



# Vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

## Cocina sin fronteras

Armonías de vinos y platos de todo el mundo

Catas: Ribeira Sacra, Rías Baixas, Champagne, Barbaresco y Barolo



*Azpilicueta*  
RIOJA



*A* propósito del sabor.

«Un fantasma me persigue: si no deberíamos salir más veces de la sala de cata y ver cómo el vino se comporta en sociedad»

## Beber para comer mejor



Para la mayoría de los profesionales disfrutar del ritual de la cata es un privilegio, más que un trabajo. O un trabajo privilegiado, si se quiere. Muchos disfrutamos tanto o más con la preparación del rito que con la cata en sí. A la hora de catar nos encerramos en una sala espaciosa y clara, la aventamos de olores parásitos, pulimos las copas, tras elegir para *la hora del hambre*, cuando nuestros sentidos están más receptivos. Todo

ra vez «quedamos para beber». Y aquí, en el restaurante o nuestro comedor el vino se la juega. Ha de compartir protagonismo con el humor de los invitados y con todos los alimentos que pueblan el mantel. Aquel vino, tratado entre algodones en la sala de cata, debe abrirse paso en su nueva y dura vida. Luchará a brazo partido contra la agresión olorosa del humo del tabaco de la sala. Quizás padecerá la falta de recato de algún vecino de mesa excesivamente generoso con su perfume o loción de afeitado, acaso nos visitarán las emanaciones anisadas de una potente bullabesa que pondrá en peligro de muerte el entramado aromático de nuestro vino adorado. Y posiblemente el vino en esas condiciones tomará otra dimensión: parecerá vulgar, raro o irreconocible, o tal vez todos esos «daños colaterales» hagan que se supere en la adversidad y brillen todas sus cualidades. Es un fantasma que me persigue desde que me dedico a esta profesión: si no deberíamos salir más veces de la sala aséptica de operaciones y ver cómo el vino se comporta en sociedad. Porque al fin y al cabo el vino ha nacido para ser compartido. Y eso es lo que precisamente hemos hecho en este número. Beber para comer mejor.

**Bartolomé Sánchez.** un ritual para que la percepción de los olores, sabores y sensaciones táctiles sean más pronunciadas. Así, las muestras de vino esperarán, a la luz exacta, la perfecta *mise en place* bajo la temperatura ideal de degustación. Ningún aroma de café ni de infusión ni de alcohol tendrá morada en nuestra sala de operaciones. Y por supuesto, el culpable de la última plaga que padece la humanidad, esto es, el teléfono móvil, estará apagado. Todo para afinar nuestro juicio y trasladar a los lectores la impresión más cabal.

Pero solo nosotros tomamos el vino con precauciones tan extremas. El resto de los mortales lo beben despreocupadamente en compañía, sea gastronómica, con alimentos, o con parientes y amigos. Quedamos para comer o cenar, pero ra-

BARTOLOMÉ SÁNCHEZ  
Director de Cata de Vinum España

### En equipo



**Rolf Bichsel** ha hecho un viaje gastronómico por las mesas más pintorescas del mundo. Un estudio de las mejores parejas formadas por vino y alimentos.



**Javier Pulido** ha participado en las catas de Montsant y Rías Baixas de este número, y ha rastreado las novedades del mercado español.



**Thomas Vaterlaus** ha viajado a la tierra de promisión del vino: Australia. Con él recorreremos bodegas y locales, y encontraremos grandes vinos de terruño.



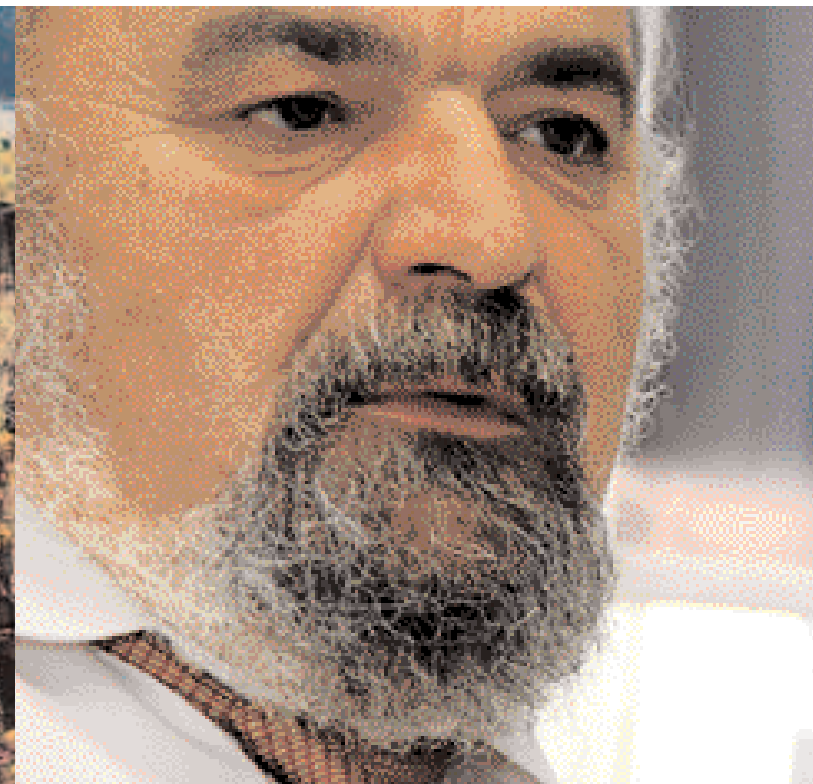
La cocina sin fronteras, con sus vinos. Pág. 20

¿Cocina china?, ¿griega?, ¿italiana?, ¿la clásica francesa? ¿o, tal vez, la creativa española? Lo mejor sería... ¡todo a la vez!



El lado francés de Australia. Pág. 36

«Italia está haciendo vinos de talla internacional y España ha duplicado ampliamente la producción»



Entrevista con René Renou, presidente del INAO francés. Pág. 46



El dilema del tapón, aliado y enemigo del vino. Pág. 40

## ACTUALIDAD

- 8 INTERNACIONAL  
*Bodas de cristal en Riedel*
- 10 INTERNACIONAL  
*Redescubrir viejos viñedos*
- 12 INTERNACIONAL  
*Mondavi se rompe, ¿o no?*
- 16 NACIONAL  
*Homenaje a Jean Leon*
- 18 NACIONAL  
*La Toscana más internacional*
- 19 NACIONAL  
*Matarromera informatizada*

## MAGAZIN

- 20 GASTRONOMÍA Y VINOS  
*La cocina sin fronteras*
- 36 VINOS DE UN NUEVO MUNDO  
*El lado francés de Australia*
- 40 EL DILEMA DEL TAPÓN  
*¡Córcholis, qué problema!*
- 46 ENTREVISTA  
*René Renou, presidente del INAO francés*



Uno de los platos de la Cocina sin fronteras. Foto: Rolf Bichsel.

## GUÍA

- 50 CATA DE MONTSANT  
*El nuevo Eldorado*
- 52 CATA RIBEIRA SACRA  
*La viña cambia el paisaje*
- 54 CATA RÍAS BAIXAS  
*Claras tendencias*
- 56 CATA CHAMPAGNE CON CARÁCTER  
*Pequeños cada vez más grandes*
- 60 CATA BARBARESCO 2001  
*Fuerza y casta*
- 62 CATA BAROLO 2000  
*Variedad y dulzor*
- 64 NOVEDADES  
*Lo último del mercado*
- 65 EN EL BOTELLERO  
*Murero 2003*

## SERVICIOS

- 3 EDITORIAL
- 66 CARTAS DE LOS LECTORES
- 68 CONOCER
- 69 CONCURSO
- 70 QUIÉNES SOMOS



HAPPY  
SPIRIT

*Chopard*

Se vende en las mejores relojerías y joyerías. Boutique Chopard: Madrid, Calle Serrano 51, Tel. 91431 25 25 -Murcia, Avenida Ramón y Cajal, Tel. 96776 65 54. Internacional: Chopard España, Plaza Francisco Macià 2, 08021 Barcelona, Tel. 93494 80 20, Fax 93414 15 22 -www.chopard.com

Fax

**CAEN LOS PRECIOS EN LA TOSCANA**

Los vinos toscanos han perdido valor: en 2001, un hectolitro de Chianti Classico costaba 400 euros, y un hectolitro de Chianti, 200 euros. Hoy apenas alcanzan la mitad. El precio del Vino Nobile di Montepulciano ha descendido de 430 a 300 euros, y el Brunello di Montalcino, de 700 a 600 euros. Las causas son tanto la crisis económica de los mercados importantes (Alemania) como una mala política de precios.

**MENOS ES MÁS**

Para elevar la calidad del vino, el Consorzio Chianti Classico ha decidido reducir en un 20 por ciento el volumen máximo de cosecha. Hasta ahora se podían vendimiar 75 quintales dobles por hectárea, pero en adelante sólo se podrán recolectar 60.

**AOC DESCONOCIDA**

¿Son los franceses realmente un pueblo que conoce el vino? Según un estudio del instituto nacional del vino Onivins, preguntados si conocen alguna AOC, sólo el 40 por ciento de la población es capaz de mencionar el nombre de al menos una, y sólo un 20 por ciento, de una Denominación de Origen de vino del país. Probablemente se debe a un desconocimiento de la definición de AOC.

**DOBLE RACIÓN**

Las copas de vino de los pubs, hoteles y restaurantes del Reino Unido son el doble de grandes que hace dos años. Según una encuesta del mayorista King UK, más del 90 por ciento de las mil empresas de hostelería encuestadas sirven el vino en copas de 250 mililitros, mientras que en 2002 el 70 por ciento aún utilizaba las de 125 mililitros.

**BELLEZA SOBRIA**

«Beber en exceso es peligroso para su belleza», advierten los carteles en los pubs británicos. Su objetivo es animar a las jóvenes a reducir su consumo de alcohol. Porque desde 1998, en los «concursos de beber» se ha triplicado el número de participantes femeninas entre 16 y 24 años, que beben más de 35 copas de vino o pintas de cerveza por semana. Tan solo el absentismo laboral de trabajadores con resaca le cuesta al erario público alrededor de 10.000 millones de euros.



**Bodas de cristal**

La fábrica de cristal austriaca Riedel ha absorbido a su mayor competidor, la empresa F.X. Nachtmann AG, propietaria de las marcas Nachtmann, Spiegelau y Marc Aurel. Con ello, Riedel aumenta su plantilla en 1.500 trabajadores, que en sus tres localizaciones en Baviera generan un volumen de ventas de 120 millones de euros al año. Hasta ahora, Riedel contaba con 350 empleados en Tirol, Alemania, Reino Unido, EE UU y Japón, con un volumen de ventas de 120 millones de euros. El consorcio producirá en el futuro unos 60 millones de copas, con calidades que abarcarán desde la producción mecanizada masiva hasta las copas Riedel de renombre, hechas a mano.

Ambas empresas y sus familias propietarias, Riedel y Frank, están unidas por una muy antigua amistad; hace dos años ya hablaron de la posibilidad de una fusión. Walter Frank, accionista mayoritario y presidente del consejo de administración de Nachtmann, seguirá a disposición de Riedel como asesor y consejero de administración.

**Las torres de Marsala**

Le Torri, el nuevo monumento característico de Marsala, consiste en dos torres construidas siguiendo el estilo de la moderna arquitectura industrial. Pertenecen a la bodega Pellegrino, conocido productor de vinos sicilianos tintos y blancos, además de Marsala dulce y Passito di Pantelleria, y están situadas directamente al lado de la bodega histórica. Antaño fueron dos silos, en cada uno de los cuales se almacenaban 18.000 hectolitros de vino; hoy albergan cuatro pisos con salas de conferencias, salas de cata y cocinas. Su gran atractivo es la muy luminosa sala de cata del cuarto piso, que ofrece a los visitantes una espléndida vista hasta las lejanas islas Egadi. Para más información: [www.carlopedrino.it](http://www.carlopedrino.it)



Foto: Tullio Puglia



**¿Heineken por Haut-Brion?**

Tras la carta de vinos y la carta de aguas minerales, en algunos restaurantes, ¿nos espera en el futuro también una carta de cervezas? Al menos en Austria, desde hace algún tiempo se pueden cursar estudios de sumiller de cervezas, completos y con entrega de diplomas ([www.genussakademie.at](http://www.genussakademie.at)). En Italia, el investigador en nutrición y periodista Giorgio Colli da consejos sobre el feliz maridaje de cerveza y gastronomía en su guía «La Birra in Tavola» («La cerveza en la mesa», sólo publicado en italiano en Editore Franco Lucisano, pedidos en [www.atuttabirra.com/i\\_libri.htm](http://www.atuttabirra.com/i_libri.htm)). Y en Francia el sumiller campeón del mundo de 2000, Olivier Pous-sier, considera este jugo de cebada digno de la mesa elegante: ¿Qué les parece una cerveza de trigo para acompañar al bogavante, o bien una cerveza oscura para la tarta de chocolate ([www.olivierpoussier.com](http://www.olivierpoussier.com))? Una cosa es segura: beber Heineken resulta más barato que Haut-Brion.

**De nuestra experiencia creamos una nueva bodega**

En Cune estamos orgullosos de la nueva bodega Viña Real, en la Rioja Alavesa. Una bodega innovadora donde se elabora nuestra gama de vinos Viña Real, con la tradición de una marca centenaria y la innovación del siglo XXI.

Premios obtenidos:



Viña Real



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

Fax

**BARRICA MATUSALÉN**

La barrica más antigua que aún está en uso se halla en la bodega Hugel & Fils en Riquewihr, Alsacia. Data del año 1715, está hecha de madera de roble y decorada con trabajos de talla.

**¿SACERDOTES FUERA DE LA LEY?**

El gobierno de Croacia quiere bajar el límite de alcohol para conductores a cero por mil, para gran preocupación de los sacerdotes de las zonas agrarias, que en un solo día pueden llegar a decir varias misas en diversos municipios, y realizan los trayectos entre ellos en coche. Ciertamente sólo se mojan los labios con el vino de misa, «pero bajo una prohibición total de alcohol, más de la mitad podríamos terminar entre rejas», se preocupaba un sacerdote en la prensa local.

**BEBER PARA EL CEREBRO**

¡El vino vuelve inteligente! Este es el resultado de las investigaciones de científicos ingleses, que también aportan la razón de tal resultado: el alcohol activa el flujo sanguíneo en el cerebro. Las personas estudiadas, seis mil funcionarios, debían resolver problemas de matemáticas y gramática; los que consumen regularmente alcohol obtuvieron unos resultados claramente mejores que los abstemios. ¿Será esto válido sólo para funcionarios?

**DEMASIADO CALOR PARA LAS CEPAS**

Los investigadores del Departamento de Meteorología de la Universidad estadounidense de Stanford profetizan para el año 2100 el fin de la viticultura en California. Debido a las fuertes emisiones de CO<sub>2</sub>, el planeta se calentará de tal forma que las olas de calor y la escasez de agua serán la regla general. «California ya no tiene salvación posible», así reza la ominosa predicción.



Fotos: Pannonhalma

Redescubrir viejos viñedos

El viñedo más antiguo del mundo está ¡en Hungría! Al menos, esto es lo que aseguran los monjes benedictinos de la abadía de Pannonhalma en Győr, en el oeste de Hungría. Y lo cierto es que supera en edad a Château de Meursault en la Borgoña (fundado en el siglo XI), a Barone Ricasoli (1141), a Chorherrenstift Klosterneuburg (1114), a los castillos alemanes de Vollrad, Johannisberg y Wallhausen, y a la bodega Staatlicher Hofkeller (todas del siglo XII): Nada menos que en el año 996, los monjes de esta orden se instalaron en la Montaña de San Martín y recuperaron los antiguos viñedos de tiempos de los romanos. Más de mil años después, sus sucesores siguen siendo vinicultores. O mejor dicho, vuelven a serlo. Hubo dos periodos de interrupción: entre 1550 y 1638, cuando los turcos dominaron la región y prohibieron los viñedos, y después de la Segunda Guerra Mundial. Pero hace algunos años los monjes, con la colaboración del Banco de Comercio Exterior húngaro, reiniciaron esta empresa. Plantaron 50 has. con Riesling, Sauvignon blanc, Gewürztraminer, Welschriesling, Chardonnay, Borgoña blanca, Pinot noir, Merlot y Cabernet franc.

La nueva bodega, de moderna construcción, se integra estéticamente en el paisaje a la perfección y está bien planificada. Así, por ejemplo, las uvas se trasladan con gran cuidado, movidas por la fuerza de la gravedad. Ya hay numerosas barricas preparadas en la bodega. Cuando llegue a funcionar al máximo, se espera que esta bodega produzca anualmente 300.000 botellas. El contenido de los primeros embotellados ya es muy bueno. Y no es extraño, conociendo a sus creadores: el planificador y director de la bodega es Tibor Gál, antiguo enólogo de la finca superior italiana Ornellaia que, además, tiene su propio viñedo en Eger y es responsable de los vinos de la nueva Casa Capaia en Sudáfrica. In situ actúa el joven Zsolt Liptai, que estudió viticultura en Hungría y prosiguió su formación en Napa Valley, Cakebread, California. Este dúo presenta Traminer, Chardonnay y una cuvée de Welschriesling, Rheinriesling y Traminer de la añada de 2003, todos merecedores de aplauso, también por sus precios discretamente calculados. De modo que esta abadía, situada a tan sólo dos horas de coche desde Viena, bien merece una visita.



La Abadía de Pannonhalma: la viticultura hace 200 años (arriba) y la nueva bodega (izquierda)



A la izquierda, rueda de prensa sobre las novedades del próximo FENAVIN, con Nemesio de Lara, en el centro, Manuel Juliá, a la derecha, presidente y director de la feria, y el vicepresidente primero de la Diputación Provincial de Ciudad Real, Ángel Amador. Arriba, imagen de la firma del acuerdo entre FENAVIN y la feria china W&T EXPO.

FENAVIN 2005

Programa de captación

Un total de 400 compradores internacionales, procedentes de 30 países, trabajarán en FENAVIN 2005, que se celebrará del 9 al 12 de mayo del próximo año en el Pabellón Ferial de Ciudad Real. «Esta cifra va a ser matemáticamente real e incluso la podemos superar», manifestó su presidente, Nemesio de Lara.

Pero en rueda de prensa, Nemesio de Lara destacó como principal novedad del salón el programa de captación de compradores nacionales, ligado tanto a promocionar la feria en el sector del vino como a facilitar y procurar su asistencia a la misma. En la edición pasada se observó un gran interés por FENAVIN por parte de los compradores de vino del territorio nacional, de ahí que se haya establecido este programa de captación, sugerido por los expositores que han participado en otras ediciones.

El presidente indicó que «aún sin recibir el aviso de que se celebrará la Feria Nacional del Vino el próximo año, ya hay varias decenas de expositores que se han dirigido a nosotros para solicitarnos un número de metros cua-

drados para ubicarse en la feria».

**China, objetivo 2005**

Otra de las novedades de este certamen es la unión de ferias. El presidente de FENAVIN, Nemesio de Lara, y el director de la Exposición Internacional China del Vino y su Tecnología (W&T EXPO), Zhong Desheng, ratificaron el pasado mes de noviembre, en Pekín, el acuerdo de cooperación comercial por el que ambos certámenes se comprometen a intercambiar stands institucionales en sus respectivos salones e incentivar los intercambios comerciales entre la oferta española de vinos y la demanda china. Ambas partes calificaron este acuerdo de histórico por cuanto es la primera vez que toda la oferta española presente en FENAVIN 2005 podrá establecer, en mayo próximo, contactos directos con los responsables de una feria china que cuenta con el auspicio del Consejo Chino para la Promoción del Comercio Exterior, a través de una Delegación encabezada por el propio Zhong Desheng. La oferta española ha llamado la atención de los responsables chinos del sector desde su primera comparecencia formal, a través del stand de FENAVIN y de una cata comenta-

da de cinco vinos de distintas procedencias realizada el pasado mes de junio. Cabe recalcar que la demanda china para el vino puede llegar a representar, si se emplean los medios necesarios para la promoción de este producto, unos 200 millones de consumidores potenciales para el año 2008, fecha en la que Pekín será sede de los próximos Juegos Olímpicos.

Ha llegado la hora del vino en China. La occidentalización frenética del país asiático y su tradicional gusto por la comida bien hecha corroboran esta afirmación. Los vinos de España y, en concreto, de Castilla-La Mancha, están ahora mejor situados que nunca para aprovechar esta tendencia imparable y estar presentes en la próxima W&T EXPO de noviembre 2005.

**Profesionalización de FENAVIN**

Otra característica esencial que definirá la tercera edición de la feria es el aumento de la Galería del Vino. La alta participación de catadores y el número de marcas registradas en la edición anterior llevan a que la organización incremente su espacio expositivo. También se desarrollarán otras modificaciones en la edición del 2005 como reducir el horario de exposición. Respecto a esta novedad, Nemesio de Lara destacó que «FENAVIN tiene que estar dedicada a los profesionales, porque lo que nos interesa es que se venda y se compre vino de una manera interesante y seria desde el profundo conocimiento del producto». Por último, el presidente de la Feria Nacional del Vino definió con tres características FENAVIN 2005: profesionalización de la feria, aumento del negocio e internacionalización de la feria, «sin perder la propia casa, que es España».



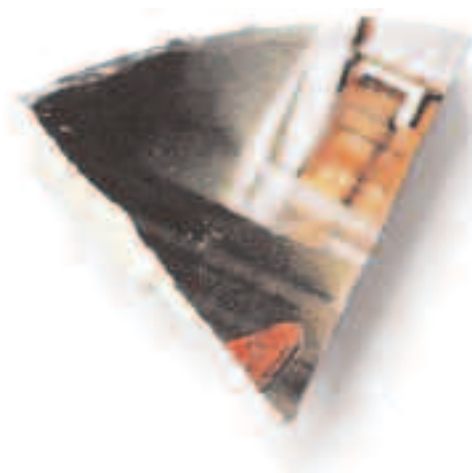


## Mondavi se rompe (¿o no?)

**Al principio se desmintió, ahora se confirma: Robert Mondavi vende importantes partes de su consorcio. Entre ellas, además de acciones de las prestigiosas fincas Opus One (California) y Ornellaia (Toscana), también la residencia de la familia en Oakville.**

En la corporación Robert Mondavi no queda piedra sobre piedra: en enero de este año, por primera vez en sus cuarenta años de historia, fue nombrado Chief Executive Officer de esta empresa -que cotiza en bolsa- alguien que no pertenece a la familia: Ted Hall, que había trabajado anteriormente como asesor de empresa para McKinsey. Hace tan sólo unos dos meses, la participación de los Mondavi se redujo del 85 al 40 por ciento, entre otras cosas, por la transformación de acciones con derecho a voto en acciones unitarias; después de 40 años, el destino de la empresa ya no está en manos de la familia. Ahora el consorcio de vinos más conocido

de los Estados Unidos ha anunciado que Michael Mondavi, hijo del fundador, se retira inmediatamente del cargo de vicepresidente y miembro del consejo de administración. Y esto no es más que el principio de una enorme reestructuración. En el futuro, la empresa sólo se centrará en sus vinos más asequibles, que salen al mercado bajo el nombre de Woodbridge, y en años anteriores han supuesto el 75 por ciento del volumen de ventas, volumen que en el pasado año contable ha alcanzado los 468 millones de dólares. Como Hall quiere apostar de lleno por Woodbridge, las partes legendarias de la Robert Mondavi Corporation se pondrán



Continúa en página 14

«Conservar Luce della Vita y Ornellaia»



Entrevista con Leonardo Frescobaldi, socio de Mondavi en las *joint ventures* de Ornellaia y Luce della Vita

**Marchese Leonardo, ¿le sorprenden los acontecimientos que se están produciendo en el consorcio Mondavi?**

Sí, mucho. Para nosotros, al igual que para la familia Mondavi, ha sido una gran sorpresa. En julio pasado estuvimos en los EE UU decidiendo las estrategias a seguir hasta 2015. A principios de agosto nos informaron de la nueva línea de esta empresa. La familia Mondavi no tiene nada que ver. Con aproximadamente el 40 por ciento, ya sólo son propietarios minoritarios de esta empresa, que cotiza en bolsa y, por lo tanto, debe cumplir ante todo los deseos de los accionistas. La política de la nueva dirección tiene un objetivo muy distinto: los vinos *lifestyle* de hasta 15 dólares.

**Pero sus participaciones en las dos *joint ventures* no están en venta.**

Ornellaia y Luce della Vita tienen para nosotros, a diferencia de Mondavi, una importancia estratégica y, además, producen muchos efectos de sinergia. Queremos conservarlos a toda costa. Tenemos derecho de preferencia sobre las participaciones de Mondavi. A lo largo de los próximos meses, sondearemos todas las posibilidades y luego nos decidiremos.

**¿Está buscando un nuevo socio, o bien piensa comprar usted mismo la parte de Mondavi?**

Para eso aún tenemos que hacer cuentas. Naturalmente, también es posible una financiación externa.

**Si tuviera que elegir, ¿con cuál se quedaría, con Luce della Vita o con Ornellaia?**

Una de ellas es una empresa pequeña, la otra es grande, pero ambas son igual de importantes para nosotros. ■

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

# El primer tapón que elimina **DE VERDAD** el sabor a corcho\*.



## La revolución del tapón de corcho

Por primera vez un tapón es capaz de ofrecer al vino todos los beneficios del corcho (elasticidad, estaqueidad del líquido y permeabilidad del gas) sin peligro de transmitirle "sabor a corcho". Fruto de largas investigaciones, DIAM se beneficia del exclusivo procedimiento DIAMANT que permite extraer al corcho la molécula 2,4,6-TCA. Medalla de Oro Internacional a la Innovación en el Salón Vinitech 2004, DIAM representa hoy la solución para el taponado que todos los enólogos y amantes del vino estaban esperando.

SABATÉ  DIVISIÓN TAPONES



FERIA DE VINITECH  
Parc des Expositions - Burdeos  
Pabellón 2 - Galería G - STAND 0404  
www.sabate.com

\*Nivel de TCA cedible inferior al límite cuantificado (LDC) según método interno disponible sobre pedido.

a la venta. Entre ellas se cuentan la residencia familiar en Oakville, en el Napa Valley californiano, el 50 por ciento de Opus One (el resto pertenece a la rama francesa de la familia Rothschild, que también es propietaria de Château Mouton en Burdeos), otras dos fincas en California (Arrowood y Byron), el 50 por ciento de Ornellaia, y Luce della Vita en Italia, además de Viña Seña en Chile. La cotización de las acciones Mondavi ha sufrido bajo este anuncio.

#### Preguntas sin respuesta

Son nombres ilustres, por los cuales debería mostrar gran interés la industria del vino. La mayor empresa de vinos del mundo, Constellation Brands, ya ha mostrado interés en comprar. Y la familia Mondavi, también. La cuestión es si los Mondavi podrán reunir los 400 millones de dólares en que se valoran los pedazos más jugosos de esta empresa antaño gloriosa, incluso si cedieran sus acciones de la Robert Mondavi Corporation y se retiraran totalmente de esta rama del negocio. Además, comenzar desde cero es muy aventurado y no es seguro que merezca la pena: últimamente, la empresa ha tenido cada vez menos éxito con sus vinos caros (una botella de Opus One cuesta actualmente 125 dólares, y quizá los valga para el coleccionista, pero no para el entendido). A ello se añade el

hecho de que la familia Mondavi tendría que compensar a la Robert Mondavi Corporation los derechos de marca de su nombre por cada botella vendida. Pero el patriarca de la familia, Robert (Bob) Mondavi, de 91 años, parece convencido de poder llevarlo todo a buen término. El año anterior les negó a sus hijos, Michael, de 60 años, y Timothy, de 52, la capacidad de producir buenos vinos que transportaran una imagen. A raíz de ello, Timothy se retiró de la dirección de la empresa, asegurándose los derechos sobre algunos renombrados vinos, que piensa producir bajo su propio nombre. Este tipo de querrelas familiares ha marcado la historia de los Mondavi. La Robert Mondavi Corporation se fundó en 1964, después de que Robert se enemistara con su hermano Peter. Éste se quedó con la bodega de la familia Charles Krug Winery, también situada en Napa Valley, que aún dirige junto con sus dos hijos. ■

TEXTO: PETER RUCH  
(peter.ruch@vinum.info)

#### ...Noticias de última hora

Hace muy pocos días, Constellation Brands y Robert Mondavi han firmado un acuerdo básico según el cual la empresa neoyorquina se hará cargo de la totalidad del grupo Robert Mondavi. En los últimos meses, los planes de venta o fraccionamiento de la corporación Mondavi habían enemistado profundamente a la familia con la dirección de la empresa. La transacción se llevará a cabo antes de finales de este año o principios de 2005, como muy tarde. Constellation Brands pagará 1.360 millones de dólares por la participación mayoritaria y mantendrá completo el portafolios de Mondavi. Con ello, el número de marcas y productos bajo los auspicios de Constellation Brands aumentará a 70. Además, con esta absorción, la empresa alcanzará un volumen de ventas anual de casi cinco mil millones de dólares. Dejando a un lado las empresas de cerveza y licores, según un reciente estudio de Rabobank, el volumen de ventas es de 2.837 millones de dólares, siendo por lo tanto más fuerte en este sector que E & J Gallo y LVMH juntos, sus otros dos mayores competidores.

