienden en torno a las intermediaciones de Tokaj confirma en la actualidad que el preciado *aszú* es simplemente el fruto de unas condiciones climáticas ideales y una elaboración y almacenaje impecable. Marcada por un atmósfera fin de siglo, rematada por un elegante palacio-castillo y enlazada por nueve puentes que unen el curso del Danubio que la divide, Budapest encarna un espíritu cosmopolita donde las tradiciones de la Gran Llanura se convierten al gusto imperial centroeuropeo a pocos kilómetros de distancia. El paseo por sus románticos *rakpart* o malecones fluviales, sus confortables balnearios termale y los centenarios cafés le otorgan una atmósfera romántica, aristocrática, donde el aura magiar se transforma en una oferta plenamente convertida a la modernidad. El rastro de la Hungría nómada resulta apenas perceptible en sus coloridos mercados y en una larga lista de restaurantes de autor como el histórico Gundel -propiedad del restaurador neoyorquino George Lang- donde los rústicos *goulash* adquieren un porte noble, servidos en elegantes vajillas de porcelana Herend. Los locales de diseño del Liszt Ferenc tér y los portales decimonónicos de la amplia avenida Andrásy presentan un contrapunto a su frontera llana, solapada tras un sofisticado lenguaje urbano. Pero entre el esplendor de su Ópera Nacional y sus museos de arte contemporáneo, el legado de la nación húngara, su indiscutible conexión con la tierra permanece en la base de su carácter. La Hungría contemporánea, continental, combina en su capital ambos aspectos de su carácter para ofrecer una fascinante interrelación entre presente y pasado, las sólidas referencias de una personalidad donde confluyen Asia y Europa. **n**

TEXTO: ANA G. VITIENES

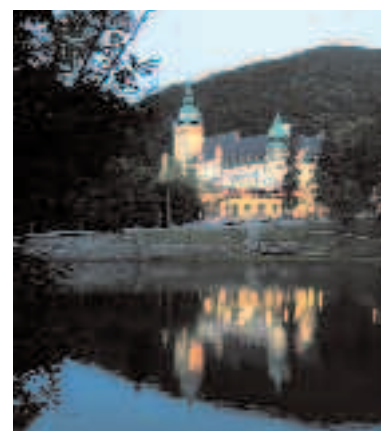
FOTOS: HEINZ HEBEISEN
(heinz.hebeisen@vinum.info)

Más información:

Oficinal Nacional de Turismo de Hungría: Tel. 91 5569348, y www.hungriaturismo.com
www.winesofhungary.com

CÓMO IR

La compañía bandera Malév (Tel. 91 3086262 y www.malev.hu) programa vuelos diarios desde Madrid -y otras ciudades españolas, según temporada-, desde 310 €. El aeropuerto internacional de Ferihegy se localiza a 8 kilómetros del centro de Budapest; el servicio de autobús shuttle cuesta 6,3 €.



ALOJAMIENTO

El servicio de información Tourinform (Tel. 003630 3030600 www.tourinform.hu) orienta sobre reservas y tarifas en todo el país. En Budapest, el nuevo NH Budapest (Vigszínház u, 3. Tel. 00361 8140900 y www.nh-hotels.com. Desde 149 €) ofrece un servicio eficaz y moderno y atención en español. La región de Eger reúne elegantes propuestas como el Hotel Palota -ver foto- (Lillafüred. www.hunguesthotels.hu. Doble, 100 €). En la *pustza*, existen numerosas *panzió* o pensiones rústicas, típicas *csardás* o haciendas y granjas o *tanya* donde dormir, como Ida Panzió (Lajosmizse. Tel. 003676 356349. Doble, 27 €), Tanyacsárda (Kécskemet. Tel. 003676 356010 y www.tanyacsarda.hu) y la bucólica Gedeon Tanya (Jakabszállás. Tel. 003676 722800 y www.hotels.hu/gedeon. Doble, 35 €), con rutas a caballo y excelente cocina tradicional, junto a pequeñas mansiones como el Almásy Castle Hotel (Kétpó. T. 003656 334800 y www.almasyhotel.hu). En Kalocsa, el Béta Hotel (Szentháromság ter 4. Doble, 45 €) presenta instalaciones totalmente renovadas.



RESTAURANTES

En Budapest conviven excelentes ejemplos de cocina de autor que reinterpretan los platos tradicionales, como el nuevo Jankó Kortárs (Szentháromság tér 6. www.janko.hu. 20 €) con establecimientos míticos como el Gundel (Állatkerti út 2. www.gundel.hu. 70 €) y locales de cocina típica como Firkász kávéház-Étterem (Trata utca 18. 20 €). En Eger, los platos de caza aderezados con el vino local son la especialidad de Fehérszárvas Vadásztanya (Tel. 003636 411129 y www.agria.hu/feherszarvas. 18 €). En Tokaj, los productos de temporada son el atractivo del encantador Os Káján (Tolcsva. Tel. 003647 384195 y www.oskajan.hu. 20 €).



COMPRAS

El Mercado central de Budapest (Fővám tér) reúne 180 puestos de volatería, artesanía y materias primas donde adquirir foie, páprika, embutidos y artículos gastronómicos. Además de las cerámicas de Nádudvar y las porcelanas de Herend y Szolnay, destacan los edredones de pluma y, con precio asequible, las antigüedades.



PESCADO Y VINO

Peces de oro, vinos de plata

La dorada es la reina de los mares. Le gusta el hinojo, la sal gorda y el aceite de oliva, y adora los vinos blancos y rosados especiados y minerales



El hinojo confiere a la dorada un fresco perfume de anís.

¿Deben criarse los peces de mar o no? Si se tiene en cuenta el progresivo agotamiento de las reservas marinas, en realidad no se puede estar en contra. Y sin embargo: qué gran diferencia entre una dorada salvaje con su carne firme y sabrosa, y la dorada de criadero, cebada en un tiempo récord, de carne harinosa y fibrosa...

Si quiere saber cómo es una dorada de verdad, debería experimentar con un ejemplar salvaje. Cómprese un pescado fresco (o varios), calculando 500 gr. por persona. Porque por una parte, la dorada tiene mucho «desperdicio» y en segundo lugar, está tan rica que nunca hay suficiente. La dorada se puede preparar de muchas maneras: fileteada, entera, envuelta en masa de pan o con mosaico de verduras... Pero la mejor manera es la siguiente: decirle al pescadero que limpie la dorada (o doradas), pero sólo las entrañas, sin quitarle las escamas. En casa,

lavar bien el pescado y secarlo. Preparar un vasito de Noilly Prat (un vermú seco de sabor especiado, del sur de Francia) u otro tipo de vermú, unas ramitas de hinojo fresco o seco (hinojo silvestre o de huerta), aceite de oliva y una besuguera. Precalentar el horno media hora antes de servir. Pintar bien de aceite de oliva el interior de la besuguera y echar dos cucharadas soperas de sal marina gorda. Encima, disponer una capa de ramas de hinojo y colocar sobre ellas la dorada, en cuyo vientre se han introducido también algunas ramas de hinojo (a quien le guste, puede añadir un diente de ajo). A continuación, pintar de aceite la parte superior del pez y cubrir con una capa fina de sal marina, que se humedece con un poco del vermú. No hay que ahorrar ni con la sal ni con el aceite, puesto que la costra luego se retira, sólo se come la carne. Introducirlo todo en el horno muy caliente,

por el siguiente procedimiento: primero abajo del todo, para que se haga la parte inferior del pescado, y pasados diez a doce minutos, otros tantos en la parte superior. La piel debería dorarse hasta ponerse crujiente, en última instancia se le puede dar una fase corta bajo la barra de gratinar. A continuación, apagar el horno y dejar el pescado dentro no más de diez minutos. En la mesa, apartar la costra y repartir la carne como buenos hermanos. Cuando se ha terminado con la parte superior, levantar la raspa, apartarla y empezar con la parte inferior.

El vino adecuado

Ahora empieza lo verdaderamente difícil. Si bien la dorada propiamente dicha, con su carne sabrosa y firme, es relativamente fácil de combinar (hasta los tintos ligeramente salados pueden irle bien), sin embargo el hinojo y la costra de sal son unos verdaderos aguafiestas. El hinojo potencia en el vino todas las notas herbáceas y consigue que un Grüner Veltliner crujiente resulte intratable y un Soave floral, cargante. La sal se lleva mal con la acidez (también con el anhídrido carbónico). Los vinos demasiado aromáticos, por su parte, dominan en exceso sobre el pescado, cuyo sabor realzaban tan delicadamente el hinojo y la sal, como ocurre en parte con los verdejos criados en bodega, aunque el Marqués de Riscal limousin le añade una gracia final con sus elegantes amargos. No acaba de ser buen maridaje con ninguno de los Chardonnay del mundo, ni con blancos de variedades aromáticas. El único Sauvignon blanc que combinó bien era de Austria. Su gran madurez y su plenitud equilibraban hábilmente la acidez.

Incluimos un rosado español elaborado con Bobal, vino que por las características delicadas de su varietal respeta los aromas del pescado. Sorprendente ha sido la combinación con el txakolí, en parte debida al gran año soleado y seco del 2003.

Por el contrario, los blancos del sur de Francia de variedades como Marsanne o Roussanne parecen hechos para este plato. Al fin y al cabo proceden de esa región. **n**

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

FOTOS: VINUM BURDEOS

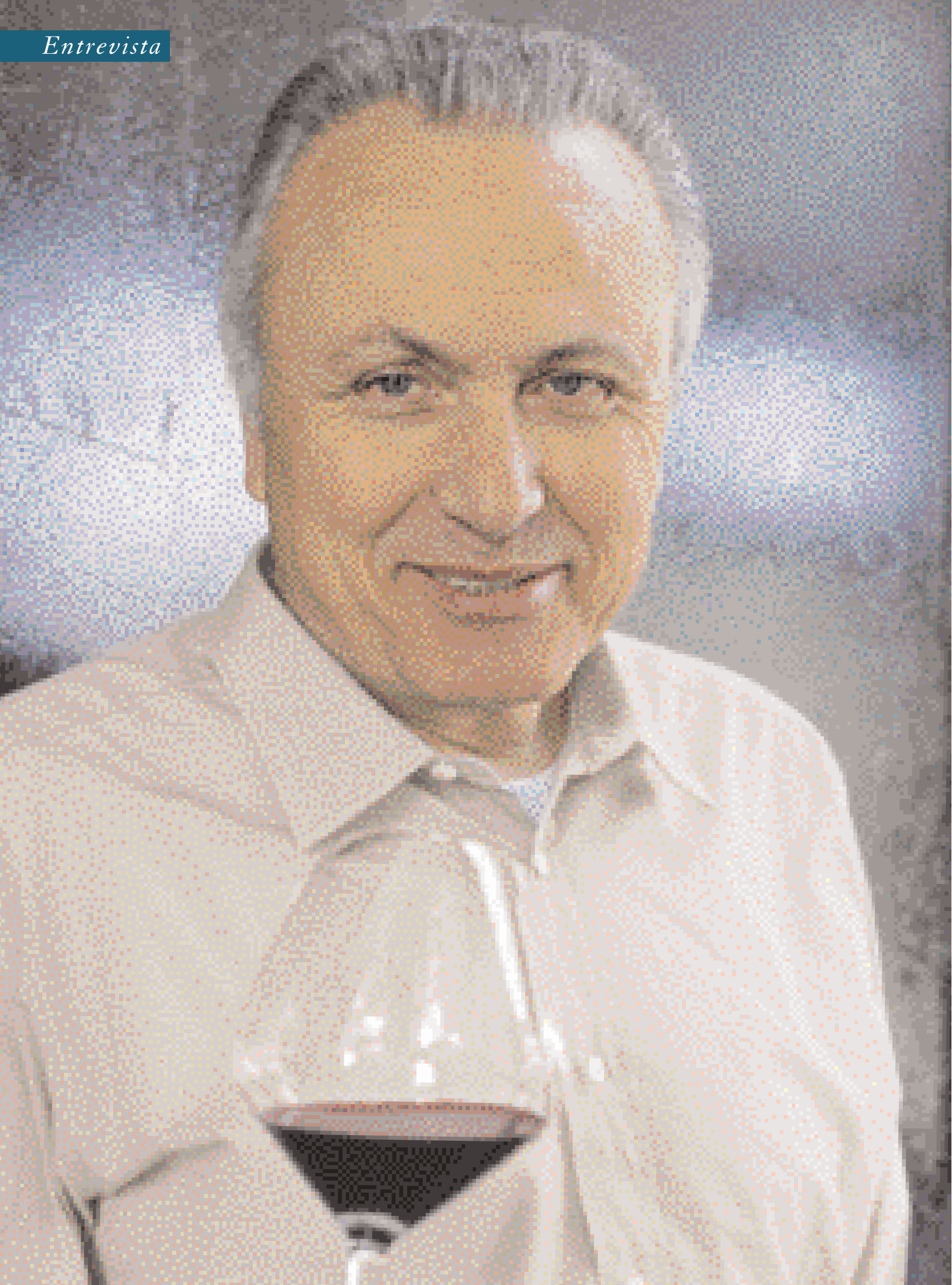


Dos vinos españoles para combinar con la dorada.

COMBINA CON LA DORADA AL HINOJO

Catamos los siguientes vinos para acompañar una dorada a la sal con ramitas de hinojo: tres españoles y tres franceses.

