



Vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

Vendimia 2004 Mucho, bueno y barato

Catas: Brunello, Languedoc, Bierzo y Ribera del Júcar



«Conquistar mercados de calidad es absolutamente imprescindible, porque no se puede confiar eternamente en el granel»

Más de lo mismo, ¡qué peligro!



Carlos Delgado.

Finalmente, y tras un tobogán de expectativas que subía a la excelencia para caer en la mediocridad, la cosecha del 2004 ha terminado por situarse, en términos generales, en esa franja venturosa de los vinos muy buenos, con posibilidades de llegar a extraordinarios. Abundante y de calidad, la nueva añada tiene el atractivo del equilibrio, la potencia de la buena maduración, y permitirá a los vinos, como ya demuestran los primeros tintos de maceración carbónica, expresar las características de cada varietal con gran nitidez y frescura. Nos encontramos, pues, ante uno de esos años -como el 2001- que posibilitan la elaboración de grandes vinos, siempre y cuando se haya practicado una viticultura adecuada. Estas son las buenas noticias. Las malas: esos cuarenta y tantos millones de hectolitros, que hay que sumar a los excedentes de la anterior cosecha. Con el agravante que este año países como Francia e Italia también han tenido una cosecha abundante, lo que reduce las posibilidades exportadoras de graneles y la no menos importante «quema» de vino, los dos aliviaderos de nuestra superproducción. Así están las cosas. Y el terrible binomio cosecha abundante/consumo reducido puede causarnos verdaderos estragos. No quiero ser alarmista, pero ante una cosecha record en la Unión Europea de 25 estados miembros -casi 192 millo-

nes de hectolitros, más de 22 millones de hectolitros que el año pasado- nuestras exportaciones van a necesitar mucho ingenio y mayor empuje comercial. Con el agravante de una segura caída en los precios, que por muy leve que sea, puede tener un catastrófico efecto mariposa. Conquistar mercados de calidad es, por tanto, absolutamente imprescindible, porque no se puede confiar eternamente en el desahogo del granel. Para ello contamos con una realidad vitivinícola excelente, que se refleja en esta vendimia complicada, pero que nos ha regalado unas posibilidades enológicas excelentes. Necesitamos, por tanto, llevar a buen término nuestra tercera revolución, la comercial, en demasiados aspectos todavía pendiente. Me sorprende, por ejemplo, que la mayoría de las bodegas, a la hora de hacer sus cálculos de costos, no incluya una partida esencial: la que se refiere al marketing. Entendido este como algo más que un anuncio de vez en cuando en revistas especializadas. Hoy sólo podemos afrontar los enormes desafíos de la globalización y el desequilibrio actual entre oferta y demanda, con una política empresarial que ponga el acento en lo que yo llamo las dos "C": calidad y comunicación. Porque el vino, como tantos productos de elección, no sólo es una maravillosa bebida, sino una imagen cuyo valor simbólico está indisolublemente ligada al placer del consumo. Y quien no comunica no vende.

CARLOS DELGADO
Director de Vinum España

Entre todas



Isabel Salgado. Con la Presidenta de la Denominación Específica Orujo de Galicia iniciamos en la página 62 la nueva sección «Palabra de enólogo».



Britta Wiegmann. Redactora alemana, afincada en nuestra redacción de Burdeos, ha elaborado el informe de la vendimia en Francia para Vinum.



Ana Ramírez, redactora de la edición española de la revista Vinum, es la autora del informe sobre la situación de la Vendimia 2004 en España.



La vendimia 2004 en el mundo. Pág. 13

Tras el calor sofocante del año anterior, los vinicultores han tenido que luchar ahora contra la humedad y el exceso de producción



El Douro, un valle de vino tinto. Pág. 28

«Creo que es un sector lo suficientemente maduro como para encorsetarlo tanto, hay que darle mayor grado de libertad»



Entrevista: Santiago Menéndez de Luarca, subsecretario del MAPA. Pág. 44



Ribera del Júcar, tintos con diferencia. Pág. 38

ACTUALIDAD

- 6 INTERNACIONAL
Nueva ley francesa para publicidad de vinos
- 8 NACIONAL
Salical, modelo europeo
- 10 NACIONAL
Premios Copa Jerez
- 12 NACIONAL
Madrid Fusión, cumbre del vino español

MAGAZIN

- 13 VENDIMIA 2004
Mucho, bueno y barato
- 28 VINOS DEL DOURO
Un valle de tintos
- 38 RIBERA DEL JÚCAR
Tintos con diferencia
- 44 ENTREVISTA
Santiago Menéndez de Luarca, Subsecretario del MAPA



Dibujo geométrico de las viñas de Ribera del Duero. Foto: Heinz Hebeisen.