#### ¿Se acabó el sueño?



Había sido como un hermoso cuento: Un hombre rompe con su familia de vinicultores, estrecha de miras, y empieza de nuevo a los 53 años, llegando a crear con sus hijos un gran imperio del vino. Durante mucho tiempo parecía que todo lo que tocaban los Mondavi se convertía en oro. Cotizar en bolsa era entonces -aparentemente- sólo un paso más en el camino hacia la cumbre. Pero las viñas y la Bolsa son mundos diferentes. Por un lado, el vinicultor, dependiente de la naturaleza, que crea un producto individual; por el otro, el mercado global, que define al vino como producto consumible. Los Mondavi quisieron tener éxito en todos los segmentos, desde el vino barato hasta el vino de culto. Pero semejante ejercicio acrobático no

era factible. Entre el *crus* superior y el producto masificado no hay puntos en común y, por lo tanto, tampoco hay sinergias que recorten gastos, lo cual es malo para el negocio. No deja de ser lógico que el nuevo CEO Ted Hall quiera concentrarse exclusivamente en los vinos de hasta 15 dólares. VINUM ya pronosticó en su día que las bodegas como Torres o Gallo, que se centran en segmentos de mercado claramente definidos y resisten a la tentación de la bolsa, a la larga tienen mejores cartas. A esto se añade el hecho de que Robert Mondavi, que a sus 91 años ha llegado donde está por sus propios esfuerzos, siempre era el actor principal del programa. Se identificaba con su obra hasta tal punto que no podía soltarla. Sus hijos, Tim y Michael, lo tenían muy difícil a la hora de marcar acentos propios. Mientras ellos se apartaban cada vez más de

los negocios y la vida pública, él disfrutaba de su popularidad como «estrella del vino». Sólo que eso no es rentable. En los próximos meses veremos qué ocurre con los Mondavi. Si siguen definiéndose como una familia de vinicultores, retomarán sus raíces, volverán a comprar sus viñedos superiores, ante todo la casa central, y volverán a buscar los retos en las cepas. En caso contrario, ya sólo serían accionistas de una marca de productos consumibles que lleva su nombre. O bien, como dicen los más enterados, llegará a haber una liquidación total. En los dos últimos casos, la exitosa saga de los Mondavi habría acabado tras tan sólo una generación y media. ■

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



Monte Real Crianza 2001.  
Una sensación sorprendente.

*Tan inesperadas como sugerentes son sus formas. Misterioso y cargado de matices su interior. Un gesto espontáneo puede llegar a decir mucho de su complejidad. Su nombre es Monte Real, su origen La Rioja, y además Crianza. Déjate sorprender. Recomiéndalo.*

MONTE REAL CRIANZA 2001

BODEGAS RIOJANAS, SA



Fax

LA JOYA DE CANALS & MUNNÉ

Artesanos del cava desde 1015, Canals & Munné presenta la joya de la casa: Gran Cuvéé Supremus, un brut nature elaborado según el método tradicional en la propiedad familiar «El Serralat del Guineu». Un cava elegante y muy complejo, que marcará, según sus creadores, un antes y un después en la firma catalana.

EL NUEVO MONTERREI

El pasado mes de noviembre se presentaron en el madrileño hotel Palacio de San Martín los nuevos vinos de Bodegas del Nuevo Milenio, blanco Pazo de Monterrei y tintos en barrica. Ubicados en la D.O. Monterrei, sus responsables explicaron las directrices de un proyecto ambicioso y con mucho futuro.

LA GITANA EN LA UEFA

La Gitana, la marca de manzanilla más exportada en Europa, apoya de manera decidida al fútbol andaluz tanto en la Liga de Fútbol Profesional como en la UEFA. La firma sanluqueña Bodegas Hidalgo-La Gitana es, a través de su filial La Gitana Tiendas, patrocinadora oficial del equipo Sevilla FC.

ARTISTAS DE NUEVA COSECHA

Los IV Premios de Pintura Artistas de Nueva Cosecha, que organizan Bodegas Luis Gurpegui Muga, ya tienen ganador: Marta Velasco. Estos premios, que nacieron en el año 2001 con el fin de fomentar la creación artística y su vinculación a la cultura del vino, han contado en esta edición con la participación de 65 obras, enviadas por pintores nacionales e internacionales.

CHAMPAGNES DE ÉLITE

François de Grave-Los Vinos del Mundo presentó en Barcelona una selecta gama de champagnes de la casa francesa Philipponnat: Royale Réserve, Réserve Millésimé, Réserve Rosé, Cuvée 1522 y Clos de Goisses. Champagnes con carácter, encanto y elegancia. Grandes vinos que están destinados a los aficionados que buscan champagnes de gran personalidad y que permitan las más variadas alianzas gastronómicas.

Santander rinde homenaje a Jean Leon



La ciudad de Santander rindió homenaje a un mítico y legendario santanderino, Ceferino Carrión, más conocido como Jean Leon. El Ayuntamiento dio su nombre a una calle muy céntrica en reconocimiento a la trayectoria de este brillante empresario, pionero en España en plantar las variedades de Cabernet Sauvignon y Chardonnay, y fundador de las bodegas que llevan su nombre, las cuales siguen elaborando vinos de gran calidad, bajo la tutela de Miguel Torres. Este singular personaje fundó en 1956, con James Dean, el restaurante La Scala, en Beverly Hills, punto de referencia de actores famosos y directores de cine de la época. Con los años, se convirtió en una celebridad en el mundo de la restauración, no sólo respetado por las estrellas de Hollywood, sino que llegó a servir a cinco presidentes de los Estados Unidos. En el 63 decidió crear un vino exclusivo que llevara su nombre, y ese vino se consagró como «El vino de las Estrellas».

Las noches son de Freixenet

Días atrás se celebró la tradicional cena de clausura de las Noches Freixenet 2004 (XI edición) en el restaurante el Cenador de Salvador (Morzarzal). Como en ediciones anteriores, Freixenet reunió a los propietarios y directores de los restaurantes que integran el Grupo Noches Freixenet (80 este año), y se les hizo entrega de una litografía titulada «Luz Azul», especialmente realizada para la ocasión por la reconocida pintora madrileña Emilia Castañeda, afincada en Barcelona. Tras la presentación oficial, los invitados a esta cena pudieron ver en primicia el tradicional spot navideño de Freixenet, que este año lo protagonizan el actor Pierce Brosnan y nuestra modelo más internacional, Nieves Álvarez. Las Noches Freixenet, en las que participan los mejores restaurantes de Madrid, se han convertido en un encuentro entre la mejor oferta gastronómica madrileña y los grandes vinos del mundo que Freixenet elabora en tres continentes.

Las guías más tempranas

Fieles a su cita anual, ya están en el mercado las dos guías más tempranas del sector. Con la presente edición 2005, la Guía Peñín de los Vinos de España cumple quince años desde que se publicara por vez primera en 1990. Desde aquella fecha, la publicación ha tenido un ascenso constante, y su crecimiento ha ido paralelo al auge de la cultura vinícola española. Su éxito hay que atribuirlo no sólo a la veteranía y credibilidad de su autor, José Peñín, y de su equipo, sino también al hecho de reunir en un mismo libro un completo manual de vinos. La presente edición recoge 6.000 vinos catados, de 65 Denominaciones de Origen,

además de las más de 50 designaciones de Vinos de la Tierra. En su edición de 2005 la guía de Andrés Proensa ha superado en casi un cincuenta por ciento su objetivo inicial de seleccionar al menos medio millar de vinos (747 vinos catados y 316 bodegas referenciadas). La Guía Proensa se caracteriza por un esfuerzo de trasladar el mundo del vino a la comprensión de los consumidores menos expertos, simples aficionados, aunque su horizonte se amplía hasta abarcar a los profesionales de las bodegas, de la distribución y de la hostelería.



SAN FRANCISCO - HELSINKI - WASHINGTON - BARANQUILLA - NEW YORK - MOSCU - LONDON - MEXICO - BRUSELAS - SAN PETERSBURGO - PARIS - ROMA

¿Lo ha probado últimamente?



¿Por qué Marqués de Cáceres es la marca de vinos finos de Rioja preferida por los más exigentes consumidores de España y de los más de 70 países a los que exportamos?

Porque seleccionamos nuestras uvas de entre los viñedos más tradicionales, aquellos situados en los mejores pagos de Rioja.

Porque elaboramos nosotros mismos, todos y cada uno de los vinos de nuestra gama, con el exquisito rigor y la alta profesionalidad de nuestros hombres.

Porque en nuestras elaboraciones y crianzas hemos resaltado las ancestrales virtudes de los mejores terruños de Rioja para conseguir vinos íntegros, con un buqué cautivador por su especial fragancia, un poema de originales sabores y gran elegancia.

Porque ofrecemos una continuidad en el alto nivel de calidad de nuestros vinos, añade tras añade, botella tras botella. Así, por la fiabilidad de nuestros vinos, los consumidores más entendidos de todo el mundo nos honran con su constante fidelidad al encontrar permanentemente en ellos la satisfacción del placer esperado.



Marqués de Cáceres

Superándonos en la Excelencia

Por todo ello, tras más de 30 años de existencia, Marqués de Cáceres se ha situado como la primera marca de Rioja por el reconocimiento nacional y mundial a la excelencia y original estilo de sus vinos, demostrando durante estas tres últimas décadas su maestría y rigor en el arte bodeguero. Una eficiente y tenaz labor ha hecho llegar con éxito a todo el mundo la imagen de seriedad y fiabilidad que nos distingue y que nos acredita oficialmente como el mejor embajador de los vinos selectos de Rioja.



Lo tendría que hacer.

SAN FRANCISCO - HELSINKI - WASHINGTON - BARANQUILLA - NEW YORK - MOSCU - LONDON - MEXICO - BRUSELAS - SAN PETERSBURGO - PARIS - ROMA

EL REMEDIO, S/N  
TEL.: 941 33 40 31 • FAX: 941 33 42 45  
26338 SAN VICENTE DE LA SONSIERRA  
LA RIOJA

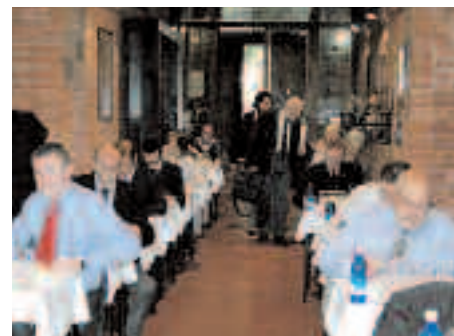


Dominio de la Vega, S.L.  
Ctra. Madrid - Valencia, Km. 279,65  
46390 San Antonio (Benicarló, Valencia)  
Tel.: 96 232 0570; Fax: 96 232 03330  
Web: www.dominiodeavega.com  
Correo: info@dominioavega.com



## La Toscana más internacional

Siena, vestida de otoño, con sus maravillosos colores, acoge a la cata más extensa de Italia. La Selezione dei Vini di Toscana se celebra cada dos años desde hace mucho, pero 2004 es el primero que se realiza a nivel internacional. En la anterior, la de 2002, se valora-



ron 695 marcas, pero este año, casi mil muestras esperaban el veredicto de un jurado representativo de varios países. Prácticamente estaba representado todo el vino de Toscana, todos los grandes, los famosos y también los menos conocidos. El lugar no podía ser más satisfactorio: la famosa Enoteca Italiana, sita en la bella "Fortezza Medicea", una impresionante fortaleza desde la que se divisa toda Siena. La organización fue un dechado de madurez y eficacia. Con la precisión de un reloj, las muestras aparecían de manos del equipo de sumilleres con una cadencia óptima. La muestra ha sido patrocinada por la Associazione Enologi Enotecnici Italiani, el Instituto del Commercio Estero y Toscana Promozione, entre otros.

## Por Madrid, «de tapeo»

El Patronato de Turismo de Madrid acaba de editar la guía «Tapas en Madrid», en dos idiomas (inglés y español), para apoyar y promocionar el sector de la hostelería de la ciudad. El Ayuntamiento de la capital ha comenzado a distribuir 10.000 ejemplares de esta publicación que incluye una selección de establecimientos, realizada por Madrid Fusión, donde es posible tapear de forma saludable y divertida. El carácter multicultural de esta ciudad ha hecho de la gastronomía madrileña una cocina universal, capaz de satisfacer y sorprender a todos los paladares con especialidades muy castizas y preparaciones de lo más vanguardista. Con esta guía, el Patronato de Turismo quiere facilitar a los madrileños y a todos aquellos que visiten la capital una serie de rutas por los más afamados templos de la tapa.



## Fe de errores

En el artículo publicado en el nº 44 de Vinum sobre la Ribera del Duero se citaba a Bodegas Imperiales como perteneciente al grupo Eguizábal, pero en realidad queríamos decir que Bodegas Imperiales es del grupo Antolín y Arranz. Sólo comercializan tintos crianzas y reservas, con un volumen anual de unas 300.000 botellas, y no 600.000 como salía en el reportaje.

## Éxito en EE.UU.

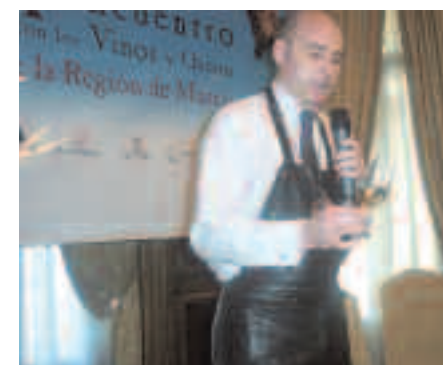
Según informa la Agencia EFE, el vino español está en su mejor momento en EE.UU., donde ha logrado ganar mercado a sus dos grandes competidores europeos: Francia e Italia. Los datos del Departamento de Comercio estadounidense indican que las exportaciones españolas de vino crecieron un 16 por ciento en los primeros siete meses del año, cifra que destaca aún más si se compara con el 10 por ciento que cayó el francés y el 9 del italiano. Si se mantiene este ritmo hasta el final del 2004, sería el tercer ejercicio consecutivo en que nuestras exportaciones crecen por encima del 15 por ciento.

## Matarromera informatizada

El Grupo Matarromera, el segundo caso práctico de la iniciativa «Lenguaje Pyme», impulsada por Banesto, HP, Intel, Microsoft y Telefónica, finaliza su proceso de informatización. Este negocio bodeguero castellano-leonés es hoy una empresa con todas las ventajas empresariales que la tecnología puede ofrecer. Se ha mejorado en todos los sentidos, aunque quizás la actividad comercial y la de campo hayan sido las más beneficiadas a corto plazo. Carlos Moro, presidente del grupo, espera que «nuestro ejemplo sirva para animar a otras pymes. Con este proyecto, no sólo desarrollamos nuestro negocio y sacamos mayor productividad y ventajas en cuanto a términos de coste y tiempo se refiere, lo que sin lugar a dudas repercutirá en la calidad de nuestros vinos y en la atención a nuestros clientes, sino que además estamos seguros de que la tecnología puede ser sencilla y accesible para cualquier persona y empresa, por muy poco que sepa en esta materia.»



## Región de Murcia con sabor



Cerca de 700 personas asistieron al «II Encuentro con los Vinos y Quesos de la Región de Murcia», celebrado en el hotel Palace de Madrid, en el que también estuvieron presentes el consejero de Agricultura,

Antonio Cerdá, y la ministra de Agricultura y Pesca, Elena Espinosa. Después de un breve acto protocolario en el que intervinieron los responsables políticos y los presidentes de los consejos reguladores de las DD. OO. Bullas, Jumilla, Yecla, Queso de Murcia y Queso de Murcia al vino, se procedió a una cata comentada, a cargo del sumiller, Miguel Ángel Galán Escobar (en la imagen), en la que se probó una amplia gama de vinos de la añada 2004; mientras que el director técnico del Consejo Regulador de los dos quesos murcianos, Antonio Luna, realizó otra interesante degustación. Esta región conjuga a la perfección la tradición artesana con las más avanzadas tecnologías de elaboración.

## Lavinia formativa



Lavinia, grupo europeo de tiendas especializadas, asesoramiento y formación en degustación de vinos, ha establecido un acuerdo con The Wine Academy, por el que se llevarán a cabo unas jornadas en los establecimientos de

Lavinia de Madrid y Barcelona, en el presente mes de diciembre, que serán ofrecidas por grandes expertos del mundo vitivinícola. Los cursos, de veinte horas lectivas, van dirigidos a personas que desempeñan funciones en bodegas, distribuidoras y a aquellas que estén interesadas en el sector del vino (ventas, marketing, distribución...), con conocimientos previos mínimos y que deseen profundizar en sus conocimientos vitivinícolas.

## LUIS ALEGRE

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



BODEGAS LUIS ALEGRE  
Carretera de Navaridas s/n  
01300 Laguardia (Alava)  
Tel.: 945 60 00 89 / Fax: 945 60 07 29  
e-mail: luisalegre@arrakis.es



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

## FÉLIX CALLEJO 2002

Selección de Viñedos de la Familia

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 FÉLIX 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



GASTRONOMÍA Y VINO

# La cocina sin fronteras

*En un mundo globalizado que pone a nuestro alcance prácticamente todas las gastronomías, el único problema para los sibaritas es elegir: ¿Cocina china?, ¿griega?, ¿italiana?, ¿la clásica francesa? ¿o, tal vez, la creativa española? Lo mejor sería... ¡todo a la vez! Rompemos una lanza a favor de la cocina sin tabúes ni fronteras, naturalmente acompañada con el vino adecuado.*

Cuando por primera vez en el sur de Francia un cocinero de dos estrellas roció unas hojas de lechuga con vinagre balsámico, escapó por los pelos al cadalso que le querían construir los críticos gastronómicos por semejante traición a las sagradas tradiciones. Actualmente lo hacen prácticamente todos los grandes artistas de la cocina, y los alaban por ello, en lugar de censurarlos. El mundo entero es más cercano hoy día, también en lo que respecta a la gastronomía. Los departamentos de especialidades de los grandes almacenes compiten en la presentación de productos exóticos, invitando al cliente a un viaje imaginario por lejanos mundos mientras pasea por las abarrotadas estanterías de los supermercados. Y el cliente com-

pra, sin pensárselo demasiado. ¿Por qué no iba a aprovecharse de esta oferta? ¿Y por qué no íbamos a hacerlo nosotros, sibaritas que gustamos de cortar y picar, asar y freír?

Naturalmente, es lícito y justo mantener cierta conciencia de la tradición, también en la cocina, y cuidar las tradiciones culinarias regionales para que no se olviden. Por supuesto, es absurdo que un alemán se afane con los palillos chinos frente a la catedral de Milán o que acuchille una pizza en la Plaza Roja de Moscú. Pero, ¿acaso un florentino no ha de tener derecho a probar otra cosa que no sea el sempiterno «biftecca» acompañado de un Chianti Classico? ¿Por qué un alsaciano no ha de poder llenarse un día la panza con «Cielo y tierra» y un palatinense,

con pinchos de costillas de Kassel? Al fin y al cabo, no sólo en nuestras cocinas sino sobre todo en nuestras bodegas coexisten pacíficamente vinos de todo el mundo, y no sólo los de la región en que vivimos. Entre los aficionados al vino, ¿no es lo más chic tomarse hoy un Cabernet chileno, mañana un Priorato de España, y pasado mañana un Gervy-Chambertin francés? ¿Me han de prohibir beber un Beaujolais para acompañar a la pasta o un alegre Soave con la fondue de Gruyere? Y todo esto no impide que el siguiente fin de semana componga un bufé de tapas españolas con un auténtico venenador jerezano haciendo correr alegremente el fino de una bota especialmente importada en avión. El pensamiento mo-



Los langostinos como más ricos están es a la parrilla; aquí, junto con tiernos chipirones. La ostra gratinada gusta incluso a aquellos a los que las ostras crudas les resultan demasiado escurridizas (receta en página 33).

## Animales que patalean en el mar: ¿cigalas o langostinos?

No vamos a discutir sobre el babilónico desconcierto lingüístico que rodea a la terminología de los crustáceos. Lo importante es, sencillamente, que todo el mundo sepa que las cigalas, que tienen pinzas como los bogavantes, son extraordinariamente frágiles, se deben emplear siempre fresquísima y preparar con mucho cuidado, es decir, no hervirlas excesivamente. Los langostinos no tienen pinzas y no son tan delicados. Naturalmente, también se deben emplear frescos.



#### Cocina de mercado Cocina del mundo

El mundo es un inmenso y único mercado, del que nos servimos libremente. La cocina del mundo quiere decir elegir, de entre los muchos productos que tenemos a disposición, aquellos que nos gustan más, para combinarlos. La única regla es que esté rico. La codorniz de las Landas francesas combinada con setas chinas «oreja de nube», col rizada alemana y una tortilla mexicana, todo acompañado de un vino de la Rioja: ¡ésta es la cocina sin fronteras!

¿Por qué hemos empaquetado una codorniz en una tortilla mexicana? La razón tiene poco que ver con la codorniz, más bien con su guarnición, las viscosas y blandas setas chinas llamadas «orejas de nube», de un maravilloso aroma especiado (receta en página 35)



El pescado seco o en salazón -generalmente bacalao- es la base de muchos platos sencillos de inspiración meridional. Aquí hemos combinado accras (albóndigas fritas) de bacalao con fideos chinos transparentes ligeramente fritos y judías verdes crujientes.

#### Verduras y vino

¿Han visto ustedes alguna vez una recomendación de maridaje entre vino y comida que incluya la verdura? Normalmente, estas recomendaciones se ciñen al pescado y a la carne roja y blanca. Es comprensible, pues muchas verduras dificultan la expresión correcta del vino. El pimiento y el tomate intensifican la impresión de aridez, la col hace que cualquier vino resulte insípido, las espinacas potencian el amargor...

El secreto está en la preparación de las verduras, que se han de tratar con el mismo esmero y técnica que el pescado y la carne. Casi todas las verduras saben mejor acompañadas de vino si están cocidas en su punto, salteadas con un poco de aceite en que previamente se ha disuelto una cucharadita de azúcar.

## La cocina sin fronteras



Curry asiático molido grueso



Curry rojo africano



Pimienta de Szechuan



Cardamomo



Jengibre

dermo consiste en aunar ambas cosas: poseer una fuerte conciencia de la tradición, y eliminar fronteras, también en el estómago. Si aquí queremos romper una lanza a favor de la nueva cocina del mundo, esto no significa, ni mucho menos, que ya no creamos en la otra cocina, la regional ligada a un terruño. Sencillamente aprovechamos las ventajas que nos ofrece la vida moderna; al fin y al cabo, también aceptamos sus inconvenientes.

Lo interesante del crisol de cocinas es que se basa ampliamente en la cocina popular, sencilla y sana. La dieta mediterránea es uno de los pilares de la *New World Cuisine* de la que hablamos, que no se refiere a la cocina del Nuevo Mundo, sino a la Nueva Cocina del Mundo. El pescado, el aceite de oliva, las verduras y los cereales son su base fundamental. El ámbito cultural asiático y el norteafricano le aportan todo tipo de especias, cosa que, por otra parte, llevan haciendo desde hace siglos. En la Edad Media más profunda, las especias del país de la pimienta constituían un símbolo de riqueza, y las esparcían generosamente sobre todos los manjares

posibles (e imposibles). En la cocina de América del Sur se cruzan influencias de la cocina tradicional española y portuguesa con las costumbres culinarias (y gran cantidad de productos) de los habitantes nativos, cuya única victoria sobre los invasores quizá fuera precisamente transmitirles, a través de sus costumbres culinarias, un fragmento de su cultura, civilizarlos -por así decir- un poco más a través del estómago. ¡Cuán pobre sería nuestra cocina sin tomates, judías, pimientos o maíz! Hoy esta cultura, transformada, evolucionada y enriquecida, vuelve a inspirar la cocina europea. ¿Y qué hay del estilo americano de cocinar, que actualmente los europeos copiamos cada vez más y en el que se mezclan influencias de las costumbres culinarias de sus habitantes alemanes, italianos, franceses, asiáticos y caribeños? La cocina es como el idioma. Si no se emplea y aplica en todo su ancho de banda, termina por perderse en el olvido. Seguir evolucionando es su obligación, para enriquecerse con matices, extranjerismos y neologismos, creación de nuevas palabras. Lo que no debe hacer es empobrecerse. Sólo

una ley debe regirlo todo: la de la composición equilibrada, la armonía, aromática, de textura y de sabor. Armonía en su sentido más amplio, complejo y libre: Bach, Mick Jagger, Krenek, Charlie Parker...

Los que trabajamos con la cabeza y las yemas de los dedos, y rara vez con los músculos de los brazos y las piernas, no necesitamos calorías, sino una alimentación variada, nutritiva, ligera, rica en vitaminas, oligoelementos y fibra, preparada con acierto y rapidez, para que aporte al paladar y al cuerpo todos los elementos útiles, y éstos no se pierdan en la atmósfera preñada de vapores de la cocina. Esta es la segunda ventaja de la nueva cocina del mundo: sus costumbres culinarias y utensilios de cocina, como el *wok*, la plancha, la freidora o la parrilla, por nombrar sólo algunos, se adecuan exactamente a nuestro estilo de vida actual. Permiten guisar con relativa rapidez los alimentos, elegidos según sus valores nutritivos, pero respondiendo a la vez a las exigencias del más sibarita. Porque hoy por hoy, ¿quién tiene tiempo de pasar diariamente horas en la cocina?

### Wok, olla de vapor y cía.

La nueva cocina del mundo ha revolucionado nuestros utensilios de cocina. Hace apenas veinte años teníamos una solitaria cocina a gas o eléctrica con un horno que había que precalentar durante horas hasta poder hornear o asar; hoy, un importante número de utilísimos aparatos esperan ser empleados por las hábiles manos del artista. Ayudan a ahorrar tiempo y a trabajar con más precisión, y facilitan considerablemente la vida en la cocina, como la freidora eléctrica, en la que el aceite no se quema y se mantiene siempre a la temperatura óptima exacta, que además evita que toda la casa huelga a churrería durante varios días. La olla de vapor o *steamer*, un estupendo invento al que ya no quiero renunciar, porque en ella se pueden preparar cereales y verduras al vapor con exactitud, además de calentar rápidamente otras muchas cosas sin grasa y sin que se sequen o cambien de sabor. El gratinador del horno, que permite gratinar y asar crujiente. El *wok* con su hornillo de gas, para que se hagan rápidamente los ingredientes muy picados. La plancha, que puede ser sencilla y barata, de hierro colado, que hay que calentar mucho sobre un fuego de gas o en el horno, para hacer verduras o mariscos a la plancha con poco aceite. También un magnífico invento es la sartén antiadherente (la buena, la auténtica, la de fondo grueso, no la de un pequeño baño de teflón, que no aguanta el calor), que permite cocinar los alimentos casi sin grasa, hacer al vapor, preparar rápidamente un fondo de asado y algunas cosas más. Todos estos logros ponen de relieve la consistencia exacta de un alimento, elemento decisivo en el éxito de la cocina étnica: crujiente por fuera, blando y cremoso por dentro. Pero precisamente ése es también el secreto del éxito de la hamburguesa, la pizza, el taco y, sin ir más lejos, de una ración de patatas fritas.

Eso es lo que tienen en común la cocina del

mundo y la «nueva» o «creativa». Una de las premisas de la «Nouvelle Cuisine» era exponer los alimentos al fuego lo más brevemente posible, para conservar de manera óptima su sabor y consistencia. De este modo se aprecia mejor el sabor genuino de las materias primas y, por añadidura, diversos y valiosos oligoelementos y vitaminas sobreviven al proceso de cocción. Además, es posible cocinar todos los alimentos frescos rápidamente.

En una casa particular, los invitados suelen suponer un quebradero de cabeza. Quien quiera agasajar con guisos frescos y rápidos a sus invitados (o a su familia), necesariamente tendrá que quedarse ante los fogones, en lugar de estar tranquilamente en la mesa charlando con los amigos. Por ello, para este tipo de cocina es doblemente importante una preparación bien encauzada (los franceses lo denominan «mise en place»). Para la elaboración final se necesita, en el mejor de los casos, el mismo tiempo que para recalentar una comida tradicional que, subrayémoslo por última vez, también tiene su encanto y no ha de perder su lugar ancestral.