Vino	Cata	Combinación
Añacal Rosado 2003 Variedad Bobal D.O. Utiel Requena	Excelente color rosa, brillante, limpios aromas de fresas silvestres y recuerdos anisados. Amplia boca, fresco, y un final levemente tánico.	Buen maridaje Puede gustar mucho a los comensales que buscan poder y estructura. Sus alegres tonos de fruta (fresa) y un toque anisado acompañan, sin estorbar, a los intensos aromas del pesacado y su poderoso acompañante.
Itsas Mendi 2003 Txacolí D.O. Bizkaiko Txakolina	Un año de privilegio. Poderoso, con aromas de lías finas y bien trabajadas, notas de manzana verde, hierba cortada y heno. Magnífica estructura en boca, fresco y vivo gracias a su equilibrada acidez.	Estupendo maridaje Pocos txakolís podrán exhibir un poderío alcohólico como los de esta añada. Es el dato determinante para probar este ayuntamiento entre norte y sur. Y funciona, porque el vino, respetando el sabor del pescado, le añade un punto de acidez cítrica
Marqués de Riscal Limousin 2000 D.O. Rueda Superior	Uno de los mejores Limousin hechos hasta la fecha, por la perfecta integración de la madera. Nariz especiada, frutosa y potente. Boca untuosa, con cuerpo, armónica en el postgusto.	Buen maridaje Un vino poderoso. Quizá demasiado, por los potentes aromas y la untuosidad. Quizá les parezca demasiado para la carne delicada de la dorada, pero el encuentro no es tan descabellado gracias al final amargoso del vino.
Château Mire l'Étang Gris 2003 Coteaux du Languedoc – Clape, sur de Francia	Buen rosado, agradable, mineral y salado con un recuerdo de humo.	Gran maridaje Sabor excelente, pues el rosado armoniza tanto con la textura firme como con la sal del pescado.
Château d'Arlus Mauzac 2001 Gaillac, suroeste de Francia	Un vino con el comienzo de una madurez aromática, seco y acidulado, agradable y mineral.	Buena maridaje ...aunque el vino se siente algo molesto por el hinojo. Si fuera más joven, combinaría mejor; es más adecuado para pescado de agua dulce.
Château Mirle l'Étang Blanc de blancs 2003 Coteaux de Languedoc – Clape, sur de Francia.	Soberbio vino de mar auténtico, oleoso y mineral, especiado, espléndido, intenso, largo.	El maridaje perfecto ¡Este vino dispara fuerte! A pesar de ello, la consistencia firme y el sabor del pescado no pierden nada de su perfil. Pero ante todo, este vino logra entenderse perfectamente con el hinojo.



Angelo Gaja, ¿emigra usted a la Toscana?

Para empezar, ha rebajado sus crus de Barolo y Barbaresco a la categoría de Langhe DOC; después ha invertido masivamente en la Toscana. Angelo Gaja, vinicultor estrella del Piamonte, explica por qué su corazón, a pesar de todo, pertenece al Barbaresco.

Señor Gaja, desde la cosecha de 1996 ha estado usted rebajando sus vinos de viñedo único a la categoría de Langhe DOC. Con ello pretendía revalorizar el Barbaresco DOCG. ¿Lo ha conseguido?

Sí, ahora más que nunca, el Barbaresco DOCG es nuestro vino más importante. Es una cuvée de uvas de 14 grandes viñedos, a la manera de un Super-Barbaresco, y expresa todo el potencial de la Nebbiolo y de los suelos de la región. Siempre hemos procurado evitar que los crus pusieran en peligro este vino superior. Al fin y al cabo, ya en 1967 empezamos a vinificar vinos de un solo viñedo. Pero desde hace unos 15 años parece que se ha puesto muy de moda. Así que hemos decidido rebajar de categoría los crus. **Algunos sospechaban que, bajo la etiqueta de Langhe, pretendía elaborar un Super-Piamontés con variedades de uva internacionales. En una anterior entrevista, usted nos lo negó. Pero desde entonces, sus crus ya no están hechos con un 100% de Nebbiolo...**

Hemos añadido algo de Barbera para vivificar el Nebbiolo, en un máximo de ocho por ciento en el Sperss y en el Conteisa. Pero eso no quiere decir que pensemos hacer lo mismo que en la Toscana. No voy a hacer ningún Super-Piamontés.

¿Eso quiere decir que no está considerando ni la Cabernet ni la Merlot?

Efectivamente. También podremos prescindir de la Barbera cuando el vino ya no la necesite.

Ha abierto una bodega en la Maremma en 2003: pronto habrá más vinos de Gaja en la Toscana que en el Piamonte. ¿Emigra usted?

Naturalmente que no. Queremos crecer, pero sin aventurarnos demasiado. En Langhe hubo varios años difíciles seguidos a principios de los años 90. Por eso decidimos desviarnos hacia la Toscana. Verdaderamente tiene grandes suelos.

Ha elegido zonas conocidas como Montalcino o la Maremma. ¿Por qué no una región emergente y dinámica como Montecucco?

Evidentemente teníamos que invertir allí donde crecen los mejores vinos. La firma Gaja, al fin y al cabo, no es una empresa de pizzas. En Montalcino, Biondi-Santi ya había demostrado lo que puede llegar a ser posible, y en la Maremma fue Sassicaia. Es decir, una inversión segura.

No se puede decir que usted sea precisamente amigo de los experimentos. En la Toscana, hasta ahora, sólo ha hecho Brunello y en la Maremma, cuvées acreditadas de Cabernet y Merlot. ¿Los próximos años nos depararán alguna sorpresa?

ANGELO GAJA

Angelo Gaja conoce el Barbaresco, por así decir, desde la cuna: la finca vinícola familiar fue fundada en 1859, y el padre de Angelo, Giovanni, fue uno de los vinicultores pioneros de Langhe en los años 50 y 60 del siglo XX. Angelo empezó a trabajar en la empresa familiar a principios de los 60. Ya en 1968, muchos antes de que se pusiera de moda, embotelló su primer vino de un solo viñedo, Sori San Lorenzo, al que siguieron otra media docena de crus, que firman desde 1996 como Langhe DOC. Angelo Gaja posee actualmente 90 hectáreas de viñedos en Langhe y 114 en la Toscana: 16 en Montalcino y 98 en la Maremma, junto a Catagneto Carducci (60 de ellos ya en producción).

Además importa grandes vinos y copas Riedel para Italia y, desde otoño de 2004 o primavera de 2005 a más tardar, también será propietario de un hotel. Quiere inaugurar entonces el «Locanda Castello di Barbaresco», un hotel de cuatro estrellas situado enfrente de su bodega, en cuyos sótanos abovedados ya descansan los vinos de Gaja. También la siguiente generación de la familia Gaja se ha puesto en marcha. Sus dos hijas, Gaia y Rosanna, han terminado la carrera: Gaia estudió Economía, y Rosanna, Vinicultura. Ahora están procurándose experiencia en el ramo: trabajan parcialmente en la finca de su familia, aunque también picotean en otras empresas.



Angelo Gaja: experimentos sí, aventuras no.

«La verdadera América es la propia Italia: ningún otro lugar tiene tal diversidad de posibilidades en tan poco espacio.»

Giovanni Bo es el diseñador de esta nueva bodega subterránea en la finca de Gaja Ca' Marcanda en la Maremma. El edificio desaparece por completo en el paisaje: ha sido cubierto casi en su totalidad con la tierra desalojada para la construcción, y pronto, cuando la vegetación se recupere, volverá a integrarse enteramente en su entorno de olivos, cipreses y matorral. En el interior, Bo ha empleado muy pocos materiales; su objetivo era conseguir una «austeridad sencilla». Pero no por ello ha olvidado la componente artística: el equipamiento funcional de la bodega de barricas, con suelos de gres, columnas oscuras y luminosos focos en el techo, por ejemplo, contrasta con las cálidas esculturas de madera del arquitecto y, naturalmente, con las barricas de roble donde maduran los vinos.



En Montalcino hemos querido hacer un vino característico de la zona, es decir, el Sangiovese grosso. En la Maremma, por el contrario, las que mejor se dan son la Cabernet y la Merlot. Aunque allí todavía no estamos preparados para vinificar un gran vino. Un gran vino sólo se puede hacer con cepas viejas, y nosotros aún estamos plantando.

Y eso que el proyecto Ca' Marcanda existe desde 1996. Pero antes de plantar, ha analizado minuciosamente cada uno de los posibles viñedos. ¿Por qué?

Queríamos introducir en la viticultura de la Toscana un aspecto de la piamontesa: conocer los puntos fuertes de cada viñedo para producir vinos con personalidad inconfundible. Como nuestros crus del Piamonte.

Lodovico Antinori, su vecino en la Maremma, quiere hacer un gran Merlot varietal. ¿Qué opinión le merece?

Tengo reservas. En mi opinión, la Merlot madura demasiado pronto en la costa como para poder producir un gran vino sola. Pero ya veremos... en cualquier caso, nosotros hemos plantado Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Syrah y Sangiovese. A mí personalmente me gusta mucho la Sangiovese, quizá porque se parece a la Nebbiolo.

La Maremma está considerada como la California italiana. ¿Le atraería un proyecto en el Nuevo Mundo?

Hemos reflexionado sobre un *joint venture* en California o Australia. Pero la verdadera América es la propia Italia: ningún otro lugar tiene tal diversidad de posibilidades en tan poco espacio. Italia tiene una enorme multiplicidad de suelos y variedades de cepa y, además, el microclima puede cambiar cada 100 metros.

La decisión que tomó en la Toscana ha sido un éxito comercial. Los grandes vinos del Piamonte, el Barolo y el Barbaresco, hoy sienten más la crisis que la Toscana.

La presunta crisis del Piamonte no es más que una evolución natural. No siempre se puede crecer. Desde 1995 hemos tenido en Langhe seis o siete grandes cosechas seguidas y, además, muchas empresas nuevas se han sumado a las existentes, lo que automáticamente provoca un exceso de oferta. Pero también es evidente que la economía en general no va bien; incluso las marcas de coches de mayor categoría se están viendo obligadas a ofrecer descuentos.

¿Gaja también tiene vinos en oferta?

No, nosotros no bajamos los precios. Por suerte, incluso en estos tiempos nuestra clientela no le da diez vueltas a un céntimo antes de gastárselo.

¿Así que usted hace vinos para ricos?

Sí. Cubrimos un sector del mercado para gente con dinero... Y siempre la hay.

¿Cuáles son sus mercados?

En Inglaterra y Rusia vendemos muy bien, Japón también se está recuperando y China promete. Alemania, por el contrario, que siempre ha sido la locomotora de Europa, tiene dificultades. En todas partes están ahorrando. Un conocido mío vende paneles para puertas: a Alemania ya casi sólo exporta plástico en lugar de madera de verdad. Nosotros hemos logrado exportar a Alemania sólo un 13 por ciento de nuestro volumen total de ventas, y antes era el 20 por ciento.

¿Cómo ve usted ahora el Barbaresco, comparado con su gran hermano Barolo?

El Barbaresco siempre ha sido el segundo violín detrás del Barolo; ahora está emergiendo de detrás de la sombra de su hermano mayor. Es cada vez mejor, como acaba de demostrar la cosecha de 2000. Esta añada de 2000 tiene lo que distingue al Barbaresco del Barolo: elegancia.

¿Se han acabado los fanfarrones?

No necesariamente, pero cada vez más consumidores están apreciando los vinos elegantes. Yo siempre les digo a los productores: ¡No envidiéis a los productores de Barolo, adelantadlos en la recta final! ■

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

FOTOS: HANS-PETER SIFFERT
(hanspeter.siffert@vinum.info)

Guía

NUESTRA ELECCIÓN

Vinoble 2004, celebrado en mayo en Jerez de la Frontera, ha sido un pozo de sorpresas y satisfacciones. De todos los vinos nobles de los cinco continentes que allí se presentaron, traemos una selección. Continuamos con los vinos de L'Empordà, cercano a la Costa Brava, tras un viaje-cata para probar vinos que están ya en la vanguardia de la enología española. Y terminamos con un acercamiento a los Burdeos 2003 «en primeur», por si se animan a comprar.



Grandioso

20

Château Margaux 2003
Nos quedamos literalmente sin habla durante minutos tras catarlo. Y eso que se tra-

ta de un Margaux atípico, porque posee mayor concentración de lo habitual. Uno de los mejores Margaux de todos los tiempos. La calificación de 20 -que tan pocos vinos del mundo han alcanzado, según nuestro criterio-, es aquí más la expresión de una emoción que de una valoración, casi imposible

La promesa

17

Gran Claustro de Castillo Perelada 2001
Muy complejo, cautivador, pleno de aromas de fruta

negra, notas minerales y especias. Amplio y sabroso, bastante concentrado y de expresivos taninos maduros que aportan una envoltura de lujo en el paladar. Aunque ya es una satisfacción degustarlo en estos momentos, tiene suficiente vigor para crecer y ofrecer sensaciones muy placenteras en el futuro.

El mito

18,5

Château d'Yquem 1995
Pasa por ser uno de los Yquem del siglo, del siglo pasado, por supuesto.

Llaman en él la atención las notas de eucalipto y mandarina, la nariz de un vino en pleno cambio, con una frutuosidad ya desaparecida, sin que todavía se hayan desarrollado las prometedoras notas balsámicas. Frescura radiante, volumen que se debe al dulzor. Dejemos que madure. Se saldrá de nota.

