



# Vinum

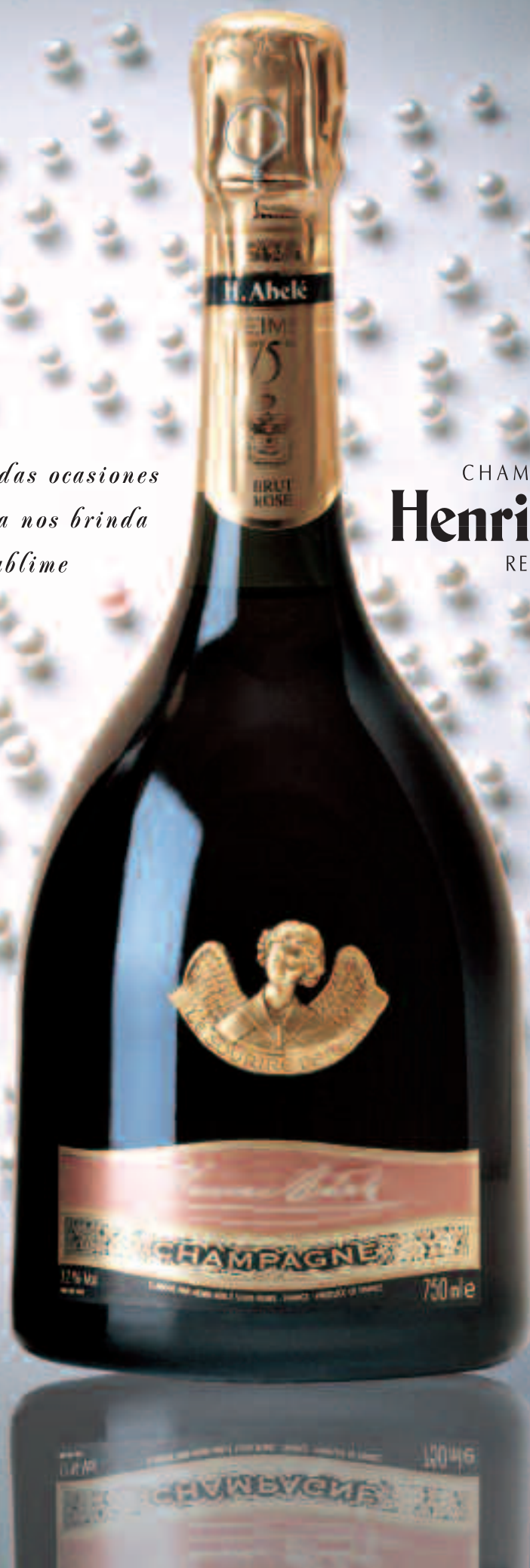
LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

## El riesgo de crecer

Excedentes en la Ribera del Duero  
Catas: Ribera y Champagne en el mercado español



*Sólo en contadas ocasiones  
la Naturaleza nos brinda  
algo sublime*



CHAMPAGNE  
**Henri Abelé**  
REIMS

## Los riesgos de la normalidad

*«La solución no puede consistir en ponerle  
puertas al campo, sino en encarar con decisión  
las dificultades»*



**Carlos Delgado.**

Jesús Sastre define el problema con la claridad y concisión que caracteriza al campesino de la vieja Castilla: «Si vendemos treinta millones de botellas y producimos ochenta, habrá que hacer algo». Esta es la cuestión, porque el crecimiento acelerado de Ribera del Duero era previsible e inevitable. Es impensable que pueda mantenerse por tiempo indefinido una situación excepcional como la de esta prestigiosa D.O. nacida al amparo de Vega Sicilia. Durante casi veinte años, sus vinos se han cotizado alto, la calidad ha sido más que estimable, el éxito comercial -como el de Alejandro Pesquera- ha venido acompañado por las altas puntuaciones, la oferta marchaba por detrás de una demanda selecta. Ello trajo unos precios desmesurados de la uva, la buena y la mala, y una magnífica cuenta de resultados para las pocas bodegas inscritas. Y la economía no perdona. La fuerza de atracción generada por estas condiciones extraordinarias ha provocado una avalancha de inversiones, con los resultados conocidos: tan sólo en el último lustro, la entrega de contraetiquetas casi se ha duplicado, la superficie de viñedo inscrita ha crecido cerca de un 36%, y el número de bodegas de crianza se ha multiplicado por dos. Y un año más, la cosecha se acercará a los setenta y cinco millones de kilos de uva. Sobra vino, por mucho que el Con-

sejo Regulador extreme sus exigencias y descalifique lo inclasificable. Vistas así las cosas, es indudable que la pujanza fuera de lo común de Ribera del Duero no ha hecho sino reproducir en su seno el problema que es, desgraciadamente, patrimonio común de todas nuestras denominaciones de origen: se elabora más vino del que se consume. Es decir, lo excepcional ha evolucionado hacia la normalidad. La entropía no perdona. Pero aquí este desfase resulta más peligroso, ya que puede distorsionar el principal activo de Ribera de Duero: la imagen de calidad asociada a marcas históricas, con el «Único» a la cabeza. La solución no puede consistir en ponerle puertas al campo, sino en encarar con decisión las dificultades inherentes a la «normalidad». Primero, acostumbrarse a que, como es habitual, se diversifique la oferta, y que junto a vinos excepcionales aparezcan otros de menor calidad y un sin fin de tintos mediocres. Admitir que la dura competencia en un mercado saturado obligará a bajar los precios, particularmente a las nuevas bodegas con planteamientos de volumen, y que lo impensable hace unos años ya es una realidad, por mucho que duela: vinos de Ribera a precios manchegos. Pero mientras la ley del mercado sitúe a cada cual en su sitio, siempre nos quedará la gran calidad y personalidad de los mejores tintos de la Ribera del Duero. Esperemos que, como me decía un bodeguero, lo malo no contamine a lo bueno.

**CARLOS DELGADO**  
Director de Vinum España

### En equipo



**Barbara Meier**, redactora de la edición suiza de Vinum, siempre atenta a la actualidad, nutre de material internacional a nuestra edición.



**Hanspeter Siffert**, fotógrafo vinícola de larga trayectoria, viajero infatigable por Italia, en esta ocasión nos deleita con su visión del Monferrato.



**Sabine Jellasitz**, fotógrafa freelance austríaca, ha viajado a Grecia por encargo de Vinum para mostrarnos la nueva enología de la cuna de las olimpiadas.





Viaje a la Ribera del Duero. Pág. 18

*En veinte años una zona elaboradora de claretes como la Ribera del Duero ha pasado a la vanguardia de la enología española*

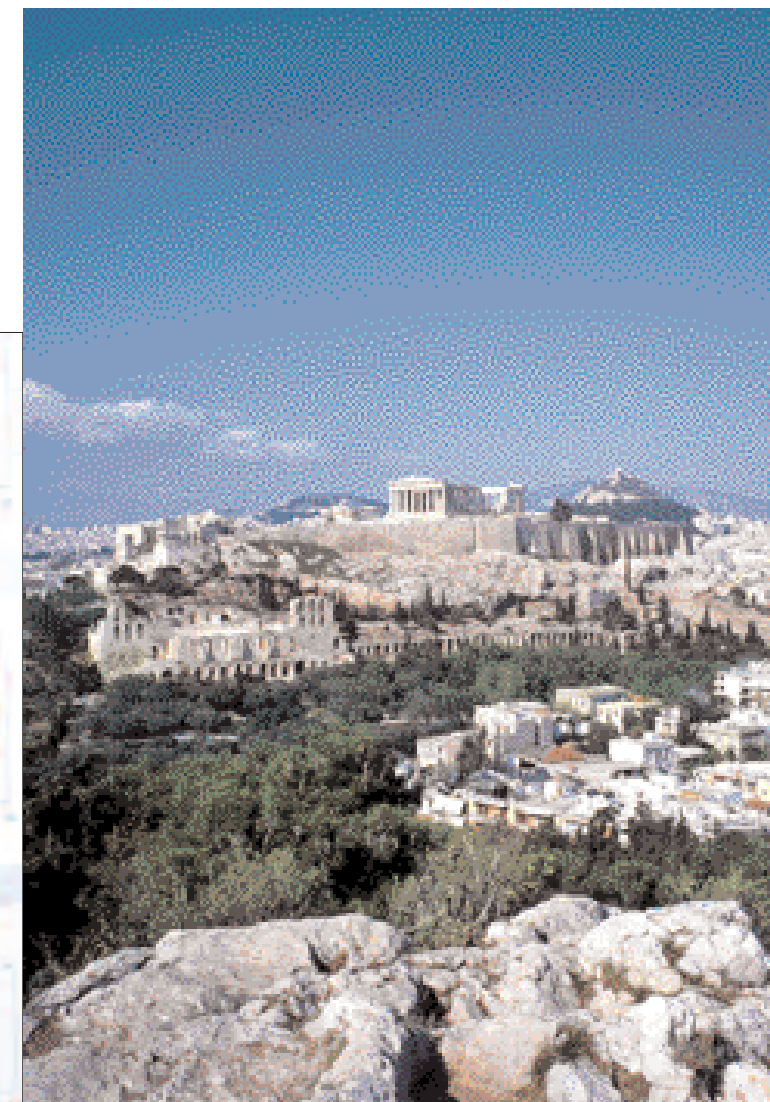


Lechazo asado al horno de leña, manjar de dioses. Pág. 44

*«El uso de las virutas de roble es una realidad que hay que investigar. Es preciso reconocer que las prácticas enológicas cambian»*



Entrevista con M<sup>a</sup> Ángeles Cabezudo, investigadora. Pág. 46



Los vinos olímpicos de Grecia. Pág. 34

## ACTUALIDAD

- 8 INTERNACIONAL  
*Champagne para todos*
- 10 INTERNACIONAL  
*Ha fallecido el visionario del vino*
- 12 NACIONAL  
*Primer 2004, el vino nuevo en Madrid*
- 14 NACIONAL  
*Reunión de Primum Familiae Vini*
- 16 NACIONAL  
*Tempranillos del mundo en Dinamarca*

## MAGAZIN

- 18 RIBERA DEL DUERO  
*Crecimiento explosivo*
- 34 LOS VINOS DE GRECIA  
*En forma olímpica*
- 40 MONFERRATO  
*El Piemonte para descubridores*
- 44 GASTRONOMÍA  
*Cordero lechal al horno de leña*
- 46 ENTREVISTA  
*M<sup>a</sup> Ángeles Cabezudo, investigadora*

## GUÍA

- 48 CATA DE RIBERA DEL DUERO  
*Lo mejor de la Denominación de Origen*
- 62 CATA DE CHAMPAGNES  
*Los más vendidos en España*
- 66 NOVEDADES  
*Lo último del mercado*
- 67 EN EL BOTELLERO  
*Vinya Codorníu*

## SERVICIOS

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



Escena de la vendimia en la Ribera del Duero.  
Foto: Heinz Hebeisen.





HAPPY  
SPIRIT

*Chopard*

De venta en las mejores relojerías y joyerías. Boutique Chopard: Marbella, Calle Serrano 31, Tel. 91621 25 25 - Marbella, Avenida Karón y Cajal 3, Tel. 95270 56 54. Información: Chopard España, Plaza Francesc Martí 2, 08025 Barcelona, Tel. 83414 89 20, Fax 83414 15 52 - [www.chopard.com](http://www.chopard.com)



Fax

«LECHE DOC»

Tras el vino, la fruta, la verdura y la carne, ahora también la leche fresca puede obtener una denominación de origen protegida. Con ello, la UE ha atendido a una solicitud de agricultores y ganaderos de centrales lecheras italianas que, por medio de productos DOC, esperan revitalizar el consumo de leche fresca.

DISFRUTAR JUNTOS

El vino sabe mejor en compañía. Hace tiempo que lo sabemos, pero ahora el Instituto noruego de investigación alimentaria Matforsk lo ha demostrado realizando un estudio. Dieron a probar el mismo vino dos veces: en un restaurante con amigos y en solitario, en el aséptico ambiente del laboratorio. Las personas participantes en el experimento lo valoraron como mejor en el primer caso. El queso, en cambio, en ambos casos obtuvo la misma calificación.

MADONNA SALVADORA

La cantante Madonna ha echado una mano a su padre, Toni Ciccione: ya desde hace algunos años, su finca vinícola Ciccione Vineyards en Michigan está en crisis. Ahora, con 750.000 euros, su hija se ha convertido en accionista mayoritaria. El impulso partió del marido de Madonna, Guy Ritchie, que se había enamorado del Dolcetto y del Cheri-Noir (un vino de postre hecho con vino de cereza y Pinot noir) de su suegro.

QUIMERA DEL VINO

El Pinot gris es una quimera: posee dos genomas, uno para el hollejo y otro para la uva propiamente dicha. Este último es idéntico al ADN de la Pinot blanc, de modo que las diferencias de aroma entre las dos variedades proceden únicamente de los hollejos. Se trata de resultados obtenidos por el INRA, el Instituto francés de investigación agraria.

DAÑOS COLATERALES

Desde el 1 de junio de 2003, las ventas de vinos de Jerez y Oporto han descendido en más de un 40 por ciento en Nueva Zelanda, como consecuencia de una duplicación de los impuestos sobre las bebidas que tienen entre 14 y 23 grados de alcohol,



¡Champagne para todos!

Moët & Chandon es el rey de los vinos de la Champagne, al menos en lo que respecta a la cantidad. En 2003, esta casa vendió 23,4 millones de botellas (incluyendo su Dom Pérignon, el espumoso favorito de los ricos y famosos). Entre las diez Casas más importantes casi alcanzaron los 70 millones de botellas.

También en 2004 la Champagne sigue estando a la cabeza de la comercialización del vino en Francia: en la primera mitad del año, las exportaciones se incrementaron por valor de 14,2 por ciento con respecto al mismo periodo del año 2003. Con ello, las bodegas de Champagne, junto con las de la Borgoña, marcan un muy necesario con-

trapunto a Burdeos, sacudido por la crisis. Los vinicultores bordeleses exportaron un 25 por ciento menos que en la primera mitad de 2003, cuando salieron al mercado los prestigiosos (y costosos) vinos del año 2000.

Los Champagne más vendidos (en millones de botellas)

1. Moët & Chandon	23,4	6. Piper-Heidsieck	4,9
2. Veuve Clicquot	10,8	7. Lanson	4,5
3. Mumm	5,9	8. Mercier	3,8
4. Nicolas Feuillatte	5,1	9. Taittinger	3,3
5. Laurent-Perrier	5,0	10. Pommery	2,7



Disputa por Burdeos y Médoc

Canadá cede

Por fin ha terminado la disputa por los nombres de las Denominaciones de origen Burdeos y Médoc: tras años de negociaciones entre la UE y Canadá, incluida una protesta de la asociación de vinicultores de Burdeos (CIVB) ante la Organización Mundial del Comercio (OMC), Canadá ha terminado por proteger estos nombres. Anteriormente se utilizaban allí como designaciones genéricas, lo que permitía todo tipo de escarnios. Mencionemos tan sólo unos polvos que, añadiéndoles agua, se convertían en «Burdeos»... Con ello, ahora también en Canadá se aplica de manera absoluta la directriz de la OMC de 1994, según la cual los nombres de las Denominaciones de origen son intocables a nivel mundial.

Licencia para beber

Los franceses que en el restaurante se tomen entre dos una botellita de «Permis de Conduire» (las etiquetas de este vino son del mismo color rosa que el carné de conducir francés), de Alain Dominique Perrin, antiguo directivo de Cartier, pueden soplar tranquilamente en los aparatos policiales al volver a casa, desafiando a la severa reglamentación del 0,5 por mil del Ministro del Interior Nicolas Sarkozy, pues cada botella contiene sólo 25 centilitros, exactamente dos copas. Este vino de uva del Languedoc, vinificado en Beaujolais, existe en las variedades Cabernet tinto y rosado de Cinsault.



SEÑORÍO DE ANDIÓN

LA ILUSIÓN DE UNA FAMILIA

Señorío de Andión representa la culminación del proyecto que tenía la Familia Belasco por elaborar un vino de la máxima calidad posible.

Para ver cumplida esta ilusión, ha construido una excepcional bodega que ha dotado con los mejores medios materiales y humanos.

También ha puesto el esmero y el cuidado que la Familia Belasco siempre ha depositado en la elaboración de sus vinos.

Señorío de Andión es un coupage de Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Graciano procedente de viñedos muy antiguos y de rendimiento muy bajo, en los que se cuida al máximo la calidad del fruto.

El proceso de vendimia se realiza manualmente en pequeñas cajas dando posteriormente paso a una doble selección previa y posterior al despalillado.

La fermentación se lleva a cabo en finos de roble francés con largas maceraciones para lograr la máxima extracción y concentración, descubriéndose el vino en barricas nuevas de roble francés Allier c.f., donde realiza la fermentación maloláctica y permanece 15 meses hasta que alcanza su equilibrio perfecto de fruta y madera.

Vino muy expresivo que demuestra potencia y finura, carnosidad y amplitud en el paso de boca, a la vez que una gran concentración y estructura. Tinto que desvela una perfecta armonía entre el carácter frutal de las variedades que intervienen y los aromas de las barricas nuevas de roble francés Allier en las que ha envejecido. De color rojo picota oscuro, complejo y potente en nariz, muestra una intensa gama aromática en la que preponderan las frutas rojas. En definitiva, un vino atractivo, moderno, intenso y complejo que evolucionará positivamente en botella.

Un vino que expresa en todo su ser la ilusión por las cosas bien hechas; la ilusión de la Familia Belasco.







Emile Peynaud (1912-2004)

Foto: Heinz Hebeisen

### Escritor prolífico

Émile Peynaud amaba los libros, como lector y como escritor. Su obra «Connaissance et travail du vin» sigue siendo básica para cualquier viticultor. Y para generaciones enteras de estudiantes de enología ha sido y es el primer libro de texto. Otros libros surgidos de la pluma del recién fallecido son «Le vin et les jours», «Œnologie dans le siècle», «Traité d'œnologie», y «La vigne».

En español se ha publicado «Enología Práctica. Conocimiento y elaboración del vino», libro de cabecera de técnicos y enólogos; «El gusto del vino», que va ya por su cuarta edición. También se han editado dos libros donde Emile Peynaud contó con la colaboración de dos eminencias de la enología y la viticultura internacional: Jacques Blouin («Descubrir el gusto del vino») y Ribéreau Gayon («Ciencias y técnicas de la viña»).



## Ha fallecido un visionario del vino

Un Gran Señor del vino ha muerto: Émile Peynaud, padre de la enología moderna, primer «flying winemaker», catedrático de la muy célebre Universidad del Vino de Burdeos, autor de excelentes libros sobre el vino -algunos de ellos lectura obligada, otros sólo por placer- falleció el 18 de julio pasado a la edad de 92 años en Burdeos, su ciudad natal.

«Si me hubieran profetizado que un día revolucionaría la ciencia del vino, habría sacudido la cabeza perplejo», confesó en una de sus entrevistas. A la edad de 16 años, cuando inició su aprendizaje de «química del vino» en la casa comercial de Burdeos Calvet, la asignatura de enología aún no se impartía. Dirigido por su maestro Jean Ribereau-Gayon y apoyado por su patrono Calvet (que se quejaba en broma: «¡Entre los dos me vais a costar más caro que la Sorbona!»), Émile profundizó en los secretos de la fermentación alcohólica y maloláctica, investigó la maduración óptima de la uva y la influencia de las levaduras, cosas que hasta entonces se habían dejado

sencillamente al azar. El grupo de estudio que crearon estos dos investigadores del vino en la Universidad de Burdeos, más tarde se convertiría en la Facultad de Enología. Desde 1949, Peynaud transmitió allí su credo de un vino puro y auténtico a generaciones de estudiantes deseosos de saber. Una y otra vez recordaba a sus discípulos: «La enología no es una ciencia exacta». Porque el vino, para el muy culto

Peynaud, dotado de capacidades literarias, jamás perdió su cualidad mítica.

Hasta una edad muy avanzada, este filántropo amigo del vino fue consejero de más de cien fincas vinícolas en todo el mundo. Pero en Burdeos era donde se sentía en casa: «He nacido en Burdeos, he vivido en Burdeos, me he casado en Burdeos y he trabajado en Burdeos: ¡tengo derecho a la denominación de origen de



### Velas para Émile Peynaud

«¿Cómo? ¿Émile Peynaud ha muerto?» Se siente la sorpresa de Philipp Schwander (en la fotografía) cuando le pedimos una valoración de los logros de Peynaud. «Nunca le había considerado un hombre mayor». El enólogo francés y el actual Master of Wine suizo se encontraron por primera vez en 1989, en Château Haut-Brion. Schwander recuerda: «Hablamos sobre la añada de 1988, que en la cata *en primeur* me pareció demasiado dura. La opinión de Peynaud era distinta». Pero Schwander conserva otros recuerdos mucho más importantes: «Su actitud tan modesta, y hasta qué punto hacer vino era lo principal para Émile Peynaud, y no su persona.

Exactamente lo contrario de Michel Bettane, por ejemplo, el redactor jefe de la revista 'Revue du Vin de France'. Todos los vinos de Burdeos que actualmente tienen verdadero éxito han perfeccionado exactamente aquello que propagaba Émile Peynaud: cosecha tardía y elaboración en barricas nuevas». Schwander se remite a los flojos años de la década de los setenta en Burdeos y al increíble salto a la cima del mundo del vino en los años ochenta: «La Naturaleza y Peynaud lo han conseguido», opina este comerciante en vinos de gran éxito en Zurich, y concluye: «Espero que todos los propietarios de châteaux enciendan una vela en memoria de esta gran personalidad; Peynaud se lo merece».



Las viejas bodegas domésticas de los antepasados dieron paso a la de Toro. La obra reciente es una ampliación en busca de la estética y de la innovación técnica estudiada para perfeccionar el vino, para dar lugar y tiempo a nuevas creaciones, nuevos sueños.



### BODEGAS FARIÑA

## La pasión de Toro

*En el panorama vertiginoso de la enología española hay nombres que conservan la estabilidad de la historia.*

*En la zona de Toro ese nombre es Manuel Fariña.*

Apostó con tenacidad por la Tinta de Toro, y durante largos años resistió como baluarte hasta contemplar el despegue fulgurante de su Denominación de Origen. Ahora, en compañía de su hijo Bernardo, enólogo, contempla con una discreta sonrisa la lluvia de premios, las astronómicas calificaciones por parte de la sorprendida crítica especializada. Fariña ha sido capaz de revolucionar la herencia de vinos recios, transformándolos en una profunda explosión frutal, puliéndolos de aquella potencia rústica, dominando el alcohol, vigilando la madurez, hasta la insuperable elegancia y, en un alarde imaginativo, ha enriquecido la monotonía del vino típico de la zona, hasta poner en pie un catálogo tan variado como exquisito, desde los tintos más redondos, como el Gran Colegiata Roble Francés 99, a los más golosos, como los Val de Reyes dulce tinto o el semidulce blanco de Albillo y Moscatel.

### Cepas prefiloxéricas

La bodega de Toro nació en 1942, con la marca Colegiata. La evolución de la línea Colegiata y Gran Colegiata llevó al Campus, un vino moderno, estructurado, pleno, de cepas que han cumplido entre 60 y 140 años, pre-

filoxéricas, y que pasa 15 meses en barrica y un año en botella.

Además de la Tempranillo local, la potente Tinta de Toro, en sus 280 has. han ido creciendo variedades nobles, perfectamente adaptadas a la tierra y el clima, como Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot y, en la bodega vecina de Casaseca de las Chanas, adscrita a Vinos de la Tierra de Castilla y León, se sumaron a las tradicionales Albillo y Malvasía otras variedades blancas novedosas en la zona como Albariño o Pinot Gris.

### Para guardar, para tomar

Los sueños les llevan a nuevos proyectos, un hotel base de enoturismo y una nueva bodega en la vecina tierra de Famoselle, un reto enológico. Mientras, la bodega de Toro ha crecido aunque sin intención de aumentar la producción.

Lo que pretenden son vinos cada día más perfectos. Para ello las salas de crianza cuentan con más de 2.500 barricas, y para elaboración y la fermentación maloláctica han construido tinajas de 15.000 litros que recuperan la más antigua tradición y aportan la viveza de la madera al vino que gestan. Y se amplía también ese lujo que es el tiempo, el proceso de

afinado en botellas, porque Manuel y Bernardo conocen el mercado y saben bien que los hábitos de este país no pasan por guardar el vino en bodegas domésticas o en el restaurante para que se repula hasta su mejor momento sino, al contrario, comprar las botellas para beberlas casi inmediatamente. Por eso Fariña ha decidido hacerse cargo de ese ciclo hasta el final, y ofrecer sus vinos perfectamente educados, listos para la copa.

Así nacen vinos tan diferentes como el de maceración carbónica, Primero, y el criado exclusivamente en madera francesa. El Primero es el vino que suaviza, rescata la fragancia y dulcifica el enorme potencial de la tinta de Toro, acaricia el paladar con el mimo de una madre. El Gran Colegiata Crianza Roble francés destaca por la perfecta sincronización lograda entre la personalidad de la elegante madera de la barrica y el siempre rebelde carácter de la tinta de Toro.

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



FAX

FONTANA TENÍSTICA

Quercus, el buque insignia de Bodegas Fontana, ha sido el vino oficial del Masters Series Madrid 2004, un acontecimiento de primer orden mundial por donde pasaron las mejores raquetas del mundo, del 18 al 24 de octubre. Bodegas Fontana ha sacado una edición limitada de 5.000 botellas con una etiqueta conmemorativa para esta importante cita tenística.