### También se come por los ojos

No me importa confesarlo: cuando elaboramos la selección de platos para este número (y nos documentamos estudiando docenas de libros de cocina de todos los rincones del mundo), el aspecto visual desempeñó un papel importante. Sorprendentemente, a menudo lo que armoniza en cuanto a color y forma, también lo hace en el sabor. Un plato montado con gusto es una pequeña obra de arte al alcance de cualquiera, incluso del decorador más inexperto. Para ello se prescindirá de los chirimbolos y de los parches. Emplatarse bien no significa estampar sobre cada plato una rodaja de piña y una ramita de perejil. Significa destacar el guiso de la



### La dieta mediterránea

La dieta mediterránea es un concepto que ha revolucionado las teorías modernas de la nutrición. Simplificada en un denominador común, no significa otra cosa que quien se alimenta de manera sana y variada, otorga la necesaria importancia a los cereales, las verduras y el pescado, emplea aceite de oliva y otros aceites que contienen ácidos grasos no saturados en lugar de grasas animales en grandes cantidades y bebe moderada pero regularmente vino en las comidas, vivirá más y mejor. Mencionamos sólo de pasada que a todo esto se añaden otros factores, como vivir sin estrés y hacer ejercicio al aire libre. En la fotografía: Dorada con mosaico de verduras (receta página 34).

### Sazonar correctamente: sal y pimienta

El tipo de sal es decisivo si se pretenden logros en la cocina creativa. Para el agua de cocer se puede emplear sal corriente. Para estofar, es mejor emplear sal marina gruesa sin refinar, que se disuelve lentamente y penetra mejor en la pieza estofada. Poco antes de servir, o bien en la mesa, es el momento de la «flor de sal» que, a diferencia de la sal normal, se deshace incluso sobre una hojita de lechuga.

De entre las pimientos tradicionales, siempre se elegirá la pimienta negra recién molida (sencillamente, sabe mejor que la blanca). Al caldo se le echan los granos enteros. Las mezclas constan de diversos tipos de pimienta majados o molidos poco antes de su utilización. En la fotografía: verduras a la parrilla (receta página 31).



### Salsas y cremas frías para mojar (dips)

Conocidas como *dips*, son salsas frías en las que se mojan ingredientes calientes o fríos. Conocemos este tipo de cremas frías de la cocina asiática. La más proletaria de todas ellas es... el *ket-chup*.

La base de los dips puede ser la *crème fraîche* o nata para cocinar (una nata agria y espesa) o bien un puré de verduras (aguacate en el guacamole mexicano, tomate). Los dips, en consideración al vino, se deben emplear con mucha discreción. Lo mismo es válido para las salsas calientes. Los fondos cocinados durante mucho tiempo generalmente no son fáciles de digerir y, en la de por sí muy especiada y rica cocina del mundo, también se deben servir en su justa medida.



## La cocina sin fronteras



mejor manera, es decir, presentar todos los ingredientes con su más atractiva apariencia. Las lentejas demasiado hechas no sólo tienen una vista poco apetitosa, sino también han perdido sabor y valor nutritivo. ¡Y tampoco se dejan combinar con un buen vino, circunstancia especialmente importante para nosotros! Pero unas legumbres crujientes de brillante color naranja o verde en el plato, aliñadas con tan sólo un poco del más fino aceite de oliva y una pizca de ajo, acompañadas de un ligero tinto del Bierzo, con sus destellos violeta, no sólo están ricas y son sanas o estéticas o armónicas, sino todo a la vez.

### Sabor sin fronteras

Así, hemos llegado al capítulo más delicado de esta excursión al mundo de la cocina: el gusto. Se trata de los sabores: dulce, amargo, ácido y salado, de especial interés para

los amantes del vino. La alta cocina del siglo pasado intentaba mantenerlos separados, en la medida de lo posible. Dulce por un lado, ácido por otro, salado por un lado, amargo por otro. La nueva cocina avanza un paso más e intenta combinar los sabores opuestos de manera óptima y sorprendente, tal y como hemos tratado de ilustrar en nuestra receta de cigalas.

«Las especias son enemigas mortales de todos los grandes vinos del mundo», suelen sentenciar la mayoría de los (autonominados) catedráticos del gusto. Ciertamente no es fácil combinar grandes vinos con guisos muy condimentados. Pero actualmente el ancho de banda de los vinos es mayor que nunca. Lo que funciona sólo relativamente bien con un Cos d'Estournel o con un Barrón de Chirel, puede combinar, no obstante, con un dulce noble de cosecha tardía del Burgenland, de Alsacia o del Palatinado, con

un Sauternes o un vino de Tokai, un moscatel malagueño o, incluso, con un sutil Pedro Ximénez.

Las diferentes mezclas de curry o sus ingredientes, como cúrcuma, comino, jengibre, cardamomo, cilantro, todas las maravillosas variedades de la pimienta (de Jamaica y de Szechuan, pimienta roja, verde, o la negra tradicional) hace tiempo que tienen su lugar fijo en la cocina moderna. Sólo hay que emplearlos con tacto, y han de servir para enriquecer y realzar el sabor de un plato, nunca para tapar un sabor desagradable, por ejemplo, el insuficiente frescor de un producto. Y se sorprenderán de cómo armonizan de bien con los generosos españoles.

### El secreto de la consistencia

La mayoría de las teorías sobre el maridaje del vino y la comida apenas se ocupan de ella. Sin embargo, no es menos importante

## Cocina del mundo y vino

Hoy por hoy, la oferta de vino es tan amplia como la de productos alimenticios. Pero la cocina que celebramos en estas páginas, colorista, rica y especiada, no casa con cualquier tipo de vino. Precisamente muchos de los vinos de nuestras tierras, frescos y ricos en aromas frutales, poseen gran interés gastronómico. La variedad Garnacha, por ejemplo, largo tiempo desdeñada, proceda de Aragón, Cataluña, o el sur de Francia, produce un vino de mesa especialmente interesante, que combina bien casi siempre con casi todo. Por regla general, los que mejor armonizan con la cocina especiada son los vinos jóvenes y frutales, tanto secos como dulces, es decir, precisamente el tipo de vino que suele ser asequible, disponible y no necesita tiempo de guarda. No debería estar demasiado marcado por la madera y no tener ni una acidez ni unos taninos demasiado presentes.

### Vinos tintos

Elegir un rosado seco y no demasiado abocado para acompañar esta cocina especiada y colorista siempre es gratificante. Pero también son adecuados todos los vinos del tipo «maceración carbónica» y similares, como los jóvenes y frutales de uvas que producen vinos de taninos no demasiado intensos ni áridos, pero tampoco de impresión dulce con excesivos recuerdos a mermelada. El representante ideal del «tinto para la cocina del mundo» es un «cosechero» de la Rioja alavesa, o un Beaujolais Villages. Pero también la denominación Côtes du Rhône ofrece una amplia variedad de tales vinos. En Italia es el Valpolicella, en España los tintos más ligeros de la variedad Tempranillo. Sin olvidar, por supuesto, que precisamente con nuestros tintos autóctonos se pueden realizar espléndidos maridajes sin fronteras...

### Vinos blancos

Los blancos con acidez bien equilibrada, son los que mejor combinan con la cocina aquí presente. Pueden tener azúcar residual, o incluso ser dulces nobles, pero siempre deberían presentar notas frutales y un sabor ni demasiado especiada ni demasiado amargo. Garantizan un buen maridaje el Sauvignon blanc ligero, nunca herbáceo sino más bien frutal, los Viognier, el Chardonnay sencillo y el Chenin frutal del tipo sudafricano, y los moscateles.

Los que se decanten por el vino espumoso, elijan en estos casos un tipo ligeramente madurado y opulento. En la Champagne se produjeron tales vinos en añadas como 1990 ó 1995. En el caso de los Cavas españoles, resultan particularmente adecuados los grandes reservas, aunque no necesariamente tengan que ser brut nature.



### Tan viejo como el mundo: el agridulce

Estudiando detenidamente la historia de la cocina, parece ser que, durante la mayor parte del tiempo, coexistían pacíficamente lo salado, lo dulce y lo agrio, y fueron más breves las épocas de su segregación. Si a la hora de seleccionar el vino siguen nuestros consejos, podrán lograr maridajes espléndidos, pues la existencia de muchos vinos también se sitúa en el campo de tensión entre lo dulce y lo ácido. Lo único importante es emplear los componentes con discreción. Para expresarlo con sencillez: una pizca de sal en la cocina tradicional se sustituye aquí por poca sal más poco dulzor más poca acidez. Los tres componentes juntos actúan como un potenciador del sabor, allí donde antes reinaba la sal.

El pichón tierno admite sin problemas las especias exóticas, especialmente si se asa crujiente, como en la fotografía. Nosotros lo servimos con col china y un puré de boniatos muy ligero (receta en página 34).

## La cocina sin fronteras



Calabaza

que el sabor y el aroma. Haga la siguiente prueba (aunque no sea científicamente impecable, es bastante convincente): Acompañando una copa de un buen vino tinto, mastique un trozo de miga de pan fresco sin la corteza. Repita la operación con la corteza crujiente. ¿Cuál sabe mejor con el vino? Probablemente prefiera, como yo, la corteza. Mejor aún es el pedazo entero, crujiente por fuera y blando por dentro. Esto tiene que ver de alguna manera con la textura, con el «tacto de la boca». Si mastico un trozo de miga de pan blanco y luego tomo un trago de vino, tengo la angustiada sensación de que el pan está absorbiendo el vino, quitándome de las papilas gustativas, robándome un 80 por ciento del deleite. Por eso es tan difícil combinar el buen vino con la sopa, el puré y los platos basados en el huevo, al igual que con las verduras demasiado hechas. La falta de consistencia no es menos culpable que el sabor propiamente dicho. Hemos intentado tener en cuenta este hecho en nuestra receta de sopa de calabaza, y le hemos añadido garbanzos crujientes y harinosos. Una media luna de hojaldre recién

horneada produciría un efecto similar. En la cocina para acompañar el vino -y esto es una regla que prácticamente no tiene excepción- es deseable todo lo que sea crujiente por fuera y blando o cremoso (*moelleux*, como dicen los franceses) por dentro. La cocina del mundo es rica en platos de este tipo: buñuelos salados y dulces, tortas crujientes, rollitos o pasteles. Las masas, tanto si son para hornear como para hacer tortas o para envolver verduras y carne, pueden y deben emplearse generosamente en la nueva cocina del mundo, sean hojas de masa de *brick* (del norte de África), tortillas (de México) o láminas de harina de arroz (China, Indonesia), masa de pan o de hojaldre, de brioche o de pastel. Se pueden asar, hornear o freír, y no sólo son responsables del componente crujiente en el paladar, que siempre favorece el disfrute del vino, sino a menudo también de conservar el jugo y el sabor propio de lo que envuelven. ¿Por qué hemos introducido nuestras codornices en una tortilla mexicana? No tanto por la codorniz, que es crujiente, sino más bien por sus acompañantes, las escurridizas

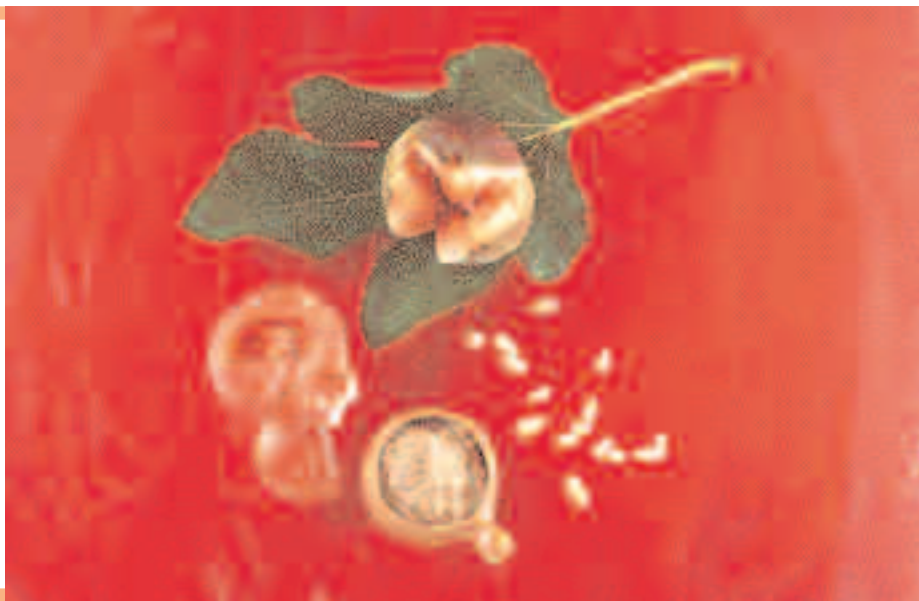
y blandas, aunque deliciosamente especiadas orejas de nube...

### La variación lo es todo

Con lo cual hemos llegado a las materias primas. No hay que dejar nada de lado en nuestra alegre cocina mundial, y la fantasía no tiene fronteras. Ocupan un lugar importante las verduras y los cereales, pero -la dieta mediterránea así lo impone- también los mariscos. En lo que respecta a la carne, damos preferencia a las aves no grasas. El pescado y el marisco, hoy por hoy, se pueden comprar también en los países y regiones del interior. La otra cara de la moneda es que cada vez llegan al mercado más animales marinos procedentes de criaderos, y uno no sabe si alegrarse porque quizá así se preserven a medio y largo plazo los recursos naturales, o si lamentarlo, porque la calidad de los pescados de criadero rara vez puede equipararse a la de los salvajes y, además, nunca se sabe qué les dan de comer a esos peces. Y sin embargo, los tesoros del mar sencillamente son demasiado valiosos en una alimentación equilibrada como para

### Lo más sencillo es lo que mejor sabe

En ocasiones, no es necesaria una receta complicada, sino sólo un poco de fantasía... En el sur de Francia se sabe desde hace mucho que la combinación de higos frescos y dulces con un jamón de excelente calidad es exquisita. En lo que respecta al jamón, se puede elegir entre el español o el italiano, o bien el de una buena charcutería local. En la fotografía hemos reproducido un jamón de jabalí ahumado, algo especialmente delicioso. Todo ello completado con una mousse hecha con 100 gramos de almendras trituradas, 20 ml de nata para montar y 2 cucharaditas de azúcar. La decoración está realizada con 2 cucharaditas de piñones. Para acompañar, recomendamos un Tawny Port, un Recioto Amarone, o bien un Maury o un Banyuls jóvenes.



La sopa de calabaza, aunque es muy sabrosa, resulta difícil de combinar con vino. Por eso la servimos con garbanzos crujientes que mojamos -sí, con los dedos- en una crema fría de tomate (receta en página 31)

### Olvidada y redescubierta: la calabaza

Desde hace algunos años la calabaza, o mejor, las calabazas, vuelven a estar de moda entre los sibaritas. De las docenas de variedades de calabaza, elegimos las que tienen la pulpa de color amarillo oscuro que, una vez guisada, sabe ligeramente a castaña. Lo más importante a tener en cuenta en la preparación de la calabaza es que siempre hay que cocerla hasta que esté totalmente blanda, pero sin que pase demasiado tiempo al fuego (lo cual se debe observar especialmente a la hora de recalentarla). Si no, desarrolla un insoportable olor a col recocida. Y por cierto, digan lo que digan las demás recetas, guisen la calabaza sola, a ser posible, sin añadirle cebolla ni puerro ni zanahorias. Sólo así se pone verdaderamente de relieve su sabor único. Que, por su parte, se realiza muy bien con una pizza de curry o un poco de *crème fraîche*.

## La cocina sin fronteras



Tomate

prescindir de ellos. Más bien al contrario: los investigadores de la nutrición predicán que hay que comer pescado al menos dos veces por semana, y no creo que estos científicos estén pagados por una oscura mafia de las piscifactorías.

En lo que respecta a las verduras, el primer mandamiento es que sean absolutamente frescas. Lo cual es imprescindible, especialmente en la cocina que acompaña al vino, pues el sabor desabrido y rancio de las zanahorias o los tomates conservados duran-

te demasiado tiempo le dan la puntilla a cualquier vino. Todas las verduras se cocerán lo más rápidamente posible y *al dente*. Lo mejor es refrescarlas inmediatamente en agua muy fría y recalentarlas luego en la olla de vapor o saltarlas con un poco de aceite de oliva en la sartén antiadherente. A la parrilla, gratinadas o fritas también son buenas opciones alternativas; en caso de freír-las, esperar siempre que el aceite adquiera la temperatura adecuada, emplear un aceite de primera calidad que se pueda calentar a altas temperaturas y escurrir bien los fritos, jantes y después de freírlos! Al hacerlas al horno o a la parrilla, espolvorearlas con una cucharadita de azúcar: les da un bonito color y además es un buen potenciador del sabor. La fibra necesaria no sólo se encuentra en las verduras, sino también en los cereales, tanto «al natural» como en forma de pastas alimenticias. El abanico se extiende desde todos los tipos de arroz, pasando por el maíz, la sémola de trigo o los garbanzos, hasta las lentejas o las habas. Ya hemos mencionado varias veces la importancia de sacarlos a la mesa con su consistencia óptima. También deben estar crujientes todas las ensaladas que se sirvan crudas. Siempre se preferirá una mezcla de varios tipos de hojas verdes jóvenes, aderezada con hierbas como la albahaca, a las grandes hojas de lechuga, que siempre sabe ligeramente amarga. Se deben evitar los aliños cremosos, pues aún dificultan más su maridaje con el vino. El vinagre balsámico suave o el de Jerez y un aceite de oliva frutal, por el contrario, lo facilitan, al igual que los ingredientes como nueces, piñones o daditos de pan frito y crujiente.

Otros dos o tres ingredientes más se han ganado un lugar en la nueva cocina del mundo: para empezar, el aceite de oliva. En cuanto al sabor, no tiene parangón con ninguna otra grasa. Merece la pena emplear un aceite más corriente y neutro para guisar y otro

más fino y frutal para aliñar en frío.

En cuanto el vinagre balsámico, es el único que se entiende bien con el vino. Sirve tanto para aliñar como para adobar. También me resulta imprescindible la «flor de sal», que empleo siempre que la sal no se incluya en la cocción.

Pero ya está bien de teoría. La parte práctica de este viaje alrededor del nuevo mundo de la cocina la encontrarán en estas páginas y en el recetario a continuación: una selección de platos que hemos compuesto especialmente para este número, combinados de la mejor manera posible con algunos tipos de vino que recomendamos para acompañar, pero con influencias de todos los países del mundo. Dos o tres de estos platos conforman todo un menú festivo, una variación factible ¡incluso en estas agitadas fechas navideñas! Pero también se puede guisar uno solo de estos platos, por ejemplo con ocasión de una «íntima» cena para dos.

Las recetas están ahí para ser cocinadas, pero ante todo pretenden inspirarles e incentivarles a inventar variantes nuevas, coloristas y sensuales. Vayan a darse una vuelta por el mercado, visiten la sección del gourmet de unos grandes almacenes o déjense seducir por el mexicano de la esquina, el chino o el marroquí... La práctica, como en tantas otras ocasiones, supera a la teoría. ■

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

**ESTILISMO: BARBARA SCHROEDER**  
(barbara.schroeder@vinum.info)

### Ensaladas de hojas verdes

En la cocina, las verduras en general, y particularmente las ensaladas verdes, son un auténtico quebradero de cabeza a la hora de decidir que tipo de vino puede venir bien, si es que le viene bien alguno. Se suelen cometer auténticas torpezas que arruinan vino y plato. La mayoría de los tintos tropieza con su amargor. Esto se puede evitar, por una parte, empleando las pequeñas hojas verdes frescas de diferentes tipos de ensaladas, y por otra, aliñándola únicamente con un vinagre balsámico poco dulce, mezclado con algo de aceite de oliva y una pizca de flor de sal y pimienta recién molida; nunca con ingredientes como mostaza, nata u otras especias. Y siempre nos queda el recurso infalible de un buen espumoso natural. El carbónico integrado actúa de excelente celestina.



## Las recetas

Cantidades para cuatro personas



### Sopa de calabaza con garbanzos

Fácil

#### Ingredientes

1 calabaza pequeña de pulpa amarilla (aprox. 1 kg)  
200 g de garbanzos, puestos en remojo la noche anterior  
4 tomates para ensalada grandes  
1 pizca de pimentón dulce sal y pimienta  
2 cucharadas de *crème fraîche* (nata para cocinar)  
sal  
pimienta recién molida  
aceite de oliva



#### Preparación

Cocer los garbanzos en agua sin sal hasta que estén en su punto (duración: ver paquete), salar entonces y escurrir, dejar enfriar. Escaldar los tomates y pelarlos, trocear someramente. Saltarlos en un poco de aceite de oliva, terminar de hacerlos a fuego lento, añadir el pimentón, poner a punto de sal y dejar enfriar; pasar por la batidora, volver a rectificar el punto de sal.

Partir la calabaza en cuatro, raspar el interior con una cuchara para retirar las pepitas, pelar la calabaza y cortar en dados grandes. Poner los pedazos de calabaza en una

olla, cubrir de agua ligeramente salada y cocer durante aproximadamente 30 minutos hasta que esté blanda. Dejar templar un poco y triturarla con una batidora, añadiendo un poco de agua o leche si resultara excesivamente espesa.

#### Elaboración final

Calentar la sopa de calabaza y verterla en un cuenco, añadir un chorrito de nata y servir, acompañada de los garbanzos, que se pueden recalentar rápidamente -como mejor saben es tibios- y la crema fría de tomate. Acompañar la sopa mo- jando los garbanzos en el tomate.

#### Vino recomendado

**Elisabet Raventós 1999**  
*Cavas Raventós i Blanc*

Abundan en este plato la textura suave y el gusto ligeramente dulce. Estos parámetros se realzarán con el cava, que disfruta de una lía fina, limpia, muy fresco y floral a pesar de ser un 99. En boca tiene equilibrio dulzor-acidez que funde a la perfección con la sopa.



### Parrillada de verduras con olivada y nems

Fácil

#### Ingredientes

4 cucharadas de olivada\* (pasta de aceitunas negras, *tapenade*)  
4 *nems*\* de verduras  
1 berenjena  
1 calabacín  
2 mazorcas de maíz frescas  
8 pimientos rojos pequeños, frescos o morrones, en conserva  
1 cucharada de azúcar  
4 cucharadas de aceite de oliva el zumo de 1 limón  
flor de sal  
pimienta recién molida  
sal marina gruesa

\*Evidentemente, los nems (buñuelos crujientes de la cocina indonesia) también se pueden hacer en casa. Pero quienes tengan una tienda de comida asiática cerca, pueden ahorrarse el esfuerzo. Lo mismo vale para la olivada.

#### Preparación

Pelar las mazorcas y cortarlas transversalmente en tres o cuatro trozos. Lavar la berenjena y el calabacín, y cortarlos en rodajas de 1,5 cm de grosor, espolvorear las rodajas de sal marina gruesa y un poco de zumo de limón. Dejar reposar tapadas durante unos 30 minutos, enjuagar bien, secar con papel de cocina absorbente. Lavar los pimientos y, sin quitarles el tallo ni las pepitas, blanquearlos en agua hirviendo con sal (o bien se pueden emplear los pimientos en conserva).

#### Elaboración final

Disolver el azúcar en el aceite y pintar con él las verduras. En el horno, debajo del gratinador o bien sobre una plancha estriada, empezar a hacer primero el maíz por todos lados, hasta que esté casi hecho, procedimiento que dura unos 20 minutos. Sacar y reservar en caliente, luego hacer el resto de las verduras cinco minutos por cada lado. Al final, añadir el maíz para volver a calentarlo. Si hay suficiente sitio en el horno o plancha, también se pueden empezar a hacer el resto de las verduras diez minutos después del maíz, para que todo esté listo al mismo tiempo. Rectificar el punto con flor de sal y un poco de pimienta. Los nems se frien durante cinco minutos en aceite a 180° C y se escurren bien sobre papel de cocina absorbente. Montar las verduras y los nems sobre platos precalentados, añadir una cucharadita de olivada a cada plato y servir. Acompañar con ensalada de hojas verdes con un aliño suave.

#### Vino recomendado

**Gran Barrica B.N.**  
*Castell Sant Antoni*

Alianza compleja, debido a la influencia de verduras como la berenjena o el tostado de la parrillada, con este hermoso cava con crianza en madera. Abundan las notas frutales y de humo con buena integración. En boca el leve tanino resulta espléndido para las verduras.





## La cocina sin fronteras

### Accras con fideos chinos transparentes y judías verdes

Dificultad media

#### Ingredientes

250 g de judías verdes finas  
2 pimientos rojos pequeños  
1 dl de nata agria  
2 cucharaditas de pimentón suave o puré de pimientos en conserva (*harissa*)  
1 paquete de fideos chinos transparentes  
200 g de bacalao en lomos  
2 patatas harinosas grandes  
2 huevos  
si es necesario, 1 cucharada de harina o bien 1 - 2 cucharadas de leche  
1 cucharada de perejil picado  
1 diente de ajo  
1 plato de harina para empanar sal  
pimienta recién molida  
flor de sal



#### Preparación de los accras

Con la batidora, triturar rápidamente los lomos de bacalao muy fríos hasta hacerlos puré. Pelar las patatas y cocerlas en poca agua con sal hasta que justo estén blandas. Cocer el diente de ajo con ellas durante un minuto, sacarlo y dejar enfriar. Reservar el ajo y deshacer las patatas con un tenedor, adjuntar el pescado y mezclarlo bien todo, añadiéndole el perejil. Prensar el ajo y añadirlo, junto con los huevos, salpimentar. Según haya salido esta masa, será necesario espesarla con un poco de harina o bien aligerarla con un poco de leche.

Lavar y limpiar las judías, cortándoles las puntas y retirando los hilos, cocer en abundante agua salada hirviendo a borbotones hasta que estén al dente, refrescar inmediatamente con agua muy fría para que las judías conserven su color, cortar en pedacitos. Escaldar brevemente

los pimientos, quitarles las pepitas y cortarlos en tiritas o daditos. Mezclar el pimentón o el puré de pimientos (*harissa*) con la nata agria, rectificar con flor de sal.

#### Elaboración final

Con la masa de pescado, hacer bolitas (accras) del tamaño de una pelota de pimpón, pasarlas por harina y freírlas en la freidora a 180°C hasta que estén doradas y crujientes, escurrir bien sobre papel de cocina absorbente, reservar sin que se enfrien.

Formar cuatro niditos con los fideos chinos transparentes, colocarlos sobre la bandeja del horno cubierta de papel de aluminio o de pergamino, humedecerlos salpicándolos con muy poca agua y aún menos aceite, e introducirlos en el horno a 220° C durante 6 minutos. Deben quedar firmes y crujientes.

Mezclar los trocitos de judías y pimientos, calentar rápidamente (en una sartén con 1 cucharada de agua, o mejor aún, en la olla de vapor). Montar los accras sobre los niditos de fideos, a su lado las verduras y una cucharada de la salsa de pimentón o *harissa* por persona.

#### Vinos recomendados

Allier Acot 2003  
Parxet

Principio difícil para estimular la verdadera combinación debido a la madurez de la uva. Una vez se instalan los sabores y aromas aparece un equilibrio entre el dulzor del vino y el punto de sazón del bacalao; la untuosidad alarga la estancia en boca de la salsa, resultando muy sugerente.

### Ragú de corazones de alcachofa sobre lecho de lentejas

Dificultad media

#### Ingredientes

100 g de lentejas verdes  
100 g de lentejas rojas  
2 alcachofas grandes y carnosas  
200 g de carne de cerdo ahumada y cocida (por ejemplo, pata de cerdo cocida o *wädli*)  
2 dientes de ajo  
10 hojitas de menta fresca

el zumo de 1 limón  
aceite de oliva

1 cucharada de un buen vinagre balsámico  
sal  
pimienta recién molida  
flor de sal

#### Preparación

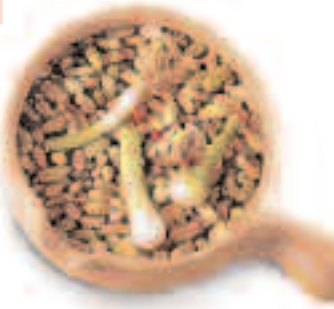
Cocer los dos tipos de lentejas por separado en abundante agua sin sal, hirviendo a borbotones durante unos 15 a 20 minutos. Deben quedar al dente y crujientes. Hay que estar atento, porque habitualmente las lentejas rojas se hacen en unos 15 minutos, pero las verdes tardan un poco más. Pasar inmediatamente por agua muy fría, para que no pierdan el color.

Extraer los corazones de las alcachofas, es decir, quitarles las hojas y la paja. Cocer brevemente los corazones en un poco de agua ligeramente salada a la que se habrá añadido un poco del zumo de limón. Según su tamaño, estarán listos en unos 20 minutos. Cortar en trocitos manejables. Cortar también la carne en trocitos. Escaldar los dientes de ajo y picarlos finos. Introducir brevísimamente las hojas de menta en agua hirviendo (sólo 10 segundos), picarlas finas, dejando algunas hojas enteras para decorar.