GUÍA

- 48 CATA DEL BIERZO
Los pioneros
- 50 CATA RIBEIRA DEL JÚCAR
La sombra de la materia prima
- 51 CATA DE BRUNELLO DI MONTALCINO
Elegancia y frutalidad
- 55 CATA DE LANGUEDOC-ROUSSILLON
Una selección
- 58 NOVEDADES
Lo último del mercado
- 59 HICIERON HISTORIA
Verdaderamente «Único»
- 62 PALABRA DE ENÓLOGO@
Isabel Salgado de Andrea

SERVICIOS

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

Fax

VINO DE CAMPING

Los noruegos prefieren comprar el vino envasado en *bag-in-box*. El año pasado, las ventas de vino en estas bolsas introducidas en cartones, que conservan el vino al vacío incluso después de abiertas, han superado el 50% del volumen de ventas total, más que en cualquier otro lugar del mundo.

VANDALISMO DEL VINO

Unos desconocidos han cortado a la altura del tronco varios miles de cepas en tres viñedos de Alsacia, demostrando grandes conocimientos técnicos: el corte, realizado con tijeras especiales, es tan profundo que será imposible revivirlas. Los «terroristas del vino», como los llama la prensa, han dejado intactas las plantas enfermas.

INVESTIGACIÓN DE LOS ANCESTROS

Las variedades italianas Sangiovese, Sagrantino y Teroldego no proceden de Oriente, como se suponía; se trata de descendientes de antiguas vides silvestres europeas. Este es el resultado de las investigaciones llevadas a cabo por Attilio Scienza, ampelógrafo de la Universidad de Milán, por medio del análisis del ADN. El árbol genealógico de las variedades Cabernet y Merlot podría ser más europeo de lo que se sospecha, según los primeros resultados de estas investigaciones.

AUMENTO DE SUELDO

Según informa la revista «Wine Business Monthly», un winemaker en EE UU gana una media de 84.000 dólares al año, un 24 por ciento más que en 2003. Las bodegas pequeñas han sido las que más han tenido que gastarse; en estas empresas, los sueldos han subido fabulosamente a casi el doble, 61.000 dólares. Y no porque los negocios vayan tan bien, sino por todo lo contrario: la ferocidad de la competencia exige la contratación de enólogos especialmente cualificados.

VINO ROBADO

Unos desconocidos han robado en la bodega de la finca Masi doce mil botellas del apreciado Vaio Amaron de 1999. Durante la velada del delito tenía lugar la entrega del «Premio Masi» a la cultura del vino, con lo cual el personal estaba distraído. El valor de los vinos robados asciende a 250.000 euros.

Operación Rescate

Inusual rescate en Bremmer Calmont, que con sus 378 m. es el viñado más inclinado de Europa: cuando estaba trabajando a una altura de vértigo, Irmgard Trippen, vinicultora aficionada, cayó y se rompió una pierna. ¿Bajar a pie? Imposible. Por suerte, existía el monorraíl de sus vecinos, la pareja de vinicultores Ulrich e Iris Franzen: los bomberos colocaron a la accidentada sobre una camilla que fijaron al pequeño tren de cremallera, y la hicieron descender, muy despacito, con la ayuda de Iris Franzen. Un equipo de televisión del canal RTL ha reconstruido este rescate poco habitual para su programa «Llamada de socorro».



Foto: Rolf Goergen

Iris Franzen (izq.) e Irmgard Trippen (en la camilla), estrellas de la televisión.

La ley francesa para la publicidad de vinos
Un alivio para el sector

Las intensas protestas de los vinicultores, una agresiva campaña de denuncias y un intenso *lobbying* de los empresarios del vino han tenido éxito: Francia ha suavizado la Ley para la publicidad de vinos. Hasta ahora, según los severos artículos de esta ley, sólo se podían mencionar las cualidades documentables del vino elaborado, es decir, el nombre, la DO, el volumen de alcohol, etc. Lo cual suponía un problema para las asociaciones que querían hacer publicidad colectiva de su región. De hecho, las campañas publicitarias de Burdeos y Borgoña se prohibieron de inmediato. En el texto corregido de esta Ley, por ejemplo, se pueden describir el sabor, el terroir y la elaboración del vino. Mientras que el comercio del vino celebra esta decisión, la Asociación francesa para la prevención de la drogadicción (ANPAA) se desata en improperios contra semejante «retorno a los años 50, cuando el vino estaba en todas las mesas y Francia era el campeón mundial del alcoholismo».