YLLERA TAURINO

Las bodegas que el Grupo Yllera posee en Rueda (Valladolid) fue el lugar elegido por la peña francesa «Paul Ricard» para entregar su prestigioso premio a la mejor ganadería de la feria de San Isidro de Madrid. Este año ha recaído en la persona de Francisco Medina, propietario de la ganadería «El Ventorrillo», quien recogió el trofeo, consistente en una placa y dos botellas Jeroboam (5 litros) del Yllera Crianza 99 y Reserva 95.

ABADAL SELECCIÓ 2000 AGOTADO

Han transcurrido sólo seis meses desde la presentación de Abadal Selecció 2000, el vino de autor de la bodega Masies d'Avinyó, y a lo largo de septiembre ya se han agotado todas las botellas puestas en circulación. El lanzamiento del Abadal Selecció 2001 está previsto para el presente mes de noviembre.

ORIGINAL DEL GRUPO FAUSTINO

Con un nuevo concepto, tanto en su elaboración como en su presentación, la bodega Marqués de Vitoria, del Grupo Faustino, ha lanzado al mercado su último vino: Original, cien por cien Tempranillo, procedente de los viñedos más viejos de la firma, con más de 30 años. Original 2003 se ha elaborado bajo los parámetros más modernos en las técnicas de elaboración.

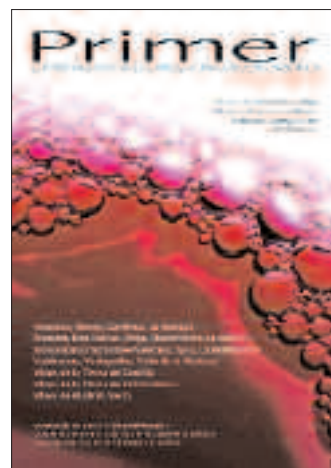
LAS CAMPANAS SE RENUEVA

Vinícola Navarra, bodega perteneciente al grupo Bodegas & Bebidas, actualiza su gama Las Campanas, dando un toque de modernidad a un vino ya tradicional y arraigado en la cultura navarra. Una gama que expresa la historia de esta casa centenaria, que produce sus vinos desde mediados del siglo XIX.

VII Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica, Primer 2004  
El vino joven, a la conquista de Madrid

El Palacio de Congresos de Madrid (Pº de la Castellana 99) acogerá la gran fiesta del vino joven, la VII Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica, Primer 2004, un certamen que se ha consolidado por méritos propios en el calendario de citas ineludibles. Una oportunidad para profesionales y público aficionado, interesados en conocer las bondades y singularidades de la nueva vendimia, en un año, según los entendidos, algo complicado por diversas adversidades climatológicas, con un volumen de producción elevado y probablemente de alta calidad. La oca-

sión ideal para catar y degustar en primicia una nutrida selección de vinos procedentes de prácticamente toda España. Unos vinos que han plasmado el esfuerzo de viticultores y enólogos por lograr una materia prima de máxima calidad, base clave para la elaboración de los vinos de maceración carbónica, una de las tipologías más genuinas de nuestra viticultura. Primer vuelve a la capital, llena de color y aromas, de la mano de OpusWine, con el patrocinio del Gobierno Vasco, copas Riedel, a través de la firma Euroselecció, y las revistas Vinum y Mi Vino. El



día 10 el salón abrirá sus puertas sólo a profesionales, mientras que el 11 y el 12 podrá acceder a la muestra el gran público.

Integradas al proyecto de ACEVIN  
Rutas del Vino del Marco de Jerez

Las Rutas del Vino del Marco de Jerez, integradas en el proyecto Rutas del Vino de España, promovida por la Asociación de Ciudades del Vino de España (ACEVIN), da un importante paso hacia su culminación con la firma del acuerdo para crear el órgano que gestionará su puesta en marcha. De esta forma, los nueve ayuntamientos del Marco, así como los Consejos de las DD. OO. Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar y Vinagre de Jerez, y de la

Denominación Específica Brandy de Jerez, se comprometen a constituir y formar parte del ente gestor de estas rutas. El proyecto se centra en la creación de un producto turístico integrado, basado en actividades vitícolas, gastronómicas y culturales, y acompañadas por una amplia oferta de alojamiento y actividades complementarias. El Marco se incorpora junto a Ribera de Duero, La Rioja, Somontano e Icod de los Vinos a las Rutas del Vino de España.

De la Universidad de Castilla-La Mancha  
Bodega experimental en Dehesa Galiana

En la finca Dehesa Galiana (Ciudad Real) se encuentra la nueva bodega experimental de la Universidad de Castilla-La Mancha, un proyecto dirigido por el Departamento de Tecnología de los Alimentos que dirige la investigadora y catedrática M<sup>a</sup> Dolores Cabezu y que cuenta con la supervisión técnica de Javier Guerrero. Está destinada a la elaboración de vinos tradicionales de la



región y de otros que respondan a criterios innovadores, con el fin de buscar nuevas posibilidades de mercado, y de aconsejar a los elaboradores que lo deseen. La bodega dispone de todo el equipo necesario, que responde a las prescripciones técnicas más modernas y exigentes. Los vinos que se comercialicen podrán considerarse «Vinos de la tierra de Castilla».



TIO PEPE, TIO



FAX

PX CUATRO SABORES

Bodegas Alvear presenta cuatro vinos Pedro Ximénez, que completan su gama de vinos dulces. Añada 2003, Cosecha 2002, Solera y Reserva 1998 son fruto del empeño de la firma cordobesa por resaltar la magia de esta variedad.

CATA POMMERY

The Wine Academy, Perelada Comercial y Bodegas Lara organizaron una excepcional sesión de cata dedicada a los champagnes Pommery. En la sede de The Wine Academy, ubicada en Marbella, se degustaron diversos champagnes, incluyendo al legendario Cuvée Louise. La cata fue dirigida por Thierry Gascó, «Chef de Cave» para Pommery y presidente de la Asociación de Enólogos de Francia.

CATA VIRTUAL

verema.com, el portal temático sobre vinos, realizó el pasado mes de octubre la primera cata virtual por videoconferencia que se realiza en España.

El fin era iniciar a los asistentes en la apasionante y compleja cultura enológica y de la cata. Dos fueron los vinos catados de forma interactiva: Luis Cañas Reserva Selección de la Familia 1.997 y Palacio de Bornos Verdejo 2003.

BARÓN DE LEY ROTARIO

El vino tinto Barón de Ley Reserva 1999 ha sido el ganador de la XII Cata de Solidaridad Rotaria, celebrada en la sede del Consejo Regulador riojano y organizada por el Club Rotario de Logroño. Este vino se ofrecerá a los clubes de varios países en las próximas fiestas navideñas y con el fin de obtener fondos para el desarrollo de las actividades humanitarias.

LOS CONEJOS, A NUEVA RUMASA

Nueva Rumasa ha formalizado la compra de una de las grandes distribuidoras de vinos y licores de España, Los Conejos, con más de 30 años de experiencia. Cuenta en cartera con importantes clientes de Madrid: cadenas de supermercados, hipermercados, mayoristas, tiendas especializadas y la mejor hostelería.

Encuentro de alimentos de la capital Madrid, de lo más selecto

La Asociación Empresarial de Alimentos de la Comunidad de Madrid (ASECAM) organizó el pasado mes de septiembre el I Encuentro de Alimentos de la capital, «Madrid Selecto». El Hotel Foxá M-30 sirvió de escenario para que treinta empresas líderes del sector agroalimentario madrileño promocionaran sus productos de máxima calidad. En esta primera edición, participaron empresas cárnicas, de aceitunas, café, vinos, pastelería, pes-

cados y mariscos... Además de la exposición, se celebraron unas jornadas técnicas dedicadas tanto a la restauración como a la distribución comercial. El objetivo es que esta primera experiencia sirva de germen para institucionalizar, de forma definitiva, esta feria y agrupar empresas madrileñas que elaboren alimentos de calidad.



Vista del salón donde durante dos días 30 empresas madrileñas dieron a conocer sus productos más selectos.

Uvas experimentales en La Mancha

A petición de varias bodegas acogidas a la D.O. La Mancha, el Consejo Regulador autorizará por primera vez la elaboración de vinos de Moscatel de grano menudo y Verdejo, ambas blancas, además de la tinta, además de la Petit Verdot, siempre y cuando se trate de vinos monovarietales con fi-

nes experimentales y en cantidades no superiores a las 5.000 botellas por variedad y bodega. Por su parte, el Consejo realizará controles excepcionales a las nuevas elaboraciones, cuya vinificación al amparo de la D.O. previsiblemente se normalizará a partir de la vendimia del 2005

De Jean Lenoir La nariz del vino



Jean Lenoir ha tenido la idea de crear un diccionario de los aromas que nos permite ejercitarnos para memorizarlos e iniciarnos en los olores. «La nariz del vino» se compone de varios estuches, entre los que destaca el de 54 aromas con sus respectivos frascos y fichas técnicas. Esta guía se complementa con los 12 aromas de los defectos, moléculas-testigo para memorizar y reconocer el gusto del corcho, los defectos de oxidación... La comercialización en España de este singular y sensorial diccionario la realiza la firma Los Vinos del Mundo-François de Graeve.

Primum Familiae Vini activa Causas benéficas

El influyente grupo de empresas viticultoras de propiedad y gestión familiar, Primum Familiae Vini (PFV) celebraron una gala en Nueva York en la que hubo una exitosa recaudación de fondos a través de subastas. Estos fondos se han destinado a distintas organizaciones benéficas que ofrecen ayuda a niños minusválidos y marginados. Durante el verano el grupo

también nombró nuevo presidente, cargo que recayó en Miguel Torres jr. Además se presentó al nuevo miembro del grupo: los Marqueses Incisa della Rocchetta, productores del reconocido vino Sassicaia, de la Toscana. Las PVF son las únicas familias que se han unido para mantener los valores, tradiciones y pasión vinícolas y culturales en sus regiones.



Imagen de los miembros de la gran familia que forma PVF.



En el corazón de la Ribera del Duero —España— y desde el más profundo amor al vino, nace Resalte.

En las laderas de nuestras tierras envueltas por un clima envidiable, creciendo en carácter, disfruta del mundo nuestra uva.

En la tranquilidad de nuestra bodega, reposando en la barrica, se cría Resalte.

La experiencia y los cuidados de amantes del vino dan forma a sus cualidades innatas, dotándole de la libertad y genialidad que sólo poseen los que están muy seguros de si mismos.

El resultado es fiel reflejo del carácter auténtico y noble de nuestra tierra y de nuestras gentes.

Resalte es parte de nuestros buenos momentos.

Resalte,

*sabor a vida*



Imagen



FAX

CAE EL CONSUMO DE VINO

Con los datos de la encuesta de consumo alimentario, publicados por el Ministerio de Agricultura y elaborados por la Federación Española del Vino, se observa que la caída del consumo de vino en nuestro país durante el primer semestre de 2004 resulta algo menos pronunciada que en años anteriores. La caída de casi, 8 millones de litros, responde a la mala evolución del consumo en el canal de alimentación.

VINAGRE DE CAMPAÑA

El Consejo Regulador de las DD.OO. Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva ha presentado su campaña de imagen del vinagre. Ésta incluirá la participación en varias ferias y la realización de acciones de marketing que pondrá en contacto a gastrónomos, restauradores y líderes de opinión con este producto.

D.O. UTIEL-REQUENA PREMIADA

La editorial de la revista especializada en economía Dirigentes y sus lectores han seleccionado al Consejo Regulador de la D.O. Utiel-Requena para recibir el Premio Dirigentes Comunidad Valenciana en la categoría de «Calidad», un galardón que reconoce el esfuerzo por incentivar la calidad de los vinos de esta zona.

V FERIA DEL VINO

El Palacio de Congresos y Exposiciones de Torremolinos celebrará, del 13 al 16 de noviembre, la V Feria del Vino y de la Denominación de Origen. Consolidado entre las grandes citas vitivinícolas del calendario anual ferial, el certamen goza con la declaración de «Feria Comercial Oficial en Andalucía» por la Consejería de Economía y Hacienda autonómica.

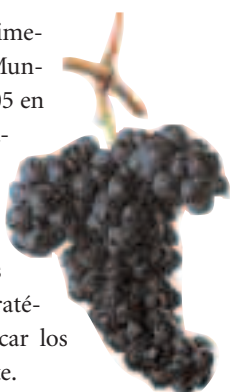
VIÑEDO SOSTENIBLE

El presidente del Consejo Regulador de la D.O. Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva ha llegado a un acuerdo con la Fundación Doñana 21 para la puesta en marcha de proyectos que contribuyan a impulsar un desarrollo sostenible en la actividad agrícola del viñedo, así como favorecer la creación de empleo en el sector.

Concurso Itinerante Internacional de Vinos Tempranillos del mundo en Dinamarca

La Federación Española de Asociaciones de Enólogos (FEAE) comunica la convocatoria de «Tempranillos al Mundo, primer Concurso Itinerante Internacional de Vinos». El objetivo principal es promocionar los vinos elaborados con esta variedad fuera de los países productores para darlos a conocer mejor entre los consumidores, y de esa manera fomentar su consumo y su exportación. Solo podrán participar vinos elaborados mayoritariamente con Tempranillo (con un mínimo del 50 por

ciento). La FEAE convoca la primera edición de «Tempranillos al Mundo» del 5 al 7 de febrero de 2005 en Copenhague, capital de Dinamarca. La apertura de convocatoria comienza el día 14 de noviembre de 2004. Dinamarca, cabeza de puente hacia los países escandinavos, resulta estratégicamente interesante para tocar los mercados de la Europa del norte.



FENAVIN, mejor feria para «Weinwirtschaft»

La revista vinícola alemana de gran tirada «Weinwirtschaft» dedicó su número de septiembre pasado a las ferias europeas temáticas de mayor importancia para los mercados. En España esta revista profesional ha seleccionado dos eventos: Alimentaria/Intervin y la Feria Nacional del Vino (FENAVIN), poniendo especial hincapié en este último certamen, por su oferta a pequeñas y medianas empresas productoras.



Nemesio de Lara, presidente de FENAVIN.

El SIV abre sus puertas Un pulso al sector



El V Salón Internacional del Vino (SIV), que tendrá lugar entre el 23 y 25 del presente mes de noviembre, en el recinto ferial Juan Carlos I de Madrid, prevé la asistencia de 800 expositores y 40.000 visitantes. Su carácter monográfico garantiza su eficacia y rentabilidad tanto para el expositor como para el visitante profesional, y ya se ha convertido en una plataforma de promoción, un centro de in-

tercambios y de negocios y una fuente de información de las últimas tendencias. El Salón del Vino contará con un amplio programa de actividades, confeccionado atendiendo a cuatro ejes temáticos: gastronomía, arte, premios y encuentros profesionales. El SIV se consolida, tras cuatro ediciones, como una de las ferias vinícolas más importantes del panorama nacional e internacional.

Tratado de Enología Premio OIV

En el XXVIII Congreso Mundial de la Viña y el Vino, organizado por la Oficina Internacional de la Viña y del Vino (OIV), celebrado en Viena (Austria), donde cada año se otorgan los premios a las mejores publicaciones vitivinícolas, resultó ganadora, en el apartado de Enología, la obra titulada «Tratado de Enología», de José Hidalgo Tógares, uno de nuestros mejores técnicos, que en la actualidad es el director de Bodegas Bilbainas. Esta obra ha llenado el vacío existente en la literatura técnica vitivinícola española, después de un paréntesis de varias décadas.



Photo: www.aquitaine-photos.com

www.jfd.fr



# D.O. Ribera del Duero Crecimiento explosivo



*Algo más de una veintena de años han sido suficientes para que una zona elaboradora de clásicos claretes haya pasado a la vanguardia de la enología española. El éxito de la D.O. Ribera del Duero ha provocado un crecimiento fulgurante que puede poner en peligro sus señas de identidad.*

Pablo González Beteré, consejero delegado de Valtravieso, en la nave de barricas de la bodega sobre un colchón Flex, en cuya empresa su familia tiene participaciones.





«Es de prever una crisis en la que algunas bodegas pagarán cara su osadía»

Apenas una docena de bodegas, mucha fe en sí mismos y unos viñedos de gran calidad fueron los mimbres que consolidaron su ascensión. En todos estos años su crecimiento ha sido continuado y sólido, aunque en los últimos tiempos el

desarrollo ha sido espectacular. Ribera del Duero ha pasado de aquellas pocas bodegas y algunas hectáreas de viñedo a las más de doscientas que agrupará antes de que acabe la actual campaña. Y ahora se enfrenta a la etapa más difícil de su historia, en la que tendrá que comercializar el doble de botellas para dar salida a su producción actual. Y es verdaderamente difícil, porque siempre se han vendido los tintos de Ribera a un alto precio. Hubo una época en la que las bodegas aumentaban el volumen de ventas a pesar de que también incrementaban los precios, pero esta situación ha cambiado debido a la presión de la oferta, tanto de los vinos de la zona como de las demás comarcas españolas. Javier Zaccagnini, durante muchos años Secretario de la D.O., y hombre providencial en el desarrollo de Ribera del Duero, tiene bastante clara de la situación: «Es de prever una crisis en la que algunas bodegas, generalmente de inversores venidos desde otros campos,



Javier Zaccagnini, antiguo Secretario de la D.O. Ribera del Duero, y actual Director General de Bodegas Aalto. Abajo, junto a las obras de la nueva bodega.

MÁS CONTRAETIQUETAS

El Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero entregó un total de 2.651.518 contraetiquetas el pasado mes de agosto, que representa un aumento del 19,4% en comparación con el mismo mes del año anterior. En los ocho primeros meses del año, la entrega de contraetiquetas asciende a un total de 29.481.529 frente a las 26.182.573 contraetiquetas en el mismo periodo (enero-agosto) del ejercicio anterior, lo que supone un incremento del 12,6%. En cuanto a la distribución por tipos de vino, 1.530.000 eran tintos jóvenes; 913.078 Crianzas; 152.552 Reserva; 4.000 para Gran Reserva y 51.888 contraetiquetas para vinos Rosados.



Descubre la esencia de un gran vino.



“Con La Finca, hemos querido volver a nuestras raíces, buscando las cepas que dieron vida al primer Campo Viejo. Como resultado hemos obtenido este vino, que une nuestros orígenes con el saber hacer que aportan los años de experiencia.”

E. Adell  
Finca Aalto, Ribera del Duero







Arriba, a la izquierda, control de uvas en Lleiroso; a la derecha, viñedos de Pradorey en el Real Sitio de Ventosilla. Abajo, nave de crianza y elaboración de Bodegas Resalte de Peñafiel.

pagarán cara su osadía. Es posible también que se arranquen algunos viñedos, dado que el precio de la uva ha decrecido con el paso de los años. También esto tiene el lado positivo: como la zona es absolutamente excepcional, saldrá de la crisis, y los que queden deberán hacer las cosas estupendamente. Al final, Ribera

del Duero será una de las principales zonas vitivinícolas del mundo, y esto pasará en un plazo de doce a quince años».

#### Consejo dixit

Un optimismo moderado se ha establecido en el Consejo Regulador de Ribera del Duero. Las cifras de crecimiento to-

### Los históricos UNA SERENA PREOCUPACIÓN

Nadie creía el ella cuando, hacia finales de los setenta, se iniciaron las gestiones para la creación de la D.O. Ribera del Duero, una zona de claretes sin tradición de calidad. Bueno, existía Vega Sicilia, pero era un mundo aparte. Su incorporación supuso el espaldarazo definitivo a un proyecto que estuvo a punto de naufragar. Hoy, Pablo Álvarez, Director General de la bodega, ve el futuro con optimismo: «Lo que está ocurriendo es una proceso de normalización, porque una D.O. no puede basarse sólo en vinos de la gama alta y buenos precios. Tiene que haber una oferta más diversificada». Para Alejandro Fernández esa diversificación resulta imprescindible. «Me parece muy bien que vengamos a invertir en Ribera. Otra cosa es que se baje la calidad, que nos llevaría al desastre. Para mí el problema es que hay que vender el vino, saber venderlo, y más cuando aumenta la producción». En eso coincide Pablo Peñalba, de Torremilanos: «Tal vez tengamos un déficit de comercialización que, antes, cuando era mayor la demanda, no se notaba. Ahora comienza a sobrar vino, y si no le damos salida todo puede deteriorarse, empezando por lo precios». La preocupación es mayor para José Manuel Pérez, de la bodega Pérez Pascuas y responsa-

ble de su vino más prestigioso: «Nosotros partimos con medios muy limitados aunque en una situación más propicia. Ahora llegan bodegas con muchos recursos pero quizás les falte algo de aquel espíritu de los pioneros, generalmente bodegas familiares que arriesgaban su patrimonio». En cualquier caso, el grupo de bodegas históricas, sobre las que se cimentó Ribera del Duero, mira sin demasiada inquietud la avalancha de nuevos compañeros de viaje.

Pablo Álvarez, José Manuel Pérez, Alejandro Pesquera y Pablo Peñalba.



stock de vino suficiente. Pero, en cualquier caso, hay mucho vino sobrante. El desafío es, por tanto, comercial.

#### Avalancha de firmas

Hasta hace pocos años, Ribera del Duero era una comarca de bodegas familiares, con una producción pequeña o mediana, salvo las cooperativas. Pero la llegada de grandes empresas vitivinícolas, con planteamientos de elaborar grandes volúmenes, ha cambiado el panorama. Tienen experiencia, una particular forma de ver (y hacer) las cosas, y una enorme capacidad de comercialización. Como es el caso de Félix Solís, que pretende colocar en el mercado hasta cuatro millones de botellas. Otras, como Bodegas Imperiales, del grupo Eguizabal, ya comercializa unas 600.000. Con mayor fuerza distribuidora todavía llegó hace tres años García Carrión a Haza. Su propuesta es elaborar dos líneas: una más popular, de la que se distribuirían algo más de dos millones de botellas; y otra -Viña Arnaiz-, con solo 45.000. La bodega se ubica en un impresionante edificio, un enorme caserón construido con materiales de derribo de casas antiguas.

#### La ilusión de hacer vino

Cuando Josefina Martín Berdugo (esposa del Dr. Díez de la Fuente, también implicado en el proyecto) tuvo que decidir qué hacer con sus tierras, optó por plantarlas de viña. «Imaginaba la belleza que ofrece el viñedo en sus distintas fases,

ORIGINAL DE ENATE



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

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

ENATE 974 30 25 80



ENATE





Mesa de selección de uva, y tinos de fermentación en Bodega Valdubón, la inversión de Freixenet en Ribera del Duero.

porque sembrar cereal es algo muy aburrido. Cuando veo el cambio que la naturaleza obra en las cepas me emociono». Con ilusión, ya que el conocimiento sobre la materia era bien escaso, ha logrado levantar una bodega con aspecto de bunker camuflado, donde no faltan detalles tecnológicos, para elaborar las uvas cosechadas en las cerca de cien hectáreas de su propiedad. Su hijo Antonio dirige la bodega y se ha implicado en cuerpo y alma en el proyecto. Y es que la ilusión es contagiosa.

#### Nuevas caras, viejos proyectos

Podría ser el lema de algunas de las nuevas bodegas de prestigio llegadas a Ribera. Vienen con el buen nombre de sus marcas. Como la de Finca Villacreces, hace poco comprada por Gonzalo Antón, de Bodegas Villabuena. Con Valdubón, Freixenet también ha preferido comprar una bodega en funcionamiento antes que edificar otra nueva. Eso sí, ha remodelado el edificio y cambiado las instalaciones para dotarla de los medios adecuados para un proyecto de calidad. Me cuenta su enólogo, Javier Aladro, que



la casa madre «no va a ser más rica o más pobre con la cuenta de resultados de Valdubón. Por lo tanto, ha apostado de forma meridiana por la calidad». Las 60.000 cajas que elaboran deberán llevar el sello inequívoco de un ribera clásico, pero con tintes modernos. En proyecto, la gama más alta de la bodega, que se llamará Honoris.

Un hombre intrépido entra en el mundo del vino, desconocido hasta ese momento para él, si no es porque se trata de

un buen aficionado. Hablamos de José Manuel Ortega, un descendiente directo de Heraclio Fournier, famoso porque con sus barajas ha jugado medio mundo. En Berlangas de Roa comenzó un proyecto que es ahora un grupo de bodegas repartidas entre dos continentes. En la Ribera la antigua bodega de Hnos. SanJuan es ahora O. Fournier, cuyo vino de más alto nivel se llama Spica.

También la familia González Beteré, con un paquete de acciones en la casa Flex,





y nuevo enólogo de Grandes Bodegas (Marqués de Velilla), que llega convencido de tener un buen porvenir en estas tierras de difícil enología. O profesionales de acreditada solvencia como Pascual Herrera, uno de los históricos de la zona. Director durante muchos años de la Estación Enológica de Rueda, últimamente dirige el museo del vino de Peñafiel. ¡Tantos años asesorando y elaborando vinos para otros!. Ahora ha conseguido realizar un viejo sueño, y además en su tierra preferida: tener bodega propia. Con su amigo y socio el farmacéutico Alberto Cobo han sacado adelante un

ha querido diversificar los negocios y ha entrado en el mundo del vino con Valtravieso, allá en los confines de la provincia de Valladolid. Pablo González Beteré está al frente, y se le nota implicado a fondo. Tiene una visión del vino que sobrepasa lo financiero. Javier Díaz, curtido enólogo, ejerce de director técnico.

Es una bodega de dimensiones sensatas, y sus vinos han conseguido una bien ganada fama por su finura, poco corriente por estas tierras, vinos corrientes y concentrados. Y es que la situación de la finca «La Revilla», a unos 900 metros de altitud, en pleno páramo de Piñel de Arriba, de producciones bajísimas en la viña, así como los altos porcentajes de Cabernet y Merlot en su mezcla, aumentan su originalidad. La experiencia ha sentado tan estupendamente en el seno familiar que ya se ha pensado edificar una nueva bodega que dará vida a medio millón de botellas de diversos tipos, los Valtravieso de siempre, junto a la nueva gama de tintos especiales llamada «VT».