#### Elaboración final

Calentar las lentejas en una sartén antiadherente (sin freírlas), salar. Al mismo tiempo, en otra sartén antiadherente, calentar aceite y saltear los corazones de alcachofa, añadir la carne, el ajo y la menta. Mezclar bien el aceite y el vinagre con una pizca de pimienta recién molida.

Emplatar las lentejas sobre platos precalentados, posar encima la mezcla de alcachofas y carne, regar con el aliño de vinagre balsámico, rectificar el punto con flor de sal y servir inmediatamente, acompañadas de pan blanco recién salido del horno.



#### Vino recomendado

Albert de Vilarnau Fb.  
González Byass

Plato pintoresco que incluye la alcachofa y la carne ahumada. Un reto que suple con nota un cava fermentado en barrica. Sin duda lo mejor de la casa. El cava destaca por su cuerpo y equilibrio, necesarios para sostener la abundancia de matices y sabores.



### Lomos de conejo con gratin de habas

Dificultad media

#### Ingredientes

4 pedazos de lomo de conejo graso de la mejor calidad, 4 corazones, 2 hígados y 4 riñones (\*)  
una mezcla de especias de 4 granos de pimienta negra, 4 de roja y 4 de Szechuan, enebro y cilantro, majados gruesos en un mortero  
4 cucharadas de aceite de oliva  
300 g de habas secas verdes o blancas, puestas a remojo durante la noche  
3 cucharadas de queso parmesano rallado  
3 cucharadas de almendras molidas  
3 cucharadas de harina fina para rebozar  
1 pizca de cúrcuma  
1 diente de ajo pelado  
4 cl de leche  
8 cebolletas  
1 cucharada de azúcar sal  
flor de sal  
mantequilla  
aceite de oliva

(\*) Lo mejor es comprar un conejo entero y congelar los trozos que sobren para otra ocasión.

#### Preparación

Cubrir de agua ligeramente salada las judías y el ajo, llevar a ebullición, añadir la leche, hervir a fuego lento hasta que estén blandas (tiempo de cocción, ver paquete), salar al final. Colocarlas en una cazuela para el horno cuidando de que las judías queden sólo ligera-

mente cubiertas de líquido (tirar el que sobre de la cocción), añadir la cúrcuma y revolver. Blanquear las cebolletas durante tres minutos en agua con sal hirviendo a borbotones. Refrescar con agua fría.

#### Elaboración final

Mezclar el parmesano, las almendras y la harina y echarlo todo sobre las judías. Calentarlo al horno durante cinco minutos, luego debajo del gratinador hasta que esté dorado y crujiente.

Mientras, rehogar en un poco de mantequilla o aceite los trozos de lomo de conejo y las vísceras, salpimentar con flor de sal y la mezcla de pimientas (una variante: asar el lomo de conejo entero en el horno bajo el gratinador; en ese caso hay que pintar de aceite los lomos y espolvorearlos con la pimienta). Al mismo tiempo, calentar un poco de mantequilla en una sartén antiadherente, añadir una cucharadita de azúcar, revolver hasta que se ponga de color caramelo y rehogar las cebolletas. Sobre un plato precalentado, montar la carne y las cebolletas con un poco del gratin de habas.

#### Vino recomendado

Finca Garbet 2001  
C. Castillo de Perelada

Plato muy armado de aromas, tanto por sus especias como por la salsa. Encuentra el vino un entorno perfecto de aromas a ciruela pasa y cacao, especias abundantes que recuerdan las del plato (cardamomo, cilantro) y golosidad que se acentúa con el conejo.

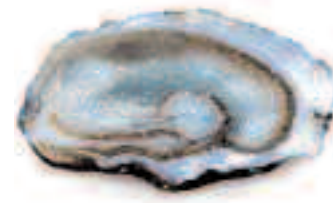


### Ensalada de cigalas con cáscara de naranja confitada y aceite de cardamomo

Dificultad media

#### Ingredientes

16 cigalas frescas grandes  
100 g de mezcla de ensaladas de hojas verdes (rúcula, espinaca para ensalada, perifollo, albahaca)  
1 naranja sin tratar  
aceite de oliva  
vinagre balsámico

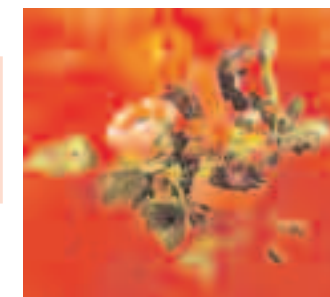


pimentón picante  
4 vainas enteras de cardamomo sal y pimienta recién molidos flor de sal  
1 hoja de laurel  
1 cucharada de semillas de hinojo  
1 cucharada de granos de pimienta blanca  
1 vaso de vino blanco seco  
100 g de azúcar  
5 cl de agua  
2 cucharaditas de zumo de limón

#### Preparación

Unos días antes, macerar las vainas de cardamomo en el mejor aceite de oliva. Dejarlas macerándose durante tres o cuatro días. Pelar muy fina piel de la naranja. Reservar cuatro bucles para decorar. Cortar el resto de la piel en tiritas finas. Hervir el azúcar, el zumo de limón y el agua hasta formar un jarabe espeso. Introducir las tiritas de piel de naranja y dejar cocer a fuego muy lento durante unos 60 minutos. Sacar las tiritas del jarabe con un tenedor, escurrir y colocar sobre un plato cubierto de papel de aluminio, dejar enfriar. Separar los gajos de la naranja y pelarlos.

Limpieza de cigalas, quitarles las cabezas y pelar las colas, respetando la aleta caudal. Reservar tapadas en un lugar fresco. Machacar un poco las cabezas y las pinzas y llevar a ebullición junto con la hoja de laurel, las semillas de hinojo y el vino blanco en un litro de agua ligeramente salada; bajar el fuego inmediatamente y dejar cocer a fuego muy lento durante unos 30 minutos. Pasar el caldo por un tamiz, verterlo en una sartén y llevarlo a ebullición. Introducir las colas de cigala y dejar que se hagan a fuego muy lento, teniendo cui-



La carne ligeramente dulce de la cigala armoniza a la perfección con el dulzor amargo de la piel de naranja confitada.

dado de que no hiervan bajo ningún concepto, durante escasos cinco minutos. Sacar inmediatamente del caldo y reservar tapadas.

#### Elaboración final

Emplatar las hojas verdes. Posar encima las colas de cigala aún tibias, los gajos de naranja, las tiritas de piel de naranja y sazonar con una pizca de pimentón picante, algo de flor de sal, unos chorritos de vinagre balsámico y aceite de cardamomo, y decorar con dos o tres cardamomos y los bucles de piel de naranja.

#### Vino recomendado

Pazo Piñeiro 2003  
Lusco do Miño

La exuberancia de este blanco se engrandece aún más con la generosidad de las especias que componen el plato. La viva acidez del vino es más que suficiente para enmascarar las notas picantes, un final amargo que liga muy bien con la naranja. Todo un ritual gastronómico.



### Brocheta de langostinos y chipirones con ostra gratinada

Dificultad media

#### Ingredientes

12 gambas tigre/ langostinos (o carabineros) frescos  
4 ostras pequeñas  
4 chipirones o calamarcitos  
1 lima  
2 cucharadas de *crème fraîche* (nata para cocinar)  
1 diente de ajo  
1 cucharadita de perejil picado  
1 cucharada de harina de rebozar  
flor de sal  
pimienta recién molida

#### Preparación

Lavar los langostinos y secarlos. Limpiar los chipirones, retirar la tinta, el «pico» y la «pluma», y secarlos también. Pinchar tres langostinos y un chipirón en cada pinchito de madera, y pintarlos bien de aceite de oliva. Abrir las ostras, tirar la tapa, retirar los trocitos de concha que hayan quedado y tirar el agua. Escaldar el diente de ajo

y prensarlo, mezclarlo con el perejil y la nata, y cubrir cada ostra con una cucharada de esta mezcla. Cubrir luego con harina.

#### Elaboración final

Bajo el gratinador muy caliente, hacer las brochetas tres minutos por cada lado. Gratinar también las ostras durante tres minutos. Salpimentar ligeramente las brochetas y servir junto a la ostra sobre platos precalentados.

#### Vinos recomendados

Guitian sobre lías 2003  
La Tapada

Mezcolanza de sabores pronunciados del marisco y notas salinas que armonizan con este varietal de Godello, enormemente expresivo debido a su excelsos matices de lías. Boca untuosa que equilibra la jugosidad de los langostinos y ostras. Final apoteósico a mar.



#### Brocheta de vieiras

Requiere algo de experiencia

#### Ingredientes

4 vieiras grandes  
1 patata grande  
1 berenjena  
1 huevo  
harina para rebozar fina  
2 lonchas de jamón serrano cortadas por la mitad  
4 dientes de ajo sin pelar  
1 pizca de curry  
1 pizca de mezcla de pimientas (roja, verde, blanca y de Jamaica) majadas  
1 cucharada de aceite de oliva  
2 cucharadas de mantequilla  
1 cucharada de harina  
3 cl de vino blanco seco  
1 cl de Noilly Prat  
4 cucharadas de *crème fraîche* (nata para cocinar)  
1 cucharadita rasa de hebras de azafrán  
sal  
pimienta recién molida  
flor de sal

#### Preparación

En una sartén pequeña para salsas, derretir una cucharada de

## La cocina sin fronteras

mantequilla, añadir harina, mojar con vino blanco, dejar que espese, aclarar con agua hasta lograr una salsa blanda y blanca, salar un poco. (Quien disponga de fondo de pescado o desee prepararlo especialmente, puede utilizarlo en lugar de agua, así la salsa resultará algo más consistente).

Limpia las vieiras y retirar las barbas y las partes negras (o pedirle al pescadero que lo haga). Cortar cuatro rodajas de 1 cm de grosor de la berenjena. Pelarlas con cuidado y reservar la piel. Cortar ocho tiras largas de patata como para patatas fritas y secar con papel de cocina absorbente.

Batir el huevo. Poner en remojo las hebras de azafrán en Noilly Prat.

### Elaboración final

Calentar el aceite para freír a 180° C. Rebozar las rodajas de berenjena en huevo y harina y freírlas por primera vez. Sacarlas del aceite, escurrir y dejar templar un poco, volver a enharinar y volverlas a freír. Sacarlas, escurrirlas sobre papel de cocina absorbente y reservar en caliente. Rebozar las tiritas de piel de la berenjena en huevo y freírlas junto con las tiras largas de patata. Escurrir y reservar en caliente. En una sartén antiadherente, calentar aceite de oliva y una cucharada de mantequilla. Saltear en la mezcla primero las rodajas de jamón y el ajo sin pelar durante tres minutos, luego añadir las vieiras y hacerlas escasos tres minutos por cada lado.

Poco antes de servir, calentar la salsa, añadirle las hebras de azafrán maceradas y la nata, rectificar de sal. Montarlo todo con arte sobre platos precalentados, sazonar con una pizca de flor de sal (excepto el jamón) y servir con una cucharada de salsa.



### Vinos recomendados

#### Bornos Sauvignon Blanc Fb. 2003

*B. Crianza Castilla la Vieja*

Potencia aromática de la Sauvignon blanc que no distorsiona con las vieiras. Su paso de boca estructurado, glicérico y corpulento aguanta perfectamente la salsa. Quizá su mejor virtud reside en el armazón gustativo que posee el vino, justificando las expectativas.



#### Dorada con mosaico de verduras

Requiere algo de experiencia

#### Ingredientes

2 doradas de unos 500 g cada una, limpias, escamadas y fileteadas, pero conservando la cabeza, todas las aletas y la cola. 100 g de cada una de las siguientes verduras: judías verdes, pimientos rojos y verdes, calabacín, tomate, berenjena, apio en rama, salsifí negro y zanahoria, todas cortadas en daditos de 5 mm de lado. sal pimienta recién molida aceite de oliva

#### Preparación

Cocer los daditos de verdura unos 10 - 15 minutos en agua salada hirviendo hasta que estén en su punto. Escurrir y reservar.

#### Elaboración final

Salpimentar ligeramente los lomos de dorada por ambos lados, pintar con aceite de oliva la parte de la piel, colocar sobre la bandeja del



horno cubierta con papel de aluminio engrasado con aceite. Pintar con aceite también las dos cabezas, las colas y las aletas, ponerlo todo bajo el gratinador hasta que se dore (no hay que darle la vuelta, los lomos se asan bien así).

En una fuente para horno, con la cabeza, la cola, las aletas y los lomos, reconstruir cada pescado de la manera más parecida posible al original. Tener cuidado de colocar los lomos con la piel hacia el exterior. Pintar la parte superior del pescado nuevamente con aceite. Poner las verduras encima y apretarlas un poco contra el pescado para que se sujeten (si le resulta demasiado peliagudo, puede sustituir el aceite por clara de huevo para pintar el pescado: las verduras se pegan mejor). Volver a hornear unos instantes para que se caliente y servir acompañado de arroz perfumado bien pegajoso, preparado en la olla de vapor.

### Vinos recomendados

#### Pago Cuesta Clara «Raro» Rv. 1998

*Campillo*

El adjetivo cariñoso en este vino de «clásico», es suficiente para combinar con una dorada y no exaltar los sabores metálicos. Su buena conjunción aromática, paso de boca equilibrado y suaves taninos son ideales para respetar la delicadeza de este noble pez.



#### Pichón sobre col china con puré de boniato

Requiere algo de experiencia

#### Ingredientes

2 pichones gordos  
1 col china bien fresca  
2 boniatos grandes  
4 cl de leche  
12 tomates cherry  
1 cucharadita de mezcla de especias: cilantro, jengibre, cominos y cúrcuma (Colombo o Ras-el-Hanut) majados  
1 cucharadita de jengibre fresco cortado en tiras finas  
una pizca de macis en polvo (envoltura carnosa muy olorosa de la semilla de la nuez moscada)

1 cucharadita de miel  
2 cucharadas de vino de Oporto blanco  
1 cucharada de aceite de oliva sal  
pimienta recién molida flor de sal

#### Preparación

Partir los pichones por la mitad. Secar los corazones, hígados y riñones. Frotar los pichones con un trapo húmedo. Ensartar las vísceras en cuatro pinchitos, alternándolas con tres tomates cherry. Preparar una marinada con la miel, el vino de Oporto, el aceite de oliva y la mezcla de especias, y pintar con ella los pichones y las brochetitas. Pelar los boniatos. Cortar cuatro rodajas grandes (que se pueden dejar sin pelar) de aprox. 1,5 cm de grosor y ahuecarlas ligeramente por una cara. Cortar el resto de los boniatos en pedacitos y cocerlos con las rodajas ahuecadas en agua ligeramente salada hasta que estén blandos (20 minutos). Sacar las rodajas, pintar con muy poco aceite de oliva y reservar en caliente.

Mientras se cuecen los boniatos, preparar la col china: retirar las hojas exteriores, cortar y retirar el tronco y las nervaduras gruesas de las hojas; picar las hojas verdes en tiritas finas y blanquearlas dos minutos en abundante agua hirviendo ligeramente salada, escurrir un poco y ponerlas al fuego en una cacerola pequeña junto con el macis y el jengibre durante diez minutos para terminar de cocerlas hasta que estén blandas.

#### Elaboración final

Asar los pinchitos y los pichones con el lado de la piel hacia arriba bajo el gratinador muy caliente para que se doren rápidamente. Darles la vuelta y tostar otros dos o tres minutos por la parte interior. Apagar el horno y dejar reposando dentro los pichones durante otros 15 minutos. Sazonar con flor de sal. Escurrir el agua del resto de los boniatos, pasarlos por el pasapurés o batirlos con la batidora. Añadir leche al puré poco a poco, hasta que adquiera la consistencia deseada. Rectificar de sal y rellenar con el puré las cuatro rodajas de boniato ahuecadas. Recalentar la col y rectificar. Montar la col sobre los pla-

tos precalentados, posar encima medio pichón y, a su lado, una de las rodajas de boniato rellenas y uno de los pinchitos. Quien no escatime esfuerzos, puede servir los platos con un fondo de asado ligado con una cucharada de mantequilla.

### Vinos recomendados

#### Pago la Garduña 2000

*Abadía Retuerta*

Syrah de espectaculares atributos, nobles maderas, matices minerales y especiados que no desentonan. En boca llega el momento cumbre, la delicada frutisidad con que se cierne acaricia la textura del pichón, muy tierno y jugoso. Un vino de gran equilibrio y frescor.



#### Codornices en tortilla mexicana con setas chinas

Requiere algo de experiencia

#### Ingredientes

4 tortillas de maíz pequeñas de unos 12 cm de diámetro, compradas o hechas en casa\*  
4 codornices gorditas  
8 hojas grandes de col rizada  
2 tazas de setas chinas secas (orejas de nube negras), limpias y remojadas correctamente  
1 vaso de vino blanco seco  
1 taza de verduras que sean raíces (p. ej. apio, zanahoria, puerro) cortadas en daditos  
1 hueso de bovino  
1 cucharada de salsa de soja  
4 cucharadas de crème fraîche (nata para cocinar)  
1 cucharada de granos de pimienta roja  
1 chalota picada fina  
1 cucharada de vino de Jerez seco  
aceite de oliva sal  
pimienta recién molida flor de sal

(\* Elaboración como un crêpe, pero con 1/3 de harina de maíz y 2/3 de harina de trigo.

### Preparación

Partir las codornices por la mitad, retirar la columna vertebral, cortar cada media codorniz en dos trozos (la pechuga con el ala, el muslo con el contramuslo).

Preparar un fondo ligero (una o dos horas) con las verduras, el hueso de vaca, los desperdicios de las codornices, el vino blanco y 6 dl de agua con muy poca sal. Pasar por un tamiz. Cocer a fuego medio las setas en este fondo durante unos 45 minutos hasta que estén blandas. A los 30 minutos, añadir los granos de pimienta roja. Blanquear las hojas enteras de col rizada en abundante agua ligeramente salada durante dos o tres minutos. Escurrir.

### Elaboración final

Calentar un poco de aceite en una sartén antiadherente, añadir primero los trozos de codorniz, luego la chalota, revolver hasta que se doren un poco, asustar con el vino de Jerez, levantarlo una vez más, rectificar con flor de sal y reservar en caliente.

Sacar las setas chinas del fondo y reservar en caliente con muy poco de líquido. Reducir ligeramente el resto del fondo, añadirle la nata, rectificar.

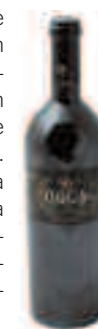
Colocar las hojas enteras de col rizada en la bandeja del horno cubierta con papel de aluminio, pintarlas con aceite de oliva y poner bajo el gratinador durante cinco minutos (la col no debe tostarse demasiado, porque se vuelve amarga), salar y emplatar sobre platos precalentados. Sobre la col crujiente se monta una cuarta parte de las setas, y encima, la tortilla mexicana. Ésta se rellena con los cuatro trozos de una codorniz, la carne se baña con un poco de salsa y se sazona con algo de pimienta; a continuación, se dobla la tortilla. Servir inmediatamente, para que la col y la tortilla no se reblandezcan.

### Vinos recomendados

#### Ogga Rv. 2000

*Santiago Ijalba*

Sabor concentrado que trata de armonizar con la tortilla mexicana. El vino se conjunta muy bien en aromas con ella, se nutren el uno del otro. En boca, la tortilla evita los excesos y prepara la entrada del vino, equilibrado, con un tanino depurado y fino. Muy conjuntado.



Tortilla mexicana





Laurent Rospars (izquierda) en su «Benchmark Wine Bar», con Edgar Riek, legendaria personalidad del vino.

chosa disposición, y lo convirtió en el centro de una ciudad jardín. Por la tarde-noche, los jóvenes se dan cita en el West Row, bajo las arcadas de los edificios Sydney y Melbourne, con sus bares y restaurantes. El ambiente se asemeja al de una ciudad pequeña, la gente se conoce. Hace pocos meses, en el edificio de la «Long Distance Bus Station», la estación de autobuses, ha abierto el «Benchmark Wine Bar». Allí encontramos a Edgar Riek. A sus 85 años de edad, no sólo ha sido el pionero de la viticultura de Canberra, sino también ha logrado convertirse en una celebridad nacional como fanático aficionado al vino, aunque siempre discreto. En Australia, se visite la bodega que se visite, todos los viticultores conocen el nombre de Edgar Riek. Su contagioso buen humor tiene que ver con Laurent Rospars, el jefe de cocina del «Benchmark Wine Bar»: «Hace mucho tiempo que sueño con un hombre así en Canberra. Todos los días me bebo una botella de vino, y ahora puedo incluso comer bien para acompañarlo. Por eso me siento como si volviera a tener 70 años», dice Riek. Vendió su bodega, Lake George Winery, en el año 1998, pero aún sigue con atención la evolución de la viticultura en Canberra. Pregun-

## El lado francés de Australia

*Los puristas del vino aseguran que la elaboración está por encima del terruño. Y, sin embargo, esos vinos de terruño tan personales existen. Por ejemplo, en dos regiones con C mayúscula: Canberra y Coonawarra.*

El nombre de la localidad es un trabalenguas: Murrumbateman. Situada a poco más de 50 km. al norte de Canberra, allí bien podría realizarse el sueño de una pequeña granja entre suaves colinas. Sus alrededores de 150 habitantes crían ovejas o cultivan vides. A veces, ambas cosas. Tim Kirk es viticultor de segunda generación. Y para muchos es el mejor, con sus apenas 1.000 has. de viñedos en una zona apacible, divididas en pequeñas fincas *de garaje* de poco más de diez hectáreas, que rodean la capital de Australia como un anillo. Clonakilla se llama la bodega de Tim Kirk, como la granja de su bisabue-



lo en Irlanda. Clonakilla significa «el prado ante la iglesia».

Entre los vinos de Australia, el Shiraz Viognier de Clonakilla está considerado uno de los mejores del continente. La inspiración para esta mezcla de un 94 por ciento de Syrah tinta y un 6 por ciento de Viognier blanca procede del norte del valle del Ródano. Tim Kirk fermenta la uva, en parte con el raspón, en pequeños tanques de fermentación abiertos en los que apenas se puede controlar la temperatura.

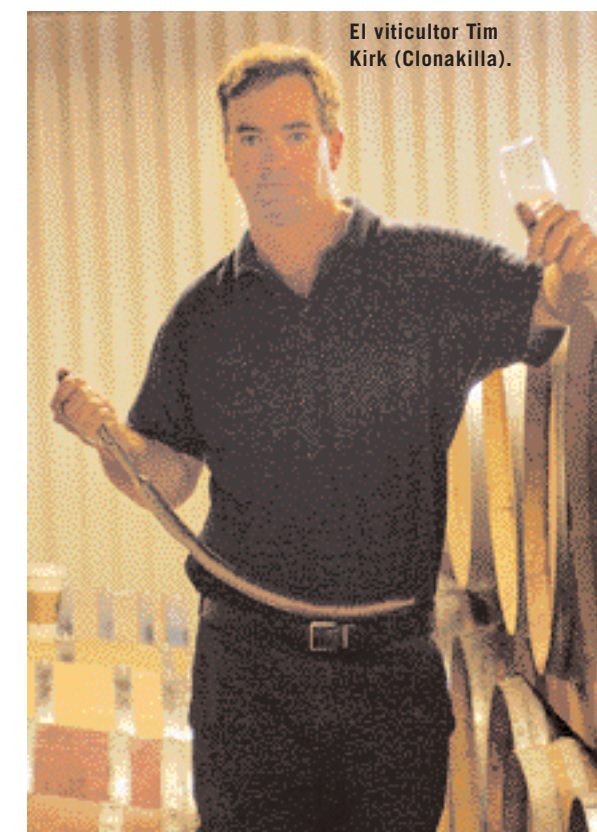
Originariamente, Tim era maestro. Se convirtió en viticultor en 1997, y se hizo cargo de la pequeña bodega de su padre, John Kirk. Éste trabajaba en Canberra como científico de la Administración y empezó a plantar vides en su tiempo libre a partir de 1971. Por ello los Kirk, junto con otro científico, el legendario Edgar Riek, se consideran los ver-

daderos fundadores de la viticultura en Canberra.

Detrás de la bodega de Clonakilla, mugen las vacas. «Sí, también forman parte de nuestro pequeño mundo», comenta Tim Kirk. «Cinco niños, ocho vacas, nueve hectáreas de viñedos, 150 olivos», enumera con espontaneidad. «Producimos leche, mantequilla y yogur. Ahora estoy aprendiendo a hacer queso. Y es mi mujer, Lara, la maestra de los niños».

### Edgar Riek, la leyenda del vino

La ciudad de Canberra posee una belleza muy particular. No creció naturalmente, fue concebida en 1913 como capital de Australia por el arquitecto Walter Burley Griffin. Éste, por medio de una presa, transformó el río Molonglo en un paisaje de ensueño, con una sucesión de lagos y meandros en capri-



El viticultor Tim Kirk (Clonakilla).

«Si no nos comemos los conejos,  
los conejos se comen nuestras uvas»

Doug Bowen

tado por los mejores vinos de los últimos años, el primero que nombra es el Shiraz Viognier de 2001 de Clonakilla. También le han impresionado el Pinot noir de 2002 de la finca Mount Majura, situada a tan sólo unos kilómetros del centro de la ciudad, y de algunos Shiraz de un solo viñedo de Kyeema Wines en Murrumbateman. «Últimamente en toda Australia se está hablando de 'Cool Climate'. Nosotros en Canberra, a unos 600 metros sobre el mar, lo tenemos», dice Edgar y nos muestra fotos invernales en las que los carámbanos cuelgan de los alambres que normalmente sostienen el follaje de las cepas. Riek ha viajado por diversas regiones de Europa y nunca ha conocido a nadie que hubiera bebido vinos «Cool Climate» de Canberra. «En Europa, Australia es sinónimo de Shiraz denso y especiado de roble», asegura.

Una costa de espectacular belleza

A unos 1.000 kilómetros al oeste, todo es diferente. «Si vais a Coonawarra, llevaos un ta-

blero de ajedrez y unos cuantos buenos libros», nos aconseja el sumiller de un local de vinos en Melbourne. A pesar de tales reservas, el viaje por la Great Ocean Road a lo largo de la costa en dirección oeste es de una belleza sobrecogedora. A la altura de Port Campbell, el mar golpea con fuerza los «Doce Apóstoles», unas curiosas torres de piedra arenisca que se yerguen sobre el mar. En Mount Gambier, algo más tierra adentro, está el misterioso Blue Lake. Normalmente este lago es de color gris pálido, pero en noviembre y durante tres meses, vira a un azul celeste tan luminoso que parece irreal. Por la tarde noche, lo más chic de esta pequeña ciudad se da cita en el «Sage & Muntries», la meca culinaria del lugar. Mientras nos sirve ostras de la cercana bahía de Coffin Bay, una tal Loredana explica que, en su opinión, el cambio de color del lago no tiene nada que ver con la magia, sino con la proliferación de plancton en aguas cada vez más cálidas...

Tras Mount Gambier comienza Limestone Coast hasta llegar a Robe, situada en una bahía paradisíaca, y Beachport, un somnoliento pueblecito de pescadores de bogavantes. El «Bompa's by the Sea» ofrece todo lo que se puede desear. En este edificio de 130 años de edad, las habitaciones tienen vistas sobre Rivoli Bay; y para cenar, en el restaurante sirven los bogavantes más frescos que uno pueda imaginar. Desde aquí no hay más de 100 kilómetros hasta Coonawarra.

El reino de John Riddoch

El pionero y aventurero escocés John Riddoch llegó a Coonawarra en 1861 y se quedó. Veinte años después era propietario de una finca de 700 kilómetros cuadrados y 160.000 ovejas. A las afueras de Penola, una pequeña ciudad de granjeros, hizo construir en 1878 su Yallum House, una magnífica villa de piedra arenisca de estilo victoriano, decorada con mármol italiano y maderas tropicales. Escritores e intelectuales visitaban a

«Lord» Riddoch, y por la pequeña localidad de Penola soplaban una brisa del gran mundo. La biblioteca pública era la segunda mayor de Australia, después de Adelaide. Cuando Riddoch vio que la «Terra Rossa», la tierra roja característica del norte de Penola, producía frutas de una excelente calidad, en 1890 se hizo con unas 800 hectáreas de esta tierra y fundó la Coonawarra Fruit Colony. Un año después hizo plantar 95.000 cepas y construyó una bodega. Hacia el año 1900, en muchas zonas de Australia era muy apreciado el Shiraz de Coonawarra, con poco alcohol y mucha fruta. Pero tras la muerte de John Riddoch en el año 1901, esta fértil zona en medio de la nada entre Melbourne y Adelaide cayó en el olvido. Hasta que 50 años después Samuel Wynn llegó a Coonawarra, restauró los viñedos y la histórica bodega de John Riddoch, e inició así una nueva era de la viticultura.