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

PUNTUACIÓN:

12 a 13,9 Puntos
14 a 14,9 Puntos
15 a 15,9 Puntos
16 a 16,9 Puntos
17 a 17,9 Puntos
18 a 18,9 Puntos
20 Puntos

vino correcto
digno de atención
notable
impresionante
imprescindible
único
perfecto

PRECIOS:

Menos de 5 euros
De 5 a 10 euros
De 10 a 20 euros
De 20 a 30 euros
De 30 a 40 euros
Más de 40 euros

w
●
●●
●●●
●●●●
●●●●●

Vinoble 2004



LA FERIA DE LOS SENTIDOS NOBLES

La cuarta edición del Salón Internacional de los Vinos Nobles, Vinoble, ha sido un éxito indiscu-
tible. Por primera vez, todos los continentes se han dado cita en Jerez de la Frontera, Cádiz. Un
total de 402 bodegas han ocupado los 82 stands, y casi un millar de vinos distintos han prota-
gonizado las catas y degustaciones. Además, el certamen ha estado marcado por una intensa ac-
tividad comercial propiciada por la presencia de casi un centenar de importadores de prestigio-
sas firmas internacionales.
La muestra ha consolidado su dimensión internacional con la presencia de cinco nuevos países:
Argentina, Japón, Estados Unidos, Nueva Zelanda y Sudáfrica. De entre los momentos inolvida-
bles de Vinoble 2004 hay que destacar la esperada cata de cuatro añadas (1998, 1995, 1988 y
1986) de Château d'Yquem, dirigida por el conde Alexandre de Lur Saluces. Pero hubo mucho
más: un completo programa de catas, presentaciones y Laboratorios del Gusto. Las catas comen-
tadas en la Mezquita árabe permitieron disfrutar de vinos tan diferentes como los dulces france-
ses de Sauternes, Barsac o Jurançon; los portos tawnys; los pedro ximénez de Montilla-Moriles,
los Tokais Aszú 6 puttonyos o los vinos de sacristía de Jerez... En las presentaciones, alternativas
para todos los gustos y paladares: vendimias tardías de Alsacia, fondillones de Alicante, vinos no-
bles de Uruguay, cosechas tardías de Chile, malvasías de Canarias, dulces del Loira, y otras pro-
tagonizadas por bodegas como Domecq, Barbadiillo o López Hermanos. Los Laboratorios del Gus-
to fueron una ocasión única para experimentar increíbles acompañamientos: quesos de cabra con
tintos dulces, moscateles con verduras en tempura, morcillas con blancos secos y generosos, car-

15,5
Castaño
Castaño Dulce 2001
Frutosidad madura con atrayentes notas de cacao y especias. Goloso y con cuerpo, envolvente en todo su paso, con un final poderoso a fruta. 2004 a 2008.

15,5
Muscat de Lunel Lacoste SCEA
Clos Bellevue Cuvée Vieilles Vignes 2002
Aromas penetrantes de corteza de naranja, acacia y miel. Boca de dulce integrado, fresco y de muy agradable final perfumado. 2004 a 2010.

15,5
Château Romer du Hayot
Château Romer du Hayot 1er Cru Classe 2003
Muy aromático, fondo de hinojo, pedernal, que definen su carácter. Glicérico, con rotundidad cítrica que potencia su paso. 2004 a 2009.

15,5
Agrícola Falset-Marçà
Ètim Tradition V.T. Dolç Negre 2001
Muy concentrado en fruta negra, madura, que recuerda las mermeladas, y un punto balsámico y de cacao. No satura, final frutoso. 2004 a 2007.

15,5
Crianza de Castilla la Vieja
Exxencia de Botritis 1999
Lleva muy bien el paso de los años, con una reducción en consonancia. Aparecen aromas de cacao, aldehídos, con un fondo delicado de botrytis. Equilibrado, con un final amargo elegante. 2004 a 2006.

15,5
Familia Zuccardi
Malamado 2001
Similar al oporto. Aromas de fruta negra con un velo de torrefactos producido por una madera poco integrada. En boca se aprecia el volumen, su madurez acertada y amargos finales. 2004 a 2007.

15,5
Gomara
Pedro Ximénez Gomara
Caoba impenetrable. Notas de fruta, aires frescos, chocolate, aldehídos nobles que se trasladan en su paso por boca resultando de golosidad moderada y muy bien diseñado. 2004 a 2010.

15,5
Viña Echeverría
Torontel Muscat of Alexandria 2002
Naranja, melocotón, recuerdos de reducción y pedernal. Acusa los tostados, buen equilibrio gustativo, recorrido homogéneo y elegante amargor. 2004 a 2006.

16
Weingut Conrad
Conrad Ruster Ausbruch Bouvier 2001
Espléndida calidad aromática que nutre la copa con recuerdos a mandarina confitada, miel, pomelo en perfecta armonía. Equilibrado, digna acidez que se deja gozar subrayando un final frutoso fresco. 2004 a 2007.

16
Vinos Nobles de Eslovenia
Curin-Prapotnik Sipon 2001
Oro blanco. Magnífico en nariz (pera en almibar, cardamomo, humo) y en boca (dulzor delicado, elegante paso de boca). 2004 a 2010.

16
El Grifo
El Grifo 2003
Delicado, notas de pera y hierba fresca que se unen al aroma dominador: las flores. En boca irradia su acento ácido, espectacular; dulzura comedida que se integra en el conjunto. 2004 a 2008.

16
Philippe Darioli
Ermitage Grain Noble 2001
Perfume de uva fresca, muy franco, con un fondo tostado y de humo. Complejo. Equilibrado, acidez muy fina. En vía retronasal se aprecia un toque de pedernal, fundido con los tostados. 2004 a 2007.

paccios de carne con blancos jóvenes con botrytis. Vinoble 2004 ha sido un encuentro universal
para degustar auténticas joyas enológicas y realizar interesantes negocios.
Además, tuvimos la gran suerte de que el príncipe del Sauternes, Alexandre de Lur Saluces, nos
deleitara con una selecta cata de Yquem. Pero que había muchos más vinos de altísima calidad,
como por ejemplo el magnífico despliegue de marcas y estilos que proponía la D.O. Jerez. Una
oportunidad única para aprender. También, se encontraban los sublimes vinos de Oporto, stand
en el que no dudaban en servir desde un buen tawny 40 años hasta un soberbio vintage. De igual
modo ocurría en Tokai, el gran vino de los zares, «el vino de reyes, rey de los vinos». Todos los put-
tonyos y esencias a nuestro antojo.
Por supuesto hallamos vinos curioso como el Vino Santo de Trentino, con uva pasificada y botry-
tizada hasta seis meses, vino de hielo italiano un tanto particular, vinos eslovenos monovarietales
de la variedad Pikolit, de Japón han venido muestras con la variedad Koshu, un tanto neutra, etc.
aunque había stands que captaban la atención por la multitud de vinos que ofrecían al visitante,
como el de Sapro, Meregalli Giuseppe España, Mundidrinks, por citar un ejemplo de entre las
muchas sorpresas. La verdad es que fueron innumerables los buenos momentos que se sucedie-
ron en cada stand, emociones cuya descripción ocuparía un libro entero.
A continuación el lector encontrará una selección de los emocionante vinos catados en tres días,
apenas un esbozo llevado a cabo con un único criterio: acercar al aficionado a la magia de esta
magistral cita que es Vinoble.

16
Establecimientos Juanicó
Familia Deacas Licor de Tannat '02
Carácter del terreno arcilloso-calcáreo que se une a las frutas en licor, cacao y tinta china. Sabroso, envolvente, con tanicidad granulosa y buen ensamblaje del alcohol. Bien hecho. 2004 a 2008.

16
Rey Fernando de Castilla
Fino Antique
Recuerdos salinos, claridad de la crianza biológica y frutos secos. Ligero en su paso, sabroso y seco, con finos recuerdos finales de almendra cruda. 2004 a 2005.

16
Azienda Agricola Mola
Mola Aleatico dell'Elba 2003
Algo cerrado en sus inicios. Sin embargo, su verdadero potencial se aprecia en boca, golosidad integrada, granulosidad tánica que funde, envolvente y con rasgos minerales que envuelven la fruta. 2004 a 2007.

16
Emilio Lustau
Oloroso Abocado 1989
Es la boca, una amalgama de aromas y sabores envolventes, desde los orejones, higos y frutos secos hasta una dulzura impecable. 2004 a 2010.

16
Silvano García
Silvano García Monastrell 2003
Grandes virtudes en boca, armonía del conjunto, tanino granuloso excelente, muy expresivo, con rasgos minerales marcados. 2004 a 2007.

16
Azienda Agricola Maculan
Torcolato 2001
Claridad en sus aromas a lichis, pomelo, hierbas aromáticas, fresco, equilibrado y frutoso en su recorrido. 2004 a 2007.

16
Gramona
Vi de Gel
Aromas de frutas cítricas: pomelo, maracuyá e incluso chirimoya, con notas de hierba fresca. Muy franco. En boca su acento ácido integrado realza su paso, estimula la jugosidad, resultando muy agradable. 2004 a 2007.

16,5
José María da Fonseca Vinhos
Alambre Moscatel de Setúbal 20 años
Llamativo. Nariz compleja que encuentra aromas de frutos secos (anacardos), regaliz, arpillera y finos aldehídos. Glicérico, dulzor armónico que ensambla con la acidez, desarrollando elegancia en su paso y longitud en el recuerdo. 2004 a 2010.



Château d'Yquem, con su cata vertical, fue una de las estrellas de Vinoble 2004.

16,5
Pedro Romero
Amontillado Prestige V.O.R.S. 30 Años
Aromas que recuerdan la bota vieja, el albero, con un interesante matiz de flor. Ligero, magnífico final de frutos secos tostados. 2004 a 2010.

16,5
Les Vignobles du Rivesaltes
Arnaud de Villeneuve Rivesaltes Ambré Hors D'Âge 1982
Ámbar topacio. Recuerdos a naranjas confitadas, notas licorosas nobles, con la madera muy fina y bien integrada. Elegante en su paso, con equilibrio y dilatado final. 2004 a 2010.

16,5
Cantina Toblino
Cantina Toblino Vino Santo Puro 1995
Botrytis muy delicada. Espléndido. En boca goza de brillante acidez y dulzor, complejo, inunda de aromas que perduran. 2004 a 2010.

16,5
Château Jolys
Château Jolys Cuvée Jean 2001
Recuerdos a podredumbre noble. En boca gana en amplitud, magnífica acidez que se equilibra con el dulzor, prodigándose con los recuerdos de mandarina, flor seca y miel. 2004 a 2015.



Una de las catas comentadas en la Mezquita Árabe, celebrada en Vinoble, con la participación de expertos de los cinco continentes.

16,5
Tokaj Disznókő
Disznókő Tokaji Aszú 6 Puttonyos 1993
Explosivo, membrillo, miel, jengibre fresco e incluso cera. Es de libro. Su frescura se realiza por la volátil, está en su punto óptimo, desarrollo impecable con un final expresivo. 2004 a 2015.

16,5
Cosme Saenz Jiménez-Bodegas «Diezmo Nuevo»
El Patriarca Condado Viejo 1972
Notas de mandarina escarchada muy delicadas, maderas aromáticas, albero. Ligero en la entrada, fresco, con final amargoso y largos recuerdos finales a frutos secos y torrefactos. 2004 a 2010.

16,5
Salvador Poveda
Gran Reserva de Fondillón 1980
Complejo. Frutos secos, torrefactos, aldehídos nobles sin perder nobleza. Glicérico, levemente goloso, con cuerpo, envolvente, con un agradable talante sedoso. Muy largo. 2004 a 2010.

16,5
La Cave de L'Abbé Rous
Helyos Banyuls 2002
Madurez acertada, alcohol integrado. Tanino que pronto funde con un excelente dulzor que perdura en el recuerdo. 2004 a 2015.

16,5
Thierry Constantin
Larme de Décembre 2001
Delicados tonos de podredumbre noble, aromas de membrillo y lías muy bien trabajadas. Equilibrado, magnífico paso de boca, recuerdos minerales. 2004 a 2009.

16,5
Navisa
Oloroso 1/31
Magnífico despliegue aromático. Aromas a frutos secos, buena base de soleras, notas de bota vieja. Con cuerpo, y nobleza en sus aromas. 2004 a 2010.

16,5
Pérez Barquero
Pedro Ximénez de Cosecha 2003
Punto óptimo de asoleo, membrillo, ciruela pasa y toffe. Tiene delicadeza en el desarrollo de aromas. En boca disfruta de su porte goloso, esplendor de sabores que inundan el paladar. Para los incondicionales del PX. 2004 a 2015.

16,5
M. Gil Luque
Pedro Ximénez Leyenda Oro
Nariz tímida. Resalta por su magnífico comportamiento en boca, limpieza de asoleo, dulzor muy comedido y longitud que perdura en nuestras papilas. 2004 a 2010.

16,5
López Hermanos
Reserva de la Familia Moscatel
En nariz todo es fruta, fruta madura en perfecto estado. Orejones, miel, cereales. Glicérico en su paso, intenso, con un punto fresco magnífico. Se deja gozar. 2004 a 2007.

16,5
Baricchi Azienda Vinicola
Solenne Moscato Eiswein 2000
Estilo diferente. Color ámbar topacio con aromas de uva pasa limpia, cacao, membrillo maduro y maderas aromáticas. En boca sorprende su equilibrio, aunque posee 350 grs. de azúcar, envolvente y con amplitud. 2004 a 2007.