Pero la bomba de Ribera del Duero ha sido la asociación de Mariano García con Javier Zaccagnini. Ambos tiene un largo y glorioso pasado en la zona: el primero



en Vega Sicilia, el segundo con doce años el en cargo de Secretario del Consejo Regulador. Pocos preveían un largo futuro a esta pareja singular. Sin embargo, en tan solo dos años sus vinos se han colocado entre los mejores. La última alegría ha llegado desde EE.UU. Su Aalto PS ha sido puntuado por Parker con un «98+», una de las mayores (y escasas) notas de un vino español. Su nueva bodega, edificada en un paraje singular, está a punto de ser terminada. Es un edificio de be-

**El farmacéutico Alberto Cobo, propietario de Bodegas y Viñedos Lleiroso; a la derecha, Ramón Vaca Viaña, director técnico de Jaros. Abajo, sede del Consejo Regulador, en Roa**

llas líneas, racional y vanguardista, y muy estudiado para conseguir los mejores resultados.

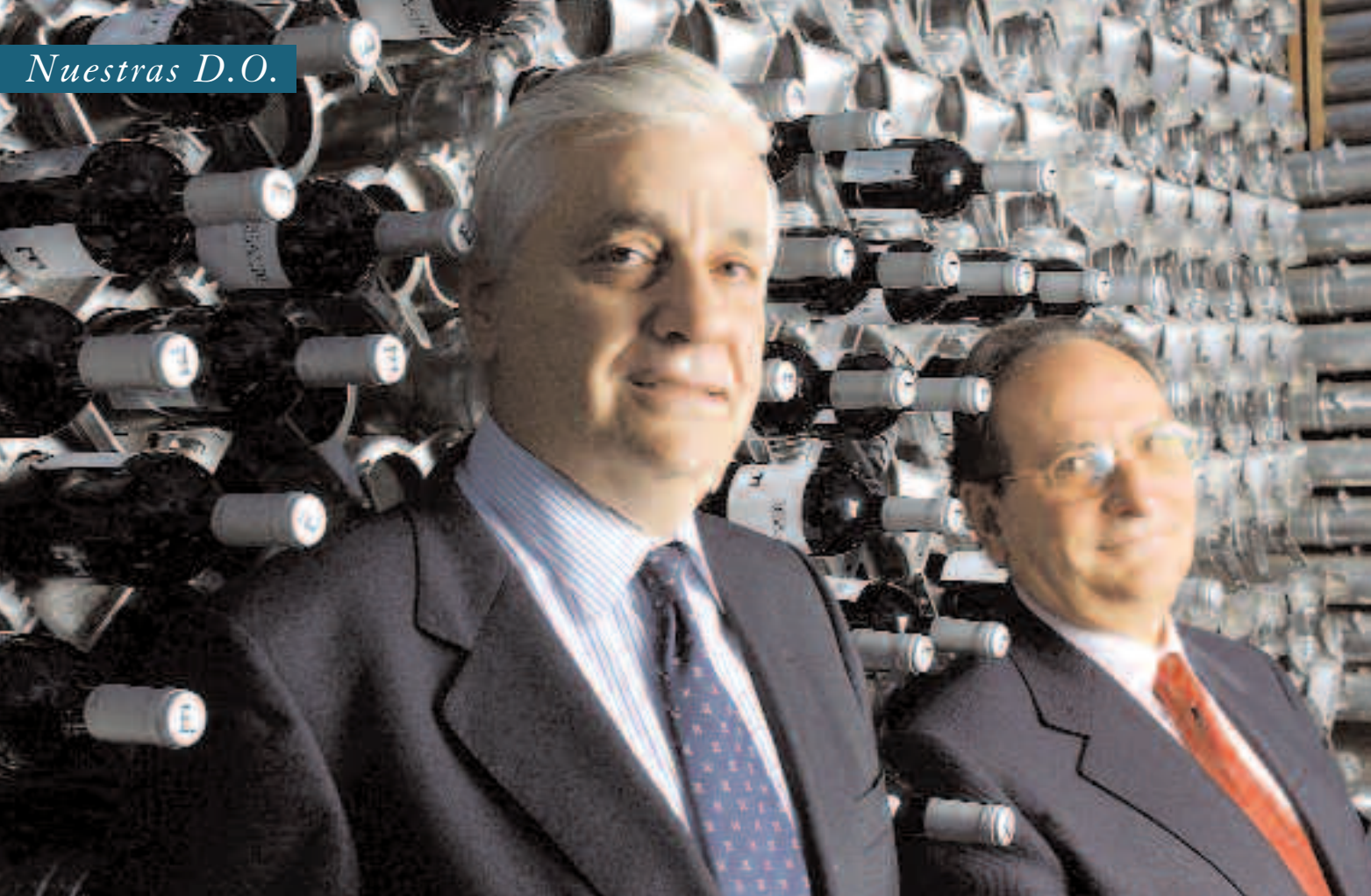
También acuden a Ribera del Duero personajes prestigiosos del mundo del vino como Gabriel Ribero, responsable técnico del château bordelés Sociando Mallet

**Paternina**

Redescubre un gran clásico.

*Redescubre la poesía.  
Un recuerdo. Un nombre. Redescubrir la vida  
mirando con la punta de los dedos.*





Juan Tapias, Director General y Lorenzo Poza, Consejero Delegado de la fábrica RAESA Riegos Agrícolas Españoles, S.A., propietarios de Resalte.

proyecto primoroso. Junto al impresionante monasterio cisterciense de Santa María de Valbuena, Bodegas y Viñedos Lleiroso destaca por estar muy bien diseñada, con algunos detalles novedosos,

como las piscinas en la parte superior del edificio para que el agua mantenga una temperatura fresca y estable; todo para elaborar no más de 60.000 litros. Alberto, de raíces asturianas, lo que explica el

nombre de la bodega, tenía la ilusión de realizar su propio vino. Para ello, hace cuatro años complementó estudios y realizó un master de enología. Su vida está organizada: por la mañana a la bode-

### La Segunda Ola INQUIETUD POR LA CALIDAD

Ellos consolidaron y expandieron Ribera del Duero, una D.O. que comenzaba a imponer su tintos prodigiosos en dura competencia con Rioja. Su arma, una calidad y diseño de los vinos que enlazaba con los nuevos gustos y exigencias de los consumidores entendidos. Hicieron mercado y proyectaron la zona en el mundo. Ahora muestran su inquietud por el exceso de vino. «Han entrado en producción muchas hectáreas de viñedo joven y eso está incidiendo en los precios y la calidad», afirma Beatriz Rodero, para quien, sin embargo, «el que entren nuevas bodegas es bueno porque puede aumentar la prosperidad de la región. El aumento de la oferta y la necesidad de vender más vino en un mercado saturado que no crece, plantea a Carlos Moro la necesidad de abrirse al exterior: «Si se venden unos 30 millones de botellas y se producen 80, tenemos un problema». Para José Moro, la cuestión es grave porque «habrá un 10% de bodegas que seguiremos haciendo las cosas bien, pero un porcentaje de los nuevos piensan en vender millones de botellas y tendrán que bajar los precios y la calidad. Parece inevitable». Lo malo abarata lo bueno, así de rotundo se expresa Jesús Sastre. «Me preocupa que caigan los precios de

la uva y los viticultores, mal pagados, no estén interesados en conseguir buenas cosechas con baja producción». Todos manifiestan un pundonor por hacer las cosas bien, por situar sus vinos entre los mejores del mundo. El miedo es a los que vengan de fuera del sector, con otra idea de Ribera del Duero, y que la imagen de esta D.O., conseguida con tanto esfuerzo por bodegas como Hermanos Sastre, Carmelo Rodero, Emilio Moro y Matarromera, pierda parte de su consolidado prestigio.

José Moro, Beatriz Rodero, Carlos Moro y Jesús Sastre.



D.O. La Mancha

# Excelente

SEÑORÍO DE GUADIANEJA GRANDES RESERVAS Y RESERVAS ESPECIALES





ga, por la tarde en la farmacia. Todo por amor al vino. «De momento nos esperamos bastante más que disfrute, porque conservamos los trabajos de los que vi-

vimos; no hay necesidad de sacar de la bodega más que satisfacciones». Los planes consisten en hacer vinos de alta calidad, con un vino de alta gama del que

se elaborarán alrededor de 8.000 botellas, solo si el año merece la pena, por supuesto. Ya hay uno en ciernes que se llamará «La Herrería».



A la página izquierda, bodegas Legaris; arriba, el dentista Enrique Díez de la Fuente, copropietario de la bodega Martín Berdugo.

#### El sueño cumplido

Bella es la historia de Eduardo Poza. Compañero y asociado de Alejandro Fernández en aquellos tiempos históricos dedicados a la fabricación y venta de maquinaria agrícola. Después, su dedicación a la industria metalúrgica le alejó del mundo del vino, aunque no de la viña, porque ha acondicionado muchos de los magníficos viñedos que hoy son orgullo de viticultores y bodegas. Ahora piensa que le ha llegado su hora. A la salida de Peñafiel, muy cerca de Alión, esta construyendo una bodega, de nombre Resalte. La dirige su hijo Eduardo, quien en solo cuatro años ha logrado sacar vinos modernos, diáfanos, que disfrutan de una buena imagen, gustan al público y ganan concursos.

Dos grupos de generaciones en el mundo del vino son los siguientes casos de asentamientos a las orillas del Duero. Uno es de la familia Osborne-Osborne que, cerca de Pesquera, ha comprado tierras, plantado viñas y edificado una bonita y práctica bodega llamada Bodegas y Viñedos El Jaro. Productos impecables y ganas tremendas de hacer las cosas bien. Codorniu, con su pro-



[www.lopezhermanos.com](http://www.lopezhermanos.com)

Bodega: López Hermanos, C/ Canal, 10 - 49006 Islaña  
T. 958 310 454 Fax: 958 359 010 [info@lopezhermanos.com](mailto:info@lopezhermanos.com)





Pascual Herrera, Director de la Enológica de Rueda, y el farmacéutico Alberto Cobo, propietarios de Bodegas y Viñedos Lleiroso.

yecto Legaris, es la otra familia que pone sus esperanzas y sus viñas en estas tierras, casi cien hectáreas, y una bodega de armoniosas líneas que se ubican en la orilla misma del río. Al frente de todo se halla su inquieta enóloga, Berta Laguna, que además de hacer excelentes vinos se dedica a realizar

pruebas con otras variedades poco usadas en la zona como la Malbec. Vienen tiempos de abundancia. De la concienciación de los nuevos ocupantes depende en buena medida que Ribera del Duero no pierda la imagen de zona exclusiva de calidad que se ha ganado desde su

nacimiento. El riesgo es que con el crecimiento vertiginoso termine imperando la mediocridad y el volumen.

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

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

## AGENDA

### DORMIR

#### Fuente de la Aceña

C/ Del Molino s/n Tel.983 68 09 10  
Quintanilla de Onésimo (Valladolid)

Dormir con el arrullo del Duero. Oferta culinaria creativa.

#### Hotel Bodega Arzuaga

Ctra. C. 122 Aranda-Valladolid Tel 983 68 11 46  
Quintanilla de Onésimo

Paz, tranquilidad y vistas al viñedo.

#### Hotel Torremilanos

Finca Torremilanos Tel. 947 51 28 52 Aranda de Duero (Burgos)  
Suculentos desayunos y aromas de fermentación en vendimia.

#### Hotel Tudanca

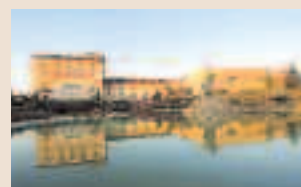
Ctra. Madrid-Irún N 1, Km. 152.800 Aranda de Duero (Burgos)  
Un hotel muy bien aislado y dedicado a la viña y al vino.

### COMER

#### Restaurante El Chuleta

Avda. de la Paz, 7 Tel 947 50 03 12  
Roa de Duero (Burgos)

Durante años la única opción a los asadores y el omnipresente lechazo, excelente materia prima.



#### Restaurante Asador Nazareno

Tel. 947 540 214  
Roa de Duero (Burgos)

Desde los tiempos históricos un ejemplo de honradez profesional, lechazo de otra galaxia y algo para picar (morcilla exquisita y buenos langostinos).

#### Restaurante Asador Mauro

C/ Atarazanas, s/n Tel 983 87 30 14 Peñafiel (Burgos)

Uno de los clásicos en la región y desde luego el más conocido en Peñafiel.

#### El Lagar

C/ Pedrote, 5 Tel 947 50 84 63 Aranda de Duero (Burgos)

En pleno centro de Aranda, buena carta con alternativas a los asados (que también los hay)

### COMPRAR

#### Ulmus Minor

Real, 78 Tel 947 54 40 22 Gumiel de Izán (Burgos)  
Toda la Ribera en un solo rincón.

#### Vinoteca El Lagar

San Lesmes, 14 Tel. 947 20 62 89 (Burgos)  
Vinos de todo el mundo en el Burgos más clásico.



La bodega encierra la más moderna tecnología, como aliada del gran vino que incansablemente persiguen. Cada variedad crece en el terreno idóneo, meticolosamente estudiado previamente para que la tierra dé lo mejor de sí misma.



## BODEGAS Y VIÑEDOS DEL JARO

# Viticultura de calidad

*Hace apenas año y medio que la primera botella de Jaros se sentó a la mesa. La nueva experiencia de la familia Osborne-Osborne, en la Ribera del Duero, madura para ofrecer acabadas obras y perfeccionar cada cosecha.*

Les sobran medios, equipo, ideas y, sobre todo, cuentan con lo más valioso para elaborar vinos de calidad, la magnífica finca El Quiñón, en Pesquera. Son 108 has. en una terraza media del Duero, donde montes de lentiscos, enebros y encinas centenarias -el Jaro, el que da nombre a la bodega y al vino- arropan cinco pagos de viñedo bien diferenciado. La orientación, las ondulaciones del terreno, los tipos de suelo, les llevan a estudiar a conciencia las variedades y los patrones idóneos para cada zona. Así florecen ya 60 has. de Tinto Fino (la Tempranillo local), dos y media de Merlot y otras tantas de Cabernet Sauvignon.

El pago más antiguo es el del Majuelo Viejo, apenas dos has. de terreno cascajoso, alto y soleado, con cepas que han cumplido 80 años, las niñas mimadas del director Técnico, Ramón Vaca, que vinificó por separado la vendimia 2003 para obtener apenas 3.300 botellas excepcionales que esperan impacientes su presentación en sociedad.

Pero la elaboración artesanal, la selección manual de la vendimia, el mimo exquisito se aplica de forma idéntica a cada terruño, a ca-

da marca, según estrictos parámetros - Variables de Viticultura de Calidad-, de forma que al Jaro se sumen selecciones especiales: Chafandín, León de Nemea, Sed de Caná, Majuelo Viejo.

### El bandolero generoso

El pago de Chafandín esconde en su nombre la memoria romántica de un bandolero, un héroe popular mucho más generoso que la propia tierra, ya que la producción apenas supera aquí un kilo por cepa, eso sí, dedicado a uno de los mejores vinos de la finca. Un Tempranillo con 18 meses de barrica, con cuerpo y estructura, con recuerdos minerales y, en nariz, una explosión de frutillos negros maduros. De la misma tierra sale también el «top», Sed de Caná 2001, elaborado en todo su proceso, desde la fermentación a la crianza en roble francés nuevo, una apuesta revolucionaria que ha dado el resultado más satisfactorio, un carácter fuerte y expresivo del terruño.

El Grupo Hebe, propietario del Jaro, es el motor de un ambicioso proyecto de la familia Osborne Osborne, la creación de un gru-

po de bodegas pequeñas y mimadas en las más sólidas denominaciones de origen del país, en Toro, en Priorato y en ésta, en Ribera del Duero, con perfiles de vinos de diseño propio, muy por encima de las exigencias de cada D.O. Aquí el presidente, Borja Osborne, ayudado por la ilusión y sabiduría de Ramón, el enólogo, han vestido la nueva construcción con tecnología refinada, conos de roble francés, pequeños depósitos de acero para limitadas elaboraciones, y salas climatizadas, el botellero y la de crianza, con barricas de 300 litros, la capacidad que después de meticolosos análisis han considerado la más ajustada a sus proyectos. Barricas que se renuevan cada quince meses para el Jaro y cada año para las demás etiquetas. Pequeños y grandes detalles que la copa expresa plenamente.

BODEGAS Y VIÑEDOS DEL JARO  
Ctra. de Renedo, km. 39 Finca «El Quiñón»  
47315 Pesquera de Duero (Valladolid)  
Tel. 900 505 855 Fax 956 852 339  
e-mail: info@bodegajaro.com  
web: http://www.bodegajaro.com





Kallie Papantonis, encantadora y segura de sí misma: «La jefa soy yo».

## GRECIA

# En forma olímpica

*Con ocasión de los Juegos Olímpicos de verano en Atenas, nos hemos ido de viaje por el mundo del vino girego. Una enología ya competitiva, con la incorporación significativa de las mujeres.*

El atleta, esbelto y fuerte, mira por encima del hombro, divisa en lontananza algunos puntitos que se mueven, sonríe satisfecho, se enjuga el sudor de la frente con la mano derecha, mientras con la izquierda abre la puerta de la taberna. El corpulento tabernero lo mira con sorpresa. «¡Kalimera, krassi, parakaló!» («¡Buenos días, vino, por favor!»), le dice precipitadamente el deportista, y el tabernero se da cuenta de que también tiene prisa con la consumición. Le sirve una copa de Savatiano y le pregunta al sibarita cómo quiere pagar. «Luego», dice Spiridon Louis, «cuando sea vencedor olímpico en el maratón».

Más o menos así podría haberse desarrollado en 1896 la escena durante los primeros Juegos Olímpicos modernos. Ha quedado escrito en los anales que el vencedor de la carrera de 42 kilómetros desde Maratón a Atenas sacaba tanta ventaja al pelotón, que incluso pudo permitirse el lujo de tomarse una copa de vino por el camino. En los Juegos Olímpicos celebrados en Grecia del 13 al 29 de agosto, era impensable semejante «doping», pues el Comité Olímpico Internacional seguro que se opondría. Para recibir a los atletas, si no con una copa de vino, la capital y alrededores han estado de obras en los últimos años. El nuevo aeropuerto de El Venizelos porta el nombre de un jefe de Estado anterior muy popular. Para el edificio del aeropuerto y sus vías de acceso se han sacrificado, entre otras cosas, 2.000 hectáreas de viñedos en el Ática oriental. Pero allí se cultivaba sobre todo la variedad Savatiano, con la que se hace el resinoso Retsina, ese vino que aún hoy es para muchos el típico vino griego. Pero

en realidad, sólo le queda un escaso porcentaje del mercado, y en muchas tabernas griegas incluso se incluye en la sección de cervezas, y no de vinos.

Nada más aterrizar en el moderno aeropuerto, el vino ya está presente. La selección es muy buena en el restaurante del aeropuerto, y excelente en el restaurante de la azotea del aeropuerto. En el vestíbulo de llegadas ofrecen información sobre la ruta del vino en Ática y las fincas más interesantes.

### La «Vinicultora del año»

Mientras, continuamos nuestra gira olímpica imaginaria con un segundo viaje en el tiempo: a la empresa Cambas, fundada en 1882. A sólo unos minutos de coche del aeropuerto y a algunos cientos de metros de una vieja bodega abandonada, nos recibe un simpático trío moviendo el rabo. Los cuadrúpedos Tufu, Kira y Jonny nos olisquean hasta que aparece su jefa. Roxane Matsa fue la «Vinicultora del año» en Grecia en 2002. Esta profesión (más bien vocación) le viene de casta. Uno de sus antepasados fundó la antaño famosa bodega de Kantza.

Actualmente forma parte de la renombrada bodega Boutari, que distribuye también los vinos de Roxane, pero sólo porque esta hija de un antiguo embajador es «una hija de la naturaleza perfectamente inadecuada para vender». Cuando su padre murió hace unos 25 años, ella decidió resucitar la tradición vinicultora de la familia en un edificio de un encanto hechizante, del año 1931. Lo cual sorprendió a muchos: una hija de buena casa trabajando de vinicultora, y todo eso en Grecia, con sus muchos pachás del mundo del vino...



Antiguo esplendor en Atenas (al fondo, la pulida Acrópolis), nueva dinámica en las bodegas.





«Soy hija de la naturaleza, completamente inadecuada para vender vino».

Roxane Matsa



La viticultura en Grecia tiene el viento a favor, para satisfacción de Roxane Matsa (izquierda), de Harry Antoniou con su compañera Eva Böhme (centro) y Christos Kokkalis (abajo), de vocación tardía.



Pero ella, nacida bajo el signo astrológico de Leo, se impuso, y pronto hizo furor con su Château Matsa, entonces hecho con Savatiano, aunque últimamente de Assirtiko y Sauvignon blanc. En la cocina del tan cuidado edificio antiguo nos ofrece otro vino. Procede de la rara variedad Malagousia y combina magníficamente con el queso que nos sirve.

Después paseamos por el jardín, más parecido a una jungla, donde los naranjos y limoneros soportan pesados frutos. Roxane nos habla de los hombres que han sido importantes en su vida, del gran Yiannis Boutaris, uno de los productores de vino más importantes de Grecia, y del que fuera rey del Retsina, Vassilis Kourtakis; ambos le dieron muchos buenos consejos. «Pero

siempre estuvo casada con el vino», lamenta en otra ocasión uno de sus antiguos admiradores.

#### Como en el jardín del Edén

La segunda parte de nuestro viaje en el tiempo nos lleva 200 kilómetros más lejos, a Patras, en el noroeste de la inmensa península del Peloponeso, donde hay zonas vinícolas tan conocidas como Nemea, Mantinia y Patras. En la finca de Athanase Parparoussis, uno se siente trasladado al mítico jardín del Edén. En una amplia extensión situada junto a sus viñedos y la bodega, conviven en armonía dos caballos, dos pavos reales, tres perros, seis ocas, veinte gallinas de Guinea, veinte gatos y cuarenta gallinas enanas. Después de enumerarlos a todos con esmero, el

pequeño y robusto viticultor se ríe diciendo: «Y además, tres mujeres y yo». A sus 60 años, está visiblemente encantado de que no sólo su mujer Vasiliki, sino también sus hijas Eri-fili (33 años) y Dimitra (30 años) se involucren tanto en su empresa, asegurando así su existencia a largo plazo. Eri-fili, enóloga diplomada, hace ya diez años que está en el negocio, y cada vez determina más el estilo del vino. Hace 25 años, su padre estaba considerado un revolucionario. Llegó un buen día, después de estudiar enología en Dijon, Francia, con la pretensión de producir vinos superiores en Grecia, otorgando gran valor a las cepas de producción escasa y reduciendo aún más la cosecha; algunos vecinos creyeron que estaba loco. Pero así fue como Parparoussis se convirtió en pionero de la calidad en el pa-



60 gallinas, 20 gatos... y tres mujeres. El pionero de la calidad Athanase Parparoussis con su hija Eri-fili.

ís helénico. A veces, sabe emplear verdaderas astucias, por ejemplo: para dar más casta a su vino blanco de la variedad Sideritis, de baja acidez, le añade un pequeño porcentaje del zumo de unas uvas pequeñas, mal desarrolladas, que se han formado ya en verano, ácidas y de vendimia tardía.

Cuando el hombre de Patras daba sus primeros pasos hacia el vino superior, tenía muy pocos compañeros de armas. En el norte, en la península de Chalkidike, cerca de Tesalónica, estaba la Domaine Porto Carras, construida por un acaudalado naviero, que lamentablemente naufragó más tarde (ahora, tras una auténtica odisea de propietarios, la finca se encuentra ante un nuevo comienzo en manos de un constructor inmobiliario). El director de la empresa, Evangelos Gero-vassiliou, se hizo independiente y llegó a contarse entre los mejores viticultores del país. En Boutari seguía manejando los hilos Yiannis Boutaris, siempre orientado a la calidad, que se independizó en 1999 en Macedonia y ayudó a Roxane Matsa con sus primeros pasos. En Ancient Nemea del Peloponeso, Athanassios Papaioannou, más tarde llamado «Mister Nemea», estaba empezando a embotellar. Hoy, aún muy activo a sus 75 años, sigue trabajando en los viñedos mientras su hijo Georg, de 47, prefiere moverse por la gigantesca bodega de barricas.