Cabernet masculino

En aquella época allí se plantaba sobre todo Shiraz, como en todo el sur de Australia. Pe-

ro pronto se fue poniendo cada vez más de manifiesto que la franja de la «Terra Rossa», de 15 kilómetros de largo y un ancho máximo de 1,5 kilómetros, es un terruño prácticamente ideal para la Cabernet Sauvignon. La tierra roja, de alto contenido en hierro, sólo es una capa de una profundidad máxima de 50 centímetros, donde comienza la piedra calcárea pura con suficientes aguas freáticas, de modo que las cepas no precisan riego artificial. Además, Coonawarra está considerablemente más al sur que los viñedos alrededor de Adelaide. El clima fresco se ve potenciado aún más por la proximidad a la costa, que está situada en el área de influencia de las corrientes antárticas. Allí la tierra ofrece vinos masculinos y con mucho carácter. Naturalmente, todos los «Big Players» de la industria del vino australiana tienen su representación en Coonawarra. Y más de un «South Australian Blend», aunque esté producido en el lejano Barossa Valley, lleva algo de la fruta de Coonawarra. Pero la base del abarcable mundo del vino de Coonawa-

rra lo constituyen las pequeñas bodegas de las familias del lugar. Se llaman Brown Estate, Di Giorgio Family Wines, Balnaves o Parker Estate, y embotellan auténtica pura fruta de Coonawarra. Los fines de semana, cuando los empleados de las grandes bodegas han huido a Adelaide o a Melbourne, se ve salir humo de las chimeneas de los propietarios de fincas que se han quedado en casa, haciéndose una carne a la brasa y decantando un Cabernet de Coonawarra. Fuera, en el porche, no se oyen más que grillos. La pequeña autopista está desierta. Por cierto, entre los vinicultores es especialmente apreciado el conejo de la zona; la razón es que «si no nos comemos los conejos, los conejos se comen nuestras uvas», explica Doug Bowen. Lógica campesina... ■

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

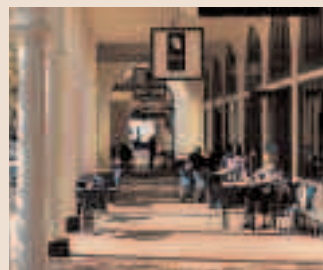
FOTOS: HEINZ HEBEISEN  
(heinz.hebeisen@vinum.info)



CANBERRA,  
CIUDAD DEL VINO

La muy cuidada capital de Australia merece una visita.

Interesantes son, por ejemplo, la Galería Nacional o el antiguo edificio del Parlamento. Las aproximadamente 15 bodegas de esta región vinícola están a un máximo de una hora y media de coche del centro de la ciudad, y son excelentes destinos para excursiones.



La ciudad lacustre de Canberra (arriba) y las terrazas de la calle West Row (sobre estas líneas).

HOTEL

**Hyatt Canberra**  
Commonwealth Avenue, Yarralumla  
AUS-Canberra ACT 2601  
Tel. +61-(0)2-62 70 12 34  
Fax +61-(0)2-62 81 59 88  
www.canberra.hyatt.com  
Es el centro de Canberra, construido en 1920, estilo Art déco.

**Hotel Kurrajong**  
National Circuit, Barton  
AUS-Canberra ACT 2600  
Tel. +61-(0)2-62 34 44 44  
Fax +61-(0)2-62 34 44 66  
www.hotelkurrajong.com.au  
hotel.kurrajong@aihs.edu.au  
Construido a la manera de un kiosco. Interior espacioso, moderno, con maderas oscuras y buen ambiente.

RESTAURANTES

**Anise**  
West Row, Melbourne Building  
AUS-Canberra ATC 2600  
Tel. +61-(0)2-62 57 07 00  
Fax +61-(0)2-62 57 98 54  
Diseño agradablemente discreto, cocina australiana rectilínea y moderna, buena carta de vinos con muchas especialidades de Canberra.

**Benchmark Wine Bar**  
65 Northbourne Avenue  
AUS-Canberra ATC 2601  
Tel. +61-(0)2-62 62 65 22  
Fax +61-(0)2-62 62 74 10  
El nuevo lugar de encuentro del mundo del vino de Canberra. Vinos de todo el mundo. El chef, Laurent Rospars, es francés de origen y siempre cuenta con los vinos.

**FINCAS VINÍCOLAS (CON RESTAURANTE)**  
**The Kamberra Wine Tourism Complex**  
Kamberra Wine Company  
CNR Northbourne Avenue & Flemington Road  
AUS-Lyneham ACT 2602  
Tel. +61-(0)2-62 62 23 33  
Fax +61-(0)2-62 62 23 00  
La Kamberra Wine Company, la mayor bodega de la región, que vinifica la cosecha de más de 100 has. (buen Riesling y Sauvignon blanc), alberga un centro para visitantes rediseñado, en el que se presentan todas las bodegas de la región. En el «Meeting Place Winery Café» adyacente se come bien, con vistas a los viñedos.

**Madew Wines**  
«Westering» The Vineyards  
AUS-Lake George NSW 2581  
Tel. +61-(0)2-48 48 00 26  
Fax +61-(0)2-48 48 01 64  
www.madewwines.com.au  
David Madew, de 40 años, que fue productor musical y de teatro, posee en el misterioso Lake George una soberbia bodega con restaurante. Vinos elegantes y recios (por ejemplo, Riesling, Chardonnay y Pinot noir), y en la cocina del «Grapefoodwine» reina un cocinero de primera categoría.

**Lambert Vineyard & Café**  
810 Norton Road  
AUS-Wamboin NSW 2620  
Tel. +61-(0)2-62 38 38 66  
Fax +61-(0)2-62 38 38 55  
wine@lambertvineyards.com.au  
En las colinas de Wamboin, a 800 metros sobre el mar, Ruth y Steve Lambert han construido una bodega que no deja nada que desear. Buen Traminer y Shiraz Reserve. A través de los grandes ventanales del café (buena cocina) se puede admirar una espléndida vista sobre el hermoso paisaje de la zona que rodea a Canberra.

**CAMINO DE COONAWARRA**  
El viaje desde Melbourne a Coonawarra a lo largo de la costa se puede realizar fácilmente en un día. No obstante, merece la pena desviarse hasta localidades como Mount Gambier, Beachport y Robe.

**Restaurant Sage & Muntries**  
78 Commercial Street West  
AUS-Mount Gambier SA 5290  
Tel. +61-(0)8-87 24 84 00  
Fax +61-(0)8-87 25 79 07  
sagemunt@seol.net.au  
El lugar donde se da cita lo más chic de Mount Gambier. Buena cocina.



A los canguros también les gustan las uvas.



**Hotel Bompa's by the Sea**  
3 Railway Terrace  
AUS-Beachport SA 5280  
Tel. +61-(0)8-87 35 83 33  
Fax +61-(0)8-87 35 81 01  
bompas@bigpond.com.au  
Hotel confortable en la pequeña ciudad de pescadores de Beachport.

**Robe Haven Motel**  
Cnr Smillie & Hagan Street  
AUS-Robe SA 5276  
Tel. +61-(0)8-87 68 25 88  
Fax +61-(0)8-87 68 24 90  
www.robe.sa.gov.au/haven  
Motel con vistas sobre la bahía y el pequeño puerto. Restaurante especializado en marisco.

**Chardonnay Lodge**  
Riddoch Highway  
AUS-Coonawarra SA 5263  
Tel. +61-(0)8-87 36 33 09  
Fax +61-(0)8-87 36 33 83  
chard@coonawarra.limestonecoast.net  
Cómico motel con restaurante en medio de los viñedos.

**Bushman's Inn Restaurant**  
114 Church Street  
AUS-Penola SA 5277  
Tel. +61-(0)8-87 37 23 64  
Restaurante tradicional en el extremo sur de la región vinícola de Coonawarra.

## El dilema del tapón

# ¡Córcholis, qué problema!

*El temido «sabor a corcho» se ha convertido en una obsesión de bodegueros, comerciantes y consumidores. Los riesgos de una contaminación que no cesa han puesto las pilas a la industria corchera, mientras las alternativas de taponado avanzan en los mercados menos exigentes.*

La escena se desarrolla en un prestigioso restaurante madrileño. Sentados a la mesa, el crítico de vinos -yo mismo, sin ir más lejos- y el propietario de una de las bodegas punteras del país. El objeto de este encuentro entre periodista y enólogo es intercambiar opiniones sobre la evolución vitivinícola y, de paso -asegura el bodeguero- catar la última añada de su mejor vino. Hay cambios, señala con indisimulado orgullo, y espera causar sensación entre los entendidos y buenos consumidores. Toda una primicia que el crítico agradece. Hemos decidido aguardar al plato de carne para la degustación del nuevo tinto, que espera abierto desde hace unas horas. El sumiller, prudente y discreto -pilares sobre los que debe basarse el oficio- se acerca con gesto preocupado que hace saltar todas las alarmas. «Creo que el corcho no está bien». Una rápida comprobación testifica el juicio. La cara del bodeguero es todo un poema.

### Una terrible lotería

No es una secuencia inventada, sino la descripción somera de un hecho -los vinos con «corcho»- que se repite demasiadas veces, arruinando el trabajo paciente de años. Con el especialista, acostumbrado a toparse con este pequeño drama, no es importante, porque sabe discriminar el defecto y achacar las culpas al temible TCA y sus derivados. Pero la cosa cambia con el resto de los posibles consumidores, que son los verdaderos destinatarios del vino. Aquí el daño puede ser grave, y el defecto del corcho con-

taminar la imagen de la bodega.

Esta terrible lotería, de la que no se salva nadie -he catado vinos carísimos con la temible humedad-, ha generado una gran incertidumbre y propiciado, a qué extrañarse, la tendencia a utilizar otros tipos de tapón: plástico, rosca, sintéticos... El sector del corcho, importantísimo en nuestro país, se ha movilizó para contrarrestar la tentación, que ya es un hecho consolidado en mercados menos tradicionales y conservadores, como Australia, Sudáfrica o EE.UU., de recurrir a fórmulas que garanticen la seguridad del vino. Otra cosa es que esta alarma esté justificada. Si nos atenemos a las estadísticas, de los aproximadamente 18.000 millones de botellas que se comercializan anualmente en el mundo, según estimaciones de la OIV, menos de un 5% pueden experimentar alguna desviación o alteración sensorial del vino por culpa del corcho. Un porcentaje que algunos estudios incluso rebajan al 1%. No parece, por lo tanto, que el impacto cuantitativo de las posibles contaminaciones del tapón sean significativas. Otra cosa es que los perjuicios cualitativos, tan difíciles de medir, no sean graves en según qué circunstancias.

Lo cierto es que el histórico tapón de corcho, que cierra con flexibilidad, estanqueidad y elegancia el 90% de las botellas de vino en todo el mundo, no ha sido indiferente a esta preocupación, por mucho que traten de minusvalorarla. Lo prueban las transformaciones sustanciales que ha experimentado la industria corchera en los últimos 10 años: creación de un Código de Buenas Prácticas Taponeras -impensable si no hubiera «malas» prácticas-, implantación generalizada de los rigurosos sistemas de calidad ISO 9000, 2000, 14000; normalización del

### LA MEDICIÓN DEL TCA

Algunos métodos de dosificación permiten determinar la cantidad total de 2,4,6-tricloroanisol (TCA), sin embargo, sólo importa considerar la fracción que puede migrar del tapón al vino, es decir la fracción extraíble. El método recomendado para dosificar el TCA total (o intrínseco) resulta muy alejado de lo que realmente puede producirse en un tapón colocado en una botella. Además, varios trabajos efectuados tanto en ocasión de peritajes como durante investigaciones han permitido constatar que la migración del TCA resultaba muy variable de un tapón a otro; dicho de otra manera, 2 tapones con una misma cantidad de TCA total no comunicaban la misma cantidad en la botella. Los niveles de migración están en un intervalo entre el 3 y más del 25 % de TCA. Esta migración depende de la localización del TCA en el tapón, de su porosidad, de la calidad del tratamiento de superficie, y de sus condiciones de utilización y de almacenamiento.



**Pela del corcho en la finca La Durana, en el término municipal de Aliseda, Comarca de Albuquerque.**



*El problema de la contaminación existe, aunque todavía no tenga las dimensiones alarmistas que algunos le quieren dar.*



#### SABATÉ Y EL DIAMANT

¿Cómo funciona exactamente este tratamiento contra el sabor a corcho? El proceso Diamant utiliza CO<sub>2</sub> supercrítico para extraer selectivamente los componentes volátiles del corcho. Las investigaciones sobre este proceso empezaron en 1997, culminando con el registro de una patente en 1999. Dicha patente la comparten Jean-Marie Aracil, director de Investigación y Desarrollo de Sabaté, y Guy Lumia y Christian Perre del CEA (cuyo objetivo es, entre otros, «garantizar la independencia nacional gracias al diseño, fabricación y mantenimiento de medios de disuasión»). Según J.-M. Aracil, «Sabaté es titular de los derechos exclusivos de utilización de esta patente en la industria del corcho».



Arriba, patio de la fábrica de corchos del Grupo Sabaté en San Vicente de Alcántara. A la izquierda, Noemi Fernández, directora.

producto a través de AENOR. Eso sin tener en cuenta los trabajos de I+D que empresas como Sabaté, Amorim y otras desarrollan para un mayor y más eficaz control de sus tapones. Por eso comprendo, aunque no comparto la indignación de Joan J. Puig, Director del Instituto Catalán de Corcho: «A pesar de todo lo expuesto, se sigue generando una mala imagen del sector corchero que sólo puede obedecer a dos motivos: una expresa mala fe por una mayor cuota de mercado de algunos, o a la desinformación y el desconocimiento de quienes le achacan al sector que no ha evolucionado en temas de investigación y calidad». Y remata: «Solo para poner un último ejemplo como muestra (de) que el proceso de modernización del sector corcho taponero catalán es fruto de la convicción en el futuro y de la certeza de disponer del mejor producto posible: uno de los primeros Planes de Innovación Industrial de la Generalitat de Catalunya es el Plan Piloto del Sector Corchero. Nada más» (18/10/2004).

Y nada menos. Porque de todo lo dicho,

relatado y afirmado, se deduce que el problema de la contaminación existe, aunque todavía no tenga las dimensiones alarmistas que algunos le otorgan. Pero ya no es una cuestión a debatir entre los muros de las bodegas, ni en el lenguaje críptico de los entendidos. El tema ha trascendido, y hoy son muchos los que se preocupan por evitar ese tufo a moho, sótano y charca que puede arruinar la mejor botella. No hay que descartar, y menos con argumentos falaces, otras opciones. Me parece bien que la APCOR (Asociación portuguesa de Promoción del Corcho) dedique 6,5 millones de euros en la promoción del corcho frente a la competencia de los tapones sintéticos. Pero me alegra mucho más que dedicara 2,5 millones de euros en investigación para erradicar el TCA. ¿No hubiera sido mejor invertir las cifras? Porque sin TCA no habría problema, ni alternativas, que no siempre son más baratas que el corcho natural.

No me digan que no es maravilloso que el Príncipe de Gales clame contra el «desastroso impacto que supondría el ocaso de la industria corchera en relación con la fauna y la flora de Europa» (Tim White. [www.timwhite.com.au](http://www.timwhite.com.au)). Claro que en el Reino Unido las cadenas de supermercados siguen promocionando vinos tapados con cierres alternativos. Supremecorq, Aegis, Integra, Nomacorq, Nukorc, Betacorq son algunos de los nombres de una alternativa que no cesa.

#### Beber peligrosamente

Otros apuestan por que la solución está en el corcho. Es el caso de Sabaté, número dos mundial de la industria del corcho, que ha creado, tras la amarga experiencia en EE.UU., un nuevo producto que, según ellos, puede representar una buena solución al problema de los malos olores. Se trata de «Diamant», un corcho desarrollado conjuntamente con el laboratorio de Membranas y Fluidos Supercríticos del CEA. Según sus análisis, se ha logrado eliminar alrededor del 97% del 2,4,6-tricloroanisol (TCA). Claro que se trata de un producto caro, elaborado con tecnologías vanguardistas, en base a polvo de corcho natural, por lo que Sabaté seguirá vendiendo sus corchos habituales, extremando las medidas de control para no

EL NUEVO CONCEPTO DEL RIBEIRO

*Nacido de nuestros propios viñedos*



*Grande por dentro y por fuera*

*Bodegas Campante, s.a.*

FINCA REBOREDA • 32041 Foga, Ourense • ESPAÑA  
Tel.: 04 988 26122 / 04 988 26101 • Fax: 04 988 26125



defraudar a sus clientes. Aquí la confianza es fundamental. Hasta el extremo de que algunas bodegas practican una especie de rotación con distintos proveedores.

En cuanto al líder mundial, Amorim, ha desarrollado un proceso de eliminación del TCA que denomina ROSA. Y otras industrias corcheras están en ello. El problema estriba en que una erradicación total es prácticamente imposible -algunos piensan que con una reducción del 70% es suficiente- y exige unas inversiones cuantiosas que encarecen los corchos hasta niveles inaceptables. ¿Habrà que convivir, por tanto, con ese fantasma que recorre el mundo del vino?

«Beber pericolosamente» puede ser el slogan. Porque lo cierto es que ningún método de taponado está libre de riesgos. En los estudios de taponado realizado de forma continua por el Australian Wine Research Institute se demostró que la mayoría de los vinos con taponados sintéticos que, evidentemente, no desarrollan el

sabor a corcho, mostraron niveles inaceptables de oxidación después de tan sólo 30 meses. Lo que los descarta para los vinos que no se vayan a consumir de una manera inmediata. Esto sugiere que los taponados sintéticos convienen únicamente para los vinos de consumo rápido. Por lo que se refiere a las cápsulas de rosca, que garantizan una obturación eficaz sin generar sabores indeseados, el problema radica en que no permite la evolución del vino y la generación del buqué. Seguridad a cambio de pérdida de calidad. ¿Les suena?

Para mí, la calidad en el vino, como la libertad en la vida, son irrenunciables.

**TEXTO: CARLOS DELGADO**  
(carlos.delgado@vinum.info)

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

Arriba, a la izquierda, fábrica de corcho del Grupo Amorim en el norte de Portugal. Abajo, su propietario, Américo Amorim.

#### DIFERENTES TIPOS DE CORCHO



##### TAPÓN NATURAL

Es el tapón cilíndrico que sale de la plancha de corcho después del proceso de perforación. Se suministra en diferentes longitudes: 54, 49, 44 y 38 mm. El diámetro habitual para botellas con «bague Cctie» es de 24 mm., aunque se puede adaptar a otros cuellos de botella rectificando el diámetro.

##### TAPÓN COLMATADO

Es el mismo tapón natural que se somete a una operación de colmatado o empastado, es decir, se rellenan con una mezcla de cola y polvo de corcho los poros del tapón (llamados lenticelas) para que su aspecto visual sea más agradable. El proceso de colmataje se suele realizar con los taponados que presentan mayor número de lenticelas.

##### TAPÓN AGLOMERADO

Es un tapón formado por granos de corcho. Pertenecen al grupo de ta-

pones denominados «técnicos», y se fabrica normalmente por extrusión, aunque también se puede hacer por moldeo. La extrusión consiste en la mezcla de la granulometría de corcho con cola, y a una temperatura de aproximadamente 140 grados centígrados hacer pasar mediante un émbolo la mezcla por un tubo, formando de este modo una barra, que después de enfriarse se cortará en trozos a la medida del tapón solicitado. Las longitudes habituales son: 35, 38, 40, 42 y 44 mm. El diámetro habitual para botellas con «anillo Cctie» es de 23 mm., pero se adaptan a cualquier medida. Este tipo de tapón se utiliza también en los vinos efervescentes y sidras gasificadas. El sistema de fabricación es el mismo, sólo varía el tamaño del grano y el diámetro del tubo en el proceso de extrusión. Las longitudes más habituales son: 42, 45, 46 y 48 mm. Los diámetros son: 28 y 29 mm., según el tipo de botella. También se pueden fabricar otros diámetros a medida.

##### TAPÓN 1+1

Este tapón también pertenece al grupo de taponados denominados

«técnicos». Se fabrica añadiendo una arandela o disco de corcho natural a cada lado de un trozo de aglomerado. Estos discos se enganchan o encolan en los extremos del aglomerado para que el contacto del producto sea con corcho natural. La longitud de estos taponados es de: 40 y 44 mm. Los diámetros suelen ser entre 23 y 24 mm. en vinos tranquilos y de 25 a 26 mm. en vinos de aguja

##### TAPÓN DE 2 PIEZAS

Es un tapón obtenido después de haber encolado dos planchas de corcho, que en principio no tenían suficiente calibre para poder obtener un tapón de una sola pieza en la perforación y que al unirlos sí nos dará el calibre suficiente. El resto del proceso será igual que en un tapón natural o colmatado. Las medidas de longitud y diámetro se pueden adaptar a las necesidades del comprador, pero lo más habitual es 49 y 44 mm. en longitud y 24 y 25 mm. en diámetro.

##### TAPÓN CABEZUDO

Es un tapón al que se le inserta en uno de sus extremos una cabeza plástica con forma de sombrero, el

cual mide aproximadamente el diámetro externo del cuello de la botella. La cabeza de plástico se fabrica normalmente por inyección de poliestireno en molde, y luego se encola al cuerpo de corcho natural o colmatado. La longitud y diámetro de este tipo de taponados es muy diversa. Lo más estándar y habitual es una longitud entre 28 a 31 mm. y un diámetro entre 18 a 21 mm.

##### TAPÓN ALTEC

Tapón «técnico» fabricado por moldeo, compuesto de granos finos de corcho «harina de corcho seleccionada» mezclado con cola y microesferas. Longitudes: 35, 38, 40, 42, 44 y 47 mm. Diámetros: cualquiera que se precise hasta 26 mm.

##### TAPÓN DE CHAMPAGNE

Tapón de aglomerado de grano grueso al que se le han encolado en uno de sus extremos dos discos (pueden también ser uno o tres) de corcho natural. Se emplea normalmente para el taponado de productos con un importante contenido en CO<sub>2</sub>. La longitud más empleada es de 48 mm. El diámetro habitual está comprendido entre 30 y 31 mm.





René Renou: «No hay reforma sin control».

## René Renou, ¿sigue de moda el vino francés?

*Cada vez son más las voces expertas que aseguran que la viticultura francesa precisa reformas profundas. Una de esas voces procede del venerable INAO\* y su presidente, tan dinámico como abierto a las reformas.*

**Desde los años 30, la AOC\*\* francesa garantiza la calidad del vino. ¿Sigue en consonancia con los tiempos y con el mercado?**

Cada vez estoy más convencido de lo acertado de la *Appellation d'origine*. Pero el concepto de 1935 fue válido hasta 1985, como muy tarde. Durante ese periodo, Francia reinaba en todo el planeta del vino y monopoli-

lizaba el segmento medio y superior del mercado del vino. La oferta era menor que la demanda. Únicamente existía la concepción francesa del vino. Italia fabricaba vino barato, y España, un volumen que no era digno de mención. Francia era la referencia y gozaba de todas las libertades. El mercado necesitaba nuestros vinos. No tenía opción.

**¿Y hoy?**

Estamos expuestos a la competencia de 45 países. Italia está haciendo vinos de talla internacional y España ha duplicado ampliamente la producción. La oferta es muy superior a la demanda. La concepción francesa del vino, de base histórica y cultural, está siendo duramente desplazada por un con-

cepto mucho más pragmático procedente del ámbito anglosajón. Por ejemplo, para un tejano llamado Bill el vino no es cultura, lo que él quiere es que esté rico para acompañar a las chuletas a la barbacoa. Pide una lectura simple: una variedad, mucho color, un cierto dulzor y un concepto de marketing comprensible.

**Esa comprensión del vino se está extendiendo cada vez más.**

¡En un 90 por ciento! Y naturalmente, a costa de la concepción francesa del vino. Sólo nos quedan tres soluciones: 1) Seguir manteniendo la opinión de que somos los más guapos y los más fuertes, y extinguirnos como los dinosaurios. 2) Adaptarnos al mercado anglosajón y traicionar nuestras raíces. 3) Intentar comprender las expectativas del mercado y contentarlas. Esto último es lo que hemos estado haciendo día a día desde hace cuatro años.

**¿Cómo están trabajando en ello?**

Estamos debatiendo si la opción 3 se puede integrar en el sistema AOC existente. Para los vinicultores, la AOC es designio divino. Si se la trastocan, serían perfectamente capaces de dar rienda suelta a su ira contra la verja de la prefectura. Como presidente del INAO, me hallo bajo el control del Estado y no puedo ocasionar daños a los bienes públicos. Por eso no quiero quitarles la AOC a los vinicultores, sino darles más libertad dentro de ese marco, quiero ayudarles a mejorar su margen de ganancias.

**¿En qué se traduce eso en la práctica?**

*«Estoy dispuesto a negociar, incluso acerca de la ósmosis inversa o las virutas de madera en el vino»*



Sede parisina del INAO.

Estoy a favor de reducir la densidad de plantación manteniendo el volumen de cosecha, más tecnología para lograr una calidad óptima y algo menos de tradición. Por ejemplo, ya no me opongo a que la variedad de uva que el tejano llamado Bill quiere conocer figure en la etiqueta, aunque sólo suponga un 85 por ciento de la mezcla. Estoy a favor de suavizar la legislación para que volvamos a ser competitivos y para que el consumidor corriente se oriente mejor en la jungla de los vinos de Francia. En lugar de tirar aún más de las riendas con reglamentaciones más severas, lo cual provocaría en un breve plazo de tiempo la desaparición de muchas pequeñas empresas que ya hoy tienen dificultades para seguir existiendo, definimos las áreas en las que se pueden reducir los costes de producción. Hasta ahora, la AOC no ha hecho más que prohibir. Hoy por hoy, estoy dispuesto a negociar, incluso acerca de la ósmosis inversa o las virutas de madera en el vino.

**Llamemos a las cosas por su nombre: una gran parte de los problemas se debe a la falta de calidad de muchos vinos.**

Sólo veo dos soluciones para imponerse en el mercado: mayor capacidad competitiva para los unos y una legislación más severa para los otros, con el fin de aumentar el valor añadido. Ambas soluciones ya existen. Quien asegure que estoy instigando a la revolución, se equivoca. Sencillamente quiero más claridad para el consumidor. Hagamos por fin lo que decimos, digamos lo que hacemos. Respetemos exactamente aquello que declaramos en las etiquetas. ¡Pensemos en el bienestar del consumidor y no sólo siempre en el del vinicultor!

**Si le he comprendido bien, además de la AOC, usted aspira a una especie de súper-AOC, similar a la DOCG italiana...**

Exactamente. Propongo suavizar la legislación de las AOC y crear una AOCE\*\*\* más severa. En el futuro, poseer una hectárea en Margaux no será suficiente para poder vinificar un Margaux, será necesario acatar las exigentes regulaciones de la AOCE. El caso de las AOC es más complicado. De las 7.000 empresas situadas en las denominaciones de Burdeos y Burdeos superior, que producen tres millones de hectolitros anuales, entre 500 y 600 hacen un trabajo excelente. Quisiera hacerles justicia con el reconocimiento individual del terruño dentro de una región vinícola, aunque ésta sólo sea una AOC, siguiendo aproximadamente el modelo español de los «vinos de pago».

**Separando así el grano de la paja.**

Actualmente tenemos un sistema muy poco transparente, que protege a los malos y no reconoce a los buenos, un sistema en el que reina la ley del silencio y los problemas se reprimen. La posibilidad de mejorar tanto colectiva como individualmente para lograr la designación de «excellence», a nivel de denominación y de finca, eliminará automáticamente a los insuficientes.

**En la actualidad, a nivel mundial se produce más de lo que se consume. ¿Debe adaptarse la viticultura francesa a las leyes del mercado y producir menos?**

No es Francia la que produce demasiado, sino la viticultura mundial. Incluso con exceso de oferta, los vinos de excelente calidad y fuerte personalidad tienen su lugar. Con la preparación de los decretos AOC queremos fijar la calidad y desarrollar más identidad. Eche un vistazo a la prensa internacional, estudie el comercio mundial y rápidamente se dará cuenta de que Francia sigue siendo el líder absoluto en lo que respecta al vino. A pesar de sus tecnologías modernas y de sus

### RENÉ RENO

Gracias a sus funciones como presidente de la Asociación de vinicultores y de la Organización central de vinicultores de Anjou, René Renou, vinicultor de Bonnezeaux en Angers, es miembro del INAO desde 1986. Este Instituto reúne a 80 miembros: dos tercios son representantes de los vinicultores y un tercio, representantes del comercio. En el año 2000 René Renou fue elegido presidente por seis años, "a pesar de lo mal que me sale el nudo de la corbata", confesaba en París, sonriendo pícaramente.