Los vinos franceses en el bosque legislativo.



Carrusel de ventas

La bodega bordelesa Cordier, perteneciente al gigante del vino Listel Val d'Orbieu, se ve obligada a desprenderse de las «Joyas de la Corona». Están a la venta los Grands Crus Grand-Puy Ducasse (Pauillac) y Rayne Vigneau (Sauternes), además de los Crus bourgeois Mayney, Lamothe-Bergeron, Pagnac y Blaignan. La Casa sólo se queda con sus vinos de marca. Mientras tanto, otra empresa comercial de Burdeos,

Yvon Mau, que forma parte del grupo español Freixenet desde hace tres años, ha comprado la Casa Grands Crus Diffusion, especializada en añadas antiguas de Burdeos. Y el grupo Frey, propietario de La Lagune (Haut-Médoc) y Champagne Ayala, ha adquirido el 45 por ciento de Champagne Billecart-Salmon, antes en poder del grupo Erb, ahora declarado en quiebra.



Su cliente quiere conocer todo el proceso de trazabilidad de los productos que su empresa fabrica o distribuye.



Por garantía, por calidad, por control, por facilidad de negocio y, ahora, también por ley.

A partir de enero de 2007, el Reglamento de la CE sobre Seguridad Alimentaria exige un control de la trazabilidad en todos los etapas de fabricación, producción y exportación de la industria alimentaria.

Appeyron le ofrece la mejor solución para garantizar la trazabilidad de sus productos, con fábrica o distribuye.

El sistema de aplicación y gestión de la trazabilidad de Appeyron es adaptable a sus necesidades.

La nueva ley exige la trazabilidad en todos los productos alimentarios.

Nuestras soluciones de trazabilidad están avaladas por más de 10 años de experiencia y cientos de clientes satisfechos.

Implantar en su negocio las soluciones de trazabilidad de Appeyron significa ir con ventaja.

Como productor o distribuidor, deberá identificar a todos sus proveedores y distribuidores y deberá etiquetar adecuadamente todos los alimentos que comercialice con el fin de facilitar su trazabilidad.

Con más de 20 años de experiencia desarrollando sistemas informáticos de control y gestión de la trazabilidad de productos, somos expertos en Trazabilidad y lideramos el mercado mundial.



Con la familia de aplicaciones Quality de Appeyron, garantizamos la seguridad alimentaria de sus productos, reduciendo y controlando los riesgos y los costes de producción, incrementando el valor añadido de sus productos y cumpliendo con todas las exigencias de la nueva ley.

Colaborador preferente de ABOC.

Si desea implantar con éxito un sistema de Trazabilidad, Appeyron es su opción. Contacte con nosotros y pondremos a su disposición toda nuestra capacidad y experiencia.

La presentación en BTA Barcelona Tecnológica SALÓN TECNOALIMENTARIA Pabellón 1, Nivel 11, 11 de febrero del 18 al 22 de febrero

Appeyron - Garantiza la trazabilidad
Info: www.appeyron.com / www.appeyron.es
T.L. +34 93 474 8894 / FAX +34 93 474 8893
BARCELONA - MADRID - LISBOA - TORONTO



Fax

VINAGRE DE LA MANCHA

El Pleno del Consejo Regulador de la D.O. La Mancha ha decidido iniciar la redacción de unas Normas de Producción que permitan al Consejo la inclusión del vinagre elaborado dentro de la zona de producción a partir de vinos de la D.O. Esto enlaza con una tradición ya asentada en esta región desde hace siglos.

ENSEÑAR A MORATINOS

La Federación Española del Vino (FEV) invita al ministro de Asuntos Exteriores, Miguel Angel Moratinos, a descubrir los vinos de España, a raíz de unas declaraciones realizadas al diario El País. El objetivo es facilitarle su labor como primer embajador español, y que no tenga que admitir que entiende más de vinos extranjeros.