#### Con algunas docenas basta

Actualmente el escenario del vino griego es muy distinto. Ya existen docenas de buenas bodegas. Algunas de las grandes que anteriormente eran productoras de vinos a granel, ahora aspiran a la calidad. Como contraste, están las pequeñas fincas que a veces

## Nuestro consejo

#### Fogoso

Meden Agen 2000

**Kallie Papantonis, Argos**

*Dos hombres, un enólogo y su hermano Antony, colaboran en la empresa, pero el tono lo da Kallie Papantonis. Como la finca está situada en Argos, ligeramente fuera de la región, el Agiorgitiko no puede llamarse Nemea, pero tiene sus mismas características. De aroma aún cerrado, con notas de tueste y humo; cuerpo medio, muchas especias y fuego. Recuerda a un buen Burdeos joven, aunque debería madurar uno o dos años más.*

#### Elegante

Merlot 2002

**Domaine Evharis, Megara**

*Dos mujeres influyen en la estilística de los vinos de esta finca: la copropietaria alemana Eva Böhme y la enóloga griega Yoanna Davleri. Como hasta hace poco no estaba permitido plantar allí la variedad tradicional Agiorgitiko, Evharis apuesta por la Merlot (además de hacer un consistente Syrah). El resultado es un vino con finos aromas de guinda, elegante, de muchas capas, con un recuerdo de bayas; excelente potencial.*

#### Delicado

Malagousia 2003

**Roxane Matsa, Kantza**

*La antigua variedad autóctona blanca Malagousia casi estaba extinguida, pero la directora del Instituto Griego del Vino, Stavroula Kou-rakou-Dragona, la resucitó. Roxane Matsa hace con ella un vino que huele a almendras, nueces y melones, con mucho brillo, delicadas notas frutales, un final impresionantemente largo y una elevada capacidad de producir deleite. Verdaderamente es un gran blanco de calibre internacional.*







Disfrutar de la gastronomía griega y mantener siempre los ojos abiertos a las bellezas naturales.



sólo producen algunos miles de botellas, pero de notable contenido. Algunos se han decidido a hacerse vinicultores después de haber pasado media vida haciendo otra cosa. Por ejemplo, Christos Kokkalis, que estudió farmacia en Alemania y tuvo una farmacia en Wuppertal hasta 2003. A principios de los años 90 compró viñedos cerca de Pyrgos, no muy lejos de Olimpia, escenario de los Juegos Olímpicos de la Antigüedad desde el año 776 a.C. Pero no le bastó el lema olímpico de «Lo importante es participar», él quiso demostrar a todos que es posible hacer vinos ganadores en su tierra. Sus dos tintos, Trilogía (de Cabernet Sauvignon) y Mova (Cabernet con Agiorgitiko), están entre lo

mejor que crece en el país.

Christos decidió el año pasado establecerse enteramente en Grecia: «Ahora me voy a Alemania de vacaciones, antes era al revés». A sus 63 años, tiene muchos planes. Así, en 2004 habrá Syrah y en 2005, el primer Riesling. Y cuando se entera de que la fotógrafa Sabine Jellasitz es de Austria y tiene buenas relaciones en la zona de Wachau, le pregunta entusiasmado: «Por favor, ¿podrías conseguirme Grüner Veltliner?» Después de llamar a Emerich Knoll junior en Loiben, dice Sabine: «Todo arreglado, tendrás tu Veltliner. ¿Serán suficientes 50 cepas para empezar?»

#### Dos vocaciones tardías

La carretera pasa por un paisaje de ensueño. Viajamos por Olimpia en dirección Trípoli y luego cambiamos a la autopista en dirección a Corinto, en el noreste de la península. Nuestro próximo destino es Megara, y de nuevo visitamos a vinicultores de vocación tardía. Harry Antoniou es un empresario turístico de éxito y su compañera, la alemana Eva Böhme, se está abriendo camino como arquitecta en la dura rama de la construcción. Cuando estaban acondicionando una residencia de veraneo, hace muchos años, se toparon con algunas reliquias de cepas, con las que impulsivamente iniciaron una nueva rama profesional.

En el paisaje de suaves colinas hoy se erige una respetable finca vinícola, planificada por la arquitecta, que lleva por nombre la combinación de los de ambos: Evharis. La superficie plantada ha crecido hasta superar ampliamente las 20 hectáreas. Gracias al apoyo de una pareja de enólogos griego-francesa y de algunos asesores, la calidad de los vinos ha pasado a ser notable en los últimos años: «Crecer más, crecer mejor», es el lema de se-

te dúo. Ambos esperan disfrutar de una larga vida y una salud robusta, pues, como en el caso de Christos Kokkalis, no disponen de descendencia (aún).

Eva Böhme, al igual que Eriphi Parparoussis y Roxane Matsa, es miembro activo de un movimiento que antes habría sido impensable en Grecia, el país de los patriarcas: la asociación «Mujeres Griegas y Vino», que ya tiene más de cien miembros. Producen vino ellas mismas, son la fuerza motriz de alguna bodega, o trabajan de enóloga o sumiller. Su modelo es Stavroula Kourakou-Dragona, que fue durante muchos años jefa del Instituto del Vino de Grecia, y hace décadas participó decisivamente en la reforma de la ley griega del vino, siguiendo el modelo francés. Otra mujer del vino, Mary Flerianos, ha trabajado a lo largo de los últimos 35 años en diversas bodegas como enóloga competente. Además, produce personalmente algunos miles de botellas al año y da clase de analítica en la Universidad de Patras.

Tantos nombres conocidos en la lista de la Asociación de Mujeres del Vino demuestran que las mujeres son una fuerza imparable en la viticultura griega. No hay más que hablar con la presidenta, Kallie Papantonis, que lleva una finca vinícola en Argos (Peloponeso) junto con su hermano Antony, un soltero de 53 años. Allí hay una clara división del trabajo: él es el responsable de las cepas, y lo demás lo lleva la economista diplomada. La pregunta de quién es el jefe casi la indigna. «La jefa soy yo», explica con claridad, y continúa diciendo: «Los hombres sólo son machistas de puertas para fuera. En casa, son mansos y consultan a la mujer en cualquier decisión importante».

Esto también lo confirman las mujeres que han venido a la finca de Kallie y Antony pa-

ra despedirnos celebrando un banquete en la mesa larga. Algunas han recorrido un largo camino. Por ejemplo Nasly Triantafyllou, que ha venido expresamente de la isla de Rhodos para poder presentar los vigorosos vinos de su finca Emery. Otras desempaquetan sabrosas viandas: una pierna de cordero, pollo en trozos, un pastel de espinacas, golosinas dulces. Conforme aumenta el número de botellas vacías, va subiendo el tono de las conversaciones, y el apetito es enorme y prolongado.

#### Antony, sin ninguna posibilidad

De repente, aparece un pariente de Kallie que es profesor de inglés, pero que podría perfectamente dar clase de música. Saca la guitarra y la armónica, y se lanza. Las mujeres del vino lo acompañan cantando, alegres. Al cabo de un rato, una se levanta y baila un amago de sirtaki, ante lo cual empiezan todos a bailar en corro alrededor de la mesa. Nosotros estamos en medio. Antony aprovecha la ocasión para mirar a Sabine, la fotógrafa, profundamente a los ojos (sin éxito), mientras una griega barroca obliga al visitante masculino a bailar haciendo flexiones de rodilla, para pasárselo después a la sumiller Maria de Atenas, de dulce sonrisa.

De repente, el músico toca los primeros acordes de una conocida canción de despedida. Ha llegado nuestra hora, debemos abandonar Grecia. El avión no espera. Nuestros anfitriones nos abrazan cordialmente, nos besan. Les decimos por última vez «andio», hasta pronto, y lo decimos en serio. ■

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

FOTOS: SABINE JELLASITZ  
(sabine.jellasitz@vinum.info)

La viticultura está en ebullición en todas partes. En la Grecia central, en Macedonia central, al norte y en las islas. Nos hemos ceñido a las bodegas recomendables en la región de Atenas (Ática) y en la península del Pello-

poneso, que se alcanza en escasas dos horas de coche desde Atenas por una autopista nueva. En la mayoría de las fincas vinícolas hablan inglés, aunque se esfuerzan con otros idiomas. Se recomienda solicitar cita previa.

**Domaine Evharis**  
Megara (Ática occidental)  
Tel. +30-(0)2960-903 46  
Tel. +30 (0) 2960 903 46  
o la oficina en Atenas  
Tel. +30 (0) 210 924 69 30  
Mejores vinos: Evharis Estate (blanco), Merlot, Syrah, vinos dulces.

**Gaia Wines**  
Nemea (Peloponeso)  
Tel. +30-(0)210-805 56 42-3  
Mejores vinos: Nemea, Rosado, Assirtiko de Santorini.

**Christos Kokkalis**  
Pyrgos/Elis (Peloponeso)  
Tel. +30-(0)173-600 39 10 y  
+30-(0)26210-540 69  
Mejores vinos: Cuvée Mova, Trilogía (Cab. Sauvignon).

**Domaine Kokotos – Semeli**  
Stamata (Ática oriental)  
Tel. +30-(0)210-621 81 19  
Mejores vinos: Savatiano, Nemea.

**Spyros Lafazanis**  
Nemea (Peloponeso)  
Tel. +30-(0)27460-314 50,  
Oficina de Atenas:  
+30-(0)210-555 55 01  
Mejores vinos: Nemea y la colección Silogia de su segunda marca.

**Roxane Matsa**  
Kantza (Ática oriental)  
Tel. +30-(0)210-665 90 58  
Mejores vinos: Malagousia, Château Matsa.

**Kallie y Antony Papantonis**  
Argos (Peloponeso)  
Tel. +30-(0)27510-236 20  
Mejores vinos: Meden Agan (Agiorgitiko)

**Athanase Parparoussis**  
Patras (Peloponeso)  
Tel. +30-(0)2610-43 86 76  
Mejores vinos: Patras, Nemea, Sideritis (blanco), excelente brandy.

**Domaine Spiropoulos**  
Tripolis (Peloponeso)  
Tel. +30-(0)27960-614 00  
Mejores vinos: Mantinia, Porfyros (cuvée tinta), cava; interesante: es un eco-vinicultor consecuente.

**Domaine Tselepos**  
Rizes Arkadias (Peloponeso)  
Tel. +30-(0)2710-54 44 40  
Mejores vinos: Chardonnay, Traminer (muy bueno), Merlot, Cabernet Sauvignon.

**Domaine Vassiliou**  
Korapi (Ática oriental)  
Tel. +30-(0)210-662 61 46  
Mejores vinos: Savatiano, Mantinia, Erythros (cuvée tinta de Agiorgitiko y Cabernet Sauvignon).

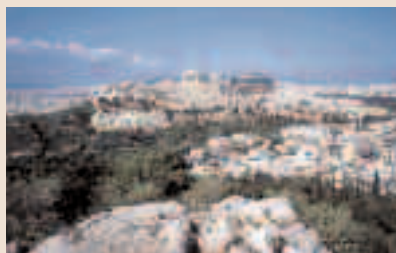
**Otras bodegas interesantes**  
**Antonopoulos Vineyards**, Paralia Patron (Peloponeso)  
**Achaia Clauss**, Patras (Peloponeso)  
**Domaine Gioulis**, Velo Korinthias (Ática occidental)  
**Panos Lantides**, Xirokambos (Peloponeso)  
**Mercouri Estate**, Pyrgos (Peloponeso)  
**Oenophoros**, Egion (Peloponeso)  
**George Palivos**, Nemea (Peloponeso)  
**Georg Papaioannou**, Nemea (Peloponeso)  
**Domaine Skouras**, Argos (Peloponeso)  
**Hermanos Stavropoulos**, Paleochori, Ilias (Peloponeso)  
**Strofilia**, Anavissos (Ática oriental)

Las grandes bodegas conocidas, con representaciones por toda Grecia Tsantali, Kourtaki y Boutari, también presentan vinos con Denominación del Peloponeso (Nemea y Mantinia).



Los griegos son anfitriones joviales.

#### INFORMARSE ANTES



**Organismo Nacional Helénico de turismo en España (Madrid)**

C/ Alberto Aguilera, 17, 1-Izq.  
28015 MADRID Tel. +34 91 548 48 90  
E-mail: turismodegrecia@infonegocio.com

**Embajada de Grecia en Madrid**  
C/ Doctor Arce, 24 - 28002 Madrid

Tel. +34 915644653  
Fax. +34 915644668

#### ● Más información

El Organismo Helénico de Turismo en Madrid ofrece, tras hacer petición telefónica, por correo o e-mail, todo tipo de mapas, folletos de información general por zonas y planos de ciudades.





EL PIAMONTE PARA DESCUBRIDORES

## Monferrato misterioso

*En las colinas entre Alessandria, Turín y la orilla del Po hay castillos de leyenda sobre las lomas, las iglesias construidas hace mil años custodian raros tesoros artísticos, y los pequeños locales ofrecen exquisiteces culinarias.*

«Monferrato era una región pobre», recuerda Laura Raimondo Mazzetti, «y los campesinos no podían permitirse el lujo de tirar nada. Tenían que consumir todos los productos hasta el final». Este no sólo era el caso de los cereales o el arroz, sino también de las uvas. Se prensaban, se fermentaba el zumo, y el resto del orujo se destilaba para hacer *grappa*, combustible del alma para las largas noches de invierno, que en el Piamonte pueden llegar a ser bastante gélidas.

Ya en 1846 surgió el primer aguardiente de orujo en la Antica Distilleria de Altavilla, un pequeño pueblo cercano a Asti. Laura Raimondo Mazzetti, con sus hijos Fabrizio y Alessandro, respectivamente quinta y sexta generación dedicada al ramo de la destilería, está considerada la defensora del auténtico grappa piamontés. A menudo se la puede encontrar junto a sus hijos en las bodegas de la destilería, inundadas de nubes de vapor. Y seguro que está allí en los neblinosos días de octubre y principios de noviembre. Porque es entonces cuando los vinicultores han prensado el mosto y llevan el orujo a la destilería.

Los deliciosos aromas de Barbera, Nebbiolo o Moscato condensados se elevan desde las tuberías de cobre hasta la armadura de madera del tejado. «Ya sólo el olor es algo

muy especial», se entusiasma Laura, «porque un grappa no es un aguardiente de frutas, ni un *aquavit*, y eso se percibe por unos componentes aromáticos adicionales. Es un producto totalmente independiente, que sólo se hace así aquí, en Italia».

La Antica Distilleria di Altavilla, además de los clásicos grappas jóvenes, también destila el orujo de variedades de uva individuales y produce aguardientes de añada madurados en barrica. A Laura Raimondo Mazzetti le gusta guiar a sus visitantes por el pequeño museo que documenta la larga tradición del destilado del grappa en el Piamonte.

### Grappa piamontés

La Antica Distilleria de Altavilla, una de las últimas destilerías tradicionales de Monferrato, es una pieza más del rompecabezas

que compone esta región originariamente. Allí aún hay vides junto a extensos bosques, y a orillas de los meandros del río hay pequeños campos labrados. Su nombre posiblemente provenga de «monte ferace» (monte fértil), o de «mons-fert-atom» (monte que lleva al sol). La zona se extiende por toda una parte del Piamonte, desde las zonas periféricas de Turín, por Alessandria y Tortona hasta Acqui Terme, al sur. Pero uno de los rincones más bellos es su parte septentrional, el Monferrato Casalese, enmarcado por el Po, por las colinas de Turín y las ciudades de Asti y Casale.

Los romanos construyeron cerca de Casale su bastión defensivo Vardacate, para atemorizar a los petulantes galos a uno y otro lado de los Alpes. Más tarde, en tiempos de las grandes migraciones, se asentaron allí los lombardos, dejando como herencia los

Monferrato: castillos y pueblos con vistas grandiosas, rodeadas de hermosas vides.





## El Barbera de Monferrato se sirve tradicionalmente frizzante, con aguja.

nombres de las poblaciones, que terminan todos en «-engo». A comienzos de la Edad Media llegaron a conquistarlo señores aún más ilustres: los sarracenos cruzaron el Po y crearon con Giarole un puerto árabe ¡en plena tierra adentro!

Hacia el cambio de milenio, la corte del príncipe Aleramo convirtió Monferrato en uno de los principados más importantes de Italia; uno de sus hijos, Conrad, fue elegido Rey de Jerusalén durante una de las Cruzadas.

Uno se tropieza con las huellas de esta larga Historia por doquier. No hay monte estratégicamente dominante que no tenga en la cima su correspondiente castillo defensivo, como por ejemplo el castillo Cas-

tell'Alfero o el fabuloso Castello Uviglie en Rosignano, construido en el año 1256. Casi todos son actualmente propiedad particular. Algunos se pueden visitar durante la temporada de verano, unos pocos incluso todo el año, si están reconvertidos en hotel, como el Castello San Giorgio, construido en el siglo X.

### Gallina de Guinea y Barbera

En San Giorgio está integrado uno de los mejores restaurantes de Monferrato: Maurizio Grossi y su mujer, Luisella, se dedican a la cocina piemontesa auténtica, con sus «Agnolotti alla casalesa» (la forma local de los ravioli), su «Petto di faraona farcito al basilico e pinoli» (gallina de Guinea con al-

bahaca y piñones) o su «Lumache alle piemontese» (caracoles en salsa aromática). Desde las elegantes habitaciones y la suite del hotel se puede disfrutar de una vista espléndida sobre las colinas circundantes.

Pero por todo Monferrato uno se topa constantemente con una cocina excelente, también en las *trattorie* o los *agriturismi*. A finales de otoño encontramos en la carta las tan famosas trufas blancas de Monferrato. La pequeña ciudad de Murisengo, junto a Turín, se considera su capital secreta y los cazadores de trufas encuentran los ejemplares más grandes en los robledales de los alrededores.

Y, naturalmente, no podemos olvidar el vino. El Barbera de Monferrato se sirve tradicionalmente *frizzante*, es decir, con aguja; pero desde hace algunos años se elabora cada vez más a la manera de un vino seco, elegante y frutal. Algunos vinos de Barbera, como los de los hermanos Accornero,

los de Bricco Mondalino, La Scamuzza o Vicara, se cuentan entre los mejores del Piemonte. Pero en Monferrato no sólo crece el Barbera: entre los vinos más apreciados de la región están el Grignolino clásico, un tinto agradable de color rojo claro, y el fresquísimo Freisa. El homólogo tinto del blanco Moscato d'Asti es el Malvasia, que vinifican en frizzante en las colinas que rodean Casorzo y Castelnuovo Don Bosco vinicultores como Gianni Vergnano en Cascina Gilli; es un vino ideal para acompañar a los postres y para aperitivo. La Enoteca Regionale del Monferrato en Vignale, instalada entre los viejos muros del castillo, ofrece una buena visión general de la diversidad de vinos de la región.

### Krumiri y Cappuccino

Para terminar, un pequeño desvío hasta Casale, que fue la capital de Monferrato durante siglos. Prueba de su antiguo poderío

son los edificios góticos, renacentistas y barrocos, tan numerosos y soberbios que incluso llegan a hacer olvidar la industria del cemento del Piemonte, que en el siglo XIX eligió Casale como sede central.

El edificio más impresionante es seguramente la Catedral de Sant'Evasio, de estilo románico lombardo y construida en el siglo XII, que custodia en su interior magníficas esculturas y frescos. También merecen una visita la sinagoga barroca del año 1595 (directamente al lado está el Museo Hebreo, también muy interesante) y el imponente Castillo de los Paleologi, a orillas del Po. Con sus instalaciones defensivas, mazmorras y torres, es un excelente ejemplo de la arquitectura defensiva del siglo XV. Entre el castillo y el río, a principios de verano, tiene lugar una de las fiestas más hermosas de Monferrato: está dedicada a san Pedro, patrono de los pescadores de Casale, y culmina con unos fuegos artificiales

que iluminan los muros del castillo, reflejándose en el agua.

Antes de dejar Casale, es imprescindible tomarse un cappuccino en el Caffè Savoia, en la céntrica Piazza Mazzini. Se sirve con un par de *amaretti* o, mejor aún, con *krumiri*, unas galletas dulces inspiradas en la forma del bigote del rey Victor Manuel II, y creadas por el pastelero casalés Domenico Rossi. Esto fue hace 134 años. Pero según comenta el camarero a todo el que le quiera escuchar, es receta original, y son tan buenas como antes, eso es lo que se siguen fabricando en la cercana Bisceguero.

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

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

## VIAJAR Y ALOJARSE EN MONFERRATO

### HOTELES

**Castello di San Giorgio**  
Via Cavalli d'Olivola 3  
I-15020 San Giorgio Monferrato  
Tel. +39-0142-80 62 03  
Fax +39-0142-80 65 05  
info@castellodisangiorgio.it  
www.castellodisangiorgio.it

Para vivir como la Bella Durmiente y su príncipe, en un castillo ante las puertas de la ciudad de Casale. Dispone de restaurante.

**La Quercia Rossa**  
Strada Grazzano 22  
I-14036 Moncalvo  
info@querciarossa.com  
www.querciarossa.com  
Tel. +39-0141-91 75 35  
Fax +39-0141-91 75 35

Situada entre viñedos sobre una de las muchas colinas de Monferrato. Habitaciones confortables con vistas y cocina clásica de la región elaborada por la jefa de cocina Laura Pigone.

### RESTAURANTES

**Tre Colli**  
Piazza del Mercato 5  
I-14025 Montechiaro d'Asti  
Tel. +39-0141-90 10 27  
Restaurante elegante, directamente en la plaza del mercado de Montechiaro d'Asti desde 1898.

### Trattoria del Freisa

Via Mosso 6  
I-14024 Moncucco Torinese  
Tel. +39-011-987 47 65  
Trattoria tradicional, un refugio de la cocina de Monferrato.

### La Pomera

Frazione San Lorenzo 3  
I-15049 Vignale Monferrato  
Tel. +39-0142-93 33 78  
La Pomera se llama este agriturismo por su plantación de manzanos de raras y antiguas variedades. Tiene un museo propio de arte campesino, un restaurante y habitaciones confortables.



Los agnolotti de «La Pomera».



Casale: en el mercado, los aficionados al vino también hacen descubrimientos.



Setas para todos los gustos: Giaminardi en Moncalvo.

### DE COMPRAS

**Enoteca Regionale del Monferrato**  
Palazzo Calori  
Piazza del Popolo 12  
I-15049 Vignale  
Tel. +39-0142-93 31 30  
palazzocalori@libero.it

Prácticamente todo lo que en Monferrato procede de la vid y está embotellado se puede conseguir en las salas abovedadas del Palazzo Callori en Vignale. Y no sólo eso: en el restaurante se puede disfrutar de los platos más apropiados.

**Antica Distilleria del Monferrato**  
Loc. Cittadella 1  
I-15041 Altavilla Monferrato  
Tel. +39-0142-92 61 85  
info@altavilla.com  
www.altavilla.com

No sólo se pueden catar los grappas caseros, sino que además se aprende mucho sobre los últimos 150 años de la destilería.

**Aromi d'Autunno di Giaminardi**  
Via 20 Settembre 15  
I-14036 Moncalvo  
Tel. +39-0144-4 01 65

Gianluigi Giaminardi abre su negocio sólo desde finales de septiembre hasta principios de enero, con trufas y otras setas (frescas o en aceite).



La Abadía de Vezzolano, una joya del románico.

### MONUMENTOS Y PARQUES

#### Castillos y fortificaciones

Los castillos de las colinas de Monferrato definen todo el paisaje. Algunos se pueden visitar durante la temporada de verano, en el marco del proyecto «Castelli Aperti» (castillos abiertos). Merecen una visita: el castillo defensivo de Castell'Alfero, el fabuloso Castello di Cereseto, el Castello San Giorgio con su restaurante, el macizo Castello Camino o el mayestático Castello Gabiano, construido por los Marqueses de Alerami en una situación estratégica cerca del Po. Para más información: [www.castelliaperti.it](http://www.castelliaperti.it)

#### Arte Románico

Los bosques de Monferrato no sólo esconden trufas, sino también algunos extraordinarios tesoros artísticos. Cerca de Castelnuovo Don Bosco, en un verde valle de castaños y vides, se halla una joya artística muy especial: el convento de Vezzolano, del siglo XII, que ha conservado su forma románica hasta la actualidad. En el interior se encuentran frescos policromos románicos y góticos que representan, entre otras cosas, escenas de la vida de Cristo. El convento también es un buen punto de partida para visitar otras iglesias y capillas de Monferrato.

### Parque Natural del Po

El Parco Naturale del Po, a lo largo de todo el curso del río Po en el Piemonte, fue declarado Parque Natural en 1990. Comprende una superficie total de 14.000 hectáreas. La zona más bella, 460 hectáreas de flora y fauna fluvial autóctona, está entre Pontestura, Camino y Morano del Po.

### Parque Natural Sacro Monte di Crea

El Parco Naturale del Sacro Monte di Crea, de 47 hectáreas de extensión, no sólo ofrece bellezas naturales: en el monte sacro, próximo a Casale y Moncalvo, junto a un santuario de la Virgen María, hay 23 capillas escondidas, inspiradas en los Santos Lugares de Jerusalén. Cada una de ellas posee hermosas esculturas y frescos del siglo XVII. El parque y la capilla están abiertos al público. Para más información: Tel. + 39-0141-92 71 20.

### Para más información:

[www.provincia.alessandria.it](http://www.provincia.alessandria.it)  
Web oficial de la Provincia de Alessandria, con datos e información, también sobre productos regionales.  
[www.monferrato.org](http://www.monferrato.org)  
Información sobre Monferrato.  
[www.assenoteche.it/vignale/home.htm](http://www.assenoteche.it/vignale/home.htm)  
Web de la Enoteca Regionale.  
[www.comune.casale-monferrato.al.it](http://www.comune.casale-monferrato.al.it)  
Información y noticias sobre Casale Monferrato.





## CORDERO Y VINO

# Los dioses comen lechazo

*La oveja churra castellana, además de ser el animal más guapo de nuestra cabaña, ofrece un equilibrio entre carne y grasa insuperable.*



Javier Cristóbal Espinosa, maestro asador del restaurante Nazareno, de Roa (Burgos).