16,5
LLanovid, Sociedad Coop.
Teneguía Malvasía Dulce 1996
Muy complejo, necesita abrirse. Claros aromas de membrillo, flor seca, minerales, cereal malteado. En boca destaca su punto glicérico envolvente, golosidad que se hermana con la acidez y se complementan. 2004 a 2009.

16,5
Sandeman-Ferreira-Offley (Sogrape-Vinhos)
Vau Vintage 1999
Fruta roja bien madura, esquivo, regaliz y tonos balsámicos que se disfrutan tanto en nariz como en boca. Evoluciona muy bien, notable carga tánica y buena integración con el alcohol. Para tomar en los próximos años. 2004 a 2010.

16,5
B. Viñátigo, C. B.
Viñátigo Malvasía Clásico 2002
Aunque el 2003 es muy bueno, preferimos este año porque aporta recuerdos sutiles de botrytis que engrandecen la paleta aromática. Su paso por boca ahonda la armonía entre la acidez y los aromas tropicales. 2004 a 2007.

17
Herederos de Camilo Castilla
Capricho de Goya Moscatel
Caoba yodado. Nariz potente, notas de higos, café, chocolate en buena armonía. Equilibrado, golosidad prudente, riqueza de sensaciones. Pletórico. 2004 a 2010.

17
Gutiérrez de la Vega
Cata Diva Reserva Real
Recuerda a una esencia por su concentración, se eleva hasta lo más alto. Es todo fruta, membrillo, miel, flor de azahar. La acidez simplemente increíble, muy jugosa aunque seguramente en unos años mejorará y ganará en complejidad. 2004 a 2010.

17
Julián Chivite
Chivite Colección 125 Vendimia Tardía 2002
Irradia frescura y franqueza, con abundancia de recuerdos a uvas pasas, membrillo y maracuyá. Excepcional paso de boca que marcan la acidez y el dulzor, culminando con notas minerales en su final. 2004 a 2010.

17
Earl Serge Grosset
Domaine Grosset Chaume 1er Cru 2002
Claros notas de tiza y cera con un corte exótico delicado que enriquece su potencia. Tiene una botrytis bien llevada. Punto de acidez vigorosa que estimula, golosidad prudente con un final amargoso excelente. 2004 a 2010.

17
Toro Albalá
Don P.X. Gran Reserva 1975
Gran profundidad de aromas y complejidad, desde los recuerdos a uvas pasas al regaliz, incienso, aldehídos, etc. En boca destaca por su frescura, equilibrio y longitud. 2004 a 2020.

17
Beaujeau-Château la Varière
Les Melleresses Bonnezeaux 2002
Rasgos del terruño: pedernal, pólvora y fruta tropical, además de especias como el cardamomo-jengibre. Equilibrado, pleno de sabores que culminan en longitud y frescura. 2004 a 2015.

17
Pedro Domecq
Oloroso La Raza
Elegante desde su comienzo, fondo de frutos secos, albero y regaliz. Muy complejo. Con cuerpo, envolvente, fresco, extremadamente intenso en el final de boca con aromas a toffe. 2004 a 2010.

17
Pillitteri Estates Winery
Pillitteri Estates Icewine Vidal 2000
Nariz prodigiosa, muy exótico: maracuyá, pomelo, lichis, con toques de flores y hierba fresca. Una extraordinaria acidez que cautiva. 2004 a 2010.

17
Domaine Louis Sipp
Riesling Dirchberg de Ribeauvillé Grand Cru 2000
Carácter de la uva Riesling, notas de pedernal, fruta blanca madura, especias punzantes. Dulzor muy comedido, desarrollo impecable que estimula el paladar, soberbia acidez. 2004 a 2015.

17,5
Scea Alexandre Monmousseau
Château Gaudrelle 1997
Año calificado como excelente donde abunda la botrytis, elegancia, potencia, mineralidad. Magnífico en boca, glicérico, frescura incipiente y final frutoso. 2004 a 2010.

17,5
Weingut Dr. Bürklin-Wolf
Fortes Pechstein Eiswein 1991
Reducción de hidrocarburos que se funde con las notas de pomelo, laurel y pólvora. Es grande. En boca se integra perfectamente, prodigando su delicado dulzor hasta lo más hondo. 2004 a 2015.

17,5
Lindemas Winery and Cellar Door-Karadoc
Lindemans Botrytis Riesling 1999
Principio de reducción que enriquece el conjunto aromático, membrillo, laurel, petróleo. Muy delicado y elegante. En boca está muy armado, equilibrio acidez-dulzor y longitud. 2004 a 2020.

17,5
El Maestro Sierra
Oloroso Extra Viejo V.O.R.S. 30 años
Aromas de frutos secos, albero, nuez moscada y arpillera. En boca tiene cuerpo, con extrema sequedad y poderío en retronasal que no se acaba. 2004 a 2010.

17,5
Markus Molitor
Riesling Eiswein Wehlener Klosterberg 1998
Tremendamente explosivo y fino, hierbas aromáticas, petróleo, minerales frescos. Se deja gozar. Excepcional acidez, claridad en sus matices, intenso y jugoso. Magnífico futuro. 2004 a 2020.

18
González Byass
Amontillado del Duque V.O.R.S. 30 años
Nariz delicada, no es explosivo pero sí elegante. En boca se muestra ligero, de sequedad notable, con un final creciente que inunda prodigiosamente nuestros sentidos. Sobrevive en el recuerdo. 2004 a 2015.

18
Federico Paternina
Amontillado Fino Imperial V.O.R.S. 30 años
Asombra la claridad de sus aromas, sus notas de flor bien definidas, frutos secos y cereales. Ligero, seco, elegante, tanto en su paso como en el desfile de perfumes que invaden el final de boca. 2004 a 2015.

18
Moreno
Amontillado Viejo Cabriola
Buen carácter fiel a su estilo, avellanas tostadas, regaliz, especias, con un fondo de crianza biológica. Muy equilibrado en boca, con cuerpo, extremadamente seco y extenso. 2004 a 2015.

18
Hidalgo-La Gitana
Amontillado Viejo Pastrana V.O.S. 20 Años
Grande en aromas desde la copa, complejo, limpio, con recuerdos de flor, avellanas y albero. Ligero en su entrada, seco, envolvente y de grandioso final que se prodiga durante varios minutos. 2004 a 2015.

18
Domaine Causse Marines
Folie Pure 1999
Un año magnífico. La explosividad no está reñida con la elegancia. Sus aromas exóticos a fruta de la pasión, mango, jengibre cautivan y envuelven la atmósfera. Es grande. Pero en boca su exquisito paso, su elegancia y buen hacer culminan en un sólo adjetivo: grandeza. 2004 a 2020.



Un paseo inaugural por Vinoble. A la derecha, la alcaldesa de Jerez, María José García-Pelayo, acompañada por Pedro Pacheco (centro), teniente de alcalde, y Jorge Pascual, presidente del Consejo Regulador.

18
Garvey
Oloroso V.O.R.S. 30 Años
Finura de aromas con buena base de sus botas, recuerdos de almendra tostada, nuez moscada e incienso. Muy poderoso. Con cuerpo, seco, muy seco, con increíble profundidad. 2004 a 2015.

18
Tokaj Oremus
Oremus Tokaji Aszú 6 Puttonyos 1999
Un espectáculo. Desarrolla multitud de atractivos aromas con gran finura, pomelo, lichis, laurel, jengibre, etc. En boca apenas se aprecian sus 193 grs. de azúcar que saben suplir los 10 grs. de acidez; es la perfecta armonía. Increíble. 2004 a 2020.

18,5
Antonio Barbadillo
Palo Cortado V.O.R.S. 30 años
Se impone su carácter y raza, tiene abundantes aromas de avellana, camomila y fondo de bota noble. Entrada de boca con cuerpo, seco, destaca la soberbia retronasal a café y turrón. Sensacional. 2004 a 2015.

18,5
Lur-Saluces
Château d'Yquem 1995
Llaman la atención las notas de eucalipto y mandarina, es la nariz de un vino en pleno cambio, la frutuosidad ha desaparecido y aún no se han desarrollado las notas balsámicas. Frescura radiante, volumen que se debe al dulzor. Buenas esperanzas de longevidad. 2004 a 2002.

18,5
Quinta do Noval
Tawny 40 años
Un prodigio de nariz, abundan las notas de frutos secos, cueros, pólvora, tabaco, con espectacular potencia. Crece por momentos. En boca es la perfecta integración del alcohol, cuando se siente la elegancia. Recorrido infinito que se prodiga con sabiduría. 2004 a 2015.

L'Empordá-Costa Brava



BLANCOS SECOS

14,5

Celler Espelt

Mareny 2003

Un delicado color para este blanco de agradables aromas de Moscatel, sutil toque cítrico y ligero, y apetitoso paladar, posee un equilibrio original salino/amargoso y un final donde se aprecia más claro el recuerdo de piel de lima. 2004 a 2005.

14,5

Celler Espelt

Quinze Roures 2003

En estos momentos domina el roble con sus notas especiadas, detrás resalta el aroma de fruta madura y recuerdos florales. Su sabor, un poco goloso, va muy bien con la untuosidad que alcanza en el paso de boca, final especiado, con un toque de lías y vainilla. 2004 a 2006.

14,5

Mas Estela

Vinya Selva de Mar Blanco 2002

Su color, algo subido, proporciona una sensación errónea porque pudiera paracer más maduro y evolucionado. Sin embargo los aromas florales le aportan juventud, y la justa acidez, fresca; el paso de boca untuoso y el final de miel hacen que resulte muy original. 2004 a 2006.

15

Vinyes dels Aspres

Blanc dels Aspres
F. en Barrica 2001

Los aromas que aporta una buena madera tienden a dominar, relega la fruta madura a un segundo plano; lo mejor es la untuosidad que presenta en la boca porque envuelve el paladar agradablemente; el final origina recuerdos de tostados y especias. 2004 a 2006.

GRANDES HORIZONTES

L'Empordà y la Costa Brava, las históricas comarcas cuna de la vid en Cataluña, se renuevan y cambian la faz de sus viñedos. Allí, donde hace tan solo unos años el dominio del clan de las garnachas de todas las cualidades y colores era abrumador, se ha dado paso a las variedades que más suenan en el concierto mundial. Y lo mismo ocurre con los lagares, la mayoría se remozan y modernizan al gusto de sus técnicos para elaborar productos que alcanzan la vanguardia del vino español. No por ello dejan de lado a los venerables rancios típicos de la comarca. Si les gusta ras-trear un auténtico vino antediluviano como es el llamado «garnatxa rancio», el Ampurdán es la co-marca ideal, porque ningún elaborador, por muy moderno que sea su estilo, le dará de lado. Lo que apreciamos especialmente en este vino es que se mantiene al margen de las modas y sigue siendo fiel a sí mismo, aunque por esta razón no siempre reciba los mejores comentarios.

15

Pere Guardiola, S.L.

Joncaria 2002

Un vino muy aromático (como corresponde a un buen Moscatel) fragante, sobresalen las notas de azahar y jazmín. Dada la sensación de ligereza que promete la nariz, llena la boca contra pronóstico, ejerce su untuosidad y deja un elegante postgusto amargoso. 2004 a 2005.

15

Oliver Conti

Oliver Conti 2000

Es original, distinto, tanto por su «coupage» como por la crianza realizada solamente en botella. Así, su buqué es bastante complejo, hay notas de reducción, especias exóticas, fruta tropical y manzana. Equilibrado, con un paso de boca glicérico y fresco. 2004 a 2007.

15

Rigau Ros

Rigau Ros Chardonnay 2003

Tiene un marcado tono de lías bien trabajadas, fruta blanca y notas de hierbas, todo enmarcado en una madera medida y especiada. La fresca acidez otorga equilibrio y viveza a la boca, transcurre untuoso y aromático, finaliza con recuerdos de vainilla. 2004 a 2007.

16

Masia Serra

Ctonia 2003

¡Qué agradecida se muestra la Garnacha blanca cuando es bien tratada! Refleja en este vino su personalidad, cubre el paladar de notas minerales, con el adecuado toque de fruta muy madura, interesantes recuerdos especiados y un cuerpo graso y ampuloso, final elegantemente amargoso. 2004 a 2008.

TINTOS SECOS

14

Pere Guardiola, S.L.

Clos Floresta 2000

En general domina la madera pero se pueden apreciar sin esfuerzo las notas de fruta madura, incluso interesantes aromas florales. Pulido y redondo en el paso de boca; un vino para tomar ahora, agradable. 2004 a 2005.

14,5

Oliver Conti

Oliver Conti Negre 1999

No es un vino potente ni complejo, pero resulta muy agradable con sus aromas de frutillos negros, sotobosque y tonos especiados. También se manifiesta carnoso y fresco, con un final elegantemente especiado.

2004 a 2007.

15

Mas Estela

El Quindals

Gusta su armonía de aromas, recuerdos de especias (con predominio de las dulces como la canela) y notas de mermelada de grosellas. Destaca la sensación de equilibrio en el paladar, pulido y amplio; es un vino para beber ahora. 2004 a 2006.

15

Castillo de Capmany

Moll del Alba Crianza 2002

Un tinto marcado con el evidente e innegable acento de la madera. Sin embargo resulta gratamente amable y con buena carnosidad en la boca, un tanino maduro y un alcohol notable, algunas puntas todavía por pulir, pero sin importancia. 2004 a 2008.

15

Vinyes dels Aspres

Negre dels Aspres 2000

Al contrario que el blanco de esta casa, en este vino la madera está ensamblada estupendamente. Su marcado carácter frutal, con los aromas de especias y balsámicos, dibujan un conjunto interesante. Paso de boca carnoso, de agradable equilibrio y todavía un poco secante. 2004 a 2007.