TOUR VIAVINUM

Acaba de nacer VIAVINUM, con la idea de ofrecer una simbiosis entre turismo cultural y gastronómico, con el vino como protagonista. VIAVINUM realiza rutas en España: Jerez-Sevilla, Montilla-Moriles-Córdoba, Serranía de Ronda-Marbella, La Rioja, la Ribera del Duero y Toledo.

Primer cautiva a los jóvenes

Cerca de tres mil personas, entre ellos un gran número de jóvenes, celebraron la llegada de los primeros vinos de una cosecha excelente, la del 2004, en la Séptima Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica, conocida por todos como Primer, organizada por OpusWine, con el patrocinio del Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, el Patronato de Turismo del Ayuntamiento de Madrid, las revistas MiVino, Vinum, y copas Riedel. Este año la principal novedad del salón ha sido la ampliación del número de finalistas. En ediciones anteriores eran seis los elegidos, mientras que en esta última son doce los vinos que participarán en la gran final de Primer 2004, que se celebrará la próxima primavera. Por votación popular, y según el escrutinio de votos realizado ante notario, los finalistas son: Arabarte Tempranillo (D.O. Ca. Rioja), Castaño (D.O. Yecla), Eneas (D.O. Ca. Rioja), Erre Punto R. (D.O. Ca. Rioja), Hollera Monje (D.O. Tacoronte-Acentejo), Isola (Tierra de Castilla), Luberrri (D.O. Ca. Rioja), Luis Alegre (D.O. Ca. Rioja), Primero (D.O. Toro), Viña Norte (D.O. Tacoronte-Acentejo), Viña Urbezo (D.O. Cariñena) y Viñas del Vero Tempranillo (D.O. Somontano).



Los doce finalistas que acudirán a la gran final de Primer que se celebrará en primavera.

SALICAL, modelo europeo

Entre los días 13 y 16 de marzo el Recinto Ferial de Logroño acogerá la celebración de Salical, Ecosalical y Tecnosalical, organizados por la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico del Gobierno de La Rioja y la Cámara de Comercio e Industria de esta comunidad. Son los únicos salones internacionales que reúnen a alimentos y bebidas con alguno de los avales de garantía reconocidos por la Unión Europea: Denominación de Origen Protegida

(D.O.P.), Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.), Especialidad Tradicional Garantizada (E.T.G.) y Alimentos de Producción Agraria Ecológica, y sus tecnologías, maquinarias y servicios. En el marco de estos certámenes tendrá lugar el VI Encuentro Europeo y una Jornada Técnica de Innovación Alimentaria, donde se examinarán y debatirán las cuestiones de actualidad que afectan al «modelo europeo de alimentación».



FENAVIN 2005

Promoción directa

Los delegados de la Feria Nacional del Vino, FENAVIN 2005, en EE.UU. y Alemania opinan sobre el futuro del vino español con motivo de la celebración de esta feria, que tendrá lugar del 9 al 12 de mayo en el Pabellón Ferial de Ciudad Real, en la que se darán cita más de 400 compradores de todo el mundo.

Bárbara Wehowsky y Michael R. Matilla, los delegados de FENAVIN en Alemania y Estados Unidos, respectivamente, opinan sobre el futuro del vino español y dan algunas apuntas comerciales para los expositores.

FENAVIN ha apostado desde sus inicios por una clara vocación de profesionalización para el sector, por la proyección internacional, por potenciar la oferta vinícola española y por la mejora continua del certamen, así como por una concepción innovadora del Centro de Negocios. En esta tercera edición, tanto la feria como su nexa con la internacionalización, el Centro de Negocios, pretenden consolidarse y salir reforzados en servicios y participantes.

El Centro de Negocios de FENAVIN es un espacio de privacidad idóneo para que importadores y bodegueros españoles puedan acercar posiciones, alcanzar acuerdos comerciales y dar a conocer nuestros vinos en todo el mundo. Una amplia gama de servicios orientados al expositor para que inicie, amplíe o consolide su presencia en los mercados internacionales, con el apoyo de medios técnicos y humanos que favorezcan y posibiliten sus operaciones comerciales.

Gran potencial de los vinos españoles

La delegada de FENAVIN en Alemania, Bárbara Wehowsky afirma estar convencida del potencial de los vinos españoles, y cree que tendrán un gran futuro en el incremento de ventas. «En Alemania sufrimos actualmente una crisis económica, que ha frenado el consumo. No obstante, se observa que el volumen de venta de vinos en el segmento de precios de venta hasta 2,99 euros está creciendo y también la demanda de vinos caros (por encima de los 7 euros). Por lo que se puede deducir que el segmento medio está desapareciendo».