Posiblemente el mejor corderito lechal (lechazo) del mundo se cocina en tierras de la vieja Castilla, y posiblemente, también, Javier Cristóbal Espinosa hornee uno de los mejores de Castilla. Su secreto hay que buscarlo en la materia prima, que exige y reclama con meticulosidad entre lo excelente de los ganados castellanos, aunque pague por ello un precio mayor. Es la meseta castellana el hábitat natural de la oveja «churra», que puebla los campos de señas inequívocas, con sus lanas blancas formando guedejas y unas pintas negras muy graciosas en las orejas, rodillas y ojos. Es excelente su lana, y muy buscada su leche, materia prima de sabrosos quesos. Pero, sobre todo, la churra es apreciada por su carne succulenta y fina. Más si procede de sus tiernos lechales, que, cuando se degustan asados en horno de leña, se convierten en experiencia casi mística. El Nazareno, famoso asador de Roa, es quizás

su templo más representativo. Todo en este restaurante gira alrededor del asado, en sus mesas, además de este succulento manjar, se sirve apenas una ensalada para que sirva de acompañamiento. Nada más. En su horno no entrará otra carne que la de los tiernos infantes, «churros» principalmente, y algunos de la raza llamada «castellana», según la época y circunstancia. No queda ahí la cosa, en su comedor se podrá degustar esta maravilla si se reserva mesa con anterioridad, al menos desde el día anterior. Y cuidado, si los comensales se retrasan algo más de lo debido, posiblemente les caiga una amorosa regañina, y con mucho juicio, porque no se debe sobrepasar el punto exacto de cocción del corderito. La receta del maestro asador, Javier Cristóbal, es aparentemente sencilla. La pieza ideal debe pesar unos 5 kilos en canal, ya limpia de entrañas. Se introduce al horno, dividida en cuatro trozos (de ahí la

costumbre de servirlo por cuartos) con la parte del interior hacia arriba untada de manteca de cerdo, y un poco de sal gruesa. Esos son todos los ingredientes que necesita. Así pasará la mayor parte de la estancia en el horno (un par de horas) en una lenta cocción. Algo más de manteca, sal y un poco de agua próxima a la salida (unos treinta minutos), y se le dará la vuelta a cada cuarto para que vaya tomando color. El final se acerca, y el torso humeante, pleno de aromas exquisitos debe presentar un color dorado y una textura crocante. No lo piensen, aunque la ración normal puede ser un cuarto por cada dos personas, tengan otro a buen recaudo, por si acaso.

### Busca el compañero

Y como siempre, nos asalta la duda de qué vino elegir ante una carne tan delicada y tierna. Creo que más de uno apostaría por los vinos recios, estructurados, de mucho color y grado. Así optamos incluir alguno de los tintos con esas características, pero tras la cata quedó claro que al lechazo le van mejor los vinos respetuosos con su complejo entramado de aromas y sabores. Quizás por ello se ha tomado tradicionalmente en aquellas tierras de Castilla, donde su degustación se convierte en liturgia, acompañado del clásico clarete de la Ribera. Resulta curioso que en la lista de vinos que más nos gustaron haya dos extranjeros. Aunque en la mesa comparamos ocho vinos, solo hay espacio para publicar los cinco que mejor se ajustan a las propiedades del asado. Un buen lechazo, debe, ante todo, hacer honor a su nombre, es decir, un animal alimentado únicamente con la leche materna, que nunca haya comido una brizna de hierba. Así, aunque su gusto resultará poderoso, su textura será de gran delicadeza, sus aromas intensos recordarán a la carne en la más pura esencia, incluso se podrá apreciar el toque lácteo de su alimentación, en alianza con los tenues aromas que aportan las ascuas de la leña bien curada. Por ello rechazamos siempre los olores «de lana sucia» típicos de los corderos adultos. Sería un fraude imperdonable y una experiencia desagradablemente imborrable.

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

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



El portugués Vila Santa 2001, del Alentejo, y el Selección 2002 de Félix Callejo serán buenos compañeros de mesa.

## LOS VINOS ADECUADOS PARA EL LECHAZO

Catamos los siguientes vinos para acompañar al lechazo: dos paisanos del cordero de la Ribera del Duero, un champagne, un alentejano y un alemán que trae la sorpresa.

Vino	Cata	Combinación
<b>Aalto PS 2001</b> <b>B. Aalto</b> <b>D.O. Ribera del Duero</b>	Soberbio color amaratado, una gran expresión aromática, notas de madera muy bien integradas, excelente estructura, con poderío en el paso de boca, mucho brío y mucho porvenir	<b>Buena</b> Buena combinación, siempre que el comensal admita el dominio del vino en el paladar. Un choque poderoso, dotado de un abanico de aromas espectacular donde se aprecia los aromas del lechazo y la enorme nariz del vino.
<b>La Sourrise de Reims</b> <b>Cuveé Prestige</b> <b>Henry Abele</b> <b>A.O.C. Champagne</b>	Tenue color rosáceo, aromas de crianza que se verifica con los tonos de reducción y tostados, presencia de cierta fruta, flores secas (violetas). Fino y elegante paso de boca, desarrolla una excelente cremosidad.	<b>Regular</b> No es que sea un encuentro maravilloso pero si no hay más remedio encaja. El espumoso limpia el paladar de grasas y aporta frescor aunque la espuma siempre distorsiona los sabores de la carne. Dan placer cada uno por separado, aunque juntos...
<b>Selección de Viñedos de la Familia 2002</b> <b>Félix Callejo</b> <b>D.O. Ribera del Duero</b>	Muy elegante, quizás apartado del modelo clásico de la Ribera aunque, sin perder la identidad. Destaca su buena estructura, su fino paso de boca, con un tanino pulido y bien trabajado.	<b>Muy buena</b> El lechazo halla un gran aliado en la frescura, juventud y elegancia del vino. Éste cuida los sabores y potencia los deliciosos aromas que aporta la parte tostada, aunque quizás este tinto resulte un poco dominante.
<b>Vila Santa 2001</b> <b>Joao Portugal Ramos</b> <b>Vinho Regional</b> <b>Alentejano</b>	Soberbia combinación de la madera y la fruta. Nariz sugerente, bella expresión de frutos rojos y monte bajo. Es el equilibrio lo que enamora en este vino, porque transmite elegancia y poderío.	<b>Muy buena</b> Encuentro entre finuras. La delicadeza del asado se halla muy bien acompañada por los finos aromas y equilibrados sabores de este alentejano con mayoría de Aragonés en su "coupage", (como curiosamente también se le llama a un clon de Tempranillo en la Ribera)
<b>Duijn 2001</b> <b>Späburgunder</b> <b>Baden</b>	Es un pinot que acaricia, agradable y delicado, con una expresión de frutillos fascinante, (casis y fresa) suave y discretamente intenso, la acidez viva hace que el paladar se inunde de frescor, es bastante largo.	<b>Muy buena</b> ¡Quién lo iba a decir! Dos hijos de regiones, culturas y formas de hacer tan diferentes y se encuentran tan a gusto juntos. Y es que el cordero agradece infinito la frescura, la acidez y los aromas de frutillos rojos del vino, en una alianza tan poco predecible a priori.





# Mª Dolores Cabezudo

«En ciencia estamos algo rezagados»

*Investigadora incansable, es una de las científicas más importantes de España. Apasionada del vino, ha abierto nuevas vías de investigación en un mundo dominado por hombres. Los vinos y viñedos de Castilla-La Mancha son su inmenso laboratorio privilegiado, aunque su curiosidad científica no tiene fronteras.*

«Ser mujer y no morir en el intento» podría resumir la dilatada e intensa vida personal y profesional de Mª Dolores Cabezudo. Desde muy joven ha debido sortear no pocos obstáculos, en un sector dominado, científica y socialmente, por hombres. Una sociedad «sutilmente» machista, aunque muy pragmática, que acabó rendida a la categoría profesional de María Dolores. Trabajó duro para cimentar su labor investigadora y docente, con muchos estímulos, multitud de proyectos y merecidos éxitos. Su trabajo, constante ha quedado plasmado en numerosos estudios de gran repercusión en la viticultura española, artículos científicos publicados en revistas especializadas de renombre, y muchas horas de clase. Ha fomentado la cultura del vino entre universitarios, y enriquecido la cantera con enólogos y técnicos apasionados del vino como ella. Es una de las científicas más sobresalientes de nuestro país. Mujer independiente e inquieta, con una vitalidad contagiosa y un espíritu luchador envidiable.

**¿Científicamente cómo está nuestro país? Contamos con científicos de gran valía que emigran por falta de expectativas.**

Hasta hace poco la ciencia ha estado fragmentándose, creando un compendio de conocimiento muy importante. Este saber coordinado, desde 1988 al 92, ha dado como resultado un auténtico «boom» científico. A

partir de ahí surge otro imperativo: los avances científicos tienen que aportar ganancias. Así, aparecen las multinacionales, empresas e instituciones que invierten y financian la investigación científica. Quizás, a diferencia de países como Estados Unidos, España se ha quedado atrás, con lo que costó estar a la vanguardia en esta materia. Se ha dado un parón grave, por falta de esos apoyos económicos, y los científicos españoles, a pesar de su valía, están rezagados, limitados.

**Por suerte, en materia de vitivinicultura existe una asociación veterana, el Grupo de Investigación Enológica (Gienol), que realiza una tarea científica muy relevante aunque algo desconocida, y a ella pertenece el grupo Oenus/Naturalia que usted dirige y que no cesa de investigar.**

Gienol surgió, hace más de una década, como una inquietud y un interés por el vino de representantes de universidades, del CSIC, de profesionales... Oenus/Naturalia forma parte de Gienol, y actúa desde el Departamento de Química Analítica de la Facultad de Químicas de la Universidad de Castilla-La Mancha. Es un grupo de gran desarrollo analítico que comenzó trabajando en una de las grandes fuentes de riqueza alimentaria de esta comunidad: el vino. Y ahí sigue, aunque estudiamos otros alimentos. Es un mundo apasionante, hemos realizado investigaciones de gran importancia para la mejora no sólo del producto final, sino de todos los factores y procesos que intervienen en su consecución.

**¿Qué trabajos recientes destacaría?**

Ahora tenemos mucho interés en rescatar variedades casi desaparecidas del Medite-

## Mª DOLORES CABEZUDO

Profesora y Doctora en Ciencias Químicas, además de Catedrática en Tecnología de Alimentos en la Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM) y especialista en Enología. Pero en su dilatada andadura profesional, María Dolores Cabezudo Ibañez también destaca por ser directora e investigadora principal de numerosos y relevantes proyectos de I+D internacionales, nacionales y regionales sobre vinos, y por haber sido profesora de investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), ahora excedente. Es una investigadora nata, inquieta, muy activa, creativa e independiente, con un espíritu rebelde que le ha acompañado siempre, desde muy joven, constatando con su tesón y valía profesional que es una de las científicas más importantes de nuestro país. Junto a sus investigaciones, conferencias, colaboraciones en publicaciones especializadas, tutorías de alumnos nacionales y extranjeros, actividades que sigue realizando, tiene «entre manos» la puesta en marcha de la bodega experimental puesta en pie por la Universidad manchega en la Dehesa Galiana de Ciudad Real (ver página 12) para la elaboración de vinos tradicionales de la región y de otros que respondan a criterios innovadores. Un proyecto que le ilusiona ante la posibilidad de seguir explorando con la viña, las uvas y el vino.

Desde la Universidad de Castilla-La Mancha, Mª Dolores Cabezudo trabaja sin descanso en la docencia e investigación sobre los vinos españoles.



*«El uso de las virutas de roble es una realidad que hay que investigar. Es preciso reconocer que las prácticas enológicas cambian. No se trata de estar a favor o en contra, sino de conocer sus ventajas e inconvenientes»*



«Nuestra bodega es el espacio ideal para investigaciones científico-técnicas de índole muy diversa», afirma la Doctora Cabezudo.

rráneo. Hemos descubierto nueve, que están identificadas, pero por el momento no tenemos sus denominaciones. Hay blancas y tintas, incluso hemos realizado algunas elaboraciones, pero es una tarea a largo plazo pues hay que sacarlas adelante y sus rendimientos son muy bajos. Otro estudio está dedicado a la adicción de virutas de roble al vino.

Parece un estudio arriesgado, al menos polémico, pues se enfrenta de lleno con el sistema tradicional de crianza y envejecimiento del vino que se realiza en los grandes países productores.

El problema es que no se quiere hablar de ello, pero el uso de las virutas es una realidad. Es preciso reconocer que los planteamientos, y las prácticas enológicas cambian. La Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) aprobó la incorporación al Código Internacional de Prácticas y Tratamientos Enológicos, a demanda de los llamados nuevos países productores, el empleo de estas virutas. De acuerdo que no es una decisión vinculante, son recomendaciones, pero es obvio que hay que investigar. No se trata de estar a favor o en contra sin más.

**¿Y cuáles son los resultados obtenidos en este estudio?**

Cuando un vino entra en la fase de envejecimiento tradicional hay cuatro factores que le influyen: la calidad de la madera, la relación superficie/volumen, la porosidad de la barrica y el tiempo. Con las virutas esto se altera notablemente. La calidad se busca seleccionando entre la gran diversidad y tipos de virutas que existen y se eligen las que se adapten mejor al efecto que se quiere conseguir; la relación cantidad/volumen se puede alternar; el tiempo de contacto es más rápido pero también se debe controlar, lo único que falta es la porosidad, que se tendría que crear. Se logran vinos en mucho menos tiempo y con menos costes. Una barrica puede alcanzar un precio de 400 a 500 euros, por ejemplo, mientras que las virutas cuestan unos 6 euros por kilogramo. Lo que está claro es que el precio de estos vinos tiene que ser más bajo y deben, en su etiquetado, informar de las características de su elaboración para evitar el fraude, la competencia desleal y para que el consumidor no sea engañado con una crianza inexistente.

**Otro de sus retos fue rescatar la variedad Moscatel de grano menudo cuando casi estaba en el olvido en Castilla-La Mancha.**

Esta variedad es muy interesante, es una de las más aromáticas que existen, y su carácter afrutado resulta casi increíble. La inves-

tigüé mucho y viajé a Málaga para conocerla en profundidad. Por suerte encontramos en Cuenca, en Casas de Haro, un reducto privilegiado donde todavía existía alguna plantación, y trabajamos para lograr vinos blancos secos elaborados a partir de esta uva como una alternativa de futuro para la región. Investigación de la que se hicieron eco viticultores, empresarios y cooperativas de la zona, sobre todo en la actual D.O. Ribera del Júcar.

**Usted también es una defensora e investigadora de la variedad Airén, una uva muy criticada por su falta de personalidad, algo neutra e inexpressiva.**

Es una variedad que se adapta muy bien, pero para sacar partido de ella hay que elegir su momento óptimo de vendimia y elaborarla con esmero. Con una buena técnica puede revelar matices sorprendentemente afrutados. Así se consiguen unos vinos muy razonables que pueden codearse con muchos vinos extranjeros de gama media/alta. **Ahora dedica buena parte de su tiempo al proyecto de la bodega que la Universidad acaba de «estrenar» en la Dehesa Galiana de Ciudad Real.**

En una bodega muy particular, no se parece a ninguna otra de las que existen. Está en pleno funcionamiento. Hemos hecho coincidir su operatividad con el comienzo del curso universitario para que los alumnos pudieran aprovecharse de esta ventaja y llevar la teoría a la práctica. El objetivo es la elaboración anual de vinos blancos, rosados y tintos, con la posibilidad de elaborar espumosos en un futuro, partiendo para ello de uva de la propia finca (cuando estén adecuadamente desarrolladas las viñas), de uvas de viñas de la zona o de otras regiones o países que interese adquirir en un momento determinado. Reúne las condiciones idelaeas para investigaciones científico-técnicas de índole muy diversa. ■

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

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

**RIEDEL**  
THE WINE GLASS COMPANY



IMPORTADO POR:



TEL.: 938 904 353

E-MAIL: EUROSELECCIO@EUROSELECCIO.COM

WWW.EUROSELECCIO.COM





Consultoría, desarrollo web y marketing online desde 1997.

Tlf: 91 636 22 00 | <http://www.emred.com> | [mkt@emred.com](mailto:mkt@emred.com)  
c/ Puerto de los Leones 1, Oficina 113, 28220 Majadahonda, Madrid.

# Pasión por el vino.



## Hay más de 800 millones de razones para seducir.

Porque internet es un mundo global en el que más de 800 millones de usuarios buscan información todos los días.

Aproveche este medio para crear estrategias de negocio con su canal y sus consumidores. Con FMRFD su web transmitirá la misma calidad excepcional que sus vinos.

Consúltenos en <http://www.emred.com>

# Guía

## NUESTRA ELECCIÓN

Encontrará el lector una gran cata de lo mejor que hemos encontrado en la Ribera del Duero, Denominación de Origen que ha sufrido en la última década muchos cambios, con inversores que se incorporan al sueño de triunfar en un panorama vinícola altamente competitivo. Hemos indagado también en los champagnes vendidos en el mercado español, donde encontramos una representación de lo mejor del espumoso francés. Por último, catamos lo mejor de Barolo, de la añada 2000, vinos generalmente más maduros que los del año anterior.



### Único

**18,5** Vega Sicilia Único 1994  
Una de las añadas excelentes de esta mítica bodega, lo que en verdad da un mayor sentido a su adjetivo de «único». Todo en este vino convive en perfecta armonía. Sin abandonar su elegante clasicismo vira a tonos más modernos, su color, su fruta y su tanino ofrecen la expresión más poderosa de los últimos tiempos. Y como siempre, una estructura capaz de resistir casi eternamente el paso del tiempo.

### Cautivador

**17,5** Krug Grande Cuvée Brut  
En el mercado español de los champagnes, el Krug es una referencia de señorío, de calidad sostenida, de prestigio. Este Grande Cuvée, de radiante color amarillo pajizo, muy vivo, cautiva desde el primer instante, gracias a sus delicadas y abundantes notas de crianza con sus lías: trufa, champiñón, corteza de pan, fundido todo en una soberbia acidez. Una conspiración para el disfrute.

### La expresividad

**17** Finca Garbet 2001  
Finca Garbet es un proyecto de José Luis Pérez y su equipo, destinado a expresar el carácter de terruño. Gracias a un magnífico trabajo de viña y una acertada madurez con buena polimerización, se ha conseguido un vino muy expresivo, con fruta negra en licor, balsámicos y humo. Perfecta integración del alcohol, tanino fundente, y un agradable final tostado de la madera.

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/es/catas\\_avanzada.jsp](http://www.vinum.info/es/catas_avanzada.jsp)

#### PUNTUACIÓN:

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

#### PRECIOS:

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



# Ribera del Duero



## EL «TUFO» COMO VIRTUD

Representación casi al completo de lo mejor de la Ribera del Duero. Muchos cambios, e inversores que se incorporan al sueño de triunfar en un panorama vinícola altamente competitivo. Apuesta que, tras estas catas, nosotros confirmamos. Hay una pequeña anécdota que Thomas Vaterlaus, catador de la edición Suiza de Vinum, trajo a discusión sobre la mesa. Se refería a los conocidos «tufos». Nuestro conocimiento de los vinos de la Ribera nos dice que al cabo de un rato de abierta la botella, el tufo termina desapareciendo. Pero nuestro colega no se refería a esto, sino a vinos con crianza. Él se preguntaba por qué los vinos de algunos elaboradores nuevos eran inmaculados, sin tufos que perturbasen la paleta aromática, y en otros sí aparecía. Finalmente, se tomó la determinación de calificarlo como virtud, dejando la polémica para un posterior estudio.

La cata fue realizada por Bartolomé Sánchez, Javier Pulido y Thomas Vaterlaus.

**14**  
**Federico Paternina**  
**Marqués de Valparaiso Crianza 1999**  
Granate con pinceladas teja. Evolución favorable que se nutre de aromas animales y de hongos. Paso de boca suave, equilibrado y fresco. 2004 a 2006.

**14**  
**Hermanos Pérez Pascuas**  
**Viña Pedrosa Crianza 2001**  
Notas de coco que se funden con la fruta en sazón, cacao y especias. Boca golosa, paso homogéneo con leve tanino. Largo. 2004 a 2006.

**14**  
**Viña Buena**  
**Fuero Real 2002**  
Frutosidad y recuerdos de hollejo, canela. Suave, carnoso con paso de boca fácil. 2004 a 2005.

**14**  
**Virgen de las Viñas**  
**Viña Hijosa 4 meses 2001**  
Fruta fresca con un punto de regaliz, especias y toques de pedernal en armonía. Goloso, suave, de grato final amargoso. 2004 a 2005.

**14,5**  
**Adrada Ecológica**  
**Kirios de Adrada 2001**  
Fruta madura con un punto de evolución noble, notas vegetales. Goloso, con cuerpo y alegre paso de boca. Final ligeramente secante. 2004 a 2006.

**14,5**  
**Balbás**  
**Ardal Crianza 2001**  
Tostados, fruta en sazón en buena armonía con notas balsámicas que perfuman la copa. Envolvente, frutoso y de tanino maduro. 2004 a 2006.

**14,5**  
**Balbás**  
**Balbás Crianza 2001**  
Notas lácteas y de higos, con un fondo de vainilla. Carnoso, con golosidad agradable y final amargoso agradable. 2004 a 2006.

**14,5**  
**Bodegas y Viñedos Las Pinzas**  
**Valdecuriel Crianza 2001**  
Influye el carácter del roble americano, buen equilibrio y recuerdos de cacao, tabaco y ciruela pasa. Sedoso, amable y de fácil paso. 2004 a 2006.

**14,5**  
**Cocope, S.C.**  
**Pinna Fidelis Roble 2002**  
Dominio de los tostados que tratan de imponerse a la fruta. En boca se confirma, goloso, estructurado, con peso de fruta marcado en el paladar. 2004 a 2006.

**14,5**  
**Fuenterarro**  
**Fuenterarro Roble 2002**  
Aromas de fruta silvestre (zarzamora), monte bajo y espliego, pequeño toque vegetal. En boca tiene fuerza tánica, buena extracción y frescura. Bien armonizado con la madera. 2004 a 2005.

**14,5**  
**Montevannos**  
**Monte-Vannos Crianza 2000**  
Zarzamora, pimienta negra, aldehidos nobles con un paso de boca glicérico, equilibrado y bien desarrollado. 2004 a 2006.

**14,5**  
**Ntra. Sra. del Río**  
**Viña Cabrejas Crianza 2000**  
Dominan las notas de coco y fruta pasa, buqué en formación con buenas perspectivas. Suave, equilibrado y armónico. Fácil de beber. 2004 a 2006.

**14,5**  
**Osborne selección, S.A.**  
**Señorío del Cid Crianza 2000**  
Sabroso, fruta en sazón y pimienta, con un paso de boca estructurado, carnoso, glicérico, y un tanino maduro y fundente. 2004 a 2006.

**14,5**  
**Peñafiel**  
**Barón de Filar Reserva 1999**  
Fondo de hidrocarburos, comienzo del desarrollo de las notas terciarias, notas de especias negras. Sabroso, con cuerpo, extendido en su paso, y de acento ácido. 2004 a 2006.

**14,5**  
**Señorío de Castilla**  
**Corona de Castilla Estilo 2002**  
Gusta la nobleza de fruta que se perfila entre la mora y las frambuesas, notas de paloluz, humo. Goloso, equilibrado y de fácil beber. 2004 a 2006.



Chafandin 2001: estilo personal.

**14,5**  
**Señorío de Nava**  
**Señorío de Nava Crianza 2000**  
Regaliz, fruta en licor y tostados. Hay un buen trabajo de maceración que se aprecia en el paso de boca, frutoso, glicérico aunque algo inestable. 2004 a 2006.

**14,5**  
**Torrecochos**  
**Torrederos Crianza 2001**  
Algo tímido, le cuesta abrirse. Sin embargo en boca tiene estructura, carnosidad y buenas hechuras. Bien hecho. 2004 a 2006.

**14,5**  
**Valpincia**  
**Gloria Mayor Reserva 2000**  
Aroma inicial confuso provocado por las maderas, fruta negra en sazón, sándalo y vainilla. En boca se aprecia la estructura y una jugosidad frutal de calidad. 2004 a 2005.

**14,5**  
**Viñedos y Bodegas Aster**  
**Áster Reserva 2001**  
Maderas que no acompañan demasiado, fruta madura con notas poderosas de reducción. En boca se tiende a la suavidad, sin perder estructura, goloso y con final complejo. 2004 a 2006.

**14,5**  
**Virgen de las Viñas**  
**Viña Hijosa Crianza 2001**  
Sobresale el roble, que aún falta por ensamblar. Principio de evolución positiva con recuerdos de fruta en sazón. Equilibrado, buen paso, y tanino vivo. 2004 a 2006.

**15**  
**Alberto y Benito**  
**Gondomar del Reino Reserva 1999**  
Está dentro de los nuevos criterios de la Ribera, con expresión clara de la fruta, notas tostadas del roble y un paso de boca menos cargado de matices y más fácil de beber. Buena decisión. 2004 a 2006.

**15**  
**Arrocal**  
**Arrocal Roble 2003**  
Frutoso, maduro con la crianza en madera inapreciable, excepto por su toque especiado sutil. Jugoso, glicérico, con peso de fruta y perfecto recorrido. 2004 a 2006.

**15**  
**B. y V. Monteabellón**  
**Monteabellón Crianza 2001**  
Golpe de sulfídrico, buena señal. Fruta en confitura con recuerdos de buen roble, ahumados elegantes. Carnoso, todavía por desarrollar y pulir el tanino. Final complejo. 2004 a 2007.

**15**  
**B. y V. Valtravieso**  
**V.T. de Valtravieso 2002**  
Un principio dominado por la madera nueva de calidad, frutuosidad en su punto óptimo, notas minerales. Goloso, tanino vigoroso algo secante. Se redondeará en botella. 2004 a 2006.

**15**  
**Bodega Coop. Ntra. Sra. de los Olmos**  
**Valdecuadrón 2002**  
Franqueza aromática de fruta roja en sazón, muy expresivo y con toques balsámicos. En boca es pura jugosidad y carácter varietal que desemboca en finos amargos. 2004 a 2006.

**15**  
**Bodegas y Viñedos Monte Aixa**  
**Monte Aixa Crianza 2000**  
Gama animal que identifica su buena reducción. Equilibrado, armónico, con tanino sedoso y gustoso buqué final. 2004 a 2006.