15

Celler Espelt

Terres Negres 2001

Posee todo los componentes de un vino moderno, color impenetrable y aromas de maduración llevados al último extremo, notas de vainilla y frutos rojos; amplio en el paso de boca, aunque le falta alguna arista por pulir. Nada importante si se aguanta en botella. 2004 a 2009.

15,5

Cavas del Castillo de Peralada

Castillo Perelada Reserva 2001

Poderoso este tinto, con mucha fuerza, estructura y tanino. Tiene la madera muy bien puesta, acompaña y deja respirar a la fruta, incluso sus recuerdos de torrefactos y cacao se hallan perfectamente integrados. 2004 a 2009.

16

Masia Serra

Gneis 2000

Complejo y potente, con un recuerdo de grafito, notas balsámicas, de monte bajo y una madera comedida. Tanino maduro, paso de boca delicado, influencia de una Merlot cantarina y final de tonos cítricos y especias. 2004 a 2010.

16,5

Cavas del Castillo de Peralada

Castillo Perelada Ex-Ex 2001

Una Sirah expresiva y madura, de aromas francos y potentes, madera prudente, deliciosa jugosidad que armoniza y se proyecta en un final sugerente, de frutillos silvestres (frambuesas); taninos de excelente calidad y bien trabajados. 2004 a 2012.

16,5

Cavas del Castillo de Peralada

Castillo Perelada Finca Malavina
2001

Jugoso y frutal, bella nariz, intensa y seductora, frutillos negros en primer plano, especiado y fino toque mineral. Un tanino maduro y expresivo aporta profundidad y buen cuerpo, además de dotarlo de un tacto de terciopelo. 2004 a 2010.

16,5

Masia Serra

Gneis 2001

Toques minerales (grafito) y fruta al borde de la sobremaduración. A pesar de la potencia tánica se muestra muy jugoso en la boca y refuerza la sensación de estructura y concentración. Ofrece garantías de futuro. 2004 a 2012.

16,5

Celler Martí Fabra

Masia Carreras 2001

Un vino muy bien estructurado, con sobrada fuerza y buena madera. Su tanino resulta maduro y expresivo, lo que amplía la sensación de jugosidad. Se llega a un final inesperado y gracioso por su original toque de guindas en aguardiente. 2004 a 2009.

16,5

Mas Estela

Vinya Selva de Mar Tinto 2000

Poderoso, concentrado, rico en aromas, destacan los frutillos negros, sotobosque delicado y marcado carácter mineral; una buena madera, aunque quizás todavía dominante en este estadio, imprime complejidad. Paso de boca magnífico, con tanino maduro y absolutamente jugoso; un vino que nos hará disfrutar con su estructura y poderío. 2004 a 2011.

17

Cavas del Castillo de Peralada

Gran Claustro de Castillo Perelada
2001

Muy complejo, cautivador, pleno de aromas de fruta negra, notas minerales y especias. Amplio y sabroso, bastante concentrado y de expresivos taninos maduros que aportan una envoltura de lujo en el paladar. Aunque ya es una satisfacción degustarlo en estos momentos, tiene suficiente vigor para crecer y ofrecer sensaciones muy placenteras. 2004 a 2010.

DULCES

14,5

Castillo de Capmany

Castillo de Olivares Mistela

Límpido de aspecto, de un amarillo pálido; un vino que despliega interesantes aromas de pastelería, mandarina o frutas escarchadas, algo desligados del alcohol. Lo encontrará mucho más armónico en la boca, sedoso y agradable, con un final anisado. 2004 a 2006.

15

Celler Espelt

Airam

Le sorprenderán sus intensos aromas de crianza y la bien llevada oxidación que ofrecen notas de fruta escarchada, cacao, orejones y demás frutos confitados. En boca guarda un buen equilibrio entre el dulzor delicado y una suave acidez. 2004 a 2010.

15

Pere Guardiola, S.L.

Torre de Capmany Gran Reserva

Destaca en una primera impresión su bello color cobrizo y brillante; después, su complejo conjunto de aromas, la fruta escarchada, junto a unos tonos anisados muy originales. Es un vino con cuerpo y dulzor equilibrado. En conjunto brilla por su limpieza. 2004 a 2009.



Castillo de Perelada: muy sugerente.

15,5

Vinyes dels Aspres

Bac de les Ginesteres 1997

Interesante este rancio elaborado en damajuanas a la interperie. Y lo es desde su precioso color ambarino caoba o sus aromas de café, cacao, almendra garrapiñada o canela. Un dulzor muy delicado que alegra el paladar. 2004 a 2009.

15,5

Vinyes dels Aspres

Vi de Panses 2001

Un tipo de vino poco corriente en el Empordà. Es atractivo desde su bello color ambarino a los limpios aromas de pasas, de orejones, canela o miel. La sensación de untuosidad se refleja en el paladar con su dulcedumbre intensa y de limpios recuerdos amielados. 2004 a 2014.

16,5

Masia Serra

Ino

Un vino gratificante, delicado, de elegantes aromas entre los que destaca el recuerdo de brioche (o panetone) y fruta pasificada (orejones). Sutil equilibrio entre el dulzor y la acidez, final de fruta escarchada. 2004 a 2008.

16,5

Celler Martí Fabra

Masia Carreras Gran Reserva de
Familia 1945

Su complejidad encanta, el catador se puede recrear entre los aromas más dispares, café, tostados, canela, fruta confitada, cacao, maderas nobles y un buen puñado más. Un dulce equilibrio en la boca hace que se disfrute del conjunto, verdaderamente elegante. 2004 a 2014.

16,5

Celler Martí Fabra

Masia Pairal Moscatel 2001

La Moscatel impone sus limpios aromas de flor (jazmín, rosas), notas de almizcle que se enlazan perfectamente con la fruta escarchada o piel de mandarina, muy bien equilibrado, con notable dulzor y acidez que aporta frescura; el final es un poco cálido. 2004 a 2007.

Burdeos Primeurs 2003



HAUT-MÉDOC CRU BOURGEOIS, VARIOS

16
Château Cissac
Nariz seductora, compleja y prometedora. En boca bien estructurado, espeso como la tinta pero no agresivo, aún ha de madurar: uno de los mejores Cissac que existen. 2010 a 2020.

16
Château Sociando Mallet
Espeso, tanino áspero y granuloso, pero no agresivo: un buen Sociando Mallet que, cuando madure, será un vino opulento. 2008 a 2016.

HAUT-MÉDOC CRUS CLASSÉS

16
Château Camensac
Taninos soberbios y suaves, exquisitas notas frutales: magníficamente hecho, el placer de beberlo está garantizado. 2006 a 2012

17
Château La Lagune
Cerezas y zarzamoras maduras, tanino redondo y maduro, sin dureza ni amargor, con un final fogoso pero no ardiente: concentrado, maduro y frutal, sin atisbo de pesadez. 2008 a 2015.

SAINT-ESTÈPHE CRUS BOURGEOIS

16
Château Haut Marbuzet
¡Una bomba! Goloso, taninos opulentos y pulidos, madera aromática. No dejar madurar demasiado. 2007 a 2014.

EL AÑO DE LAS CABEZAS CALIENTES

La cosecha de 2003 se parece a su predecesora al menos en una cosa: nuevamente se trata de un año en el que cada regla inmediatamente halla su excepción. Un año complicado, individualista y complejo, que hace imposible emitir juicios generalizados, en el que hay que ir analizando con lupa terruño a terruño, finca a finca. Las razones de ello son la especial naturaleza de este año, las temperaturas veraniegas extremadamente altas, la escasa cosecha (que desde 2000 disminuye de año en año), la especial constitución de las uvas, la manera en que regiones individuales, parcelas y variedades de uva han reaccionado a estas condiciones extremas. Para la selección que presentamos a continuación, Barbara Schroeder y Rolf Bichsel cataron alrededor de 450 pruebas de barrica. Su valoración provisional sobre los mejores vinos jóvenes está ordenada por regiones y calificación.

16
Château Les Ormes de Pez
Muy buen vino, con casta y frescor, los taninos son firmes y crujientes, la calidad de los aromas es excelente. Madurará muy bien. 2010 a 2020.

16,5
Château Chambert Marbuzet
Taninos de raza que llenan la boca, sorprendentemente prolongado y un final fogoso de frambuesas en aguardiente. 2010 a 2020

16,5
Château Meyney
Excelente. Espeso, con taninos golosos y redondos, y un final largo y de fruta marcada, en el que el extracto equilibra el alcohol. 2010 a 2018.

17
Château de Pez
Un vino grandioso. Final fogoso, lleno, rico en extracto, con una buena dosis de casta. Imprescindible comprar. 2010 a 2020.

17,5
Château Phélan Ségur
Increíblemente aromático, exótico, lleno, que recuerda a la tinta... es algo tan único, que resulta imprescindible para la colección de vinos curiosos. 2010 a 2025

SAINT-ESTÈPHE CRUS CLASSÉS

17
Château Calon Ségur
Muy recomendable. Sabroso, crujiente, con taninos sorprendentemente frescos y sin dureza, bayas maduras... un vino hermoso, con una elegancia incontestable. 2009 a 2016.

17,5
Cos d'Estournel
De constitución poderosa, con extracto perceptible, taninos firmes, todavía muy presente la madera nueva. Es un Cos robusto que tiende más a la extracción que a la elegancia. 2012 a 2025.

18
Château Montrose
Soberbio, uno de los grandes vinos del año. Denso y con mucha casta, taninos jugosos exentos de agresividad, con un final fogoso pero transportado por el extracto. 2012 a 2030

PAUILLAC CRUS CLASSÉS, VARIOS

16
Château Batailley
En este año de locura, ha seguido fiel a su estilo clásico, aunque en una variante muy madura, plena y frutal. Se podrá beber pronto y, no obstante, madurará bien. 2008 a 2026.

16
Château Grand Puy Lacoste
Taninos maduros, un final goloso, quizá demasiado dulce, un punto demasiado seco. Puede madurar. 2010 a 2018.

16
Château Haut Bages Libéral
Compacto y seco, taninos maduros y firmes; enormemente carnoso, sin ser duro. 2009 a 2016

17
Château Duhart Milon Rothschild
Un placer. Excelente y frutal aromática, estructura fina de los taninos, largo final frutal: pesado, pero muy equilibrado. 2010 a 2020.

17
Château Lynch Bages
Soberbio: perfectamente construido, denso y pleno, unos taninos redondos y al mismo tiempo llenos de casta. Un verdadero placer. 2008 a 2028.

17
Château Clerc Milon
Soberbio, increíblemente frutal, taninos muy maduros y aterciopelados, perceptible madera nueva que no molesta, buen grado de alcohol, mucha carnosidad y redondez. 2008 a 2014.

17
Château Pichon Longueville Baron
De increíble casta, con tanino firme, áspero aunque no agresivo, ligerísimamente amargo, con un final muy largo. Confiamos plenamente en su futuro. 2010 a 2025.

17
Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande
En este estadio se apreciaba una textura llena y madura, y apenas taninos ásperezos, aromática seductora y final duradero: será un vino aterciopelado. 2008 a 2016.

17
Château Pontet Canet
El mejor Pontet Canet que hemos catado jamás. Con un estilo muy maduro y lleno, taninos de gran calidad, jugoso: todo un gran éxito. 2018 a 2018

18
Château Latour
Un clase superior. Elegante, pulido y fresco; en el último tercio de la cata los taninos empiezan a mostrar su dureza y densidad. 2010 a 2020.

18
Château Mouton Rothschild
Se ha buscado la armonía: increíblemente redondo, frutal a la par que maduro, aterciopelado, que termina tan goloso como un postre, sobre notas de frutas desecadas. Un Mouton exquisito y original. 2008 a 2020.

18,5
Château Lafite Rothschild
¡El Lafite más original de los últimos 20 años! Aromático, discreto, exótico, tanino maravillosamente maduro, y un final con aromas de chocolate negro y frutillos rojos. Dulce pero no pesado. Un vino único. 2010 a 2030.

SAINT-JULIEN CRUS CLASSÉS, VARIOS

16
Clos du Marquis
Tiene casta, fuerza y frescor, los robustos taninos propios de esta añada y un final lleno y ardiente. Hay que darle algo de tiempo. 2010 a 2016.

16
Château Saint Pierre
De hechura plena y densa, textura madura y fogosa, taninos angulosos, con un deje de amargor. También ha subido medio punto. 2008 a 2018.

16
Château Talbot
Inicio pleno, tanino áspero, y final fogoso. Más potencia que finura, aromas de bayas dulces. Extracto al límite. 2010 a 2016.

16,5
Château Branaire Ducru
Especialmente el tanino es de primerísima calidad, de grano fino, pulido, y los aromas son de gran finura y sorprendente frescor. 2012 a 2018.

16,5
Château Ducru Beaucaillou
Hechura compacta y densa, tanino con casta, un final largo y apenas árido, sin amargor; podrá madurar mucho tiempo. 2010 a 2020.

16,5
Château Gruaud Larose
Taninos firmes y ásperezos, un final fogoso. También un deje amargo, con carácter. Puede madurar. 2008 a 2018.

16,5
Château Léoville Poyferré
Extracto masivo y muy maduro y alcohol presente, todo bien ensamblado; aromas frescos y sin pesadez, y taninos firmes, apenas secos o amargos. Buen futuro. 2008 a 2015.