Wehowsky aconseja que para la promoción y captación de importadores y consumidores, que tanto FENAVIN como las zonas de producción españolas tendrían que realizar en Alemania, se debería «hacer una promoción más directa al cliente final. En vez de gastar dinero en presentaciones, relaciones públicas o promociones genéricas, habría que suministrar fondos a las bodegas para que envasaran botellitas de prueba a sus clientes». También propone a los expositores españoles que quieran sacar el máximo provecho de la asistencia de importadores al Centro de Negocios, que preparen material en alemán (perfil de la bodega, fichas técnicas de los vinos, qué tipos de clientes buscan...) y que dejen información de su empresa y dossiers para la prensa. La gran mayoría de profesionales alemanes del sector reconoce que el nivel de calidad de los vinos españoles, en general, ha incrementado considerablemente. «Gracias al esfuerzo de las bodegas, ya no nos encontramos con los perjuicios de hace 15 años. Se aprecia que los españoles han sido moderados en los incrementos de precios mejorando en paralelo la calidad. Ahora nos queda convencer también a los consumidores», sugiere.

Escasa visibilidad en EE.UU.

El delegado de FENAVIN en Estados Unidos, Michael R. Matilla, asegura respecto a la percepción que existe en este país sobre el gran esfuerzo competitivo realizado por parte del sector vitivinícola español, que «los vinos españoles tienen escasa visibilidad y, a excepción de algunos entendidos y gente

del sector, el vino español no es considerado un factor importante en este mercado». «Hace unos años, España era el tercer país exportador de vinos a EE.UU. Hoy está muy por detrás de Francia e Italia, así como de Australia, Chile y Nueva Zelanda. El sector español está haciendo muy buenos vinos, pero el resto del mundo también y los ofrecen con excelentes promociones patrocinadas por los gobiernos de los países productores y de las propias bodegas», explica. Matilla aconseja a los expositores españoles que quieran sacar el máximo provecho de la asistencia de importadores al Centro de Negocios, que «escuchen lo que les dicen los importadores y que no presionen para vender contenedores enteros desde el principio». Además declara que «EE.UU. tiene una oferta de vinos de todo el mundo, con una excelente relación calidad/precio. La tradición de tomar vino con la comida no está difundida en este país, por lo que el vino se compra y consume en ocasiones especiales». El delegado estadounidense asegura que «los empresarios americanos acudirán a FENAVIN 2005 porque quieren ver una feria seria y con una buena oferta». «La idea de contratar a empresas en los diferentes mercados para ayudar en la selección de importadores, hace que ésta sea, además, una buena inversión». Según Matilla, en EE.UU. no hay más de una docena de empresas importadoras que puedan cubrir el país con distribuidores propios o ajenos.



Fax

CVNE BUSCA ALIANZAS

CVNE ha decidido reforzar su presencia en el mercado estadounidense mediante una alianza con el importador Pasternak Wine Imports, para fortalecer su presencia internacional. En la actualidad, la firma riojana exporta en torno al 20% de su producción. El mercado estadounidense ofrece grandes posibilidades, ya que se trata de un mercado en expansión, tras superar años de prohibiciones.

ENERGÍAS ALTERNATIVAS

Una bodega de Granada produce vinos utilizando solamente energía solar y eólica: la firma granadina Romero García C.B. Las prensas neumáticas que exprimen las uvas, la embotelladora, la etiquetadora y demás máquinas que intervienen en la elaboración y envasado del vino funcionan gracias a dichas energías renovables, que también permiten iluminar las bodegas.

VEGA REAL COSECHA ÉXITOS

Bodega Vega Real, empresa participada por Bodegas Barbadillo S.L. y familia Vegas Cordobés, ha empezado a cosechar éxitos de la crítica en los inicios de su andadura internacional. Recientemente la prestigiosa revista americana especializada «Wine Spectator» concedió 92 puntos a su vino Vega Real Crianza 2001, siendo está una de las mejores puntuaciones de vinos de la Ribera de Duero este año.

MÁS CERCA DE LA D.O.

Arlanza, Tierra de León, Arribes, Vino de Zamora y Valles de Benavente dicen adiós a la mención Vino de la Tierra y pasan a convertirse en «Vino de Calidad con Indicación Geográfica». Tras este paso se abre un periodo de transición que permitirá alcanzar definitivamente la Denominación de Origen. El consumidor de vinos deberá asimilar nuevos conceptos para identificar en las etiquetas las zonas y vinos de calidad.