**15**  
**Briego**  
**Briego Tiempo 2002**  
Bébase en copa amplia donde desarrollar su riqueza aromática. Abanico de recuerdos a cuero usado, almizcle, sotobosque, higos. Goloso, con un inicio fantástico; su leve tanino secante necesita botella para integrarse. 2004 a 2008.

**15**  
**Cillar de Silos,**  
**Cillar de Silos Crianza 2001**  
Rebosa juventud y plenitud frutal, la madera es muy respetuosa. Golosidad-acidez equilibradas, tanino firme que funde con longitud. 2004 a

2007.  
**15**  
**Dehesa de los Canónigos**  
**Dehesa de los Canónigos Solideo Crianza 2001**  
Estilo conservador, de agradable buqué con notas de trufa, cuero viejo y puntas balsámicas. Golosidad al límite, con cuerpo y sabroso. 2004 a 2006.

**15**  
**Explotaciones Valduero**  
**Valduero Crianza 1999**  
Notas finas de tabaco, higos y cacao que redondean su rico buqué. Suave en su paso de boca, equilibrado, con final aromático. 2004 a 2006.

**15**  
**Fuentespina, S.L.**  
**Fuentespina Crianza 2000**  
Poderosa reducción que recuerda el guiso de caza, la fruta pasa (higos), incienso, formando un delicado buqué. Equilibrado, de buen paso, rico en matices, con un final largo. 2004 a 2006.

**15**  
**Fuentespina, S.L.**  
**Fuentespina Reserva Especial 1998**  
Tostados que enmascaran la personalidad de la fruta, óptima maduración, notas de falsa pimienta, clavo. Evolucionará a mejor. Con cuerpo, sabroso, amplio en su paso, de final amargoso. 2004 a 2007.

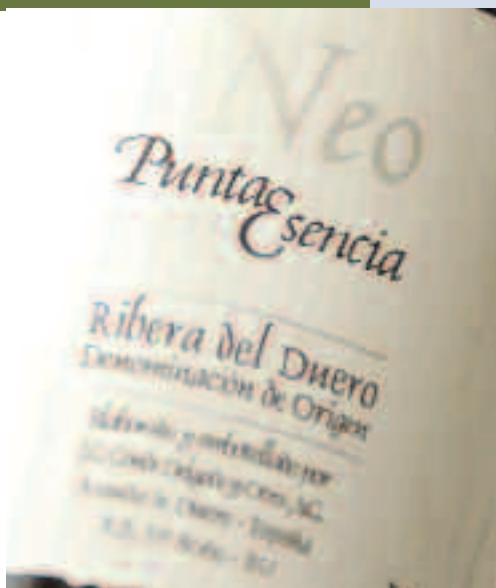
**15**  
**García Aranda**  
**Señorío de los Baldíos Crianza 2000**  
Un vino del que se disfruta, por el momento, mejores aromas en nariz que en boca. Su tanino levemente secante distorsiona una frutuosidad radiante, notas de pastelería y café. Habrá que esperar. 2004 a 2006.

**15**  
**Hijos de Antonio Polo**  
**Pagos de Peñafiel Crianza 2000**  
Tímido en la copa, aunque presagia buena materia prima. En boca se expresa mejor, carnoso, envolvente y con óptimos atributos. 2004 a 2006.

**15**  
**Imperiales**  
**Abadía de San Quirce «Finca Helena» 2001**  
Algo tímido, ciruela pasa, cacao, muy maduro, casi al límite. En boca se aprecia buen equilibrio, carnosidad que estimula el paladar, envolvente. Bien hecho. 2004 a 2007.

**15**  
**Ismael Arroyo**  
**Valsotillo Crianza 2001**  
Maduración al límite, notas de fresón almibarado, maderas bien trabajadas, especias. Mejor en





Neo Punta Esencia 2001: desarrollo magnífico.

boca, bien conjuntado. 2004 a 2006.

15

**Legaris**

**Legaris Crianza 2001**

Perfil de Tempranillo muy claro, expresivo y conservador. Maderas que se ciñen al perfil clásico-moderno. En boca resulta equilibrado, fresco y bien construido. 2004 a 2007.

15

**López Cristóbal**

**López Cristóbal Crianza 2001**

Rojo granate intenso. Poderoso en aromas que pronuncia el alcohol todavía por ensamblar, buenas maderas y frutuosidad. En boca tiene cuerpo, amabilidad tánica y expresión. 2004 a 2006.

15

**Lleiroso**

**Lleiroso 2002**

Carácter balsámico con recuerdos de fruta fresca. Sabroso, jugoso, con un final de madera nueva. Un tostado adecuado respeta el final de boca sin entorpecer la fruta. 2004 a 2005.

15

**Montegaredo**

**Montegaredo Roble 6 meses 2003**

Fruta joven sobre fondo animal de reducción, zarzamora-regaliz y cacao. Glicérico, con buena expresión frutal. 2004 a 2006.

15

**Ntra. Sra. del Río**

**Viña Cabrejas 2001**

Perfil acertado que aún a un buen trabajo de campo con bodega, fruta madura que respeta la crianza en roble. Lo mejor su paso de boca, equilibrado, suave y uniforme. 2004 a 2006.

15

**Pagos del Rey**

**Pagos del Rey Crianza 2002**

Sobresalen las notas de coco, aunque no distorsionan demasiado, mermelada de frutos rojos y humo. Sabroso y estructurado. 2004 a 2006.

15

**Parxet**

**Tionio Crianza 2000**

Vino que mejora cada año, se apuesta por la finura sin perder el estilo. Notas de fresón y especias, maderas aromáticas en consonancia. Sabroso, envolvente, con el tanino granuloso y bien formado. Largo. 2004 a 2007.

15

**Robeal**

**La Capilla Crianza 2001**

Abundante frutuosidad, madura, casi al límite. Tiene finura. En boca se deja gozar, armónico, de tanino granuloso fundente y amable. Agradable final a grosellas. 2004 a 2007.

15

**Torres de Anguix**

**D'Anguix 2001**

Tostados evidentes que se funden con los recuerdos de mermelada de fresón, notas de cuero y clavo. Intenso. Carnoso y envolvente, con riqueza tánica de calidad. Final largo. 2004 a 2007.

15

**Torres de Anguix**

**Torres de Anguix Crianza «A» 2001**

Carácter balsámico y especiado, también aparecen frutillos del bosque maduros. Aunque le falta ensamblaje, se adivina buen futuro. 2004 a 2007.

15

**Valdubón**

**Valdubón Reserva 2000**

Aromas complejos bien ensamblados con recuerdos de higos, maderas aromáticas (caja de puros), almizcle y clavo. En boca es carnoso, con cuerpo y redondez. 2004 a 2006.

15

**Valsardo de Peñafiel**

**Valdeyuso 2000**

Aparece un fondo de monte bajo muy delicado, mentolados que aumentan la intriga varietal. Jugoso, delicado en su paso, suave y final aromático que recuerda el terruño. 2004 a 2006.

15

**Vice John**

**Tamaral Crianza 2001**

Lucha entre la fruta y la madera de rasgos americanos, notas de polvo y regaliz. Gusta su paso de boca, armado y con buenas hechuras, tanino incipiente y bien desarrollado. 2004 a 2006.

15

**Viñedos y Bodegas la Cepa Alta**

**Laveguilla Crianza 1999**

Aromas de roble sofisticado que imprime un carácter diferente, fresas en sazón y humo. Su buena acidez le resta cuerpo, aunque lo tiene, suave y equilibrado. 2004 a 2006.

15,5

**Agricultura y Bodega Renacimiento de Olivares**

**Rento 2001**

Fruta en licor (guindas), tostados elegantes con la madera por ensamblar. Tiene el tanino ligeramente seco, con cuerpo, envolvente y de final frutoso. 2004 a 2007.

15,5

**Arzuaga Navarro**

**Arzuaga Gran Reserva 1996**

Mucha reducción. Lleno de nobles aromas a caza, tabaco machacado, pimienta asada. Muy potente. En boca gusta por su equilibrio, por su apuesta decidida por la elegancia, y su riqueza de matices. Suave y amplio. 2004 a 2007.

15,5

**Bodega y Viñedos Martín Berdugo**

**Martín Berdugo Crianza 2001**

Terciarios desarrollados, notas de higos, tabaco de pipa en armonía. Complejo. Suave en el paladar, equilibrado, envolvente y de agradables aromas finales, fruto de su buena reducción en botella. 2004 a 2007.

15,5

**Casado Alvides**

**Alvides Crianza 2001**

Maduración al límite, ciruela madura, tabaco y ápices minerales. Se nota que procede de un buen suelo. Armado, tanino firme y recuerdos tostados-frutales en el final de boca. 2004 a 2007.

15,5

**Cocope, S.C.**

**Pinna Fidelis Vendimia Seleccionada 2002**

En un momento difícil, de los que se aventuran muy prometedores. Fruta concentrada tipo grosella, maderas aromáticas y notas terciarias. En boca muestra volumen sin perder firmeza; está entero gracias a su trabajo de maceración. Buen futuro. 2004 a 2006.

15,5

**Dehesa de los Canónigos**

**Dehesa de los Canónigos Solideo Reserva 2000**

Sulfidrico que pronto desaparece. Sin evolución. Frutas negras con tonos de cacao, pimienta negra y principio de desarrollo de las notas terciarias. Suave en su paso, equilibrado, tanino de grano fino que funde con gran riqueza de matices. 2004 a 2007.

**El Sabor de Toro en su Copa**

FINCA SOBRENO SELECCION ESPECIAL 1999

"Se trata de un vino pleno, de aromas color plumero. En la boca, recuerdos de roble nuevo. Su sabor es robusto, más melancólico, con abundancia de alcohol, cuerpo y potencia. Es un tinto español bien equilibrado, altamente concentrado y vivo, que se debería conservar a lo largo de los próximos 7 a 8 años."

90/100 Hubert Parker

**SOBRENO**

Finca Sobreno, C/ de Naval 122, 41121 La Alfranca, Sevilla. T: 954 99 34 17 Fax: 954 99 66 34 18. Apdo 12 • 41001 Torre + Zamora + España. Email: info@sobreno.com

Descubra nuevas sensaciones.

No sólo se vive de recuerdos.

Abadía de SAN QUIRCE

FINCA MONASTERIO CUNCHA 2004

**BARON DE LEY**

www.barondeley.com

Coto de Hayas

**COTO de HAYAS**

MONESTERIO MANANTERAS, S.A. Calle de Magallán, 10 • 48221 Pineda de Chaves • ESPAÑA. Teléfono: 945 40 00 00 Fax: 945 40 00 00 www.bodega.com.es





Pesquera Janus 1994: un año excelente.

15,5

**Emilio Moro**

**Emilio Moro 2001**

Apenas se aprecia evolución de color. Maderas elegantes que se combinan hábilmente con la expresión frutal. Sabroso, con cuerpo, golosidad que disimula su tanino acertado. 2004 a 2007.

15,5

**Explotaciones Valduero**

**Valduero Premiun Reserva «6 años» 1996**

Menos potencia que su hermano de 12 años, sin embargo en boca tiene más fruta y cuerpo, con un tanino vivo, todavía por fundirse. 2004 a 2007.

15,5

**Grandes Bodegas**

**Marqués de Velilla Reserva 1999**

Fruta evolucionada, notas animales y complejas de monte bajo y almizcle que se imponen. Suave, fresco, de buen paso y agradable final. 2004 a 2007.

15,5

**Grandes Bodegas**

**Monte Villalobón 2000**

Evolución notable, pero que necesita tiempo y paciencia para construirse. Notas evidentes de monte bajo, trufa y notas mentoladas de regaliz. En boca muestra su buen hacer, fresco, suave al paladar, con un final largo. 2004 a 2007.

15,5

**Grupo Yllera**

**Bracamonte Reserva 1999**

Muy buenas maderas que rompen con lo habitual, mejor carácter de la fruta, notas de incienso y caja de puros. Estructurado, peso de fruta, con vigor tánico y final largo. 2004 a 2007.

15,5

**Hnos. Espinosa Rivera, C.B.**

**Hesvera Cosecha Limitada 2001**

Concentración a frutas negras con puntas de guindas en licor y cacao, la madera resulta algo desaliñada. En boca es sabroso, envolvente y con un final dominado por los tostados y aromas especiados. Abrá que esperar. 2004 a 2006.

15,5

**Hornillos Ballesteros**

**Mibal Selección 2002**

Regaliz, tostados, mermelada de arándanos que llenan de frutalidad la copa. Jugoso, de acento balsámico, amargo, ligeramente distorsionado, con granulosidad y fruta en armonía. 2004 a 2007.

15,5

**La Asunción de nuestra Señora**

**Abadía de San Pedro Crianza 2001**

Buen sentido del equilibrio fruta-madera, desarrolla perfectamente la frutalidad. En boca resulta suave, sedoso y bien desarrollado. 2004 a 2007.

15,5

**López Cristóbal**

**Bagús Vendimia Seleccionada 2001**

Destaca la jovialidad de la fruta, madera en segundo término. Notas de zarzamora, regaliz y ligero fondo de monte bajo. Sabroso, muy fresco y expresivo, con un volumen correcto. 2004 a 2008.

15,5

**Montevannos**

**Monte-Vannos Reserva 2000**

Balsámicos que recuerdan el eucalipto, fruto de su buena madera, notas de fruta en licor y fondo empireumático. Musculoso, con vigor tánico por pulir, buena jugosidad y calidad. 2004 a 2008.

15,5

**Protos**

**Protos Especial 2001**

Es necesaria una previa aireación. Potente en aromas, frutalidad clara y con expresión. Madera fina y limpia. Con cuerpo, estructura y volumen. Se añora algo de frescura. 2004 a 2007.

15,5

**Resalte de Peñafiel**

**Resalte Crianza 2001**

Crece por momentos. Hay un magnífico trabajo de maderas que desarrollan mejor el fruto. Sin embargo, en boca se muestra más fresco, sabroso y con espléndido final complejo. 2004 a 2007.

15,5

**Robeal**

**La Capilla Selección 2002**

Fruta marcada, tanto en nariz como en el final de boca. Finas notas de roble nuevo con un toque vegetal. En boca resulta fresco, bien desarrollado, de tancidad vigorosa, algo acentuada, que necesita pulirse. 2004 a 2007.

15,5

**Rodero**

**Carmelo Rodero Crianza 2000**

Maceración que confirma la buena calidad de la uva, expresiva y con carácter. Maderas que acompañan en su justa medida. Carnoso, principio de reducción positiva, integrado y con equilibrio gustativo. 2004 a 2007.

15,5

**Santa Eulalia**

**Conde de Siruela 2001**

Cerrado, notas de madera y tiza, grosella en mermelada, tostados punzantes. Conjunto todavía por homogeneizarse. Goloso, envolvente, llena la boca con un final amargoso que equilibra con la glicerina. 2004 a 2007.

15,5

**Tarsus**

**Tarsus 1999**

Madurez que no defrauda. Está mejorado con respecto a otros años. Muy franco, notas de grosella en sazón, tiza, sobre fondo de madera. Tiene buenos atributos en su paso, tostados que se aprecian en el final de boca. 2004 a 2008.

15,5

**Urdiales**

**Valdecampaña Roble 2002**

Fresco, tanto en nariz como en boca. Aquí, muestra su potencia, jugosidad y carácter. Amable, de ricos aromas frutales y tanino de grano fino. Envolvente y comedido. 2004 a 2007.

15,5

**Valdeviñas**

**Mirat Crianza 2001**

Dominan las notas lácteas de yogur de fresa, toques balsámicos de la madera, humo en armonía. Sabroso, con cuerpo y estructura, golosidad que no distorsiona el conjunto y ensambla bien los amargos. 2004 a 2006.

15,5

**Valpincia**

**Pagos de Valcerracín Vendimia Selec. Crianza 2001**

Aromas de fruta negra (arándanos) y especias, fundidos, inicio de las notas de reducción. Goloso, con cuerpo, buena acidez y recorrido amable que se funde en las papilas. 2004 a 2005.

15,5

**Viña Arnáiz**

**Viña Arnáiz Reserva 1998**

Reducción acusada típica del buen Tempranillo, recuerdos de caza, cuero usado, sotobosque, fruta pasa. En boca muestra su lado más delicado, suave al paladar y con abundantes recuerdos finales. 2004 a 2007.

TRADICIÓN



VANGUARDIA



BODEGAS PIQUERAS

P.I. Muñón-Zapateros, 11

Tel.: 967 34 14 82 Fax: 967 34 54 80

P.O. Box 84 - 02640 ALMANSA (Albacete-Spain)

www.bodegaspiqueras.es

e-mail: bodpiqueras@almanza.org





Vega Sicilia Único 1994: único, en verdad.

16

**Pago de Carraovejas**

**Pago de Carraovejas Crianza 2002**

Mezcla entre la madurez frutal y los tonos mentolados, bien conjuntado y pleno. Envoltente, con cuerpo y profusión de sabores múltiples. Aunque le falta botella, apunta alto. 2004 a 2009.

16

**Parxet**

**Austúm 2002**

Despertar espléndido que comienza con la fruta y la limpieza de sus componentes. Madera prudente, especias blancas y un punto mineral. Carnoso, glicérico, desarrollo jugoso de su buen tanino, y frescura que estimula el paladar. 2004 a 2008.

16

**Peñalba López**

**Torremilanos Crianza 2001**

Cambio sustancial. Maderas bien seleccionadas que se funden con la fruta, fresca, madura y original. Magnífica boca, granillo fino que construye el paladar. Buen diseño. 2004 a 2008.

16

**Resalte de Peñafiel**

**Resalte Reserva 2000**

Poca evolución de color. Notas de cedro, humo, fruta en sazón. Tostados que funden en el conjunto. Elegante y atractivo en su paso por boca, jugoso, armónico y estructurado. 2004 a 2008.

16

**Rodero**

**Carmelo Rodero Gran Reserva 1996**

Expresión frutal atípica. La madera impone su buen carácter. Notas de menta, cuero, cedro. Paso de boca estructurado, tanino bien trabajado y suave, envoltente y sutil. Final que recuerda al humo y las trufas. 2004 a 2007.

16

**Teodoro Alonso Portugal**

**El Marqués Crianza 2001**

Perfume fresco y claramente moderno, domina el balsámico, terroso-especiado. Bien conjuntado y diferente. En boca tiene su lado más carnoso y envolvente, resultando muy frutal. 2004 a 2008.

16

**Vice John**

**Blasón de Romera Crianza 2001**

Aromas que huyen de la golosidad, con buen desarrollo, fruta negra madura, maderas bien trabajadas, especias frescas. Lo mejor, su equilibrio en boca gracias a su frescor. 2004 a 2007.

16

**Vinos Santos Arranz**

**Lágrima Negra Reserva 1999**

Comprometido, un momento clave en el que desarrolla plenitud de aromas terciarios: animal, trufa, pólvora, recuerdos de higos. Gusta su proclividad golosa, entrada fresca que acentúa el vigor tánico con un final todavía por desarrollar. 2004 a 2007.

16

**Viña Solorca**

**Viña Solorca Crianza 2001**

Comienza a desarrollar una bonita reducción llena de recuerdos animales, clavo y trufa, que se manifiestan también en el final de boca. Su paso es goloso, con tanino poderoso de fácil recuperación y final gustativo por desarrollar. Buen futuro. 2004 a 2007.

16

**Viñedos y Bodegas Ribón**

**Ribón Crianza 2001**

Roza la sobremaduración, motivo por el que se acentúan las notas de cacao, ciruela pasa, y tostados de madera elegantes. Parece que hay un toque de Cabernet acertado. Suave y con cuerpo. 2004 a 2007.

16

**Vizcarra Ramos**

**Vizcarra Torralvo 2001**

Elección de las maderas muy acorde para una uva bien madura. En boca se agradece la frescura tánica del roble, el granillo fundente tan estimulante y un magnífico equilibrio dulzor-acidez. Buena integración del conjunto. 2004 a 2008.

16,5

**Balbás**

**Alitus Reserva 1995**

Asimila muy bien el paso del tiempo, incluso mejora notablemente. Es lo mejor de la bodega, sin duda se apuesta por un vino más hecho, elegante y un buen fundido fruta-madera. En boca es donde mejor se aprecia, equilibrado, aterciopelado y con riqueza de matices que reclaman inmediatamente otro sorbo. 2004 a 2008.

16,5

**Balbás**

**Alitus Reserva 1995**

Fino y elegante en su desarrollo aromático, sin duda el mejor de la casa. Aparecen recuerdos de tabaco, ciruela pasa, incienso en buena armonía. En boca, culmina su buen hacer, tanino sedoso, perfecto recorrido y final largo. 2004 a 2006.

16,5

**Cillar de Silos,**

**Torresilo 2001**

Reducción habitual, fruta concentrada. Carnoso, poderoso en fruta, clara y con franqueza, que inunda su paso por boca. Acertado ensamblaje de la madera. 2004 a 2008.

16,5

**Dominio de Atauta**

**Dominio de Atauta 2002**

Vino moderno pero identificado con la zona. Madurez apurada sin romper el equilibrio, gama de aromas concentrados a grosella y mora. Maderas aromáticas en un punto justo de tostados. Todavía algo duro en boca pero con fruta bien perfilada, envoltente y pleno. 2004 a 2009.

16,5

**Felix Callejo**

**Selección de Viñedos de Familia 2002**

Muy elegante, un poco apartado del modelo clásico de la Ribera aunque sin perder identidad. Buena estructura, fino paso de boca, con un tanino fundente y bien trabajado. 2004 a 2008.

16,5

**Hacienda Monasterio**

**Hacienda Monasterio Reserva 1999**

Notas ahumadas y de regaliz, con rasgos lácteos, pólvora y un claro toque mineral. Goloso, con volumen, calidad de granillo tánico que se funde, con un final largo y complejo. 2004 a 2008.

16,5

**Hermanos Sastre**

**Regina Vides 1999**

Perfume muy fresco de maderas nuevas con acento cítrico, se funden a la perfección con los recuerdos de fruta en licor. La punta de alcohol no distorsiona gracias al tanino jugoso y de calidad que cede la madera, frutal y todavía por ensamblar. 2004 a 2010.

16,5

**Matarromera**

**Matarromera Prestigio «Pago de las Solanas» 2000**

Intenso de aromas, carga frutal. Maderas tostadas que se imponen por momentos, comienzo de los aromas terciarios que enriquecen la paleta aromática. Complejo. Fruta jugosa, cautiva el paladar, magnífico y largo gracias a su final amargo elegante. 2004 a 2010.

## FÉLIX CALLEJO 2002

Bodegas Félix Callejo saca a la luz una partida limitada de un nuevo vino de autor para estas Navidades.

Es el fruto de una selección de la uva en nuestros viñedos, que por su situación, expresan la tipicidad que la Tinta Fino nos puede ofrecer de forma totalmente natural.

Las uvas se vendimian de forma manual en cajas y se seleccionan en mesa. Tras la fermentación alcohólica se trasiega a barricas nuevas para hacer allí la fermentación maloláctica, junto con las lías propias del vino. Una selección de los mejores robles de Francia de distintas tonelerías han sido determinantes para conseguir expresar lo mejor del vino y ampliar más sus cualidades.

Es el vino estrella de la bodega, al cual Félix Callejo, su creador, le ha dado su nombre.



BODEGAS FELIX CALLEJO

Carretera de Aranda, 4

09441-Sotillo de la Ribera • Burgos-España

Tel.: 34 947 53 23 12 • Fax: 34 947 53 23 04

E-mail: bfc@ctv.es • www.bodegasfelixcallejo.com



17

Emilio Moro

Malleolus de Valderramiro 2002

Delicadísimo tanto en los aromas de fruta como en el dominio de la madera, como siempre extraordinaria. La uva expresa el carácter del terruño. En boca posee cuerpo, equilibrio gustativo y un tanino fundente bien trabajado. Comienza su reducción con buen paso, y esto nos incita a guardarlo para disfrutar aún más. 2004 a 2010.

17

Juan Manuel Burgos

Avan Concentración 2001

Se nota que basa todo su trabajo en el viñedo, mucho carácter de fruta que arroja casi a la madera. En boca tiene un toque de golosidad que amplía el volumen, muy bien ensamblado y de agradables recuerdos finales a cuero y humo. 2004 a 2010.

17

Los Astrales

Los Astrales 2001

Diseño que se acerca al gusto europeo. Sobresale la fruta joven, pletórica de expresión, con pinceladas de madera nueva muy bien puesta. En boca se atenúa su jugosidad, recorrido pleno y final frutoso con notas de humo. 2004 a 2008.

17

Pago de los Capellanes

Finca el Picón 1999

Perfume poderoso y complejo que se desarrolla con intensidad. Notas de café y cacao, con un fondo de sotobosque y trufa. Magnífica paleta aromática. Su paso es carnosos, suave de taninos, aunque guarda vigor, con una espléndida frutuosidad final. 2004 a 2010.

17

Real Sitio de la Ventosilla

Prado Rey Elite 2001

Deja ver su evolución con dignidad, todavía mantiene fruta fresca, hay recuerdos de la gama animal y tabaco de pipa, cuero usado. Complejo y bien desarrollado. En boca es mucho mejor, suave, equilibrado, glicérico, con un largo recorrido que nutre las papilas y restos de tanino que aumentan su vida. 2004 a 2009.

17

Señorío de Nava

Finca San Covate Reserva 1999

Expresión magnífica, notas de cuero y tabaco, con una madera estilizada que sabe ceñirse al conjunto de fruta. Intenso. En boca tiene volumen, sin ser excesivo, recupera el tono para mostrar finura dejando un grato recuerdo de humo y trufa. 2004 a 2010.