\*INAO: Institut national des appellations d'origine

\*\*AOC: Appellation d'origine contrôlée (Denominación de origen controlada)

\*\*\*AOCE: Appellation d'origine contrôlée d'excellence



«En el futuro, poseer una hectárea en Margaux no será suficiente para poder vinificar un Margaux»

presupuestos de miles de millones de dólares en publicidad, los otros cuarenta y cinco países productores siguen midiéndose por el vino francés. Nuestro único punto débil es nuestra irregularidad. Si logramos dominarla, pronto recuperaremos nuestro porcentaje en el mercado.

**¿No le molesta que Francia, de repente, tenga que buscar impulsos en sus vecinos italianos y españoles?**

Al contrario. Una segmentación europea con una lógica colectiva es un verdadero reto y una respuesta a los productores del Nuevo Mundo. Sólo tendremos peso como Europa unida.

**¿Realmente es más clara para el consumidor la nueva regulación AOCE? ¿No se trata sencillamente de un término más?**

Actualmente se conocen las denominaciones regionales, las denominaciones municipales, los *crus* y los *grands crus*. Pero a menudo hay vinos de denominaciones regionales que son mejores que muchos *grands crus*. ¿Es esto comprensible para el consumidor? ¿Conoce usted la diferencia entre los Cru de Provence y los Côtes de Provence? Los *crus* fueron los primeros que embotellaron sus vinos en 1956 y ya no lo vendieron a granel. Hoy todos lo hacen, pero a pesar de todo, se paga más por el Cru que por el Côtes. Como anécdota puede ser divertido, pero ¿cree usted que así se gana la confianza del consumidor?

**Pero un Cru classé de Saint-Julien, de un productor que trabaje mal, seguirá siendo un Cru classé.**

Sí, pero sólo se podrá etiquetar como AOC, no como AOCE. La absoluta transparencia es un derecho de los consumidores. El producto se debe corresponder con lo que promete la etiqueta. Mire, los llamados grandes vinos no suponen más de un diez por ciento de la producción francesa. Junto a Pétrus y Romanée-Conti existen otros innumerables vinos que, en su estilo, no son menos complejos. Quien ama la ópera no tiene por qué detestar las canciones populares, y a la inversa. Además, con la AOCE, los vinicultores que la historia había olvidado tienen la oportunidad de progresar.

**Todo esto presupone que el INAO vigilará más severamente y actuará con más dedicación in situ.**

No hay reforma sin control.

**Hasta ahora, el INAO estaba considerado como un departamento de la Administración inflexible, rígido y apartado de la realidad. Sus propuestas suenan sensatas, modernas y previsoras. ¿Pronto se podrá plantar, entonces, Riesling en el Médoc?**

Ve usted, ahora ya me odia un poquito menos. Pero en serio: También yo defendí la opinión contraria durante mucho tiempo. He cambiado de parecer porque no había otra opción. Hoy les digo a los vinicultores: ¡Aduéñaos de vuestra denominación! Redefinid vuestras reglas. Luego hablaremos juntos sobre su contenido. Eso no quiere decir que el INAO piense aceptarlo todo. Por ejemplo, las virtudes de roble en el vino. He llegado a un punto en el que me pregunto si estoy a favor o en contra. Según la lógica francesa, habría que colocar cinco barricas a la entrada de la bodega y asegurar que el vino está elaborado en madera, aunque detrás de la puerta asome el saco de virutas. Tal actitud es lo indefendible, y no el hecho de adherirse a una u otra técnica. No me queda más que repetir: Digamos lo que hacemos, hagamos lo que decimos.

A finales de julio se tomó la primera decisión. Tenemos luz verde para una reforma de los decretos. El principio de la *AOC d'excellence* ha hallado aceptación a nivel individual y colectivo, aunque, eso sí, respetando la jerarquía actual. La comisión de investigación permite más libertad de movimientos, no ya dentro de la AOC, cuyas condiciones de producción deben seguir estando rigurosamente definidas, sino a través de la creación de un nuevo Vin de Pays. Como presidente de una administración, debo inclinarme ante esta decisión. Pero precisamente ese ha sido el comienzo de la discusión. Porque la Borgoña no quiere ni oír hablar de vinos del país, mientras que Burdeos desea tener la posibilidad adicional de producir vinos varietales. ■

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

El mejor banco de imágenes del mundo del vino

iberimage lanza sus CD's vinícolas  
(Royalty free - Libres de derechos)

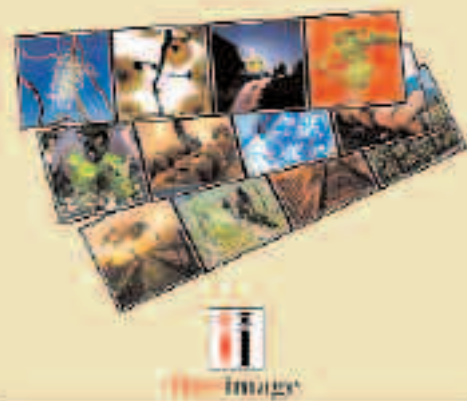


CDs LIBRES.- Iberimage cuenta con un fondo de CDs libres de derechos, agrupados por temas y regiones vinícolas.

Consulte [www.iberimage.com/es/ef.jsp](http://www.iberimage.com/es/ef.jsp)

CDs A MEDIDA.- Además, si lo desea, los fotógrafos especializados de Iberimage se encargan de confeccionar sus CDs a medida (para su bodega, región, Denominación de Origen, etc.).

Para más información y solicitar presupuestos, visite la página web [www.iberimage.com/vino.jsp](http://www.iberimage.com/vino.jsp)



Para más información visite nuestra web [www.iberimage.com](http://www.iberimage.com)  
o escriba a [salvador.iberimage@iberimage.com](mailto:salvador.iberimage@iberimage.com)  
o llámame al teléfono +34 91 411 714

# Guía

## NUESTRA ELECCIÓN

Comienza nuestra Guía con una cata de una Denominación de Origen española reciente, Montsant, donde reina una espléndida Garnacha. Continuamos por la Ribeira Sacra y sus tintos de la cosecha 2003, con sus aromáticas mencías crecidas en viñedos imposibles. Seguimos por la vecindad, con lo mejor de Rías Baixas. Y para las próximas fiestas no podía faltar una cata de Champagne, en este caso las pequeñas casas de alta calidad. Y finaliza nuestro viaje en Italia, con las catas de Barbaresco 2001 (fuerza y casta) y Barolo 2000, de taninos maduros y dulces.



### Armónico

17

Els Guiamets Isis 2001  
Nacido en una Denominación de Origen muy reciente -de 2001-, Els Guiamets

Isis es un digno hijo de la zona, de un terruño con un extraordinario potencial para la producción de vinos de calidad. Fino, de buen desarrollo aromático, complejo, rematado en magníficas maderas. Suave, equilibrado, con un tanino que se deshace. Muy armónico en todo el conjunto, y de impecable buqué final.

### Superlativo

19

A. Soutiran  
Collection Privée 1996  
¡Nunca habíamos catado algo así procedente de una

de las pequeñas Casas de Champagne! Sensacional, complejo, elegante, refinado, fino, denso, suave, maduro, fresco, frutal, mineral, especiado: las valoraciones, palabras y superlativos se agolpan en tropel. Es uno de los vinificadores con más talento de Champagne. Con esta cuvée se ha superado a sí mismo.

### Refinado

18

Gaja Barbaresco  
El tiempo avanza, el Barbaresco se transforma, la competencia aumenta. ¿Y

qué hace Gaja? Botellas de un diseño refinadamente sencillo, llenas de un vino exactamente así: de refinada sencillez, elegante, complejo, potente, lleno de nobleza. El más hermoso, completo y complejo de esta casa desde hace mucho tiempo. Los aficionados al Gaja derraman lágrimas de emoción.

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

# Montsant



## EL NUEVO ELDORADO

Montsant está situado en la comarca de Tarragona, en los alrededores externos del Priorat, y comprende el Alt Priorat, Baix Priorat y diversos municipios de la Ribera d'Ebre que ya pertenecían a la subzona de Falset. Lo componen un total de 16 municipios con diversas altitudes que comprenden desde los 200 a los 700 metros, protegidos en su mayoría por una cadena montañosa que los aísla de las inclemencias meteorológicas extremas. La zona disfruta de tres tipos de suelos: pizarras silíceas denominadas licorellas (similar a las del Priorat), guijarros en la los alrededores, y arenas graníticas de forma intermitente en Falset. En la Denominación de Origen Montsant, la variedad de uva Garnacha sigue teniendo un papel protagonista, acompañada por la Cariñena (Mazuela) y cada vez de manera más habitual por las Cabernet Sauvignon, Syrah o Merlot.

En la cata han participado Thomas Vaterlaus, Bartolomé Sánchez y Javier Pulido, por el procedimiento de *cata a ciegas*, tapando las botellas, en copa de cata homologada y, por supuesto, una absoluta discreción para puntuar. Al final, unidas las notas, se realizó una media. Estas fueron nuestras conclusiones.

**14**  
**Celler Capçanes**  
**Mas Collet 2001**  
Poderosa madera tostada, muy actual. Es un ejemplo de nariz sofisticada. En boca se aprecia golosidad, toque carbónico poco armónico, ligero. 2004 a 2005.

**14**  
**Celler Folch**  
**Mas de Dalt Selecció 2003**  
Fondo oscuro que se difumina tras agitar. Frutillos silvestres y recuerdos vegetales con ligeras notas de alcohol. Paso de boca ligero y suave. 2004 a 2005.

**14**  
**Celler Capçanes**  
**Mas Donís 2003**  
Reducido. Notas de grosella en compota, regaliz en buena armonía. Goloso, con vigorosidad en su tanino, carga frutal suficiente. Necesita tiempo para mejorar en botella. 2004 a 2005.

**14**  
**Cooperativa Agrícola del Masroig**  
**Mas Roig 2001**  
Rojo picota intenso. Fuerte reducción que le cuesta aclarar. Recuerdos de regaliz, ciruela y especias. Estructurado, tannicidad vigorosa con un final amargo delicado. 2004 a 2008.

**14**  
**M. Carmen Declara Julián**  
**Tossals 2001**  
Tiende a la buena oxidación, notas de caramelo tostado y buqué bien formado. Buen cuerpo en la boca, ligera sequedad tánica, buen final. 2004 a 2005.

**14,5**  
**Celler Magi Baiget**  
**Cingles Blaus Selecció 2002**  
Excelente color rojo cardinalicio. Aroma que le cuesta definirse aunque mantiene identidad del terruño con notas minerales claras. Maderas aromáticas. Con cuerpo, goloso y todavía por mejorar. 2004 a 2005.

**14,5**  
**Baronía del Montsant**  
**Clos d'Englora 2000**  
Dominan los tostados de la madera. Fruta en compota, minerales y especias. Sabroso, fresco, secante leve, todavía por desarrollar. 2004 a 2005.

**14,5**  
**Francesc Masdeu Perpiñà**  
**Masdeu 2003**  
Curiosos aromas de reducción típicos de los vinos de crianza riojanos. Poca consistencia y acidez expresiva. Magnífico final aromático que recuerda el eucalipto. 2004 a 2006.

**14,5**  
**Clos Sarmiento**  
**Orsus 2001**  
Especial en los aromas de nariz que puede recordar a las uvas francesas, bastante profundo. En boca muestra más nervio, sabroso, tanino algo tieso con un toque goloso al final. 2004 a 2008.

**14,5**  
**Unió Agrària Cooperativa**  
**Perlat Unió 2002**  
Desde el principio nos ofrece su poderío, frutas maduras (higo-ciruella), minerales concentrados con un ápice floral interesante. Bien estructurado, con la acidez justa y un final intenso. 2004 a 2006.

Capafons Ossós Masia Esplanes: denso.



Orsus 2001: sabroso.

**15**  
**Celler Capçanes**  
**Costers del Gravet 2001**  
Muy cerrado. Tras airearse surgen aromas de fruta roja, cacao con las maderas bien ensambladas. Sabroso, con cuerpo, tannicidad granulosa. Se pulirá con unos meses en botella. 2004 a 2008.

**15**  
**Agrícola Falset-Marçà**  
**Ètim Selection 2001**  
Sorprende su primer azote a maderas aromáticas, especiadas que poco a poco se funden con la carga frutal. En boca recupera el sentido, goloso, con cuerpo, marcada acidez que no distorsiona, procurando un final fresco y aromático. 2004 a 2008.

**15**  
**Viñas del Montsant**  
**Fra Guerau 2001**  
Mezcolanza entre lo moderno y el estilo clásico con un magnífico buqué y buena simbiosis fruta-madera. Peso de fruta en su justa medida, equilibrado, suave y con buen final. 2004 a 2006.

**15**  
**Unió Agrària Cooperativa**  
**Perlat 2º Any de Criança 2000**  
Buena concentración frutosa. Aromas entre fruta pasa y tostados de madera. Carnoso, redondo con un magnífico final. 2004 a 2006.

**15,5**  
**Clos Sarmiento**  
**Ardea 2002**  
Recuerdos agradables de pimiento rojo maduro, casis, con un roble bien ensamblado. Muy bien puesto. Golosidad prudente, corpulento, peso de fruta en todo su recorrido sin apabullar de agresividad tánica. 2004 a 2008.

**15,5**  
**Josep M. Vendrell Rived**  
**L'Alleu 2001**  
Es parecido a una confitura de frambuesa, tanto en el color como en aromas. Muy agradable. Sabroso, golosidad muy bien comedida, suavidad en todo su recorrido con un final de tostados de madera. 2004 a 2008.

**15,5**  
**Celler Capçanes**  
**Peraj Ha'Abid (Flor de Primavera) 2001**  
Estupenda claridad en sus aromas: cacao, fruta negra, con un deje especiado. Tanino maduro, suave todo esta en armonía destacando un final amargoso agradable. 2004 a 2008.

**16**  
**Europvin Falset**  
**6 Vinyes de Laurona 2001**  
Tiene carácter del terreno, muy mineral con la fruta en su punto óptimo de madurez. La madera se adapta a la carga frutal, buena calidad. En boca muestra un tacto inicial suave, aunque pronto rompe su poderío, grano fino y buqué final en vías de desarrollo. Soberbio futuro. 2004 a 2008.

**16**  
**Josep Anguera Beyme, SCP**  
**El Bugader 2001**  
Se aprecia magnífica materia prima, madura, buena expresión que se nota tanto en nariz como en boca. Sus notas minerales lo perfilan aún mejor. Estilo nuevo, concentrado y con frutalidad que llena la boca. Todavía tiene que hacerse más en botella. 2004 a 2008.

**16**  
**Europvin Falset**  
**Laurona 2001**  
Un buen ejemplo de vino. Regaliz, frambuesa con un cierto toque balsámico muy sugerente que funde perfectamente con la madera seleccionada. Goloso, tanino bien formado y granuloso con un amargo final elegante. Para guardar. 2004 a 2008.

**16,5**  
**Capafons-Ossó**  
**Masia Esplanes 2001**  
Firmes notas de Merlot maduro, con un deje balsámico y de pizarra que diseña el conjunto. Todo está en su sitio. Su tanino suave envuelve el paladar, carnosidad a raudales, final amargoso que alarga el vino. 2004 a 2008.

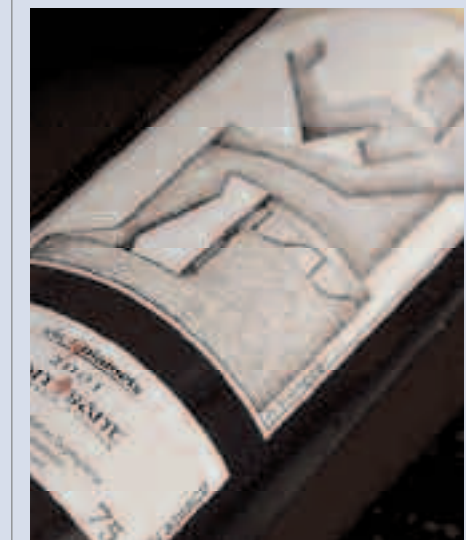
**16,5**  
**Mas de les Vinyes**  
**Racó d'Atans Crianza 2002**  
Balsámicos frescos envuelven su magnífica reducción (tabaco, cuero, cacao). Suave, con cuerpo, equilibrado y sedoso. Complejo final. 2004 a 2008.

**17**  
**Celler Capçanes**  
**Cabrida 2001**  
Soberbia madurez y calidad del viñedo. Magnífico ensamblaje de la madera que respeta la base frutal. Golosidad provocadora, envoltivo, con un granillo de hollejo que inunda el paladar de ricas sensaciones. Una de las mejores garnachas. 2004 a 2008.

**17**  
**Coop. Agrícola Baix Priorat, Els Guiamets**  
**Els Guiamets Isis 2001**  
Fino, buen desarrollo aromático. Complejo, magníficas maderas. Suave, equilibrado, tanino que se deshace, muy armónico en todo el conjunto, de impecable buqué final. 2004 a 2008.

**17**  
**Cooperativa Agrícola del Masroig**  
**Les Sorts Vinyes Velles 2001**  
Tímido en su primera fase, es normal. Detrás esconde su creciente base frutal, claras notas de cacao, trufa, pizarra fusionadas con la sabia elección y trato de la madera. Sabroso, llena la boca sin saturar, armado, rico en matices que se extienden sin cesar. Se puede disfrutar ahora o guardarse durante unos años más. 2004 a 2008.

**17**  
**Órbita Venus «La Universal»**  
**Venus 2001**  
Rojo cereza intenso. Es pura confitura de frutas rojas, con rasgos claramente minerales. Las maderas llevan el sello de Sara Pérez donde abundan los tostados y especias de sus magníficas maderas que se ciñen al vino. Muy potente en boca, impacta su concentración aunque recupera jugosidad por su tanino, largo y con increíble futuro. 2004 a 2008.



Baix Priorats Els Guiamets Isis: elegante.

# Ribeira Sacra, tintos 2003



## LA VIÑA CAMBIA EL PAISAJE

La Denominación de Origen Ribeira Sacra comienza en el 96. Desde entonces, el incremento de bodegas, viticultores y viñedos ha sido espectacular. De las primeras 55 bodegas se ha pasado a cerca de 100. De las 900 hectáreas iniciales se ha pasado a 1.260. Y todo ello en tierras de viña tan atomizada que el viticultor con más de una hectárea es casi terrateniente: por ello son tres mil los que aportan sus uvas a la D.O. Los socialcos otrora perdidos, abandonados, destruidos y convertidos en amparo de confusa maleza, devuelven la mejor cara, la cara buena de las vertiginosas pendientes, ocupadas por un viñedo que concede a la Ribeira su espectacularidad. Los vinos se modernizan y limpian, y toman color. Aunque todavía quedan detalles por pulir, como la imagen que ofrecen la mayoría de sus etiquetas. Esta cosecha del 2003, considerada en la comarca como muy buena, es una buena piedra de toque para analizar en profundidad la evolución de estos vinos, portadores de la magnitud de una tierra, de la originalidad que aporta la Mencía, de las dificultades que entrañan los viñedos imposibles y de la confianza de las gentes en su trabajo.

14

**Amedo, S. L.**  
Dondario de Jaquín 2003

Un buqué original, a base de hierbas aromáticas y un fondo de frutillos silvestres, al principio tapado con una notable reducción. Es interesante en el paso de boca, con buena estructura y fresca acidez. 2004 a 2004.

14

**Antonio Fernández Fernández**  
Bouriza 2003

Con la fruta roja como fondo, fresillas en especial, guarda una buena sintonía, sin altibajos. No ofrece aromas intensos ni sabores concentrados, pero siempre muestra una cara amable. 2004 a 2005.

14

**Casa Noguedo**  
Casa Noguedo 2003

Al parecer conserva todavía el ímpetu de la juventud. Su color no ha bajado de intensidad, y eso está muy bien, pero hay restos de carbónico que estorban en el paso de boca y que nos coge un tanto de sorpresa. 2004 a 2005.

14

**Jesús Conde Rodríguez**  
Conde de Plantas 2003

Muy cubierto y limpio, los aromas de frutillos aparecen acompañados de marcados tonos vegetales. Es corpulento, aunque su tanino algo astringente adolece de finura. 2004 a 2005.

14

**Manuel López López**  
Palacio de Diomondi 2003

Hay un fondo curioso, la fruta se arropa de un limpio toque floral. Es ligero, bien equilibrado aunque breve. 2004 a 2005.

14

**Manuela Valdés Pérez**  
Tear 2003

Cierta reducción exige que el vino respire antes de catar, después la fruta roja saldrá con timidez. Un buen tanino que propone un paso de boca destacable, agradable final. 2004 a 2005.

14

**Tomás Arias Fernández**  
Proencia 2003

Hay un fondo de lias que estorba y frutuosidad que le otorga carácter. El primero hace que permanezca toda la cata sin ofrecer su lado franco. Mejor en la boca, fresco, jugoso y delicadamente suave. 2004 a 2005.

14,5

**Ponte Mourelle**  
Valdomende 2003

No es fácil que libere sus aromas frutuosos la notable reducción que domina en nariz. Su buena estructura le hace mucho más agradable en el paso de boca. 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)

14,5

**Carmen Rodríguez Rodríguez**  
Viña a Frieira 2003

Interesante inicio de buqué, con una fruta que ha evolucionado muy bien en la botella. Es equilibrado, aunque distorsiona un poco su toque de carbónico (¡todavía!) y un final con recuerdos vegetales. 2004 a 2005.

14,5

**Costoya**  
Alodio 2003

Algo cerrado al principio, después despliega una intensa y agradable frutuosidad (destaca la grosella y el casís) con un curioso fondo de regaliz, buena estructura, suave y pulido. 2004 a 2005.

14,5

**Domingo López Fernández**  
Viña Cichón 2003

Sus aromas de frutillos refrescan, con un toque especiado. Es carnoso y su tanino muy pulido le da cierta consistencia; final agradablemente amargoso 2004 a 2005.

14,5

**José Pérez López**  
Adega do Val 2003

Es peculiar ese toque de pólvora, también aparece una fruta roja (frambuesa); hay que tener la paciencia (y el tiempo) necesarios para que se abra su reducción. Carnoso, amable, con un final especial, un tanto amargoso que le da más longitud. 2004 a 2005.

14,5

**Manuel Primitivo Lareu López**  
Savatelivs 2003

Requiere paciencia, sus tonos de reducción persisten durante un buen rato, después se apreciará su frutuosidad y viveza. Mejor en boca: armonioso, bien equilibrado, y lleno de vida. 2004 a 2005.

14,5

**Rectoral Amandi, S. A.**  
Rectoral Amandi 2003

Buena limpieza, fruta madura y también cierto tono goloso en el paso de boca que lo hace muy agradable. 2004 a 2005.

15

**Eladio Martínez Fernández**  
Ancio 2003

Es muy especiado, un rasgo que le hace diferente, que se combina además con frutillos rojos. Sabroso y fresco, con un tanino sin pulir y final alegre, agradable y amargoso. 2004 a 2005.

15

**Ernesto Rodríguez Pérez**  
Viña Peón 2003

Sorprendente nariz que obliga a recordar aromas de otros lares. Muy bien estructurado, con carácter y viveza. Y todavía con buenas esperanzas de vida. 2004 a 2006.

15

**Manuel Fernández Rodríguez**  
Véritas 2003

Color espectacular, cubierto, alejado de las mencías al uso. Sus aromas encierran recuerdos de fruta madura, casi mermeladas, y un toque vegetal. Su carnosidad envuelve el paladar; final agradable 2004 a 2005.

15

**Maximino López Vázquez**  
Terras Mouras 2003

¡Qué bien ha evolucionado! Aromas de casis y un toque floral. Es sabroso y guarda un buen equilibrio en su paso de boca; agradable y limpio final. 2004 a 2005.

15

**R. Marcos Fernández**  
Cruceiro 2003

Mucha fruta, fresas y zarzamoras, no muy intenso pero limpio. Sabroso, pasa con carnosidad y frescura; final agradablemente amargoso. 2004 a 2005.

15

**SAT Virxen dos Remedios**  
Viña Vella 2003

Intensos aromas de frutillos rojos, también recuerdos de mermelada, de agradable paso de boca y bien ensamblado, aunque no muy largo. 2004 a 2005.

15

**Viñedos Vía Romana, S. L.**  
Vía Romana 2003

Aromas muy intensos, grosellas y frambuesas con toda su bella expresión. Es sabroso, fresco en el paso de boca, confunde su final, donde aparece un toque algo vegetal. 2004 a 2005.

15

**Xosé Rodríguez Gómez**  
Val da Lenda 2003

Tiene finura, sobre todo en sus aromas de casís y grosellas, limpios, interesante toque mineral. Paso de boca muy fresco, vivo y que enlaza con el final marcadamente frutal. 2004 a 2005.

15,5

**Adegas Moure**  
Cimbro 2003

Monte bajo, casís, grosellas... Es lo más destacado de sus aromas. Resulta jugoso y su notable viveza llena la boca de sabores; un final armónico trae recuerdos de fruta fresca. 2004 a 2005.

15,5

**César Enríquez Diéguez**  
Peza do Rei 2003

Buena reducción que le proporciona complejidad, después expresa fruta (casís principalmente) y notas florales; carnosidad, frescura y viveza favorecen un paso de boca equilibrado y sedoso. Es uno de esos vinos jóvenes que sorprenden por su perfecta evolución en botella. 2004 a 2006.

15,5

**Emilio Rodríguez Díaz**  
Don Bernardino 2003

Un vino muy armónico, con paso de boca sabroso y bastante equilibrado, se puede pensar en su buena marcha a través del tiempo porque mantiene su viveza y estructura prácticamente intacta. 2004 a 2006.



Algueira 2003: seductor.

15,5

**J. Manuel Vidal López**  
Mezquita 2003

Comunica su expresión varietal la base de frutillos silvestres (frambuesas, cerezas), y también se aprecia un toque de monte bajo. Es un vino bien estructurado, posee equilibrio y un final poderoso. 2004 a 2006.

15,5

**Javier Fernández González**  
Javier Fernández 2003

Posee la frescura necesaria para resultar fresco y armonioso, además de una madurez suficiente para que se aprecie nítidamente su equilibrio y sedosidad. 2004 a 2006.

15,5

**José Manuel Rodríguez González**  
Décima 2003

Es aconsejable abrir con tiempo la botella para apreciar luego sus finos y limpios aromas de frutillos de bosque o notas florales. Un toque goloso prepara la boca, la acidez le proporciona frescura. Resaltan sus taninos pulidos y bien armonizados. 2004 a 2005.

15,5

**Pío Domínguez**  
Don Pío 2003

Posiblemente el más cubierto, algo de reducción que aconseja airear un poco. Después aparecen los aromas de fruta madura y regaliz. Sabroso y amplio, carnoso, muestra su poderío en el paladar. 2004 a 2005.

16

**Algueira**  
Algueira 2003

Seductor desde el color mismo y los limpios aromas de casís y grosellas, hasta ese magnífico equilibrio que resalta en la boca. Un tanino maduro se impone en el paladar y dota al vino de la profundidad necesaria. 2004 a 2006.

16

**Casa Moreiras**  
Casa Moreiras 2003

Un vino fragante, con la fruta fresca (frambuesa) a flor de piel, un fondo mineral y recuerdos lácteos. Sabroso y bien equilibrado, posee una buena estructura que le hará aguantar todavía un par de años. 2004 a 2007.

16

**Marcelino Álvarez González**  
Marcelino I 2003

Fragante aroma de flores, intensos tonos de frutillos rojos, algo de lácteos, notas minerales... Excelente estructura, carnosidad y fresca acidez, taninos maduros; todo ello hace que en su paso por boca se aprecie un vino armonioso y aromático. 2004 a 2006.

# Rías Baixas



## CLARAS TENDENCIAS

La cata revela el condicionante climático, en el caso del 2003, caluroso y escaso de lluvias. Los buenos bodegueros han apostado por la selección de uva y dosificación de la producción, en el caso de los vinos de un solo viñedo, los de pago, que ofrecen características únicas, notas del terruño marcadas. Por supuesto que esto no termina aquí, pues en la bodega el enólogo juega un papel importante redondeando las excelencias del fruto. Se trabaja la criomaceración en frío, *batonnage* con las lías más finas y un periodo en botella que aportará el alma necesario para extraer la quintaesencia de un varietal que no acaba de despegar como se merece.

14,5

### Adega Condes de Albarei

Condes de Albarei Carb. Gall. 2002

Intenso de aromas, vainilla, fruta en sazón con un ligero toque mineral. Sabroso, glicérico, con un final ahumado elegante. 2004 a 2006.

14,5

### Bodegas As Laxas

Laxas 2003

Perfume muy fresco a hierba, pomelo, hoja de higuera. Equilibrado, un poco delgado, con el final amargoso elegante. 2004 a 2005.