17
Château Lagrange
Increíblemente goloso y jugoso, exquisitas notas frutales en un final largo, fogoso pero no ardiente, taninos maduros ensamblados. 2008 a 2018.

17,5
Château Léoville Barton
Arrollador, tiende a la opulencia; tanino potente y aterciopelado; en el último tercio, el poderoso tanino puede ser áspero. 2010 a 2020.

17,5
Château Léoville Las Cases
Carácter individualista. Representa una combinación lograda entre el extracto manejado con exactitud, plenitud y casta. 2010 a 2025.

MARGAUX CRUS CLASSÉS, VINOS DE SEGUNDA MARCA

16
Château Boyd Cantenac
Soberbio. Taninos perfectamente madurados, final persistente, fogoso, con un deje de dureza, sin ser agresivo: muy logrado. 2010 a 2018.



Cissac: un magnífico trabajo en un año difícil.

16
Château Brane Cantenac
Muy buen Brane, hecho todo de fruta, taninos maduros que llenan la boca, sin amargor ni aspereza. El alcohol perceptible, sin dominar: será una gran alegría. 2008 a 2014.

16
Château du Tertre
Muy buen vino. Delicadas notas frutales, finura, taninos exactos de grano fino; dirigido a la elegancia y no al extracto, con alcohol perceptible, pero sin ser molesto. Muy logrado. 2008 a 2015.

16
Château Ferrière
De fruta marcada y hermosos taninos maduros, con suficiente casta y frescor; al estilo de este año muy maduro, mejor beberlo más bien joven. 2008 a 2013.

16
Château Lascombes
Con toda seguridad es lo mejor que se podía hacer allí este año. Agradables notas de frutillos frescos, taninos suaves y apenas amargos, agradablemente persistente, sin exceso de alcohol. Un buen trabajo. Será un placer beberlo bastante pronto. 2008 a 2014.

16
Pavillon rouge de Château Margaux
Sorprendentemente compacto este Pavillon, y con mucha casta, que resulta muy temperamental con sus taninos ásperezos y su extracto perceptible. Hay que darle tiempo. 2009 a 2015

16
Château Pouget
Tremendamente goloso con exquisitas notas de fruta, tanino maduro y finamente estructurado, con un final largo sin que domine el alcohol: un vino hermoso, que será un deleite beber pronto. La calificación, por su atractivo y su equilibrio. 2008 a 2013.



De Pez: grandioso, hay que comprarlo.

16
Château d'Issan

Enormemente compacto, con un deje de taninos duros: la elaboración en ningún caso debería aportar más dureza, sino pulirlo más. El 16,5 está cerca. 2009 a 2018.

16,5
Château Cantenac Brown

Tremendamente frutal, jugoso, goloso, uno de los más ricos en extracto y tanino de los Margaux, y uno de los más fogosos. Se cierne el peligro de que los taninos queden áridos. 2009 a 2016.

16,5
Château Desmirail

Fresco y elegante con sus agradables notas de frambuesa, sus admirablemente frescos aromas a peonía y cedro, equilibrado; tanino de grano fino sin dureza. ¡Espléndido! 2008 a 2014.

16,5
Château Durfort Vivens

Empieza delicado, pasa a un tanino compacto y con casta, y termina largo sobre las mismas notas de frambuesa con un deje de madera y alcohol. Muy recomendable. 2010 a 2018.

16,5
Château Giscours

Deliciosos taninos maduros, hermosas notas de bayas en el final, alcohol que no molesta, una delicada nota amarga: sería deseable preservar la armonía que ya revela este vino. 2008 a 2013.

17
Château Rauzan Ségla

Soberbio. Nariz floral, excelente calidad de los taninos, carentes de dureza y amargor; agradables notas de frambuesa en el final, alcohol perceptible pero no dominante. 2008 a 2016.

17,5
Château Palmer

Taninos crujientes, luego aterciopelados, muy densos, sin ser duros; persistencia aromática con abundancia de notas de cereza, mora y ciruelas pasas maduras, alcohol perceptible, pero no dominante. 2008 a 2018.

20
Château Margaux

Grandioso. Nos quedamos literalmente sin habla durante minutos tras catarlo. Y eso que se trata de un Margaux perfectamente atípico, porque posee mayor concentración de lo habitual. Primero presenta fuerza y casta, luego una increíble persistencia aromática, como si no quisiera terminar nunca... con tanto extracto, esperábamos que se revelara amargo y seco, pero sólo permanece esa delicada impresión de cerezas y moras frescas. Uno de los mejores Margaux de todos los tiempos. La calificación es aquí más la expresión de una emoción que de una valoración, en este caso perfectamente imposible. 2012 a 2025.

PESSAC-LÉOGNAN

16
Château La Tour Haut Brion

Muestra un tanino robusto y anguloso, y aromas frutales; resulta más bien cerrado en esta fase, incluso frío y reservado. 2010 a 2018.

16
Château Bouscaut

Posee profundidad, densidad, casta y plenitud gracias a un tanino crujiente, maduro y amargoso, y seductoras notas de zarzamora en el final. Muy buen vino. 2010 a 2018.

16
Domaine de Chevalier

Nariz seductora, con notas de especias y frutillos muy maduros; pleno en boca, muy, muy maduro, con taninos ásperos: habíamos esperado más profundidad, desconcierta un poco. 2008 a 2013.

16
Château La Louvière

Color negro, extracto increíble, pleno, lleno, denso y largo: un monstruo de la concentración, goloso y jugoso y fogoso. Embriagador. 2009 a 2015.

16
Château Latour Martillac

Enormemente rico en extracto, con casta, lleno, fogoso, largo, con taninos maduros, plenos, apenas áridos. 2010 a 2018.

16,5
Château Les Carmes Haut Brion

¡Sencillamente soberbio! Casta, densidad, plenitud, frutalidad de confitura. Extraordinario en su estilo de concentración. Para untar en el pan. 2009 a 2018.

16,5
Château Smith Haut Lafitte

¡Sencillamente soberbio, crujiente en su extravagancia! Estamos comiendo moras frescas, sintiendo el fuego de un vino de Oporto... los taninos son extremadamente ásperos y casi oleosos, incluso ligeramente amargos, pero también enormemente sabrosos. 2009 a 2018.

17
Château Pape Clément

Humo, especias y moras... ¡Se creería que es un Oporto! Después, en boca, un extracto denso, pero gracias a los maravillosos taninos ni amargo ni agresivo, final fogoso. Un fenómeno. 2010 a 2020.

17
Château La Mission Haut Brion

Carnoso, mucho tanino maduro con recuerdo de bayas y gran longitud. Es un La Mission excéntrico, emocionante, que nos procurará felicidad en los próximos años. 2010 a 2020.

18
Château Haut-Bailly

Zarzamoras frescas y especias; en boca un increíble extracto, un tanino esquivo, amargo y áspero sin ser agresivo, después un final eterno. Un vino lleno de fuerza y casta, aroma y opulencia; sencillamente enorme. 2010 a 2030.

18
Château Haut Brion

Robusto, con mucha casta y densidad; fogoso y carnoso, lleno de carácter. Gran potencial aromático con notas de humo y especias. De estilo muy especial, llega a dejar perplejo. 2012 a 2025.

POMEROL

16
Château Certan de May de Certan

Especiado y con recuerdo de humo, comprometido con su estilo, pero se le suma la dureza y el amargor de los taninos. Muy logrado. 2007 a 2015.

16
Château l'Evangile

Aromas frescos, ataque elegante. Tanino primero aterciopelado, después notas ásperas y amargas, típicas de este año. Quizá con menos extracto se habría conseguido más. 2008 a 2013.

16
Château Latour à Pomerol

Especialmente logrado, con una golosa textura de zarzamora, hechura plena, taninos maduros. Altamente satisfactorio. 2006 a 2014.

16,5
Clos du Clocher

¡Soberbio! Con mucha casta y taninos que recuerdan a la pimienta. Alcohol perceptible que no molesta. Sorprendente para este año: puede llegar a subir otro medio punto. 2010 a 2018.

16,5
Château Église Clinet

Aromas especiados, incluso exóticos, a pan de especias, nueces y pasas muy maduras; en boca tremendamente concentrado y denso, fogoso con un final largo: taninos sin dureza, lo que hace soportable el extracto. 2008 a 2014.

16,5
Château Hosanna

Agradablemente frutal, tanino goloso, apenas seco. Será un placer. 2007 a 2015

16,5
Château Lafleur

También en este año se presenta con gran clase, enteramente ausente el tanino amargo, aromática exótica y herbácea. 2008 a 2018.

16,5
Château Trotanoy

Enormemente aromático y rico en extractos, pleno, con un final fogoso pero sin dureza, a diferencia de la mayoría de los otros vinos del año, por ello de inusual opulencia. 2008 a 2016.

17
Château La Fleur Pétrus

Excelente también este año, potente y lleno de extracto, que posee los taninos pulidos que le faltan a muchos otros vinos. Sólo el final fogoso es un tanto desacostumbrado. 2008 a 2016.

17
Vieux Château Certan

La nariz más sorprendente de toda la cata: notas de granada, membrillo y grosella negra, ataque delicado; el tanino es suave y transporta mucho tiempo los aromas, el alcohol está presente aunque no molesta un estilo incomparable. 2009 a 2016.

17,5
Château Pétrus

En este año difícil el experimentado equipo de Pétrus ha conseguido hacer un vino muy elegante y refinado, denso, pleno y fogoso, pero también con muy buena hechura en el extracto y estructura. 2008 a 2018.

18
Château La Conseillante

Aromático y complejo, discreto; maravilloso extracto, taninos golosos y crujientes casi sin amargor, aterciopelado y elegante. El mejor vino de la orilla derecha. Espléndido. 2009 a 2016.

SAINT-ÉMILION GRANDS CRUS Y GRANDS CRUS CLASSÉS

16
Château Quinault l'Enclos

Domina la madera; aunque tiene mucha fruta y fresco, han sido muy cuidadosos con la extracción y los taninos granulados están bien ensamblados, aunque su final es algo tosco. 2007 a 2013.

16
Château l'Arrosée

Si el alcohol no estuviera tan presente y el final no fuera tan duro, aún estaría más logrado, pues en lo que respecta a frutalidad y frescor, supera a la mayoría de sus competidores. 2007 a 2014.

16
Château La Gomerie

Impresionante, lleno de extracto, denso, estilo moderno. Sus taninos son rústicos y duros. 2006 a 2014.

16
Château La Serre

Aromas de frutillos muy maduros e inusuales, y el alcohol y los taninos ligeramente amargos y duros, aunque muy cuidados, no acaban de encajar con su tradicional estilo elegante; dentro de lo que es esta cosecha, es un rayo de luz. 2007 a 2015.

16
Château Troplong Mondot

Más potente, extracto muy maduro, final fogoso, pero ningún amargor en los taninos muy maduros y sólo una pizca desvaídos. 2007 a 2014.

16,5
Château Cadet Piola

Muy satisfactorio. Uno de los pocos vinos que no presentan amargor ni un final ardiente. En comparación con sus vecinos es francamente sensacional: notas de frutillos muy maduros, mermelada de mora, y los taninos suaves de un buen Oporto. 2007 a 2015.

16,5
Château de Pressac

Excelente para este año. Fuerte y con aristas, pero también muy fogoso a la vez que herbáceo y con casta, con taninos tremendamente crujientes. Madurará magníficamente. 2008 a 2018.

PREMIERS GRANDS CRUS CLASSÉS

16
Château Angéus

Al filo de lo soportable. Extracto muy denso, taninos ásperos, amargos, que permanecen mucho tiempo en la lengua; aunque también notas especiadas y florales en la aromática. 2008 a 2016.

16
Château Beau Séjour Bécot

Taninos más finos que en muchos otros vinos. Pero el alcohol masivo y las notas sobremaduradas lamentablemente enturbian un poco la primera buena impresión. 2008 a 2014.

16
Clos Fourtet

Un vino pleno y masivo, lleno en boca con un final seco y anguloso: opulento, la finura se busca en vano. Puro extracto. 2010 a 2016.

16
Château Magdelaine

Vino equilibrado, a pesar de los taninos duros propios de esta cosecha y del perceptible alcohol, también revela gran atractivo. 2008 a 2015.



Phélan Ségur: Especiado, exótico, lleno.

16
Château Trotte Vieille

Un concentrado de fruta perfectamente gozoso, con taninos que terminan en un deje amargo. Poco fresco, mucho dulzor, pero el alcohol resulta muy agradable. Beberlo pronto será un placer. 2008 a 2015.

16,5
Château Belair

Posiblemente el Belair más denso y potente de todos los tiempos y, sin embargo, uno de los pocos vinos que también poseen elegancia. En él también hay que lamentar el final duro y un tanto áspero. No obstante, se trata de uno de los más fiables del año. 2008 a 2016.

16,5
Château Figeac

También este Figeac se presenta inusualmente compacto, aunque el Cabernet muy maduro le aporta un poco más de frescor -algo que le falta a muchos vinos de este año-; pero incluso en este vino siempre tan elegante, el final resulta ligeramente amargo en este estadio. Todo ello demuestra cuán difícil de tratar ha sido esta cosecha. 2008 a 2016.

17
Château Cheval Blanc

Al igual que los anteriores, también este vino presenta una imagen absolutamente alejada de lo habitual, con notas de confitura, un tanino granuloso y mucho alcohol en el final. 2008 a 2014.