CONQUISTAR JAPÓN

Concavins, bodega señera de la Conca de Barberá, conquista Japón. De la mano de Enoteca, su distribuidor nipón, ha logrado vender nada menos que 50.000 botellas en 2004. Todo un logro comercial pues este mercado, muy receptivo en los últimos años a los vinos de gama media/alta, es muy competitivo y difícil.

Primera piedra en Protos

La ministra de Agricultura, Elena Espinosa, fue la encargada de poner la primera piedra de la futura Bodega Protos, el pasado mes de enero, en un acto que se desarrolló en la localidad vallisoletana de Peñafiel. De esta forma, la ministra y otras autoridades de la región prestaron su apoyo a los socios de la firma, que inician la construcción del nuevo edificio. La puesta de la primera piedra supone el comienzo de las obras, cuya ejecución se desarrollará durante 18 meses hasta su inauguración prevista para el 2006. El presidente de Bodegas



Protos, Miguel Ángel Carrascal (en la imagen, acompañado por la ministra y otras autoridades), explicó que la polivalencia que aporta la nueva bodega hará posible distintos usos por parte de los ciudadanos de Peñafiel, quienes harán realidad la máxima de Richard Rogers de crear espacios públicos integrados en sus entornos. La futura bodega se integrará lo más posible con la arquitectura y diseño de Peñafiel, con el objetivo de evitar romper la estética global.

Premios Copa Jerez

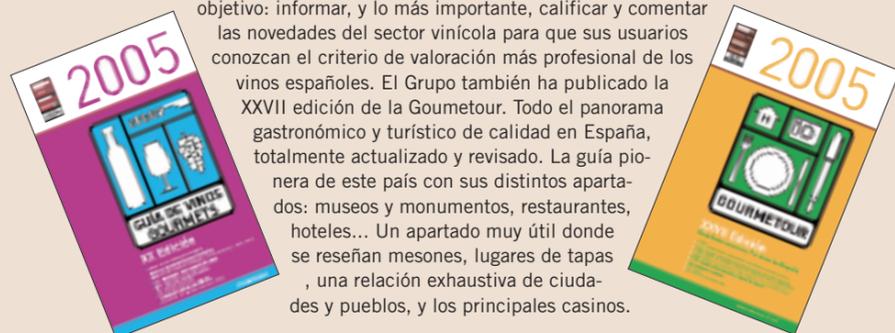
La gran final del Primer Concurso Internacional de Maridajes Gastronómicos con Vinos de Jerez «Copa Jerez» se celebró con un éxito rotundo, según los responsables del Consejo Regulador y Fedejerez, organizadores del certamen. Un evento que ha atraído a más de medio centenar de periodistas internacionales y nacionales, y que ha reunido a algunos de los más prestigiosos chefs y sumilleres del mundo, que han defendido sus propuestas ante un jurado formado por destacadas personalidades del ámbito de la gastronomía y la sumillería. El Primer Premio «Copa Jerez» ha recaído en la pareja británica formada por el chef Mark Jankel y el sumiller Patrice Guillon, del restaurante Notting Hill Brasserie de Londres, con la unión de una manzanilla con unas «Vieiras salteadas con caldo ligero de mariscos»; un «Lomo de venado asado con puré de alcachofas de globo y verduras», con oloroso, y el postre «Higo escalfado en vino tinto con crème brûlée de café», para el que el sumiller británico propuso un oloroso dulce.



Juan Mari Arzak, presidente del jurado, destacó la enorme calidad de los platos y combinaciones presentadas.

Gourmets de aniversario

La Guía de Vinos Gourmets cumple su vigésimo Aniversario, 20 ediciones, con la del 2005, en las que el Grupo Gourmets ha logrado su objetivo: informar, y lo más importante, calificar y comentar las novedades del sector vinícola para que sus usuarios conozcan el criterio de valoración más profesional de los vinos españoles. El Grupo también ha publicado la XXVII edición de la Goumetour. Todo el panorama gastronómico y turístico de calidad en España, totalmente actualizado y revisado. La guía pionera de este país con sus distintos apartados: museos y monumentos, restaurantes, hoteles... Un apartado muy útil donde se reseñan mesones, lugares de tapas, una relación exhaustiva de ciudades y pueblos, y los principales casinos.