14,5

### Valdamor

Valdamor 2003

Sutil recuerdo de frutas blancas, flores y ápices cítricos. En boca resulta equilibrado, fresco y de gratas sensaciones finales. 2004 a 2005.

14,5

### Valmiñor

Valmiñor 2003

Frutas cítricas, flores que se expresan con sutileza. En boca es fresco, de buen paso y grato final perfumado. 2004 a 2005.

14,5

### Comercial Oula

Vionta 2003

Delicado de aromas a fruta blanca con rasgos tropicales de piña y notas de hierba fresca. Fresco, equilibrado y de paso fácil. 2004 a 2005.

15

### Martín Codax

Organistrum Fb. 2002

En un primer momento se impone la madera nueva. Volumen frutal y buenos atributos para ensamblar. 2004 a 2006.

15,5

### Morgadió-Agromiño

Capricho de Morgadió 2002

Notas de lías finas, minerales, toques exóticos y de hierba fresca. Complejo. Envoltivo, equilibrado, final amargoso que alarga el vino. 2004 a 2006.

15,5

### Granja Fillaboa

Finca Monte Alto 2002

Aromas maduros que recuerdan los nísperos y la piña con un fondo sutil de lías. Estructurado, envolvente, bien ensamblado. Final frutoso y mineral. 2004 a 2006.

15,5

### Coto de Xiabre

Maior de Mendoza 2003

Estilo conservador. Toque de podredumbre elegante, raza exótica, maracuyá, piña. Intenso, goloso, radiante acidez y potencia frutosa. 2004 a 2006.

15,5

### Mar de Frades

Mar de Frades 2003

Recuerdos de especias blancas, tomillo con un leve toque de tiza. Goloso, de buen paso, radiante acidez y buena frutuosidad. 2004 a 2006.

16

### Lusco do Miño

Lusco 2003

Toque exótico de limas, mango sobre fondo floral. Delicado. Jugoso, acento ácido, más cuerpo que el 2002 y más frutal. 2004 a 2006.

16

### Pazo de Barrantes

Pazo de Barrantes 2003

Franqueza en la copa, atisbos de hierba fresca, pomelo y flor blanca. Radiante acidez que realza la jugosidad sin perder la fruta. 2004 a 2006.

16

### Terras Gauda

Terras Gauda Fb. 2002

Elegancia aportada por el trabajo meticuloso de lías, la madera cada vez más respetuosa y bien ceñida a la fruta. En boca resulta equilibrado, homogéneo, sin aristas. 2004 a 2007.

16,5

### Gerardo Méndez Lázaro

Do Ferreiro 2003

Notas intensas de soberbio albariño, con rasgos exóticos y florales en su paso de boca, elegante y rico en sensaciones. 2004 a 2006.

16,5

### Palacio de Fefiñanes

Fefiñares III año 2001

Fruta en almíbar: mango, mandarina, miel y toque de botrytis. Goloso, con cuerpo, acidez que exalta la frutuosidad. Lo mejor de la casa. 2004 a 2006.

16,5

### Agro de Bazán

Gran Bazán Ambar 2003

Lías finísimas, madurez radiante, notas de terruño: pedernal, maracuyá. Goloso, con cuerpo, elegante. Mejorará con el tiempo. 2004 a 2007.

16,5

### Pazo de Señorans

Pazo de Señorans Selec. 2000

Lías bien trabajadas, recuerdos de membrillo, manzana con notas especiadas. Complejo. Goloso, fresco, nítido en frutuosidad. 2004 a 2006.

16,5

### Adegas Galegas

Veigadares Fb. 2002

Mango, membrillo, madera muy fina. Muy poderoso. Graso, con cuerpo, penetrante recorrido que estimula, final ahumado elegante. 2004 a 2007.



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 DARTTE 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.VINUNAVARRA.COM

# Champagne con carácter



## PEQUEÑOS CADA VEZ MÁS GRANDES

La Champagne es una región vinícola rigurosamente organizada. Las cepas, en su mayor parte, son propiedad de los viticultores, que están asociados en cooperativas o bien ligados por contrato a las grandes marcas y casas mundialmente célebres. Pero un pequeño número vinifica, elabora y vende su propio Champagne. "Récoltant-manipulant" llaman a estos todoterrenos que elaboran la cosecha de sus propios viñedos. Si la cosecha propia no es suficiente, adquieren una tarjeta de comerciante y compran uva como las grandes marcas, pero sin llegar a la envergadura de éstas (generalmente varios millones de botellas): Esta guía está dedicada a estas pequeñas empresas de calidad. Invitamos a a) los mejores productores que conocíamos, b) todos los miembros del muy exclusivo "club" de los récoltants, que incluye alrededor de cincuenta miembros, y c) las bodegas recomendadas por los comerciantes de vinos. Así reunimos unas cincuenta cuvées tal y como están actualmente en el mercado.

El nivel de calidad es alto, como es habitual, especialmente en el caso de las bodegas que poseen largos años de experiencia en la "manipulación" del Champagne, a un nivel de precios francamente interesante. Citaron Barbara Schroeder y Rolf Bichsel.

**14,5**  
**Raymond Boulard**  
Petraea  
El único vino de este productor que posee algo de personalidad, aunque ésta se expresa a costa de la elegancia y la finura.

**14,5**  
**Raymond Boulard**  
Tradition  
Tosco, sin finura, con una aromática importuna.

**14,5**  
**Raymond Boulard**  
Millésimé Vintage 1998  
Un vino sencillo, lineal, con bastante casta, pero que despierta poco interés.

**14,5**  
**Raymond Boulard**  
Cuvée Réserve Brut  
Dulzón, sencillo, aunque bastante refrescante, con un final de manzana. Poca personalidad.

**14,5**  
**Raymond Boulard**  
Grand Cru Mailly  
Sencillo, pero agradablemente frutal, compacto, con aroma de bayas; mejor para acompañar una comida.

**14,5**  
**J. Charpentier**  
Brut 1998  
Nariz dulzona, algo importuna, pero en boca agradablemente frutal; sencillo y agradable.

**14,5**  
**Guy Larmandier**  
Blanc de Blancs - Cuvée Prestige 1998  
Abocado, agradable, redondo, pero con poca consistencia o frescor.

**14,5**  
**Champagne J.L. Vergnon**  
Blanc de Blancs 1998  
Oro profundo, burbujas muy espumosas; bastante especiado con sus notas de vainilla y nuez, aunque poca finura y contenido.

**15**  
**Robert Fleury**  
Cuvée Robert Fleury  
Uno de los pocos vinos de la Champagne de producción biodinámica. Muy vivaz, especiado, salvaje. En él se mezclan todas las características e ideas posibles, es mineral, fresco, seco, herbáceo, lleno, maduro, es decir, no precisamente equilibrado ni elegante. A cambio, posee bastante personalidad.

**15**  
**Forget Chemin**  
Spécial Club 1998  
Debido a sus notas tostadas, ligeramente reductivas, este espumoso resulta al principio algo pesado, pero también frutal, especialmente en el final, lo que lo hace más saludable. Fiable, para acompañar una comida.

**15**  
**René Geoffroy**  
Cuvée Prestige  
Compacto, honesto, lineal: un Champagne que no brilla por su finura, sino por su carácter marcadamente seco y su hechura impecable.

**15**  
**Henriet Bazin**  
Grand Cru Brut 1997  
Oro brillante y madurado; un vino aromático y sabroso, lleno y maduro, amable, con notas de pastas y vainilla, que se puede servir de aperitivo o sencillamente solo; es agradable sin resultar complaciente.

**15**  
**Serge Mathieu**  
Brut 1998  
Oro grisáceo; burbujas impetuosas, aún muy juvenil, característica también subrayada por la impresión en boca, resulta en este estadio de alguna manera inacabado, a pesar de su frescor y la pureza de su tono. Hay que dejarlo madurar un poco.

**15**  
**Bruno Michel**  
Cuvée Pauline 1998  
Bruno Michel nos cae bien y conocemos su talento. Pero de este vino no opinamos gran cosa. Eso sí, la etiqueta de color caramelo de violeta responde exactamente al contenido: tremendamente aromático, dulce, con notas de caramelo de menta y Coca Cola -no, no es una broma.

**15**  
**Bernard Rémy**  
Cuvée Prestige  
Wacher, frischer, robuster Champagner, den man Un Champagne despierto, fresco, robusto, para disfrutarlo mejor acompañando una comida. No es un vino para quien no le guste la acidez. Posee carácter y eso es algo realmente muy loable.

**15,5**  
**Paul Clouet**  
Cuvée Prestige  
Buen vino: posee casta, especiado y carácter. Por ello, es bueno para acompañar una comida.

**15,5**  
**De Méric**  
Catherine de Médicis Cuvée Prestige  
Madura nariz de pasteles (brioche, nueces y vainilla) al "gusto inglés"; pero luego en boca no posee toda la casta y elegancia que se esperaba, aunque es aromático y agradable. Un vino muy interesante para los amantes de tales vinos especiados.

**15,5**  
**Diebolt-Vallois**  
Prestige  
Un Champagne fresco y con casta para cualquier ocasión, mineral, frutal, vivaz.

**15,5**  
**Marc Hébrart**  
Cuvée Spécial Club 1999  
Uno de los vinos que nos han llamado especialmente la atención. A diferencia de muchos otros vinos de la Champagne de pequeños productores, posee mucha finura y frescor y una gran longitud aromática. Por ello resulta muy refrescante, pero también suficientemente persistente como para servirlo acompañando una comida. Cuando madura, crecerá y alcanzará medio punto más.

**15,5**  
**Janisson Baradon & Fils**  
Georges Baradon Cuvée Prestige 1999  
Lo único que se le puede echar en cara a este vino es su juventud. Algunos meses de maduración le sentarían bien, pues la acidez aún es imperiosa y, de alguna manera, tiene vida propia. Pero es especiado, individual, refrescante.

**15,5**  
**Serge Mathieu**  
Cuvée Prestige  
Buen vino compacto, consecuente en sí mismo, y absolutamente recomendable, posee frescor y casta: para un picnic, para comer.

**15,5**  
**Jean Pernet**  
Cuvée Prestige - Blanc de Blancs  
Un Champagne extraordinariamente refrescante y bien hecho; puede acompañar una comida o servirse de aperitivo.

**15,5**  
**Veuve Fourny & Fils**  
Cuvée du Clos Faubourg Notre Dame 1997  
Posee carácter y casta, acidez marcada y un especiado seco y espumeante: ¡un Champagne para una partida de póquer! Aún puede madurar.

**15,5**  
**Voirin Desmoulin**  
Cuvée Spécial Club 1998  
Ya en la nariz sorprenden las marcadas notas de angélica y manzanas verdes, de vainilla y piña. Luego, en boca, impetuoso y temperamental como actualmente son y deben ser muchos vinos del 98; la textura de un vino que aún puede madurar.



Fleur de Passion de Diebolt-Vallois: elegante.

**16**  
**Guy Charlemagne**  
Mesnilésime 1999  
Increíblemente frutal, agradable, un Champagne ya redondeado, si se le perdona la burbuja algo salvaje; fresco, seductor y agradable: el aperitivo ideal.

**16**  
**De Sousa**  
Cuvée des Caudalies 1999  
Un Champagne muy aromático, balsámico y especiado, que no resulta pesado gracias a su frutalidad y casta. Para acompañar empanadas, ave con salsa, queso blando.

**16**  
**Fallet Dart**  
Millésimé 1997  
Hace ya mucho tiempo que los vinos de Fallet Dart son algo muy particular en la Champagne. Poseen una frutalidad que más bien es característica de otros países o regiones (notas especialmente seductoras de pomelo y frutas exóticas), un especiado que no tiene parangón y, sin embargo, resultan increíblemente frescos y elegantes; por ello se reconocen como auténticos vinos de Champagne. El del 97 ahora es especialmente delicioso: un vino para cualquier ocasión, del que conviene tener en la bodega más de una botella. De algún modo, estas botellas se vacían mucho antes que las demás...

**16**  
**Michel Genet**  
Cuvée Prestige de la Cave 1998  
Muestra frescor, frutalidad, casta, temperamento, aún puede madurar. Con suficiente elegancia para servir de aperitivo y suficiente contenido para acompañar una comida.

**16**  
**Pierre Gimmonnet & Fils**  
Spécial Club 1998  
Decididamente con casta y frescor, con sus notas de manzanas verdes y nueces. Aún debe madurar un poco; para amantes del Champagne lleno de carácter y ácido marcado.

**16**  
**Henri Goutorbe**  
Goutorbe Brut 1997  
Un Champagne maduro de una increíble frutalidad, con su final de compota de ruibarbo, sabroso, frutal, deleitable -ideal tras una comida fuerte.

**16**  
**Leclerc Briant**  
Cuvée Divine 1996  
Especiadamente frutal, un Champagne agradablemente maduro, de fruta vinosa, con notas de grosella negra, que acompaña bien toda una comida, por ejemplo aves o empanadas.

16

**Serge Mathieu**

Tête de Cuvée - Select

Oro luminoso; especiado, complejo, rico y, si esta cuvée fuera algo más madura y redondeada, aún sería más deleitable. No obstante, los aromas de vainilla y avellana son altamente seductores, el rosario es de burbuja fina y regular, el vino permanece largo tiempo en boca, posee finura y casta con su agradable nota amarga; por ello, es decir, por su individualidad y su personalidad, ha recibido la buena nota.

16,5

**Larmandier Bernier**

Blanc de Blancs 1996

Vivaz y frutal en el principio, luego con casta y aún muy juvenil-impetuoso, todavía no ha llegado a su mejor momento. Un vino honesto, temperamental, "chispeante".

16,5

**J. Lassalle**

Blanc de Blancs 1999

Espuma impetuosa, burbuja salvaje; en oposición a la primera impresión juvenil, luego la aromática es increíblemente compleja: elegancia y finura de este vino que se cuenta entre los más hermosos por complejos y seductores de esta cata. El final frutal a frambuesa es el colofón. ¡Bravo!

16,5

**José Michel & Fils**

Spécial Club 1996

Oro pleno; con la compleja nariz balsámica del Champagne maduro, pero sin pesadez, notas de pastas, mantequilla, nueces, vainilla, en boca tan elegante como denso, incluso espeso, largo. Ideal para acompañar una comida, incluso está sabroso con el queso.

16,5

**Vilmart & Compagnie**

Cœur de Cuvée 1997

De gran elegancia y frescor, con una compleja aromática llena de finura, termina largo y con casta, con una agradable nota amarga: un Champagne extraordinario tanto para aperitivo como para comer.

17

**Gaston Chiquet**

Spécial Club 1997

Un Champagne increíblemente vinoso, frutalmente especiado, con casta, tan refrescante que también se puede servir como entrante, pero con tanta fuerza que puede acompañar una comida. Un excelente Champagne lleno, en su momento perfecto.

17

**Diebolt-Vallois**

Fleur de Passion 1999

Para saber lo que es un Champagne elegante, aéreo, ligero y fino, hay que catar esta cuvée, que también en este año se cuenta entre los vinos espléndidos; ya es amable y redondo, aunque no se podrá guardar mucho tiempo. En este estadio es excelente.

17

**Henri Goutorbe**

Spécial Club 1998

Incríblemente sabroso y fresco, frutal y con casta, quizá aún algo juvenil, pero de excelente factura, ideal para acompañar una comida, pescado y mariscos; aún puede madurar. Termina sobre notas de grosella espinosa.

17

**Tarlant**

Cuvée Louis

Oro pleno; Tarlant brilla ahí donde los demás farolean: en la vinificación en barrica. El ensamblaje de vinos base de dos años es de auténtica complejidad, al mismo tiempo suave, maduro, redondo y con casta, aromático y muy rico, complejo, elegante: un vino excelente lleno de personalidad.



A. Soutiran Collection Privée: superlativo.

17,5

**Bonnaire**

Brut Blanc de Blancs Prestige 1998

Mineral, con casta, nobleza y una increíble longitud: los Grand Cru Cramant de Bonnaire hace años que pertenecen al grupo de los vinos superiores de los vinicultores de la Champagne. Esta añada del 98 aún debe madurar un poco.

19

**A. Soutiran**

Collection Privée 1996

Tras escupirlo (lamentándolo), primeramente nos quedamos literalmente atónitos durante exactamente 73 segundos. ¡Nunca habíamos catado algo así procedente de una de las pequeñas Casas de Champagne! Sensacional, complejo, elegante, refinado, fino, denso, suave, maduro, fresco, frutal, mineral, especiado, pero no demasiado –las valoraciones, palabras y superlativos se agolpan en tropel. Tras destapar la botella, sorpresa e indignación: ¡Cómo se puede embotellar tal maravilla en una botella tan banal, de color azul club nocturno! ¿O acaso esto responde a la lascividad de este vino excepcional? Alain Soutiran es un viejo amigo y conocido. Y además, es uno de los vinificadores y mezcladores de cuvées con más talento de la Champagne. Con esta cuvée se ha superado a sí mismo..

# Guía Proensa

de los mejores vinos de España

Nuestros 747 mejores vinos seleccionados, catados y descritos por Andrés Proensa.

Con toda la información sobre los vinos y las bodegas, los precios y las recomendaciones de guarda y consumo.

Y, además:

- Crónica del año 2004
- Tapones de vino

**A LA VENTA EN LAS MEJORES LIBRERÍAS Y TIENDAS ESPECIALIZADAS**



DESEO RECIBIR  EJEMPLARES DE LA GUÍA PROENSA DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA.

NOMBRE: \_\_\_\_\_

DOMICILIO: \_\_\_\_\_

CÓDIGO POSTAL: \_\_\_\_\_

LOCALIDAD Y PROVINCIA: \_\_\_\_\_

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

NIF o CIF: \_\_\_\_\_

FORMA DE PAGO:

Cheque adjuntado.

Cargo en la cuenta corriente: \_\_\_\_\_

ENVIAR A:  
GUÍA PROENSA DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA  
(ANDRÉS PROENSA, SL)  
AVDA. CARDENAL HERRERA ORJA, 299  
28035 MADRID  
TEL. Y FAX: 913 738 850  
CORREO ELECTRÓNICO: guia@proensa.com

Fecha y firma: \_\_\_\_\_

**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



El Origen del Vino

P.V.P.: 17,50 €  
ESPAÑA PENINSULAR

BALEARES, CANARIAS Y  
EXTRANJERO CONSULTAR

# Barbaresco 2001



## FUERZA Y CASTA

Los vinos de Barbaresco del año 2001, tras la blanda, para algunos incluso lánguida, añada de 2000, demuestran que también poseen aristas. Y no decepcionan: tienen fuerza y taninos angulosos, sin que se echen de menos por ello sus características notas elegantes. Es conveniente aprovechar la ocasión y hacer provisión de estos vinos de 2001, porque la añada siguiente, la del lluvioso 2002, difícilmente podrá presentar en el mercado muchos grandes vinos.

La región vinícola de Barbaresco es pequeña, comparada con Barolo. La zona vitícola está distribuida entre los municipios de Barbaresco, Neive, Treiso y Alba, en viñedos situados generalmente a una altura de entre 300 y 450 m, es decir, bastante más altos que en la región de Barolo. Por esta razón, los vinos de la denominación Barbaresco DOCG, hechos igualmente con un 100 por cien de Nebbiolo, sin excepción, maduran un año menos que sus compañeros de Barolo.

El clima en estos cuatro municipios de la zona puede ser muy diverso. En las laderas que descienden hacia el Tanaro, las zonas que rodean a la localidad de Barbaresco, por lo general reina un microclima cálido y húmedo, y los vinos son más frutales y de filigrana. Por el contrario, los viñedos más altos, como Neive o Treiso, están expuestos a los vientos más inclementes de las montañas, y los vinos son más angulosos, con más aristas, a veces similares a los de Barolo. Con frecuencia, los suelos son calizos con marga y contienen menos manganeso que los de la región de Barolo.

Barbara Schroeder, Rolf Bichsel y Christian Eder cataron en Alba y en Burdeos alrededor de 120 vinos de Barbaresco. Los mejores, a continuación.

**16**  
**Armando Piazzi**  
**Sori Fratin**

Notas de confitura de fresa, muy sabroso; textura pulida, lleno y jugoso, y un final largo con aromas de compota de cereza; bueno y prolongado. Clásico. 2005 a 2009.

**16**  
**Ca' del Baio**  
**Asili**

Aromas de guinda, notas florales; compacto y bastante anguloso en el paladar, agradablemente aterciopelado, largo, vigoroso y prolongado, más un Barolo que un Barbaresco. 2005 a 2009.

**16**  
**Ca' del Baio**  
**Valgrande**

Nariz equilibrada con aromas de frutillos oscuros; bastante compacto en boca; taninos sabrosos y robustos, termina sobre aromas de frutillos maduros. 2005 a 2009.

**16**  
**Fattoria San Giuliano**  
**San Giuliano**

Rubí claro; aromas de madera nueva, rosas y también guindas; muy equilibrado en boca, aterciopelado, muestra acidez y jugosidad hasta su prolongado final. Sabroso. 2005 a 2009.

**16**  
**Ressia**  
**Canova**

Aromas delicadamente especiados, hay también notas de grosella negra; compacto en el ataque, termina sobre aromas de golosas frutas maduras. 2005 a 2009.

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)

**16,5**  
**Ada Nada**  
**Valeirano**

Gran riqueza aromática con notas de madera de sándalo, eucalipto, frutillos; paso de boca concentrado, con taninos pulidos, resulta pleno y elegante con una excelente evolución hasta las notas de frutillos maduros, también guindas y ciruelas. Muy agradable. 2005 a 2009.



Ausario de Molino: complejo, elegante.



Cottá de Sottimano: sencillamente magnífico.

**16,5**  
**Bruno Giacosa**  
**Rabajá**

Aromas de picotas, chocolate, también cuero; buenas hechuras con taninos de grano fino en el paladar, acidez vivificante, muy tradicional y con un buen final sobre notas de cuero y té, también frambuesa. Muy elegante. 2008 a 2012.

**16,5**  
**Bruno Rocca**  
**Rabajá**

Aromas tostados y de café, notas de frutillos negros y maduros; en el paladar, taninos prietos, aún algo secos, pero que se desarrollan bien en boca, resulta maduro y voluptuoso; termina con un largo final de frutillos oscuros sobre aromas de chocolate. Se asemeja a un Barolo. 2006 a 2010.

**16,5**  
**Cà Romè**  
**Maria di Brun**

Especiado en nariz con aromas de eucalipto, almendras y chocolate; el ataque es goloso y jugoso, con taninos todavía angulosos, además de una acidez con casta; resulta equilibrado y termina sobre notas de café en el final. Aún puede madurar. 2007 a 2011.

**16,5**  
**Cascina Vano**  
**Canova**

Nariz frutal-floral; muy elegante en el paladar, con una hermosa evolución, taninos delicados, muy golosos y jugosos; aún domina la madera, pero tiene futuro. 2006 a 2010.

**16,5**  
**Fratelli Cigliuti**  
**Serraboella**

Aromas de moras dulces y maduras, también cuero y sándalo; en boca se aprecian taninos robustos, pero aún algo ásperos y angulosos, aunque posee también un delicado dulzor. Final largo sobre notas de café y frutillos del bosque maduros. Buen vino. 2007 a 2011.

**16,5**  
**Molino**  
**Ausario**

Notas de bayas, piedra caliente y madera. En el paladar, buenas hechuras, con taninos pulidos y un buen desarrollo hasta un complejo final especiado. Un vino elegante que todavía puede madurar. 2006 a 2010.

**16,5**  
**Paitin**  
**Sori Paitin**

Aromas de frambuesa y sándalo; estructura muy pulida con un agradable aterciopelado, taninos algo secos, pero perfectamente integrados, tiene casta y plenitud. Aún deberá madurar con el tiempo. 2006 a 2010.

**16,5**  
**Punset**  
**Campo Quadro**

Rubí con reflejos de púrpura; nariz compleja con aromas de frambuesas y rosas. Textura pulida, taninos con casta, muy goloso y jugoso, aunque el final aún resulta algo tosco, debido también a la madera; tiene que madurar. 2006 a 2010.

**16,5**  
**Rino Varaldo**  
**Sori Burdin**

Notas de frutillos maduros, notas de chocolate y moka, el ataque es muy dulce, pero los taninos aún resultan algo ásperos y secos, termina en un sabroso y lleno final sobre notas de moka y frutas maceradas en ron. 2006 a 2010.

**16,5**  
**Sottimano**  
**Pajoré**

Aromas de grosella, delicadamente especiado, también notas minerales; en boca, taninos robustos pero dulces, con plenitud y casta, final largo y complejo sobre notas de frutillos, setas, cuero. Muy goloso. 2007 a 2011.

**16,5**  
**Sottimano**  
**Curá**

Notas de frambuesa; compacto en el paladar y buenas hechuras, posee taninos robustos, aunque aún algo angulosos, y una excelente estructura, final prolongado sobre notas de frutillos oscuros. Puede madurar. 2007 a 2011.

**17**  
**Giuseppe Cortese**  
**Rabajá**

Nariz muy prometedora con jugosos aromas de frutas, además de notas herbáceas; en el paladar se aprecia un trabajo bien hecho, primeramente anguloso y áspero, alcohol perceptible, luego con jugosidad y plenitud; el final es maduro, con aromas de guinda. Un buen Barbaresco, largo y muy elegante. 2006 a 2011.

**17**  
**Sottimano**  
**Cottá**

Nariz intensa con notas florales, aromas frescos de frutas y madera; el principio es pulido y jugoso, espléndidos taninos, aunque aún bastante cerrados, a pesar del largo y especiado final sobre aroma de frutillos; un vino maravilloso que puede madurar. 2006 a 2010.

**17**  
**Tenuta Carretta**  
**Cascina Bordino**

Nariz compleja con notas de fruta, aromas de bosque y café; textura pulida, buen tanino robusto, final largo y frutal, con casta. Sabroso y con potencial. 2006 a 2011.

**18**  
**Gaja**  
**Barbaresco**

El tiempo avanza, el Barbaresco se transforma, la competencia aumenta cada vez más y mejor; y ¿qué hace Gaja? Ofrece botellas de un diseño refinadamente sencillo, llenas de un vino exactamente así: de refinada sencillez, elegante, complejo, potente, lleno de nobleza. El más hermoso, completo y complejo «Gajaresco» desde hace mucho tiempo. Los aficionados al Gaja derraman lágrimas de emoción. Ya es muy agradable de beber, pero aún puede madurar. 2006 a 2010.



Barbaresco de Gaja: complejo, potente.

# Barolo 2000



## VARIEDAD Y DULZOR

En Langhe y los alrededores de la pequeña localidad de Barolo, el año 2000 se cuenta entre los buenos, aunque no entre los excelentes. Los taninos son maduros y dulces, y los vinos generalmente (aún) más maduros que los vinos del año anterior y, por tanto, sin demasiada capacidad de guarda. Entre los vinos de los últimos años, los Barolo de 2000 se cuentan, como los de 1997, entre los más «blandos» y complacientes. El Barolo de 2000 ofrece algo para cada cual, tanto para los amigos de la madera como para los amantes del jugo. La cosecha de 2000 es buena para iniciarse: debido a la crisis de ventas de vinos del Piemonte, también los precios están bajo presión. Y además, se estará comprando una añada que se puede beber pronto.

La cata corrió a cargo de Christian Eder. A continuación, los mejores.

**17**  
**Elio Grasso**  
**Ginestra Vigna Casa Matè**  
Como siempre en esta fase, aún muy cerrado en nariz y marcado en madera. En boca, buen potencial, necesita tiempo y sobre todo aireación para lograr mucho brillo y carácter. 2005 a 2008.

**17**  
**Fratelli Alessandria**  
**San Lorenzo**  
Nariz discreta, aroma de alquitrán y ciruelas maduras; en boca taninos robustos, acidez crujiente, con casta y carácter, final maravillosamente complejo. Seductor. 2006 a 2010.

**17**  
**Gianfranco Alessandria**  
**Barolo**  
Nariz especiada con notas de fruta de hueso, cuero, tabaco; el principio es lleno, posee estructura, acidez, taninos robustos y en el final seductores y frutales aromas de frutillos. 2006 a 2010.

**17**  
**Giorgio Scarzello e Figli**  
**Vigna Merenda**  
Nariz muy dominada por la madera, pero detrás, también notas especiadas y aromas de fruta madura; con la aireación, gana cada vez más plenitud y fuerza, y termina en un final complejo y especiado. Muy prolongado. 2006 a 2011.

**17**  
**Luigi Pira**  
**Vigna Rionda**  
Aromas llenos de frutillos, notas de café, especiado, herbáceo; anguloso en el paladar, pero también con terciopelo y una hermosa acidez; un vino sabroso con aromas de frutas del bosque, especiado y con carácter. Debe madurar. 2006 a 2011.