17

Vega Sicilia

Alión 2001

Un buen año, que se muestra con contundencia, fruta en licor, notas frescas de roble que respetan el conjunto. En boca se nota su buen hacer, peso de fruta y tanino firme que se equilibran con el aporte goloso inicial. Le falta tiempo en botella todavía. 2004 a 2010.

17

Vega Sicilia

Valbuena 5° Año 2000

Es inevitable describir el buen cambio que ha inyectado Javier Ausas, el enólogo de la bodega. Seguramente uno de los mejores «valbuena» hasta la fecha. Notas finas de fruta madura pero fresca a la vez. Su paso realza el perfil de la frutuosidad, se puede perfilar la silueta con la lengua, muy sedoso y largo. 2004 a 2012.

17,5

Alejandro Fdez. Tinto Pesquera

Pesquera Janus Gran Reserva 1994

Es el prototipo de gran vino guardado al abrigo del oxígeno, con notas animales, fondo de bodega usada y fruta pasa (higos, ciruela). Complejo y fiel a su estilo. En boca destaca por su elegancia, equilibrio y suavidad en todos los aspectos. No es un vino fácil de entrada porque le cuesta mucho abrirse. 2004 a 2009.

17,5

Bodegas y Viñedos del Jaro

Chafandín 2001

Tiene estilo personal, un perfil frutoso muy cuidado, con recuerdos minerales, de regaliz y especias. La madera es simplemente magistral. En boca, a pesar de su volumen, no resulta pesado, al contrario, se agradece el trabajo de los taninos y el equilibrio. Ganará aún más con un tiempo en botella. 2004 a 2011.

17,5

Bodegas y Viñedos del Jaro

Sed de Caná 2001

¡Qué rasgos más expresivos de fruta madura, notas de mermelada que arrojan la madera de perfil balsámico! Lo mejor es su paso de boca, envolvente y goloso, con amplia riqueza de matices. Pleno hasta el final. 2004 a 2011.

17,5

Emilio Moro

Malleolus 2001

La apuesta por el mejor clon de Tempranillo tiene sus frutos, es decisivo para la soberbia expresión de este vino. También las notas finas de terruño, cuero y minerales contribuyen. La madera, impecable. En boca resulta aún más espectacular, pletórico y con vigor. Final frutoso, como tiene que ser. 2004 a 2012.

17,5

Hermanos Sastre

Pago de Santa Cruz  
Gran Reserva 1996

Reducción impecable, muy complejo y de carácter animal. Aparecen notas de tabaco, trufa, incienso y especias. Un vino espectacular. Asombra su delicadeza, suavidad en el paladar, y una explosión de aromas en el final de boca. Muy equilibrado. 2004 a 2010.

17,5

Hermanos Sastre

Pesus 2001

En la nueva ola de vinos concentrados. Dominan los tostados de madera (chocolate), confitura de frutos rojos, regaliz y notas mentoladas que refrescan el conjunto. Poderosa nariz. En boca se mastica, peso de fruta incipiente, tanino de alta calidad que aporta vigor pero que se funde con sutileza. Equilibrio entre golosidad y amargor, sin distorsiones. Un proyecto de futuro. 2004 a 2012.

17,5

Rodero

Carmelo Rodero

Vendimia Seleccionada 2000

Finura y elegancia en la base frutal, madera de buen calibre y perfectamente ensamblada, discreto tostado, notas de pólvora. Magnífica entrada de boca, jugoso, integrado, con volumen que culmina en equilibrio. Aún necesita botella para atemperar su vigor. 2004 a 2011.

18

Julio César Conde Delgado y otros

Neo Punta Esencia 2001

La vendimia nocturna ha tenido espectaculares resultados. Aunque al principio hay fuerte reducción, el desarrollo es magnífico. Maduración al límite, notas de regaliz y clavo con rasgos minerales marcados. Madera excepcional. Jugoso, con vigor tánico que no distorsiona, envolvente, de un granillo de viña vieja en su justa medida que demuestra el acierto de remontados para extraer lo mejor del hollejo. 2004 a 2012.

18,5

Vega Sicilia

Vega Sicilia Único 1994

Soberbia reducción, todo en él convive en perfecta armonía. Necesita ser aireado antes de consumirlo. Característico deje balsámico que le aporta frescura y que realza la frutuosidad. Sin duda, lo mejor es su paso de boca, envolvente en su justa medida, jugoso, glicérico, con un recorrido cautelador. Tiene un tanino justo que presagia un magnífico futuro. Uno de los años excelentes para esta consolidada bodega. 2004 a 2010.

La cata completa la pueden encontrar también en Internet, en nuestra página [www.vinum.info/es/catas\\_avanzada.jsp](http://www.vinum.info/es/catas_avanzada.jsp)



## BODEGAS VALSACRO

## Regalo de una tierra dura

Con la experiencia de una larga herencia vitivinícola, los hermanos Escudero descubren, en Rioja, un estilo propio de mimar la viña, de hacer vino.

El bisabuelo trabajaba la tierra, la viña; el abuelo inauguró bodega y el padre le sacó brillo. Pero la realidad actual es obra de la nueva generación, de los hermanos Escudero, con Amador como enólogo al frente, con la mimada obra arquitectónica de Angelines ya puesta en pie hasta los más mínimos detalles, la estética funcional, los materiales adecuados para que sea innecesario el aire acondicionado o la ventilación mecánica, para que los desniveles naturales, la gravedad y unos cangilones eviten bombeo y todo lo que pueda perturbar la perfección de la uva, el vino y su proceso. Un proceso, un vino, que ha recibido del prestigioso crítico Robert Parker una puntuación de 96 para el Dioro Selección 2001 y de 89 para el Crianza 2000, un espaldarazo para una bodega joven.

## Vendimia larga y escalonada

La tierra, el corte que se exhibe tras un cristal en la excavación, revela la estructura ideal para cultivar viñas de alta calidad y baja producción, un terreno duro, sobre caliza y grava, pobre y pedregoso. La elección del pago -la Finca La Plana, 73 has. en Pradejón-, de las variedades, portain-

jertos y clones fue muy rigurosa, con una productividad mínima, alrededor de kilo y medio por cepa. Aún menos produce el viñedo de Monte Yerga, donde los Escudero han reunido y restaurado con talante de arqueólogos un damero de viñas documentadas desde 1821. Cepas que al menos han cumplido 30 años, algunas centenarias, prefiloxéricas, sin portainjerto, se han reestructurado con principios tan repetuosos como innovadores. En lo alto, a casi 700 m, Mazuelo, Graciano, algo de Monastrell y Bobal y, en espaldera, Tempranillo y Garnacha. Eso exige, para la perfecta madurez, una vendimia larga y escalonada. Vendimia manual, elaboración por separado, maceración larga, barrica justa, clarificación con clara de huevo, y al final, una combinación sabia que es el secreto de su complejidad y de la promesa de mejorar en botella al menos durante años. En fin, grandes vinos, estructurados pero no corpulentos, que invitan a beber. Desde la vista -cerezas intensos-, a los tonos tostados en nariz y la carnosidad en boca, se comprueba que lo han logrado con creces, tanto en la línea Valsacro como en la selección Dioro.



La nueva bodega, diseñada hasta el mínimo detalle, es un ejemplo de respeto al espacio, a la tierra, a la naturaleza. La gravedad, los desniveles, son sus aliados. Incluso la tierra, seleccionada rigurosamente por su pobreza, es ideal para la mejor uva, la que aquí acuna Amador Escudero.

BODEGAS VALSACRO  
Finca La Legua. Catra. N 232 Km. 364  
26510 Pradejón (La Rioja)  
Tel. 941 398 008 Fax. 941 398 070

Distribuidores:

Suiza:

WEINHANDLUNG RIEM, DAEPF & CO. AG  
PROFESSOREISTRASSE, 8  
3629 KIESEN. Tel. 00 4131781 26 26

Alemania:

BODEGAS RIOJA  
WEINIMPORT ANDREAS KRAEMER  
LENNERSHOFSTRASSE 156 - 44801 BOCHUM  
Tel: 00 49 234 978 95 67



# Champagne



## LO MÁS VENDIDO EN ESPAÑA

Magnífica cata que pone de manifiesto la perfecta combinación entre el sentido comercial y la sensibilidad de nuestros distribuidores y tiendas especializadas de España. Traemos, sin duda, la mejor representación de Champagne que se pueda encontrar aquí. Y es que, todo hay que decirlo, cada vez más nuestros paladares sintonizan con lo mejor de más allá de nuestras fronteras. Y, sin ningún desdoro para nuestros soberbios cavas. A pesar de la torpe imagen de rivalidad tan maliciosamente difundida durante décadas entre el cava y el champagne, los aficionados saben que hay hueco para los dos, lo que se refleja en la imparable subida de las exportaciones y consumo en ambas denominaciones de origen.

Ahora tocaba un repaso a los champagnes. Hemos disfrutado con ellos y con la mejorada calidad de algunos reputados elaboradores que se habían dormido en los laureles. La fuerte competencia incita a la reflexión.

El equipo de cata, Bartolomé Sánchez y Javier Pulido, queremos agradecer el esfuerzo realizado por distribuidores y tiendas especializadas, sin cuyo interés esta cata no hubiera sido posible.

14

**Importador: Alma Vinos Únicos**  
André Clouet Grande Réserve Brut  
Oro viejo. Recuerdos de fruta en sazón, anises y hierbas aromáticas. En boca resulta equilibrado, ligero y con estructura. 2004 a 2005.

14

**Importador: Lavinia**  
Larmandier-Bernier Blanc de Blancs Premier Cru Brut Nature  
Aromas de fruta blanca y hierba fresca, con notas de crianza. En boca tiene el carbónico algo nervioso, buen paso y frescor final. 2004 a 2005.

14,5

**Importador: Amer Gourmet**  
Cattier Premier Cru Brut  
Amarillo oro. Notas de manzana asada, anises. Paso de boca estructurado, con cremosidad del carbónico y final amargoso delicado. 2004 a 2005.

14,5

**Importador: Gurpegui Import**  
Lason Black Label Brut  
Domina el licor de expedición, fondo de manzana asada, paloluz, con intensidad. En boca resulta equilibrado, muy bien de acidez, con cuerpo y grato final perfumado. 2004 a 2005.

14,5

**Importador: Juan José Abo**  
Ruelle-Pertois Blanc de Blancs Premier Cru Brut  
Tiene un paso de boca equilibrado, con cuerpo, notas de manzana verde, algo inestables, con un final perfumado de flores y membrillo. 2004 a 2005.

15

**Importador: La Rioja Alta**  
Ayala Brut  
Color amarillo intenso. Perfume marcado de piel de membrillo, hojas de higuera, pomelo, con un fondo de reducción noble. Con cuerpo, buena integración del carbónico y final amargoso agradable. 2004 a 2005.

15

**Importador: Com. Grupo Freixenet**  
Henri Abelé Brut  
Bien conjuntado de aromas, delicado, se perciben lías finas, cabello de ángel, cítricos (pomelo). En boca mejora su paso, gracias a la acidez que funde el conjunto, resultando estructurado y rico en matices. 2004 a 2005.

La cata completa la pueden encontrar también en Internet, en nuestra página [www.vinum.info/es/catas\\_avanzada.jsp](http://www.vinum.info/es/catas_avanzada.jsp)

15

**Importador: Bodegas y Bebidas**  
Perrier Jouet Grand Brut  
Aromas finos de bollería y guindas en licor, manzana verde, anís y cereales. Carbónico bien formado, fresco, con jugosidad en todo su recorrido. Final frutoso delicado. 2004 a 2005.

15

**Importador: Lavinia**  
Pierre Gimonnet & Fils Blanc de Blancs Premier Cru  
Acidez viva, marcada, notas de fruta blanca, adornada con la sutil crianza de sus lías. Final aromático que recuerda las limas y el pomelo. 2004 a 2005.

15

**Importador: Mundidrinks**  
Ployez-Jackemart Extra Quality Brut  
Poco a poco las notas de reducción noble toman las riendas, sin que llegue a perder la frutuosidad. En boca resulta envolvente, de carbónico estructurado y bien desarrollado, con un radiante final fresco. 2004 a 2005.

15

**Importador: Juan José Abo**  
R&L Legras Blanc de Blancs Brut  
Delicados aromas de pera, con los recuerdos de lías en segundo plano. Lo mejor, su paso de boca, envolvente, bien armado de acidez, con el carbónico integrado. 2004 a 2005.



Bollinger: riqueza de matices.

15

**Importador: Juan José Abo**  
Ruelle-Pertois Blanc de Blancs Grand Cru Brut 1998  
A pesar de ser un 98, demuestra mucha fuerza y vigorosidad, aunque su licor de expedición trata de imponerse. De acento ácido notable, boca jugosa y un final todavía por desarrollar. 2004 a 2007.

15

**Importador: Juan José Abo**  
Ruelle-Pertois Brut  
Aromas frescos de pomelo, manzana verde y hierbas. Equilibrado, con final acusado de lías que domina su rico buqué. 2004 a 2005.

15

**Importador: Julián Chivite**  
Taittinger Prestige Rosé Brut  
Color rosa cobrizo. Aromas de guindas en licor, flores secas y lías. En boca agrada su carbónico cremoso, golosidad ajustada y armonía en su paso. 2004 a 2005.

15

**Importador: Miguel Torres**  
Veuve Clicquot Ponsardin Brut  
Perfume maduro fiel a su estilo, manzana asada, notas elegantes de pan tostado con un velo de lías en el fondo. Carbónico notable, equilibrado dulzor-acidez, y final agradable. 2004 a 2005.

15,5

**Importador: Viniart**  
Bollinger Especial Cuvée Brut  
Fiel a su característico estilo. Se perciben al unísono todos los aromas de lías finas, trufa, nuez moscada. Complejo. En boca gusta su equilibrio, agradable acidez que no distorsiona, y largo recorrido. 2004 a 2006.

15,5

**Importador: Juan José Abo**  
Bruno Paillard Premier Cuvée Brut 2001  
Fruta blanca y un buen trabajo de lías en la cava que se percibe tanto en nariz como en boca, lugar que exprime al máximo todo su potencial, resultando fresco y frutoso. 2004 a 2005.

15,5

**Importador: Casmevin Seleccions**  
De Venoge Brut 1995  
Derrocha madurez y presume de un buen licor de expedición: turrón, naranja confitada, anises. Tiene el sello de la casa. Carbónico cremoso, acidez punzante algo desligada, frutuosidad y longitud final. 2004 a 2006.

15,5

**Importador: Francisco Quintana Yizarbe**  
Louis Roederer Brut Premier  
Aromas limpios de hierba fresca, pomelo, con un agradable fondo de bollería recién horneada. En boca, donde expresa lo mejor de sí, estructurado, impecable recorrido y calidad del carbónico. 2004 a 2005.

15,5

**Importador: Moët Hennessy España**  
Moët & Chandon Brut Imperial  
Ha mejorado notablemente. Menos licor de expedición que en otros años, y mejor calidad de la fruta, crianza delicada y un paso de boca equilibrado, envolvente, de carbónico cremoso y final aromático. 2004 a 2006.

15,5

**Importador: Allied Domecq España**  
Mumm Cordon Rouge Brut  
Mejora notable en su estilo. Se aprecia menor presencia de licor de expedición y mejores atributos que protagonizan una fruta fresca y lías bien trabajadas. En boca es equilibrado, de burbuja cremosa y complejidad final. 2004 a 2005.

16

**Importador: Cuvée 3000**  
Billecart-Salmon Blanc de Blancs Grand Cru Brut  
Amarillo pajizo con irisaciones verdosas. Amalgama de aromas en perfecta armonía, notas de crianza bien trabajadas. Envolvente, largo y con equilibrio acidez-dulzor. Largo final. 2004 a 2007.

16

**Importador: Vila Viniteca**  
Delamotte Blanc de Blancs Brut 1997  
Complejo, con notables aromas de autólisis, panadería y hierba fresca, recuerdos de trufa y ahumados. En boca todavía demuestra estar muy vivo, acidez punzante, cremosidad de la burbuja y buqué todavía por desarrollar. 2004 a 2006.

16

**Importador: Lavinia**  
Deutz Brut Classic  
Magnífica integración del conjunto, todo se desarrolla en perfecta armonía, con recuerdos a fruta en sazón, humo y mantequilla. En boca se muestra firme, cremoso, equilibrado y con limpieza en el final de boca. Buen buqué final. 2004 a 2006.

16

**Importador: Dipesa**  
Gosset Grande Réserve  
Original color con irisaciones rosáceas. Envolventes perfumes a frutas rojas y bollería fina. Paso de boca goloso, suave, con frutuosidad en todo el recorrido y aromas duraderos. 2004 a 2006.

16

**Importador: Com. Grupo Freixenet**  
Henri Abelé Reserve Brut 1996  
Amarillo oro intenso. Aromas a champiñón, agua de azahar y manzana asada, con buena expresión. Carbónico bien integrado, y una frescura que muestra un perfecto estado de conservación y un futuro prometedor. 2004 a 2007.

16

**Importador: Herederos del Marqués de Riscal**  
Laurent Perrier Rosé  
Color ojo de perdiz muy brillante. Perfume fino, sutil, con recuerdos de pastelería, levaduras bien trabajadas y flores. Emergente acidez que realza su fruta, con cuerpo y estructura. Ideal para unas chuletitas a la brasa. 2004 a 2006.

16

**Importador: François de Graeve (Vinos del Mundo)**  
Philipponnat Royale Réserve Brut  
Un punto de reducción noble bien sostenida con la fruta y el fondo de lías. Recuerdos de cabello de ángel, pan grillé. En boca tiene golosidad inicial muy comedida y bien ligada con la acidez, un desarrollo homogéneo y un carbónico cremoso. 2004 a 2006.



Legras Cuvée St-Vincent: potente y complejo.





Comtes de Champagne Taittinger: frescor.

16

Importador: Varma

Piper - Heidsieck Brut

Primera impresión clara de la crianza bien trabajada, lías finas, pan tostado, con un rico fondo de cereales y melocotón. El licor de expedición está muy bien integrado. Boca equilibrada, golosidad inicial que no molesta, y estupendo recorrido. 2004 a 2006.

16

Importador: Julián Chivite

Taittinger Prélude Grand Cru

Muy expresivo, potente, con nobles aromas de crianza con sus lías, bollería recién horneada, flor seca y corteza de naranja. En boca el carbónico esta bien medido, destacando su frutuosidad y la armonía del conjunto. Final prolongado y elegante. 2004 a 2007.

16

Importador: Julián Chivite

Taittinger Reserve Brut

Amarillo oro brillante. Delicado en recuerdos a finas notas de crianza, complejo y muy armónico. Cremoso, fresco con un buen carácter cítrico y un final agradable de notas de humo y mantequilla. 2004 a 2006.

16,5

Importador: Casmevin Seleccions

De Venoge Gran Vin des Princes 1993

Tiene un sello inconfundible aportado por su magnífico licor de expedición que recuerda la manzana asada, la miel, con notas potentes de crianza. Sin embargo, en boca mantiene todavía frescura y excelente acidez que realza el conjunto, resultando largo. 2004 a 2006.

16,5

Importador: Herederos del Marqués de Riscal

Laurent Perrier Brut

Magnífico color, muy vivo. Finos aromas de flor blanca y limas, autólisis delicadísima, incluso aparecen notas minerales de pedernal. Muy conjunto. En boca se funde a la perfección, elegante, equilibrado y con un agradable final perfumado a pan grillé. 2004 a 2007.

16,5

Importador: Copesco & Sefrisa

Pol Roger Réserve Brut

Aguanta muy bien el carbónico en la copa. Tiene todo en su sitio, aromático, bien fundido: fruta y lías. En boca se realza aún más, homogeneidad del carbónico que cautiva, brillante acidez nada distorsionada. Equilibrado y largo. 2004 a 2007.

16,5

Importador: Ruinart España

Don Ruinart Blanc de Blancs Brut 1993

Excelente color amarillo dorado muy vivo. Aromas finos de crianza, notas de corteza de pan, flores secas y recuerdos de maracuyá almibarado. Carbónico cremoso y acidez firme bien ensamblada. Final aromático prolongado. 2004 a 2005.

16,5

Importador: Julián Chivite

Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs Brut 1995

Nitidez de aromas que se suceden entre las frutas tropicales, limas, lichis y un toque de costra de pan. En boca la frutuosidad no está reñida con su frescor delicioso, intenso en aromas que perduran. Está muy vivo todavía. 2004 a 2006.

16,5

Importador: Julián Chivite

Taittinger Millésimé Brut 1998

Perfumes maduros, membrillo y pomelo que demuestran su buena base frutal, arropados, eso sí, por delicadas notas de lías. Estructurado en su paso de boca, con cuerpo, de acento ácido bien integrado que estimula el paladar. 2004 a 2007.

17

Importador: Viniart

Bollinger La Grande Année Brut 1997

Desarrolla poderosamente los recuerdos de autólisis: setas, flores secas, cereales malteados. Con cuerpo y equilibrio, riqueza de matices que inundan el paladar. 2004 a 2008.

17

Importador: Juan José Abo

R&L Legras Cuvée St-Vincent Blanc de Blancs Grand Cru Brut 1983

Con su estilo inconfundible, aquí encontramos más potencia y complejidad. Llena la copa de intensos aromas de crianza, bombones en licor, bollería horneada, frutos secos. En boca su acidez se impone, a pesar del paso de los años, tiene un recorrido largo y un final de humo. 2004 a 2007.

17

Importador: Ruinart España

Ruinart Rosé Brut

Aroma muy delicado de frutillos rojos (grosella y frambuesa), bollería y notas frescas de cítricos. Toda una delicia de sensaciones. Sin duda lo mejor es su paso de boca, fino, equilibrado, con la burbuja elegante y bien construida. Goza de soberbia crianza que prodigan con magnitud los recuerdos finales. 2004 a 2008

17,5

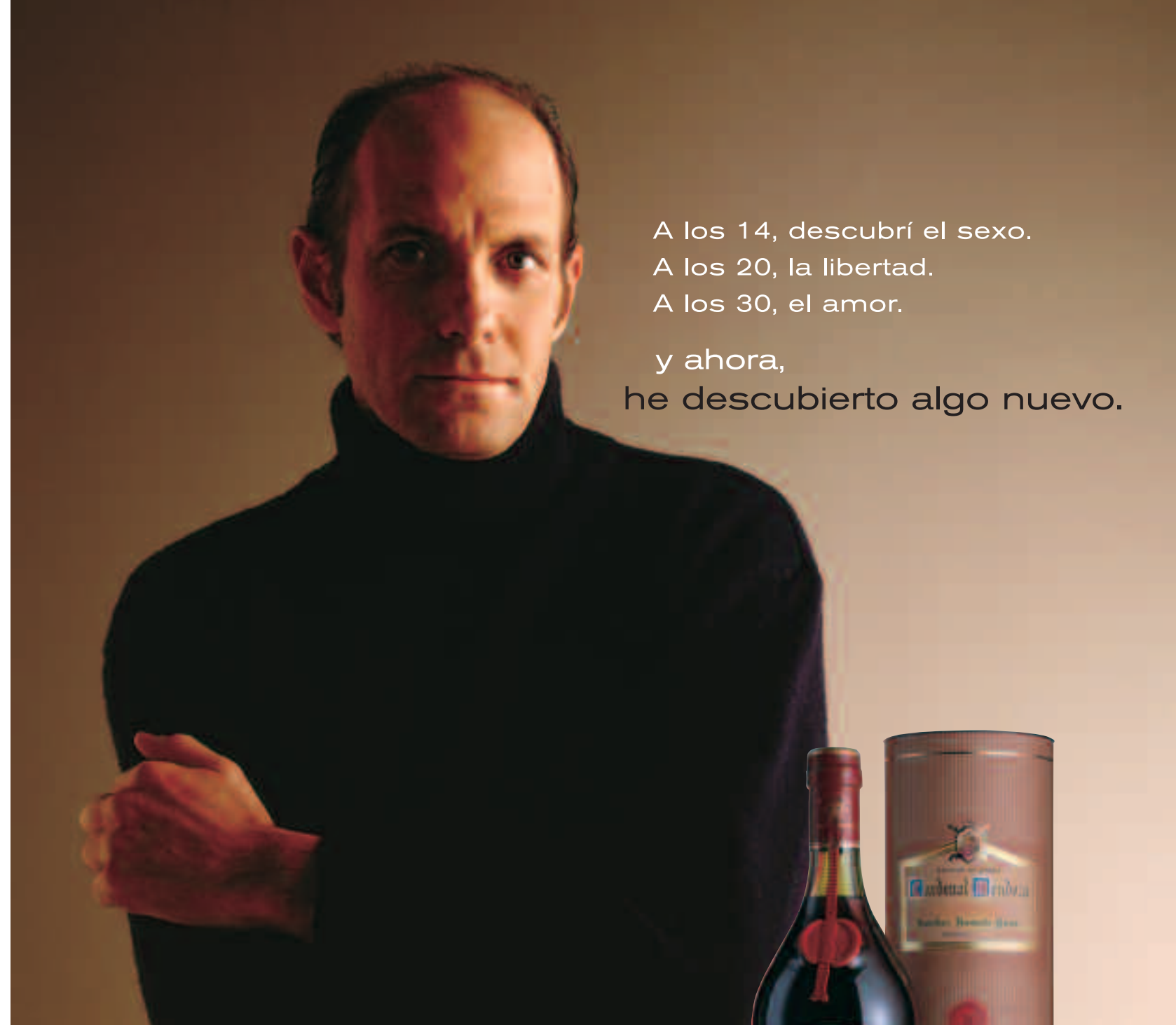
Importador: Miguel Torres

Krug Grande Cuvée Brut

Radiante color amarillo pajizo, muy vivo. Desde el primer instante cautivan sus delicadas y abundantes notas de crianza con sus lías: trufa, champiñón, corteza de pan. Una conspiración para el disfrute. En boca destaca el soberbio punto de acidez fundido en el conjunto, jugoso, con la burbuja integrada. Seguramente aguantará perfectamente el paso de muchos años aunque ahora se puede beber en toda su plenitud. 2004 a 2008.