17
Château Ausone

Ausone compacto y rico en extracto: está muy alejado del vino elegante y refinado de los últimos años, a pesar de la magistral elaboración y la escrupulosa selección. 2008 a 2018.

17,5
Château Canon

El vino más elegante y hermoso de Saint-Émilion. Aunque responde enteramente al estilo de la añada, es más fresco y aterciopelado que la mayoría de los demás. Realmente Canon vuelve a estar en la cumbre. 2008 a 2016.

Novedades

Lo último en el mercado español

14

Marenas V&B
Marenas 2002

Grado alcohólico: 14%. **Variedad:** Syrah, Tempranillo, Monastrell y Cabernet Sauvignon.

Vino de autor, tras dos años de ensayos, de una finca de 5 has. a 330 m. de altitud, en la población de Montilla (Córdoba).

Tiene una reducción que pronto desaparece, notas vegetales con un punto balsámico. En boca se aprecia volumen, un tanino algo tieso, con un final de boca amargoso. 2004 a 2006. 11,50

15

Bodegas Centro Españolas
Allozo «Finca los Cantos» 2000

D.O. La Mancha. Tipo: Tinto con madera. **Grado alcohólico:** 13,5%. **Variedad:** Cencibel.

Plantación de Cencibel del año 1986. Los cantos calizos que cubren el viñedo retienen la humedad, ayudando a refrescar los habituales días de sol.

Varietal noble con buena reducción y carácter del terruño. Maderas discretas, toques minerales y especiados. Taninos suaves, golosidad inicial y buena conjunción. 2004 a 2006. 15,50

15

Viticultores de Jerez
Esencia de la Campiña 2003

Vino de Mesa. Tipo: Dulce. **Grado alcohólico:** 16,5%. **Variedad:** Moscatel.

Bodega reciente, que elabora un vino de Moscatel con vendimia tardía. Una vez recogida pasa por un túnel de congelado, entre -15 y -20° C para extraer la esencia. Posee una acidez de 8,5 y azúcares residuales de 130 grs. Todo un reto.

Oro viejo. Aromas de membrillo en confitura, miel, corteza de naranja y flor seca de buena intensidad. Glicérico, con un punto fresco que llama la atención, jugoso y con final perfumado y largo. Sorprendente para la zona. 2004 a 2006. 9,5



15,5

Viña Magaña
Calchetas 2001

D.O. Navarra. Tipo: Tinto con madera. **Grado alcohólico:** 15%. **Variedad:** Merlot, Cabernet y otras.

Tras el éxito de Torcas, vino diseñado por la tienda de Barcelona Vila Viniteca, llega Calchetas. Un trabajo que se basa en el arte de ensamblar las viñas más viejas.

Maduración al límite, notas balsámicas (romero), pimienta, con un fondo mineral. Golosidad acusada, pronto difuminada por su acertada acidez y ligero amargor final. 2004 a 2008. 22

15,5

B. y V. La Solana
Pago Florentino 2002

V.T. Castilla La Mancha. Tipo: Tinto con madera. **Grado alcohólico:** 14,5%. **Variedad:** Cencibel.

Proyecto del grupo Arzuaga, de la Ribera del Duero. Se presentó en la Feria de Alimentaria con buenas perspectivas y ahora se hace realidad.

Fruta roja en sazón y notas tostadas de madera. Goloso, con cuerpo, envolvente, con un claro final a pedernal y notas balsámicas (romero-tomillo). Mejorará en botella. 2004 a 2009. 9

15,5

Mariscal
Tierra Rubia 2003

D.O. Monjejar. Tipo: Tinto con madera. **Grado alcohólico:** 12,5%. **Variedad:** Syrah.

Es el primer monovarietal de Syrah de Mondéjar, cultivado en el pago "La Charca". Apuesta por la elaboración moderna, diseño de botella muy atractivo y buena filosofía de crianza discreta.

Color rojo amoratado muy lindo. Aromas poderosos de zarzamora, regaliz, pólvora y pimienta blanca. La madera no se aprecia, buena señal. En boca tiene estructura, jugosidad y expresión de un varietal fresco. Magnífico diseño. 2004 a 2006. 16



16,5

Garanza
Cyan Vendimia Seleccionada 2001

D.O. Toro . Tipo: Tinto con madera. **Grado alcohólico:** 14%. **Variedad:** Tinta de Toro.

Bodega nueva que cuenta con la dirección técnica de César Muñoz. Este 2001, su niña bonita, no podremos disfrutarlo hasta Noviembre.

Necesita botella, aunque se augura buen porvenir. En boca resalta su personalidad frutal, estructura y tanino vigoroso que se funde. Ensamblaje fruta-madera muy acertado. 2004 a 2009. 16

16,5

Logos
Logos I 2001

D.O. Navarra. Tipo: Tinto con madera. **Grado alcohólico:** 13,5%. **Variedad:** 40% Garnacha, 30% Tempranillo y 30% Cabernet Sauvignon.

Es el primer proyecto de Amador Escudero, tras su éxito con Valsacro en La Rioja. Este Logos I, busca la concentración sin perder la elegancia y frescura. Un acierto.

Buena madurez frutal, grosella, fresa, y madera bien trabajada. En boca tiene un frescor impecable, granillo fino, bien conjuntado, con recuerdos finales a fruta y cedro. 2004 a 2009. 18,5

16,5

Abadía Retuerta
Pago La Garduña 2000

V.T. Castilla y León. Tipo: Tinto con madera. **Grado alcohólico:** 13%. **Variedad:** Syrah.

Viñedo plantado en greda, con 3 has. de Syrah. Criado en barricas de roble Allier con tostado medio; maloláctica en madera. Necesita desarrollarse en botella.

Notas lácteas iniciales que dan paso a rasgos minerales de pedernal. Goloso, con volumen, equilibrio y peso de fruta. Le falta tiempo para definirse mejor. 2004 a 2008. 63,11



PAGOS DEL CAMINO 2001

La Garnacha que no cesa

Pocos vidueños poseen la personalidad de la Garnacha, una uva merecedora de mayor atención por parte de los enólogos.



Pedro Díaz y Javier Ortega, en la nueva bodega Bretón de Navarrete.

Es un placer comprobar que la muchas veces vituperada Garnacha riojana sigue seduciendo. Los elaboradores más osados incluso la lanzan al mercado elaborada como varietal, con su nombre y apellidos en la etiqueta. Y no es fácil dejarse seducir por esta variedad en una tierra donde teóricamente el estrellato apabullante de las demás uvas relegan al último lugar a esta cepa -al menos en lo tocante a fama-. Por fortuna, esta Garnacha todavía despierta inquietud y ganas de experimentar con ella, como ocurre con Bodegas Bretón, que ha confiado en ella para sacar un vino de una sola finca (ojo, no confundir con los vinos de pago como D.O.). La materia prima ha salido de una viña propia en Tudelilla, a más de 500 metros de altitud. Poco más de una hectárea con cepas plantadas en 1930, ya bien crecidas, adultas y de poca producción. Se trata de la

segunda experiencia que se acerca al mercado, procedente de esta variedad en solitario, de cuya primera cosecha apenas salieron 1.000 botellas. En este año del 2001, gracias a la generosidad de la naturaleza en aquella Denominación de Origen, la cosecha creció el triple, se produjeron unas 3.000 botellas que se añaden a los ya especiales Alba de Bretón o Dominio de Conte, pero sin duda brillará como uno de los vinos más originales de la bodega. El vino ha sido cuidadosamente elaborado, desde la elección de la uva hasta su cuidada crianza. Fermentó como un vino moderno, con remontados frecuentes, y realizó la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés. Continuó su crianza en la misma madera hasta un año, sin abandonar sus lías durante toda la estancia, con «battonages» frecuentes.

Es un vino de gran personalidad, y la Garnacha dibuja un paisaje aromático espectacular, potente, donde la fruta madura, el orejón y las especias se funden en un logrado buqué. Vivo y delicado en la boca, con un tanino muy maduro y elegante. El final de boca aumenta la sensación de exquisita y cortés relación entre la fruta y la madera, con un recuerdo de frutas carnosas, como el melocotón, francamente atractivo. Es un mérito sus generosos 14,5 grados de alcohol apenas se hagan presentes, si no es para favorecer el equilibrio final. Bodegas Bretón, ya instalada en su nueva sede de Navarrete, con amplias instalaciones, parece que nos dará todavía muchas sorpresas. **n**

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

PAGOS DEL CAMINO 2001

Bodega: Bodegas Bretón. Ctra. de Fuenmayor, km. 1,5. 26370 Navarrete (La Rioja)
Tel. 941 44 08 40
Precio previsto por unidad: 22 €.
Variedad: Garnacha.
Número de botellas: 3.000
Salida al mercado: Primeros de septiembre 2004.

En el Botellero

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

BODEGAS LUIS ALEGRE
Carretera de Navarrete, 26
01300 Laguardia (Alba) (La Rioja)
Tel.: 945 60 00 89 / Fax: 945 60 02 29
e-mail: luisalegre@arrakis.es

Un 10

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

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

BALBAS
Somontano Balbas 1998
La Mancha de 1975 La Mancha
Reserva Especial
1998-1999
100% uva de calidad
100% uva de calidad

¡Vas a soñar!

La necesidad de beber Vinum

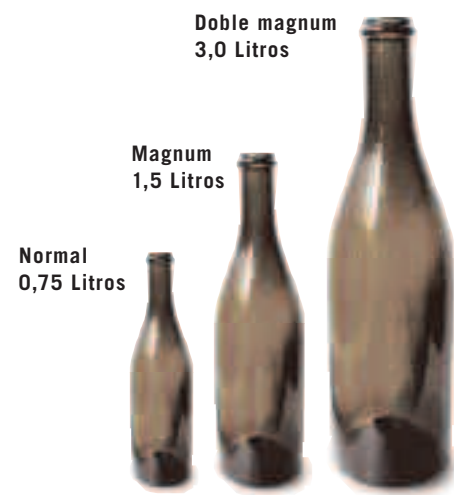
La lectura de Vinum generalmente ha sido gratificante, algunas veces desconcertante y pocas decepcionante. En éste último número otra vez golpeáis felizmente nuestro ánimo inquieto -los envases a lo largo de la historia y cata de Amarone-. Y la lectura de éstos artículos es -de nuevo- emocionante (al igual que dossier terruño, viñedos inclinados, el Alentejo, Serranía de Málaga, Australia...).

Consideramos absolutamente necesarios para la salud del mundo del vino artículos con éstos enfoques. Quizá no resulte estrictamente necesario gritar cómo Mascarello 'Non barrique, non Berlusconi!', pero sí un 'Viva la diversidad!' o un 'No a los cosméticos globalizadores!', ejem... Diversidad de terruños; diversidad de variedades; diversidad de métodos; diversidad de filosofías; de tipos de vinos.

Nos parece que ya existen en el mercado demasiadas publicaciones enfocadas al mismo perfil de vinos. Y ahí, como contrapeso, tiene que estar Vinum -esa amalgama multicultural europea- culturizando al consumidor, aportándole oxígeno, ayudándolo a crearse un criterio propio.

Obviamente, todo ello responde a nuestros intereses: a nosotros nos gustan los varietales curiosos con gran potencial, los terruños difíciles... el trabajo con cubas y la ánforas, en la nueva bodega habrá también cemento, sin repudiar a las barricas. Nuestra opinión es que para las pequeñas bodegas de vinos superiores, la especificidad (ultraespecificidad) supondrá la salvación frente al consumo globalizado a bajos costes y mismo patrón.

Gloria Oriol, El Jalipins, Barcelona



El porqué de los Magnum

¿Cuál es la diferencia entre una botella Magnum y una normal de 0,75 l? ¿Qué botellas son más adecuadas para guardar?

Meinrad Blättler, Oftringen, Suiza

En las botellas grandes, Magnum (1,5 litros), Magnum doble (3 litros), o aún más grandes, el vino madura más lentamente. Por ello, las botellas Magnum son mejores para vinos de guarda de gran valor y precio. Máxime cuando el vino se guarda en la bodega como inversión. A la hora de comprar botellas grandes para el uso propio se debe tener en consideración que este tipo de botella no es para bebérsela solo. Quien no tenga la costumbre de organizar veladas con invitados correrá el peligro de no abrir nunca o demasiado tarde la Magnum por falta de ocasión.



Envinar

Cuando en un local pido una copa de vino, a veces enjuagan la copa con vino. ¿Se emplea para ello el

mismo que se ha pedido, o un vino más corriente?

Alois Kölbl, Stephanskirchen, Alemania

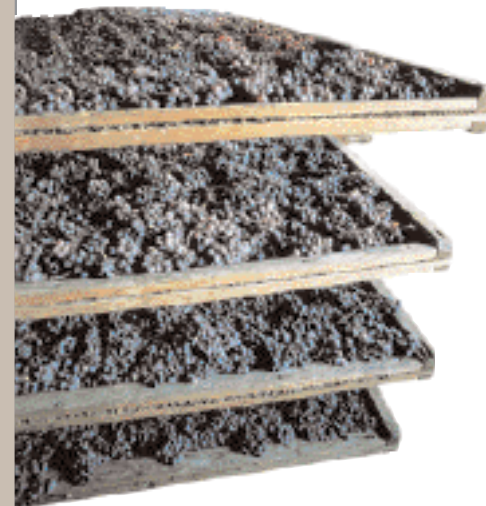
En un restaurante de calidad es de rigor que para enjuagar se emplee el mismo vino que se bebe. Este procedimiento tiene sentido, porque las copas a menudo cogen algo de olor: del armario, de la caja o de la superficie donde fueron depositadas bocabajo. Hay dos términos que describen este procedimiento: algo así como «reverdecir de vino», traducción directa del francés que se emplea en Alemania, y «envinar», término empleado en España, a pesar del sinsentido de que el Diccionario de la Real Academia defina el verbo «envinar» como «echar vino en el agua».