**17**  
**Poderi Aldo Conterno**  
**Colonnello**  
Aromas frutales y minerales, también notas florales; en boca, anguloso, pero con un tanino muy gustoso, y un final sobre notas de frambuesa. Con la aireación se vuelve más jugoso, suave y elegante. Debe madurar. 2006 a 2011.

**17**  
**Roberto Voerzio**  
**La Serra**  
Huele seductoramente a ciruelas oscuras; la entrada es pulida, llena y jugosa, termina sobre notas de moca, chocolate y enebro, muy gustoso y prolongado. Seductor. 2006 a 2010.

**17**  
**Rocche Costamagna**  
**Bricco Francesco**  
Nariz floral y frutal; el principio es gustoso y jugoso, con taninos apetitosos, posee plenitud y casta, larga presencia en el paladar y notas de frutillos del bosque maduros y vainilla en el final. 2006 a 2010.

**17,5**  
**Poderi Aldo Conterno**  
**Cicala**  
Aromas de frutillos oscuros, también madera; en boca, magníficamente hecho con una consistencia gustosa, tanino suave, acidez fresca, elegante y jugoso. Bueno y muy largo. Debe madurar. Largo final de frutillos maduros. Un vino con fruta y elegancia. 2006 a 2009.

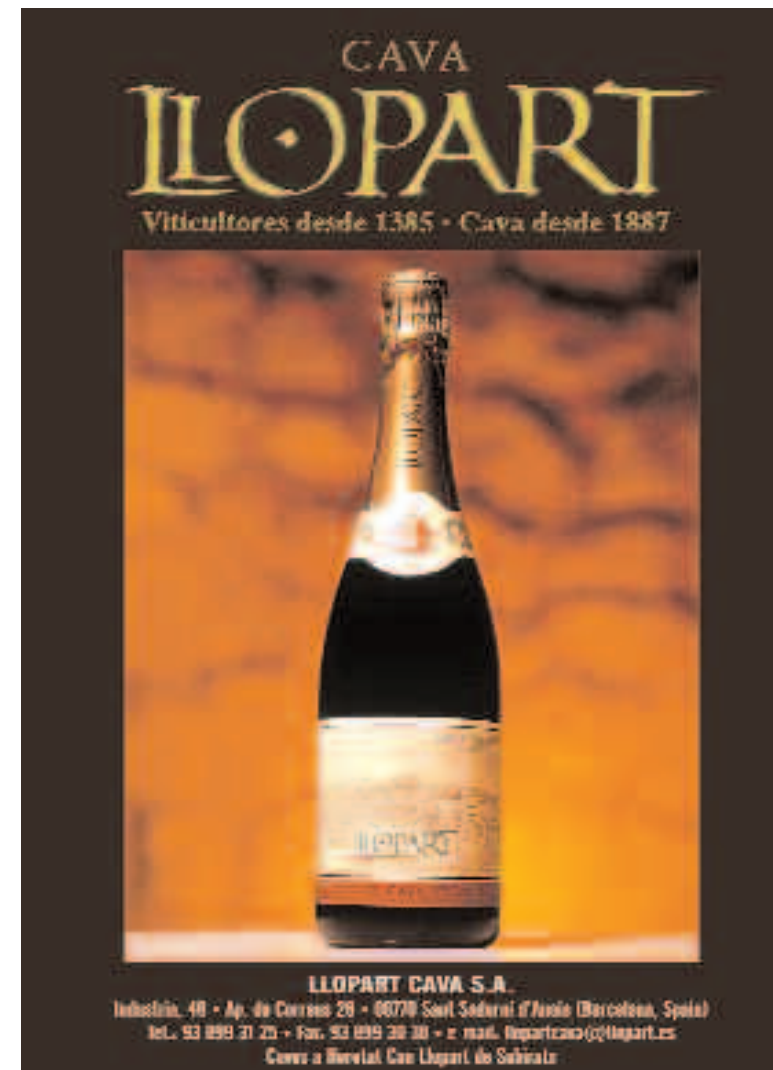
La cata completa la pueden encontrar en Internet, en nuestra página [www.vinum.info/es/catas\\_avanzada.jsp](http://www.vinum.info/es/catas_avanzada.jsp)

**18**  
**Elio Grasso**  
**Gavarini Vigna Chiniera**  
Nariz tremendamente seductora y especiada; en boca, lleno y aterciopelado, con madera dulce y una maravillosa frutalidad de guinda roja; taniño suave en la entrada, lleno de casta y jugo, y un final especiado y frutal, muy elegante y largo. 2005 a 2009.

**18**  
**Roberto Voerzio**  
**Cerequio**  
Nariz intensamente frutal, también embriagadoras notas florales y cuero; en el paladar, con casta pero también con brillo; taninos maravillosamente jugosos, un final prolongado y seductoramente suave sobre notas de frutillos maduros, moka y aromas especiados. 2005 a 2010.



San Lorenzo de Fratelli Alessandria: seductor.





# Novedades

Lo último en el mercado español

14

Vinos y Aceites Laguna

Valdeguerra Lacuna Crianza 2001

D.O. Vinos de Madrid. Tipo: Tinto con madera. Grado: 13,5%. Variedad: Tempranillo.

Nueva línea de vinos mejor presentados, con botella a gusto del nuevo consumidor, y un producto de gran calidad.

Tiene influencia de la añada de 2003, falta de polimerización en viña. Aromas de fruta con un toque vegetal. Fresco, de buen paso y fácil de beber. 2004 a 2005. Precio: 3,25 €.

15

Pago de Tharsys

Pago de Tharsys Selección 2002

Vino de Requena. Tipo: Tinto con madera. Grado: 14%. Variedad: Merlot 95% y Cabernet Franc 5%.

Bodega familiar que dirige Vicente García y su familia. Apuestan por las últimas tecnologías de viticultura, como la vendimia nocturna, y manejan variedades tan pintorescas en la zona como Cabernet Franc o Albariño.

Un principio balsámico que pronto se transforma en notas animales y de cuero bien llevadas. Cierto desarrollo de las piracinas. En boca es equilibrado, con el tanino sedoso, riqueza de matices y final prodigiosa. 2004 a 2006. Precio: 25,35 €.

15,5

Vitis Terrarum

Vitis Terrarum 2001

V.T. Castilla. Tipo: Tinto con madera. Grado: 14%. Variedad: Tempranillo.

Bodega de finca con viñedo propio que se sitúa a 650 m. de altitud en el margen izquierdo del río Zancara, en la provincia de Tomelloso.

Se imponen los aromas de maderas aromáticas, aunque hay una base frutal de excelente calidad, punto óptimo de madurez. En boca se arma muy bien, jugoso, bien ligado con el alcohol. 2004 a 2007. Precio: 34 €.



16

Tintoralba

Tintoralba Crianza Selección 2000

D.O. Almansa. Tipo: Tinto con madera. Grado: 13%. Variedad: Garnacha Tintorera y Syrah.

Después de probar con la maceración carbónica la apuesta es una selección de viñedos de baja producción con utilización de roble francés y Húngaro.

En nariz domina la tintorera, muy expresiva arropada sutilmente por la madera. En boca la frescura de la Syrah disfraza el punto secante de la tintorera formando un excelente hermanamiento. Buen diseño. 2004 a 2008. Precio: 6 €.

16,5

Hacienda Monasterio

Kempis Reserva Privada 1999

D.O. Ribera del Duero. Tipo: Tinto con madera. Grado: 14,5%. Variedad: Tempranillo y otras.

Nueva apuesta de la bodega, que ha elaborado únicamente 5.000 botellas que se venderán en exclusiva a través de la propia bodega.

Reducción acusada, notas animales y de pimienta asado. Conjuntado y armónico, transmite elegancia y buenas maneras como sólo su enólogo Peter sabe hacer. Para beber ya. 2004 a 2008. Precio: 70 €.

16,5

Campillo

Pago Cuesta Clara «Raro» Rva. 1998

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

El «raro» le viene de la escasez del varietal con que se elabora, el Tempranillo Peludo. Se han puesto en el mercado muy pocas botellas 8346 magnum y 1749 dobles magnum.

Aroma frutal intenso, transparente, con la densidad tostada de un soberbio roble francés, los reflejos profundos, algo velados, de las especias que evocan el paso del tiempo. Taninos lustrosos, con el sabor ligeramente compotado, y el paladar carnoso y profundo. 2004 a 2008. Precio: 70 €.



16,5

Lusco do Miño

Pazo Piñeiro 2003

D.O. Rías Baixas. Tipo: Blanco joven. Grado: 13%. Variedad: Albariño.

Se trata de la esencia del mejor viñedo de Albariño plantado en los alrededores del Pazo. Una exquisitez.

Varietal con gran estructura, excelente prolongación del paso de boca gracias a una acidez perfectamente integrada. La expresión aromática muestra su potencial de fruta y garantiza el desarrollo del complejo bouquet que hará gala en un futuro. 2004 a 2006. Precio: 16,5 €.

16,5

Casa Castillo

Valtosca 2003

D.O. Jumilla. Tipo: Espumoso. Grado: 14,8%. Variedad: Syrah.

Varietal plantado en 1996 con rendimientos de 2.700 kg/ha. Cuidado por Jose María, su creador. Ejemplo del buen uso de un viñedo joven.

Frutosidad que emboba, fantástico, tiene perfil diferente debido a la climatología de secano. La madera, ni se aprecia únicamente imprime carácter y estructura en su paso de boca, jugoso, fundente con la longitud ajustada. 2004 a 2008. Precio: 14 €.

17

Campos Reales

Cánfora pie franco Reserva 2001

D.O. La Mancha. Tipo: Tinto con madera. Grado: 14,5%. Variedad: Tempranillo.

Selección especial de un viñedo de pie franco con edad de entre 50 y 60 años. Después de su vino joven Canforrales le toca un nuevo reto.

Concentración poderosa, fruta madura (moras, frambuesa, cerezas) que se funde con las especias y los tostados en un paisaje umbrío y cálido. Casi masticable, el paladar se llena de fresca golosina frutal, de entrañable sabor a regaliz, de telúrica vaporosidad mineral. 2004 a 2010. Precio: 30 €.



MURERO 2003

## Ahora más que nunca

La audacia de un productor se une a la savia joven de la nueva enología en busca del verdadero potencial. Garnacha, ahora más que nunca.



José Antonio Martín, socio de Bodegas Vinae Mureri.

Las tierras aragonesas albergan un nuevo proyecto de vino y bodega. Esta vez es el Valle del Jiloca, a 28 km. de Calatayud, en la provincia de Zaragoza. Quién le iba a decir a José Antonio Martín, uno de los socios de la bodega, que la sana costumbre, heredada de su padre, de comprar viñedo viejo de Garnacha plantado en suelo pizarroso, culminaría en vino. Aunque sospechamos que siempre estuvo en sus oraciones, como todo buen apasionado del vino. Con la terminación de la bodega y el diseño del nuevo vino, culminan treinta años de búsqueda y duro trabajo en la viña, de ir y venir, porque, entre otros, trabajó durante ocho años como consejero en la conocida tienda madrileña Santa Cecilia. De la primera elaboración salieron solamente 2.000 botellas. Bien como experimento, aunque desastrosa económicamente, porque nunca vieron las luces de neón de los escaparates, tan solo sus privilegiadas amistades ganaron en el fiasco porque toda la cosecha terminó en sus mesas. La experiencia mereció la pena porque a partir de ese vino, varios amigos

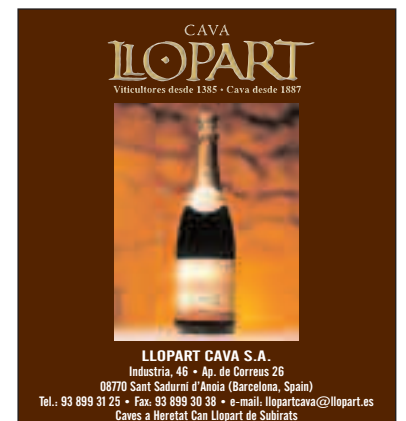
(un psicólogo-psiquiatra, una publicista-diseñadora, dos hosteleros, un gestor de empresas y un arquitecto) proponen construir una pequeña bodega en la que edificar sus sueños vinícolas. Entre todos deciden elaborar vinos modernos y expresivos. El resultado es una bodega pequeña, coqueta, con excelente distribución para el trabajo cómodo y provista de la última tecnología vitivinícola. Como técnico se apuesta por un joven enólogo, Jorge Navascués, gran conocedor de la zona y de tan preciado varietal como es la Garnacha aragonesa. El curioso enclave del Jiloca destaca por cuatro factores importantes: la altitud (800-1.050 m.), los contrastes térmicos (verano: día 43-44° C y noche 19-20° C), la ausencia de lluvias (viñas de secano) y un suelo rico en pizarra. Estos parámetros, unidos a la edad media del viñedo que ronda los 90 años, con producciones de 900 a 1.000 kg./ha., son la sólida base de un gran producto final.

El nuevo vino evidencia el varietal, fruta en sazón y notas especiadas bien conjuntadas de roble húngaro y rumano que se funden armoniosamente con el conjunto. También recuerdos minerales. En boca nos regala jugosidad y equilibrio, nos mima el paladar con sus maneras amables. Un vino que pone de manifiesto (una vez más) la elegancia de la Garnacha como uva estrella de nuestra enología.

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

### MURERO 2003

**Bodega:** Vinae Mureri.  
Ctra. Atea-Murero.  
50366 Murero (Zaragoza)  
www.vinaemureri.com Tel. 656 872 842  
Jamarting@inicia.es  
**Precio previsto por unidad:** 19€ + IVA  
**Variedades:** Garnacha.  
**Salida al mercado:** Marzo 2005.



## La variedad Primitivo: ¿de dónde es?

En cuanto a si la Primitivo es idéntica o no a la Zinfandel, Peter Landolt senior (Landolt Weine AG, Zurich) fue el primer comerciante que introdujo el vino de la variedad Primitivo en Suiza. Según sus informaciones, esta variedad de uva procede originariamente de Croacia y no de Italia, como piensan muchos.

**Stefanie Peter, Birmensdorf, Suiza**



Un viñedo en Croacia: ¿será ésta la cuna de la Zinfandel?

Y esta es la respuesta de Peter Landolt al respecto: «En el libro 'Dal Merum al Pri-

mitivo di Manduria', publicado en 1998, se menciona que una variedad llamada 'Zinfandal' procede de Dalmacia. Tras azarosos viajes, podría haber llegado a California en 1850. Al mismo tiempo, en Hungría se estaba trabajando con una variedad llamada 'Zinfandel'. Me siento personalmente unido a Apulia desde hace décadas. Cuando trabajaba allí en una bodega, no vinificábamos la Primitivo en varietal, sino con Negro amaro y Malvasia di Lecce para hacer un tinto que se enviaba directamente después de la fermentación a la Toscana, al Piamonte, a Verona y al sur del Tirol para hacer mezclas».

## Papel de celofán, ¿sí o no?

En la sección de vinos de una tienda de especialidades he observado que los vinos muy caros están envueltos en papel de celofán transparente, dentro de la vinoteca. ¿Cuál es la finalidad de este celofán? ¿No se empezará a pudrir la etiqueta debajo del celofán?

**Angelika Ackermann, Kilchberg, Suiza**

En la vinoteca, el papel de celofán no es necesario. En los estantes abiertos o en la bodega, protege eficazmente las etiquetas del polvo y la suciedad (también provocada por el manejo de las botellas por parte de los empleados) y evita que amarilleen o palidezcan por la acción de la luz. Mientras la temperatura y humedad estén correctamente programadas en la vinoteca, las botellas también pueden guardarse con el papel de celofán. No existe peligro alguno de que las etiquetas se deterioren.



## ¿Qué es la agricultura biodinámica?

**Leonardo Sáez, Santander**

Se trata de la producción ecológica del vino teniendo en cuenta los astros, y con un tratamiento respetuoso de la tierra, mediante preparados de fertilizantes, entre otros, con cuernos de vacuno rellenos de estiércol y enterrados durante seis meses. Todos los trabajos, tanto en viña como en bodega, se realizan en las diferentes fases lunares. De este modo los biodinámicos aprovechan para plantar las cepas, siempre durante las dos semanas de luna ascendente, ya que el ascenso de los jugos concentra la fuerza, especialmente en los frutos. Todos los años, la investigadora María Thun elabora un calendario basado en las constelaciones, definiendo los días más favorables para las raíces, frutos, flores, etc... dependiendo de cada especie.



## ¿Es fiable el «protector de vinos»?

¿Es cierto que el vino en botellas ya abiertas se conserva con el «protector de vinos» durante dos o tres semanas?

**Karl Duelli, Lachen, Suiza**

Una técnica de bodega consiste en proteger el vino superponiéndole una capa de nitrógeno. Se trata de un método muy efectivo para protegerlo de la oxidación en recipientes no del todo llenos. En la hostelería, pero también en las casas particulares, han demostrado su eficacia los instrumentos como el «protector de vinos». El gas que se bombea al interior de una botella abierta, generalmente nitrógeno, es más pesado que el oxígeno, y lo desplaza. Las botellas que aún contengan al menos un tercio del vino se pueden conservar eficazmente. Cuanto más llena esté la botella, cuanto más robusto sea el vino y cuanto más fría se mantenga la botella, tanto más tiempo se podrá guardar el vino, desde luego dos semanas, e incluso más.

## ¿Más madera?

Quiero introducir el vino de este año 2004 en madera. ¿Podrían darme algunos consejos para orientarme?

**Ramón Estebanez S., Madrid**

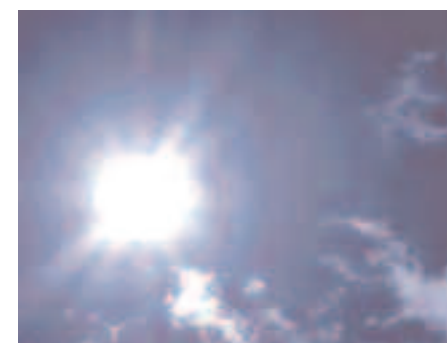
De entrada le sugerimos que examine bien la barrica, olores limpios (nada de humedad o acético), duelas perfectamente unidas, sin fisuras, exenta de barnices. Las condiciones ambientales para evitar pérdidas de vino superiores al 5% son: humedad relativa entre el 70 y 80% y temperaturas constantes de entre 12 y 15° C. Antes de introducir el vino en la barrica se recomienda lavarla con agua caliente a presión o vapor de agua. El exterior puede limpiarse en seco mediante un cepillado enérgico. Una vez esté la barrica seca deberá quemar en su interior 20 grs de azufre (en pastillas) para conseguir una total asepsia y evitar posibles desarrollos microbianos. Dependiendo de la turbidez del vino, es recomendable realizar un primer trasiego. Y antes de la primavera deberá hacerse otro.

## ¿Es peligrosa la luz?

La luz es perjudicial para el color del vino, ¿y también para el aroma?

**Fabienne Petit, La Teste de Buch, Francia**

La luz perjudica en igual medida al color, olor y sabor del vino. Aunque el cristal oscuro filtra la luz, un vino



La luz del sol: buena para las personas, mala para el vino.

expuesto constantemente a la luz del sol, o bien a una intensa luz artificial, sufrirá. Los vinos espumosos son especialmente sensibles, pero también los blancos frutales para beber pronto, los rosados y los tintos ligeros. La influencia de la luz acelera la oxidación, puesto que provoca un descenso del contenido de ácido ascórbico, que es conservante. Los vinos se vuelven «añejos» (su olor recuerda a las flores secas), insípidos y cambian de color.

## Online

ACCESO GRATUITO A WWW.VINUM.INFO [VÁLIDO HASTA EL 15 DE FEBRERO] Usuario: *cocina*. Password: *berenjena*

## Las Webs gastronómicas

No podía faltar en este suculento número, en el que la gastronomía de todo el mundo ocupa buena parte de sus páginas, un apartado con las mejores web gastronómicas y vinícolas.

### www.Vinum.info

Selección de vinos todos ellos acompañados de su gastronomía más apropiada. Se apuesta por combinaciones atrevidas que ponen de manifiesto las nuevas tendencias.

### www.mivino.info.

Base de datos extensa, con todas las armonías que se han publicado en la revista escrita. Se profundiza en el alimento en cuestión y se sugieren seis vinos por cada plato.

### www.forodelvino.com

Un foro es un buen lugar para sugerir un plato y que los internautas aporten ideas que enriquezcan la elección, como es el caso de este dinámico portal.

### www.lavinia.com

Fichas descriptivas de cada vino con el que se armonizan diversos alimentos, complementados a su vez con recomendaciones de temperatura, copa, servicio.

### www.sabormediterráneo.com

Se ofrece la receta, acompañada de un apartado con los vinos y su cata, y una introducción del porqué de su elección. Muy interesante e instructivo.



## La pregunta del mes

### ¿La acidez del vino es saludable?

Muchos aficionados al vino asocian el concepto de acidez a la falta de calidad: un vino ácido se considera un vino malo. Pero es precisamente la acidez en el vino la que nos da impresión de frescor y equilibrio. Pero para nuestro sentido del gusto, es importante la diferencia entre una acidez verdosa y dura, y una acidez jugosa y madura.

En muchas regiones vinícolas europeas, tienen una larga tradición los vinos blancos de acidez marcada, vinificados sin reducción biológica de

los ácidos (por la cual el ácido láctico, intenso y anguloso, se transforma en ácido láctico, más suave). Dicen que tales vinos favorecen la digestión de comidas pesadas. De hecho, un vino pesado acompañado una comida pesada puede llegar a aumentar la pesadez, mientras que un vino fresco de acidez marcada tiene un efecto equilibrador. La acidez también garantiza que las bacterias nocivas no se reproducirán en el vino. Los vinos se vuelven «añejos» (olor a flores secas) e insípidos.



En algunas regiones vinícolas incluso se adscriben propiedades curativas a los vinos muy ácidos. Por esta razón, muchas personas mayores de la parte alta del Mosela gustan de tomarse cada día una copita de Elbling. El tinto llamado Teran, vinificado con la variedad Refosco en las montañas eslovenas de Karst, por su horrenda acidez está considerado prácticamente una panacea. Antigamente se embotellaba en botellitas pequeñas como una medicina y se vendía en las farmacias.

Las virutas de roble se emplean sobre todo en el Nuevo Mundo.

## Virutas de roble

*Los «chips» de roble son efectivos, económicos, ecológicos... y muy controvertidos.*

Según el Diccionario de la Real Academia, los chips pertenecen a la terminología de la informática y son pequeños circuitos integrados que realizan numerosas funciones en ordenadores y dispositivos electrónicos. Pero en el mundo del vino se está discutiendo sobre unos chips de indole muy distinta: las virutas de madera de roble. Se emplean para conferir al vino, especialmente al tinto, una nota de aroma de madera, similar a la elaboración en barrica.

El tema caldea los ánimos. Incluso la Organización Internacional del Vino (OIV) ha estado deliberando mucho tiempo antes de decidir que el empleo de chips de roble es un procedimiento enológico y no una aromatización no autorizada. Muchos vinicultores temen que esto sea el fin de la cultura del vino en Europa, mientras que los australianos, por ejemplo, consideran el empleo de chips al margen de toda ideología, y señalan maliciosamente con el dedo a los vinicultores europeos que añaden azúcar al mosto para presionar al alza el contenido de alcohol. Los europeos, por su parte, temen estar competitivamente en desventaja si han de ceñirse a la elaboración en barrica, mientras que a sus colegas de ultramar les está permitido elegir la variante más barata. Por eso, para las añadas de 2002 a 2004 en Europa se ha permitido una serie de experimentos de aprobación obligatoria.

¿Por qué precisamente chips? Para empezar, son baratos: una barrica cuesta entre 350 y 550 euros; un kilo de virutas de roble, alrededor de diez euros. Su aplicación no supone ningún problema. Exige mucha menos cantidad de madera: para una barrica se necesitan 80 kilos de roble; para 225 litros de vino, son suficientes 500 gramos de chips.

Los chips de roble se pueden añadir en diversos estadios de la elaboración, en la maceración o tras la reducción biológica de los ácidos. Al igual que las barricas, se pueden adquirir con diversos grados de tostado. Los chips transforman el vino, pero no lo maduran como las pequeñas barricas de madera de roble; por eso ya se está investigando en la posibilidad de añadir oxígeno que, además de los aromas de roble, provocaría en el vino un efecto de madurado.

...un vino excelente

## Rioja Santiago



Criadores desde 1870  
941 310 200

de Bodegas Rioja Santiago, S.A.

## La ciudad del vino

Su enclave está vigorosamente influenciado por las culturas que sucesivamente se han afincado en sus tierras. Abundan en ellas vestigios arqueológicos que lo corroboran. Reliquias como la Xera fenicia, la romanizada Ceret, Sherish musulmana y demás construcciones cristianas, exhiben los múltiples estilos y profusión arquitectónica que confieren a esta urbe un encanto realmente especial.

Es una metrópoli para solazarse y gozar con su museo arqueológico, que conserva útiles que dan fe de su rica civilización pasada. Cuenta con un novedoso museo, que hace referencia «al misterio de sus vinos y gentes», y que descubre a través de vídeos y representaciones espectacularmente coordinadas, la historia y cultura de la villa. Asimismo, existe la posibilidad para los coleccionistas de contemplar un museo de etiquetas antiguas o incluso un jardín Botánico. Dentro de los entretenimientos, podemos visitar los diversos palacios que se conservan como el de Riquelme, en la plaza de mercado, el de Duque de Abrantes, el de Camporreal, en la plaza de Benavente, y su majestuoso Alcázar, que guarda una misteriosa cámara oscura, rodeado de preciosos jardines árabes. El zoológico, con más de 1.300 especies de los cinco continentes, es otro atractivo para el forastero, con el infrecuente y escaso tigre blanco, único ejemplar en España. No obstante, la singularidad de esta fauna natural reside en la colección de especies amenazadas. La Granja de cocodrilos Kaciba, aunque está a pocos kilómetros de la ciudad, merece la pena conocerse. Por último, no deje el viajero de gozar de su noche, con la visita obligada a coquetos bares, restaurantes y tiendas que podemos encontrar paseando por la «Calle Tornería», que va desde la Plaza de Rafael de Rivero a la plaza de Platero, y desde esta a la del Arenal; o por la «Calle Larga», desde la rotonda de los casinos a la plaza del Arenal.



### 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 antes del 15 de Enero de 2005. 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 44

Solución: Cacabelos (León)

Ganador: Pablo Cantero (Burgos)

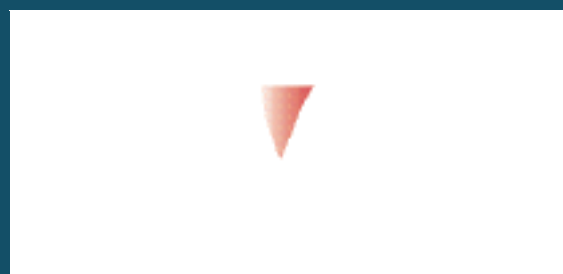
Premio: Un fin de semana en el hotel Palacio de Canedo (Cacabelos, León)

SÓLO LA RIBERA TOCA NUESTRO VINO

VEGA REAL

SE OBSERVA, SE PICUCHA, SE HUILE, SE CATA, PERO NO SE TOCA. VEGA REAL SE HACE A SÍ MISMO, COMO SIEMPRE SE HAN HECHO LOS GRANDES RIBERAS, CON LA MEJOR UVA DE LA RIBERA DEL DUERO, CON CUATRO DE NUESTROS SENTIDOS Y CON NADA MÁS. EL RESULTADO, VEGA REAL, UN VINO SORPRENDENTE, UN VINO MUY RIBERA.

REALMENTE RIBERA.



[www.mivino.info](http://www.mivino.info)

## La revista de vinos para consultar en la Red



Mivino vuelca en su nueva web todo su fondo documental. El lector encontrará de forma amena el contenido de la revista con un fácil acceso a las secciones habituales, un acceso gratuito, previo registro. Un buscador posibilita buscar en todos los números publicados hasta la fecha: el apartado «Hemeroteca» muestra todas las portadas, y con un simple click puede acceder al contenido de cada uno de los números.

Un formulario en «Práctica de Cata» permite la participación online en esta sección de la revista, que ofrece la posibilidad de ganar seis botellas de vino. «Quiénes somos», «Publicidad», «Súscribase» y «Contáctenos» completan la página.

### 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 Wiegelmann

[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)

[lia@vinum.info](mailto:lia@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)

[nes@vinum.info](mailto:nes@vinum.info)

##### Distribuye

Dispaña. C/Gral. Perón, 27 -7º

28020 Madrid.

Tel. 914 179 530

##### Imprime

EPES Industrias Gráficas S.L.

Avda. Valdelaparra, 27

28108 Alcobendas (Madrid)

##### Depósito Legal M-18076-1997

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