Krug Grande Cuvée: cautivador.



A los 14, descubrí el sexo.  
A los 20, la libertad.  
A los 30, el amor.  
  
y ahora,  
he descubierto algo nuevo.

Cardenal Mendoza.  
Descubre todo lo que tiene dentro.



ROMATE

1781



# Novedades

Lo último en el mercado español

15

**Garva**

**Elisa Fb 2003**

**V.T. Castilla La Mancha. Tipo: Blanco con madera. Grado: 13,5%. Variedad: Macabeo.**

**Con la asesoría del enólogo catalán Joan Milá, se trata de un homenaje a la madre, Elisa Vaquero Romo, por parte de sus hijos y su marido.**

Sutil y maduro, con acierto de las maderas que aportan notas de mantequilla. Recuerdos de lías finas, con un toque de humo. En boca tiene una entrada untuosa, de fresca acidez y buen desarrollo. Final ahumado. 2004 a 2005. Precio: 12 €.

15

**Toro Albalá**

**Vega Eliane «Ekum» 2001**

**Valle de Colchagua. Tipo: Tinto con madera. Grado: 13,5%. Variedades: Cabernet Sauvignon y Carmère.**

**Apuesta que nace de un grupo de amigos experimentados pertenecientes entre otros a B. y V. del Jalón, Toro Albalá.**

Al principio domina el Cabernet, pero cuidadosamente termina por difuminarse y aparecen las notas tostadas de roble. En boca toma mayor realce, glicérico, suave y con cuerpo. Tanino sabroso. 2004 a 2005. Precio: 10,30 €.

15,5

**Edetaria**

**Edetaria Fb. 2003**

**D.O. Terra Alta. Tipo: Blanco con madera. Grado: 13,5%. Variedades: Garnacha y Macabeo.**

**Bodega nueva que trabaja sus propios varietales, de viñedo viejo. El autor de este proyecto es Joan Àngel Liberia, hijo de Gandesa.**

Predominio de las notas de lías finas, jengibre y miel con reminiscencias de flor seca. Interesante y con personalidad. Muy fresco al paladar, bien conjugado, con untuosidad justa y delicados aromas ahumados que persisten en el final del postgusto. 2004 a 2006. Precio: 17,50 €.

15,5

**Matarromera**

**Licor de Aguardiente de Hierbas**

**D.O. Ribera del Duero. Tipo: Destilado de uva. Grado: 24%.**

**El motor incombustible del Grupo Matarromera nos ofrece un aguardiente de hierbas original y aromático.**

Oro viejo brillante. Complejo y potente con personalidad de aromas que recuerdan la infusión (menta-poleo), anises, miel. Goloso, envolvente, con el alcohol bien integrado y final largo que inunda nuestros sentidos. 2004 a 2009. Precio: 9 €.

16

**Finca los Aljibes**

**Aljibes 2003**

**V.T. Castilla. Tipo: Tinto con madera. Grado: 13%. Variedad: Marselan.**

**De viñedos situados a más de 900 m. de altitud en Chinchilla, cercano a Almansa, de un varietal que se encuentra en el Midi francés.**

Tiene rasgos que pueden recordar a la Cariñena y la Garnacha. Tiene madurez y atisbos minerales (pólvora), con toques tostados. A pesar de su volumen en boca tiene mucha suavidad, tanino sedoso y peso de fruta con expresión. 2004 a 2007. Precio: 7 €.

16

**Nuestra Señora de la Cabeza**

**Casa Gualda Singular 2003**

**V.T. Castilla. Tipo: Tinto con madera. Grado: 13%. Variedades: Cencibel, Bobal y Syrah.**

**Este tinto singular trata de elevar todavía más el buen hacer de la bodega. Viñedos viejos y maderas finas que dan forma a este tinto.**

Diseñado para el gusto europeo por su nitidez frutal, concentrada y madura, con la madera casi inapreciable. Únicamente aparece en su paso de boca aportando estructura, y un tanino que realza el vigor de la fruta. Buen diseño. 2004 a 2008. Precio: 3,70 €.

16,5

**Macià Batlle**

**Blanc de Blancs Únic 2003**

**D.O. Binissalem-Mallorca. Tipo: Blanco con madera. Grado: 13,5%. Variedades: Prensal y Chardonnay.**

**En las mejores tiendas y restaurantes de España. Un ejemplo del potencial de las Islas Baleares.**

Aromas penetrantes de pomelo, membrillo, jengibre arropados por los recuerdos de pedernal y humo. Muy expresivo. Sabroso, con cuerpo y frescura. Entre los grandes blancos de España. 2004 a 2010. Precio: 6,50 €.

16,5

**Santiago Ijalba**

**Ogga Reserva 2000**

**D.O. Rioja Calificada. Tipo: Tinto con madera. Grado: 13,5%. Variedad: Tempranillo.**

**Una selección de viñedos de 60 años en la Rioja Alta que culmina una visión de Santiago Ijalba y la de su hijo, el joven enólogo, Roberto Ijalba.**

Se aprecia el conjunto bien fundido. Delicado, notas de tabaco, higos, cedro. Mantiene el salto de modernidad justo. Muy maduro y jugoso en su paso de boca, equilibrado, estructurado con un tanino de grano fino. Se puede guardar o beber ahora. 2004 a 2008. Precio: 30 €.

17

**Cavas del Castillo de Perelada**

**Finca Garbet 2001**

**D.O. Empordà - Costa Brava. Tipo: Tinto con madera. Grado: 15,5%. Variedades: Syrah, Cabernet Sauvignon.**

**Finca Garbet es un proyecto de José Luis Pérez y su equipo, para expresar el carácter de terruño.**

Magnífico trabajo de viña, acertada madurez con buena polimerización. Muy expresivo, fruta negra en licor, toques balsámicos y de humo. Perfecta integración del alcohol, tanino granuloso fundente y poca agresividad; final tostado de la madera, algo dominante. 2004 a 2010. Precio: 100 €.

## VINYA CODORNÍU

# Un cava, dos terruños

La casa Codorníu, atenta a las tendencias gastronómicas, diseña un nuevo cava para la cocina imaginativa.



Juan José de Castro, enólogo de Codorníu.

enológicas. A esta variada gama de viene a sumarse el nuevo espumoso que está a punto de aparecer. Basa su personalidad en el terruño, o los terruños, puesto que se trata de dos muy diferentes, también la mezcla dos variedades de tanta fuerza como la Xarel.lo y la Chardonnay que aportan la complejidad necesaria. Los terrenos se encuentran en Raimat y en Riudabella. La Xarel.lo procede de Raimat, suelos poco profundos, escasa pluviometría y duro contraste climático. Las chardonnays, pues son dos, o mejor dicho proceden de dos fincas diferentes, vienen de de Raimat y Riudabella. Este último terruño aporta originalidad, finura por encontrarse en las zonas más altas, así como recuerdos minerales por sus tierras de llicorella (pizarras) y finalmente una elegancia que se transmitirá al producto final. El enólogo de la casa Juan José de Castro, ha combinado muy acertadamente la fuerza de estas dos variedades con los tiempos de crianza en rima, no más de 18 meses, para que la expresión de la fruta quede bien plasmada en su buqué y tenga un conveniente protagonismo. Como es habitual en esta clase de vinos ha elegido las uvas, sometido las bayas a una maceración pelicular en frío y después los mostos han fermentado a una temperatura 15° para la Xarel.lo y 16/18° para la Chardonnay. El re-

sultado final es muy atrayente se trata de un espumoso equilibrado, los varietales bien enlazados y con la sensación final de frescura en el paladar. Es un vino de pequeñas burbujas muy vivas, pálido color amarillo y aromas muy frutados, un toque floral y se aprecia el buen trabajo de las lías en su crianza. Un discutir fresco, con la acidez muy bien ensamblada y fina cremosidad en el centro de la boca, final limpio y aromático. Es un cava diseñado para compartir mesa con las nuevas tendencias culinarias, los productos frescos y poco cocinados.

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

### VINYA CODORNÍU

**Bodega:** Codorníu.  
Can Codorníu.  
08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)  
Tel. 93 818 32 32

**Precio previsto por unidad:** 12 €.

**Variedades:** Xarel.lo y Chardonnay.

**Salida al mercado:** Primeros de noviembre.



**LA MANCHA, origen de grandes sueños.**  
Tierra de los mayores viñedos de España,  
los que reciben mejores cuidados.  
Lugar donde sin prisa se doran las uvas.  
Inspiración que crea vinos sorprendentes, llenos de matices.  
Tintos, blancos, rosados y espumosos.  
Vinos que llegan a todos.

Consejo Regulador D.O. La Mancha - [www.lamanchado.es](http://www.lamanchado.es)  
consejo@lamanchado.es - +34 926 54 15 23



## ¿Un milagro contra el sabor a corcho?

He leído en la página web [www.gerstl.ch](http://www.gerstl.ch) en el capítulo «Condiciones» algo que me ha admirado y asombrado: aseguran que introduciendo en una botella con vino con sabor a corcho un poquito de film de celofán transparente de uso doméstico se puede eliminar el sabor desagradable. Esto suena demasiado bonito para ser cierto. Pero si funciona, ¿podrían explicarme por qué?

**Christian Hildebrand, Allenwinden, Suiza**

Realizamos esta comprobación hace cierto tiempo, pero introduciendo el film transparente y el vino en un decantador. El resultado fue el siguiente: un leve sabor a corcho se puede eliminar prácticamente por completo; si es mediano, se puede amortiguar, pero aún se percibe vagamente. Pero el fuerte sabor a corcho no se puede hacer desaparecer. Según el químico del cantón suizo de Zurich, efectivamente es pensable que se produzca una reacción positiva entre la película de polietileno y el vino. Para averiguar qué sustancia contenida en la película reduce en el vino el TCA (un compuesto químico basado en el cloro que suele ser el responsable del sabor a corcho) no deseado, habría que realizar amplios análisis en el laboratorio. Y hasta ahora, no se han llevado a cabo.



Increíble pero cierto: un trocito de film transparente puede eliminar ligeros sabores a corcho.



De un árbol sano sladrán barricas sanas.

## ¿Cuándo está a punto la madera?

¿Cuál es la edad óptima de los árboles para fabricar barricas?

**José Pedro, Chile**

Quando los mejores ejemplares han alcanzado su edad madura, que son los que consiguen una altura de entre 30 y 40 metros, y una edad que oscila entre los 120 y 160 años. Se obtiene madera de las partes del tronco, limpio de ramas, y a partir de unos 50 a 60 cm. del suelo, para evitar el exceso de humedad.

## ¿Por qué cambian de color los tintos?

¿A qué se debe el cambio de color violáceo, en los vinos tintos de crianza, a los matices anaranjados?

**Felix Quiroga, Salamanca**

Este fenómeno se debe principalmente a la acción del oxígeno sobre los taninos que hacen virar el color desde el rojo violáceo hasta las tonalidades anaranjadas o teja, debido a la degradación de la materia colorante, llegando hasta la precipitación total en forma de depósito que termina por asentarse en la panza de la botella. Son los taninos de la uva, las procianidinas, encargadas de proteger los antocianos de la oxidación y asegurar la estabilidad del color rojo. Las tonalidades amarillas que aparecen en vinos tintos viejos se deben a la oxidación de los flavonoles, transformada su polimerización en moléculas más grandes.

## ¿Guardar el Champagne de pie?

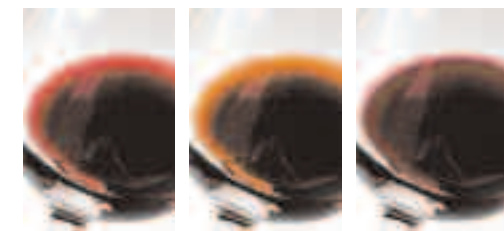
He leído que las botellas de Champagne se deben guardar de pie, ya que el corcho consiste en un 85 por ciento de conglomerado de corcho prensado. Pero un amigo mío guarda la mayoría de las botellas de Champagne tumbadas. ¿Cuál es su opinión?

**Peter Freislederer, Deggendorf, Alemania**

Los corchos del Champagne consisten en su mayor parte de conglomerado de corcho y dos o tres láminas de corcho encoladas y superpuestas. Son éstas últimas las que están en contacto con el vino espumoso dentro de la botella. Por lo general, es más conveniente guardar el Champagne tumbado, como también recomiendan las Casas productoras. Los brut, en ocasiones, también se pueden guardar puestos de pie, pues de todas formas no deberían pasar demasiado tiempo en la bodega. Los vinos de Champagne más longevos, los prestige y los de añada, merecen ser guardados en las mejores condiciones de bodega y, en cualquier caso, tumbados.



Las botellas de Champagne las preferimos tumbadas.



## ¿Hay manipulaciones del color en los tintos?

¿De dónde proceden los diferentes matices de color en el vino tinto? ¿Qué sustancias naturales está permitido añadir al vino para manipular el color?

**Yvonne Reding, Niederurnen, Suiza**

Los antocianos son los responsables del color en el vino. Son pigmentos que se encuentran en los hollejos de las uvas tintas, entre otros. La intensidad de color de los tintos débiles se puede manipular mezclándolos, siempre que esté permitido. Por regla general se vinifica mezclando la uva de poca intensidad de color con uva de cepa tintorera (uvas tintas de pulpa muy coloreada). Las variaciones son generadas también por prácticas como, por ejemplo, ensamblar distintas variedades, no filtrar, o bien mantener una determinada proporción de acidez en el vino.

## Burbujas sospechosas

¿Qué es exactamente la refermentación del vino?

**Carlos González, Madrid**

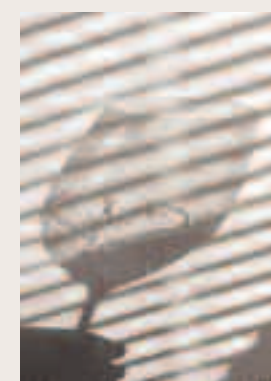
Es la fermentación de los azúcares residuales en vinos blancos o tintos, debidos a temperaturas de conservación elevadas (por encima de 30° C). El aspecto que presenta el vino es turbio, con presencia de gas carbónico (CO<sub>2</sub>) en la superficie de la copa, formando una corona y aparición de depósitos. Normalmente se debe a la ausencia de SO<sub>2</sub> en cantidad suficiente, desarrollándose la multiplicación de levaduras fermentativas del tipo Saccharomyces o de otras especies, muy resistentes al SO<sub>2</sub>. Visualmente podemos apreciar la cápsula de la botella presionada por el corcho empujado por la presión interior de gas carbónico.

## La pregunta del mes

### ¿Qué se entiende por «estilo del Nuevo Mundo»?

Con una frecuencia cada vez mayor se lee que algunos vinos están hechos al «estilo del Nuevo Mundo», y ello independientemente de su procedencia. También un vino de España, Francia o Italia puede saber como un vino del Nuevo Mundo. Pero, ¿en qué consiste este estilo de vino que ha tenido tanto éxito en los últimos diez años? En la nariz huele a fruta intensa, los tintos a frutillos, los blancos con frecuencia a frutas exóticas, y un evidente especiado

de madera de roble. En boca resultan compactos, opulentos y de extracto abocado. No poseen notas verdes o herbáceas, su acidez es poco presente y sus taninos, poco marcados. El contenido de alcohol suele situarse por encima del 13 por ciento. Además, estos vinos se puede beber poco después del embotellado. Como predestinadas para este estilo son las variedades blancas Chardonnay y Sauvignon blanc, y las tintas Cabernet Sauvignon,



Merlot y Syrah. Las variedades con una personalidad más marcada, como la Sangiovese o la Riesling, son menos adecuadas. Los representantes más claros de este estilo del Nuevo Mundo se hacen en el sur de Australia, California, Chile, Sudáfrica, pero cada vez más también en el sur de Italia, España y Portugal. En el año 2003, excepcional por caluroso y seco, también se hicieron vinos muy cercanos a este estilo en Alemania Suiza y Austria.



# Primer

SÉPTIMA MUESTRA DE LOS VINOS DE MACERACIÓN CARBÓNICA

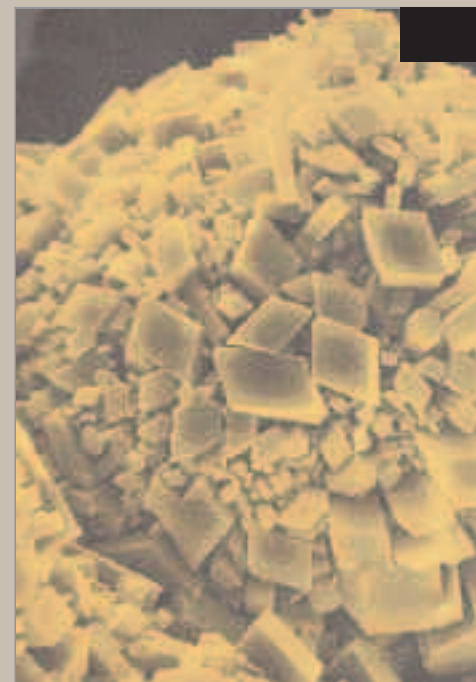
*Cosecha 2004*

10, 11 Y 12 DE DICIEMBRE DE 2004  
PALACIO DE CONGRESOS DE MADRID  
PASEO DE LA CASTELLANA 99  
28046 MADRID

Almansa, Bierzo, Cariñena, La Mancha  
Navarra, Rías Baixas, Rioja, Sierra Norte de Sevilla  
Somontano, Tacoronte-Acentejo, Toro, Utiel-Requena  
Valdeorras, Valdepeñas, Valle de la Orotava  
Vinos de la Tierra de Castilla  
Vinos de la Tierra de Extremadura  
Vinos de Madrid, Yecla

Viernes (de 18 a 21 h.) Sólo profesionales.  
Sábado (de 12 a 15 h. y de 18 a 21 h.) Abierto al público.  
Domingo (de 12 a 15,30 h.) Abierto al público.

Conocer



Los cristales del vino: Así se ven por el microscopio.

## Cristales inocuos

*No se deje confundir por los sedimentos cristalinos, el bitartrato no le hace ningún daño al vino.*

«¿No me habréis echado azúcar en el vino?», dicen que preguntó el sibarita Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832), indignado, en su lecho de muerte. Los finos cristales no eran más que bitartratos, una secreción natural compuesta de potasio y ácido tartárico. Este residuo, visible por lo general sólo tras un tiempo de guarda en botella relativamente largo, es inocuo y de sabor neutro; en el caso del vino tinto, los cristales son de tono marrónáceo. El tártaro es soluble y, por ello, frecuentemente cae en el vaso junto con el vino. Pero esto no afecta en absoluto a la calidad, y no por ello se ha de dejar de disfrutar hasta el último trago.

Como desconcierta a muchos consumidores, algunas bodegas intentan evitar estos cristales. Para ello, antes de embotellarlo, enfrían el vino durante algunos días entre -5° y -10° C. Esta congelación rápida provoca la precipitación del tártaro, antes invisible, que ya puede filtrarse sin problemas. Otra alternativa es el procedimiento de contacto, que consiste en favorecer la precipitación añadiendo aún más bitartrato, para retirarlo después.

Tras finalizar la fermentación en tanques y barricas, quedan depositadas grandes cantidades de bitartrato. Éste se ha de romper para limpiar los recipientes, y se emplea, por ejemplo, como levadura de pan.



*La bodega más antigua de la región de la Champagne: Aji-1584*

**DIPESA • Avda. Burgos, nº 150 • 26006 Logroño**  
**Tel. : (941) 20 74 00 • Fax : (941) 20 73 94**  
<http://www.dipesa.com>  
[www.champagne-gosset.com](http://www.champagne-gosset.com)

mi vino

Vinum





## Un museo humano

Antigua población que se remonta al Paleolítico, por los restos encontrados en las terrazas del Cúa. La colonización romana en la comarca queda reflejada con la fundación de la ciudad Bergidum Flaviium. Fue el centro administrativo de los abundantes yacimientos auríferos que los romanos explotaron en la zona.

En el conjunto histórico podemos encontrar la Plaza de San Lázaro, que antiguamente albergó un hospital y su capilla, pero que ahora en su solar -tras su demolición en el siglo XVIII- muestra interesantes ejemplos de arquitectura popular. La Ermita de San Roque, que antaño se llamaba Vera Cruz, cambió su nombre en 1599 después de sufrir los azotes de peste. En su interior se halla la imagen de San Roque, santo protector contra esta plaga. El Puente Mayor es lo más característico del lugar. Data de la época romana y posee seis bóvedas de sillaría. Es uno de los monumentos mejor conservados de la villa. Aquí tuvieron lugar los enfrentamientos entre las tropas francesas e inglesas en 1809. El Santuario de las Angustias, a la salida de la villa, guarda imágenes y pinturas del siglo XVIII. En un pequeño altozano se alza la iglesia de San Martín de Pieros, con su planta de cruz latina. En su interior destacan la talla de San Martín a caballo y una talla románica. El Museo Arqueológico Municipal y el Museo del Vino son dos excelentes ofertas para descubrir infinidad de yacimientos y utensilios que nos adentrarán en la riqueza cultural de la zona. Muy cercano a la villa se puede encontrar un albergue que antiguamente fue un hospital y que recientemente se ha restaurado con la intención de dar cobijo a los innumerables peregrinos que acuden cada año. Una zona propicia para el sosiego del caminante.



### 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 llegar nos antes del 15 de Noviembre 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 un hotel de este pueblo, sin incluir los gastos de viaje.

### SOLUCIÓN Y GANADOR DEL CONCURSO 43

**Solución:** Perelada (Girona).

**Ganador:** Javier Gimeno Pérez (Madrid)

**Premio:** Un fin de semana en el Hotel Perelada Golf (Perelada, Girona)

La premiada del nº 42 (Manuela González López) ha disfrutado de un fin de semana en el Hotel Finca Torremilanos de Aranda de Duero (Burgos).

## CON LUZ PROPIA

trama



TINTO PESQUERA · CONDADO DE HAZA  
DEHESA LA GRANJA · EL VÍNCULO



**FF**  
BODEGAS FONTANA

VINOVA - 4000 - 28000  
P. 2010 - 28000  
T. 915 120 768 - F. 915 183 783  
www.bodegasfontana.com  
Bodega Fontana S.L.  
C/ Teruel, 7 - 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid)  
T. 915 120 768 - F. 915 183 783  
www.bodegasfontana.com



## 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](mailto:vinum@vinum.info)

### Edición y Redacción España

Director: Carlos Delgado.  
[carlos.delgado@vinum.info](mailto:carlos.delgado@vinum.info)

Director Gerente:

Heinz Hebeisen

[heinz.hebeisen@vinum.info](mailto:heinz.hebeisen@vinum.info)

Edición: Manuel Saco

[manuel.saco@vinum.info](mailto:manuel.saco@vinum.info)

Catas: Bartolomé Sánchez y

Javier Pulido

[bartolome.sanchez@vinum.info](mailto: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](mailto:cristina.butragueno@vinum.info)

Publicidad: Pilar García Solé

[pilar.garcia@vinum.info](mailto:pilar.garcia@vinum.info)

Coordinación: Yolanda Llorente,

Nieves González, Patricia Casa-

nova

### 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](mailto:redaktion.schweiz@vinum.info)

### Redacción Alemania

Rudolf Knoll,

Martin Both y

Siglinde Hiestand

Biebricher Allee 134

D-65187 Wiesbaden

Tel +49 611 986620

[redaktion.deutschland@vinum.info](mailto:redaktion.deutschland@vinum.info)

### Redacción Francia

Barbara Schroeder

Britta Wiegmann

[redaction.france@vinum.info](mailto: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](mailto: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](mailto:caviezel.senn@vinum.info)

### Suscripciones

AES Peregrinas, 4 Local

28280 El Escorial (Madrid)

Tel. 918 907 120

Fax 918 903 321 [suscripciones@vinum.info](mailto:suscripciones@vinum.info)

### Distribuye

España. C/Gral. Perón, 27 -7º

28020 Madrid.

Tel. 914 179 530

### Imprime

EPES Industrias Gráficas S.L.

Avda. Valdeparra, 27

28108 Alcobendas (Madrid)



CONSEJO  
REGULADOR  
DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN  
NAVARRA

# ESTAMOS ORGULLOSOS DE TI,

"NOS EMOCIONAMOS CUANDO NACISTE. CUIDAMOS DE TI DURANTE TU JUVENTUD. AHORA, QUE YA HAS MADURADO, SÓLO NOS QUEDA DARTÉ UN ÚLTIMO CONSEJO: RODÉATE DE GENTE QUE TE SEPA VALORAR Y RECUERDA SIEMPRE LA TIERRA EN LA QUE HAS NACIDO."



## TINTOS DE NAVARRA HIJOS DE NUESTRA TIERRA

[WWW.VINONAVARRA.COM](http://WWW.VINONAVARRA.COM)





En el interior de estos muros el silencio habla.  
Habla de la pasión de una familia por crear vinos excepcionales.  
Vinos que armonizan artesanía y vanguardia, tradición e innovación.  
Vinos que reflejan la esencia de una gran bodega: Muga.

Bodegas Muga • Haro (La Rioja) • Teléfono: +34 941 304 777  
e-mail: [info@bodegasmuga.com](mailto:info@bodegasmuga.com) • [www.bodegasmuga.com](http://www.bodegasmuga.com)