Recioto, Amarone, Sforzato

¿Podrían decirme cuál es la diferencia entre Recioto, Amarone y Sforzato?

Olivia Grass, Zernez, Suiza

Los tres proceden del norte de Italia, del Véneto o bien de Veltlin, y se vinifican con uva pasificada. El Recioto es una especialidad de la región de Valpolicella; es como el Amarone, pero en dulce. Para ambos vinos, las uvas (Corvina, Molinara, Rondinella) se secan tras la vendimia en salas especiales. Por la evaporación del agua, el contenido de azúcar en la uva se eleva considerablemente. El Amarone se deja fermentar hasta el final, alcanzando así un contenido de alcohol de alrededor del 15 por ciento. El Recioto, por el contrario, se obtiene exprimiéndolo con azúcar residual. El Sforzato (también llamado Sfursat o Sfursat) se produce en Veltlin con uvas Nebbiolo pasificadas. El vino es seco, con un contenido mínimo de alcohol del 14,5 por ciento.



¿Original o falsificación?

Hace poco he adquirido una botella de Château Latour del año 1928. Pero ahora ya no estoy seguro de si se trata de un embotellado original o de una falsificación: la etiqueta está añada en el lugar donde normalmente figuraría el año, de tal modo que la añada ya no es legible. La cápsula ha sido acortada y contiene el troquel de Latour. En el corcho, visible gracias al acortamiento de la cápsula, se reconoce el sello "Château 1928". Lo que me hace dudar es el hecho de que la botella presenta

La siguiente información de Frédéric Ardouin, director técnico de Château Latour, seguramente disipará sus dudas: "Las botellas de vino del año 1928 que aún guardamos en bodega también presentan dos líneas de juntura, aunque están hechas de cristal soplado. Las botellas que tengo expuestas en mi oficina de 1902 y 1908 demuestran que las técnicas de fabricación de botellas cambiaron justo en esa época: la botella más antigua no tiene marcas de juntura y la de 1908, sí. ¿Realmente la cápsula le parece cortada? Porque todas las añadas antiguas iban selladas con cápsulas de plomo, mucho más cortas que las actuales"



¿Ya entonces se pensaban las botellas de vino?

Udo Uschner, Dresde, Alemania

Contenido de alcohol

Muchos vinos Grand Cru Classé del Médoc tienen un contenido de alcohol de un 12,5 por ciento. ¿Por qué? ¿Por qué es idéntico en años buenos con valores Baumé más elevados y en años más pobres con valores más bajos?

Pascal Rigel, Zurich, Suiza

El valor de 12,5 por ciento de alcohol corresponde a una medición más o menos precisa. Se tolera una desviación de $\pm 0,5\%$ por ley. El hecho de que los vinos presenten valores similares tanto en años mediocres como en años buenos se debe a la chaptalización, que también está permitido por la normativa.

Online

ACCESO GRATUITO A WWW.VINUM.INFO [VÁLIDO HASTA EL 1 DE NOVIEMBRE] Usuario: *costabrava*. Password: *lladoner*

L'Empordà

L'Empordà, junto a la Costa Brava, es tierra de paso y cruce de caminos, cuyo destino está ligado inexorablemente al mundo del vino desde hace más de tres mil años. Visítelas en la red.

www.castilloperalada.com

Web que trata de difundir el fantástico potencial de su castillo como la biblioteca, el museo del vidrio, los jardines, además de su amplia variedad de vinos.



También se ofrecen noticias y se dan a conocer los vinos que llevan a la exportación.

www.grupoliveda.com

Resulta atractivo el apartado que dedican al museo de los grifos. Perfectamente ilustrado, de fácil manejo y bien acompañado con textos. También hay una sección de novedades.

OTRAS PÁGINAS WEB

www.vinicoladelnorddest.com

www.viemporda.com

www.oliemporda.com

www.bodegastrobat.com



La pregunta del mes

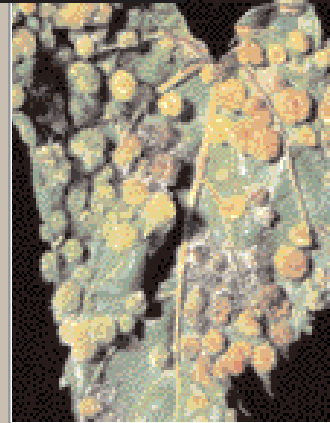
¿Qué hacer cuando un valioso vino de guarda sabe a corcho?

Un Mouton-Rothschild del 61 con sabor a corcho podría ser la pesadilla de cualquier amante del vino. Si esto sucede en una reunión, habrá que poner al mal tiempo buena cara, lo que significa ignorar el defecto del vino y dejar al anfitrión o al bienhechor donante de la botella ser los primeros en hablar del problema. Si ese vino se compró en su día por suscripción, al fin y al cabo han pasado cuarenta años desde entonces, por tanto sería ilusorio creer que se podría hacer responsable le-

galmente al productor o al comerciante. También los comerciantes de vinos raros y las casas de subastas, por regla general, declinan toda responsabilidad. Como mucho, y siempre que sea un cliente habitual que realiza regularmente compras importantes, podrá conseguir la sustitución por una botella igual de valiosa o similar. Menos clara es la situación en el restaurante. Por lo general, tampoco allí es legalmente posible lograr que se cambie una botella de vino defectuoso. Pero en



casos claros de sabor a corcho, muchos dueños de restaurantes sustituyen voluntariamente la botella más exclusiva. Otros explicitan por escrito en su carta de vinos que el cliente no tiene derecho a una sustitución de la botella. Un compromiso aceptable por ambas partes podría ser que se sirviera al cliente una botella del mismo productor, pero de una añada menos rara. Pero por otra parte, ¿acaso no es precisamente este riesgo lo que le da tanta emoción a beber vinos raros?



Para que la filoxera no pueda extenderse (foto), se necesitan buenos portainjertos.

La base adecuada

Los portainjertos americanos resisten sin inmutarse los ataques de la filoxera

¿Le apetece una copa de Binova, Börner, Kober, Paulsen, Gravesac o 125 AA? ¿Que no conoce estas variedades? No se preocupe, siendo tan sólo un aficionado a los vinos, esto no constituye verdaderamente una laguna cultural. Pero los viticultores sí deberían conocer estos vinos. Estamos hablando de la única manera de combatir la aún peligrosa filoxera: el portainjertos. Porque las cepas europeas tradicionales (*Vitis vinifera*) no son resistentes a esta plaga, que chupa de sus raíces. En los puntos de incisión surge la podredumbre, y la cepa se muere.

Por ello se emplea, a modo de rodrigón de raíz, lo que se llama una cepa americana (*Vitis species*), que es inmune contra este piojo, o no le gusta. Sobre esta base se injerta una cepa europea. El injerto se efectúa generalmente en los viveros. La mayoría de las variedades de portainjertos se cultivan en Francia. Internacionalmente existen algunas docenas; es decir, muchas menos que verdaderas variedades. Ningún país está sujeto a determinados portainjertos; cada viticultor está autorizado a servirse a su gusto del abanico internacional disponible.

La mayoría de los portainjertos son a su vez cruces de cepas americanas como Berlandieri, Riparia o Rupestris. Algunas proceden de un «maridaje» entre variedades americanas y europeas. Así, la 26 G lleva «sangre» de Trollinger, y en la 41 B Mgt participa la Chasselas.

Antes no se consideraba relevante la selección del portainjertos. El viticultor aceptaba lo que le daba el vivero. Pero hoy, para conseguir más tarde uvas óptimas, se atiende mucho a que las características de los portainjertos correspondan a las condiciones del suelo. Porque las raíces son las responsables de absorber agua y nutrientes y, con ello, en última instancia, del crecimiento de la vid. A unos les gusta la tierra seca, a otros húmeda. Algunos prefieren que sea caliza, y otros, la arena, el humus o la gravilla. Son distintas sus reacciones al recubrimiento del suelo con vegetación. El ciclo vegetativo puede variar enormemente. Y naturalmente, también hay que atender a la combinación adecuada entre portainjertos y variedad de cepa. Cada error puede llevar a una reacción negativa de la vid. Así, en el viñedo, el portainjertos es el poder en la sombra.

¿De qué pueblo hablamos? Piedra sobre piedra

Zona privilegiada que goza de espectaculares vistas con un tierno encanto medieval. Hay que trasladarnos hasta el año 500 antes de C. para conocer sus orígenes. Se sabe que los componentes de una tribu ibérica fueron los primeros pobladores de esta villa milenaria. No en vano fue durante tres siglos el centro de un condado (Cornitatus Petralatensis), cuyo primer titular fue Francesc Jofre de Rocabertí i de Pacs, vizconde de Rocabertí y a cuyo sexto titular, Guillem de Rocabetí, le fue concedida la distinción de Grande de España por parte de Felipe V. Posee entre sus ricos patrimonios culturales el Claustro de San Domènec, antiguo monumento del siglo XVIII que tiene el privilegio de ser el único vestigio que queda de un convento agustino fundado en la segunda mitad del siglo XI. En la nobleza del Claustro se alberga una serie de capiteles decorativos con entrañables escenas bíblicas y profanas. La iglesia de San Martí es otro de los seductores atractivos qdel lugar. Fue construida en el siglo XVIII, pudiéndose contemplar vetustos restos románicos y un campanar gótico. Sus entrañas atesoran una cruz procesional del siglo XIV, unas andas renacentistas y una exposición de belenes en miniatura con una antigüedad de 40 años. Digna de mención es la biblioteca del convento de carmelitas, que disfruta en la actualidad de 80.000 volúmenes, con códices miniados, manuscritos góticos, más de 200 incunables, crónicas y otras joyas bibliográficas. Dar un paseo por los alrededores de la villa es sumergirnos en la historia, soñar despiertos y recuperar la magnificencia de nuestros ancestros.



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 octubre 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 Nº 42

Solución: Aranda de Duero.

Acertantes: 612

Ganadora: Manuela González López (Madrid)

Agenda OCTUBRE/NOVIEMBRE 2004

2/4 OCT.
Miami

MIAMI INTERNATIONAL WINE FAIR

Tercera edición de un evento exclusivo indicado para ingresar en el mercado de bebidas alcohólicas estadounidense.
Miami Radisson Mart Plaza Convention Center, Miami (Estados Unidos)
www.miamiwinefair.com

6/15 OCT.
Kuwait

KUWAIT INTERNATIONAL FOOD EXHIBITION

Exhibición internacional de alimentos y bebidas.
Kuwait International Fair, Kuwait (Kuwait)
www.kif.net

8/10 OCT.
Sant Sadurní d'Anoia

CAVATAST

Octava edición de la Muestra de Cavas y Gastronomía, un punto de encuentro para empresarios de cavas, profesionales del sector elaborador, la hostelería y aficionados a este espumoso en general.
La Rambla, Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona (España)
www.cavatast.es

17/21 OCT.
París

SIAL

Salón Internacional de la Alimentación, un acontecimiento «multiespecialista» dedicado a la oferta agroalimentaria mundial.
Parc des Expositions de París Nord, Villepinte, París (Francia)
www.sial.fr

10/12 NOV.
Nuremberg

BRAU BEVIALE

Feria internacional de materias primas, tecnología, logística y marketing para empresas de bebidas.
NürnbergMesse, Nuremberg (Alemania)
www.brau-beviale.de

30 NOV./3 DIC.
Burdeos

VINITECH

Un salón de referencia para el conjunto de los profesionales del sector vitivinícola mundial.
Parc des Expositions de Bordeaux-Lac, Burdeos (Francia)
www.promosalons.com

SIV

23/25 NOVIEMBRE
Madrid

El quinto Salón Internacional del Vino (SIV) se consolida como una de las ferias vinícolas más importantes del panorama nacional e internacional. Su carácter monográfico garantiza su eficacia y rentabilidad tanto para el expositor como para el visitante profesional.

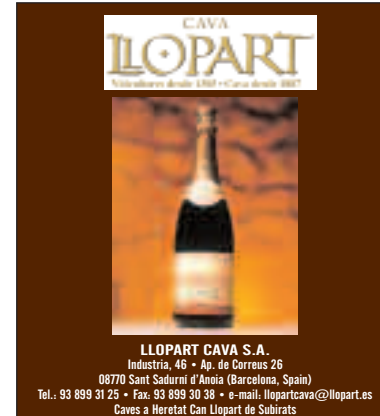
Parque Ferial Juan Carlos I, Madrid (España)
Tel. 91 426 07 80. Fax. 91 576 66 72
E-mail: emporioferial@emporioferial.com
www.salondelvino.com



VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2004

Agenda

LA PUBLICIDAD EN VINUM ES INFORMACIÓN



MiVino estrenaWeb



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 a las secciones habituales. El acceso es gratuito, previo registro. Un buscador posibilita buscar en todos los números publicados hasta la fecha. El apartado «Hemeroteca» muestra todas las portadas, y 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.



Quiénes somos

Vinum

REVISTA EUROPEA
DEL VINO

Con ediciones en alemán, francés,
español e italiano.
Fundada en 1980.
Tirada total: 85.000 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, Patricia

Casanova

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. Valdeparra, 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.