BODEGAS LOGOS

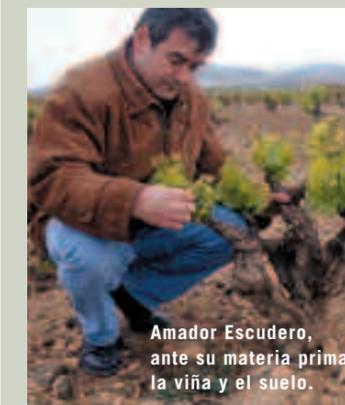
Vinos de seda

Los Escudero cincelan sus proyectos sin prisa, atendiendo a las necesidades de cada vendimia. Crecen como un tejido prodigioso que poco a poco abriga sus sueños.

La mas reciente obra de la familia se llama Logos, y nace en Navarra, en las tierras bajas de Monteagudo, donde los vientos del Moncayo lamen las laderas de la cordillera ibérica. Su alimento son las cepas más antiguas de aquellos pagos, que se aferran a una tierra pobre, que soportan un clima seco y de grandes contrastes. Pero ese panorama casi trágico es el que su artífice, su enólogo, su creador, Amador Escudero, contempla con sonrisa cómplice y con visión de profundo conocedor. Hace más de 20 años que este inquieto bodeguero compagina la labor en su casa familiar -Escudero- y la creación de la innovadora Valsacro con el asesoramiento a varias bodegas cooperativas de la Navarra llana. Y lo hace con la convicción de que la frontera entre Denominaciones de Origen es artificial y

artificiosa, y que, en todo caso, no representa valoración de calidad, sino que ésta reside en la materia prima y en hacer las cosas bien hechas. Y para demostrarlo, en 2001 encontró su ideal, unos viñedos muy viejos que le permitían una doble selección, en la cepa y en la bodega, en la cinta de selección bajo rigurosos ojos. Elaboró esa vendimia en la bodega del Marqués de San Adrián, y la crió en 300 barricas, en dos líneas ligeramente diferenciadas: una se ha criado en roble americano, y la más excelsa reposó, en un 80%, en barricas francesas. El resultado fue magnífico: finura, Garnachas en óptimo punto de maduración, y paso de boca sedoso. No ha tenido prisa, ni siquiera le ciega la continuidad. De hecho, ese vino se embotelló apenas el año pasado y, desde entonces, sólo ha elaborado la otra vendimia excepcional, la de 2003.

BODEGAS LOGOS
C/ Sor Mónica de Jesús, 2
31522 Monteagudo, Navarra, España
Tel. 941 398 008 Fax 941 398 070



Amador Escudero, ante su materia prima, la viña y el suelo.

Fax

CATA ELECTRÓNICA

Un equipo de científicos del Departamento de Física del Estado Sólido de la Universidad de Valladolid, en colaboración con las estaciones enológicas de Castilla y León y La Rioja, han desarrollado el primer panel electrónico de cata de vinos destinado a facilitar el trabajo de los enólogos. El prototipo es un instrumento concebido como herramienta complementaria de ayuda a los enólogos y no pretende suplir los paneles de cata humanos.

VINOS EN MERCAMADRID

Mercamadrid, el centro de negocios por excelencia de la alimentación, abre sus miras comerciales. En los próximos años va a realizar una ampliación de 45,3 hectáreas para acoger nuevas actividades y productos, entre ellos lácteos, aceites, vinos, licores y flores, y, de paso, crear una zona verde que unirá el parque forestal de Entrevías y el parque del Manzanares.

MAPFRE VINÍCOLA

La aseguradora Mapfre ha hecho su incursión en el mundo del vino adquiriendo el 10 por ciento de Casa de la Ermita, la bodega familiar de Jumilla fundada hace cinco años por el viticultor Pedro José Martínez. Es la segunda entrada de capital ajeno al mundo del vino en esta bodega: en junio de 2003 amplió capital con cinco millones de euros, dando entrada a Inversiones Ibersuizas, una empresa de capital riesgo.

PESQUERA EN CLASE

El carismático Alejandro Fernández impartió una cata magistral en el Curso de Sumillería de la Cámara de Comercio e Industria de Madrid. Rodeado de gente joven, el bodeguero estaba «en su salsa». La cata, que duró casi tres horas, estuvo repleta de todo tipo de explicaciones sobre la elaboración, conservación y servicio de sus vinos, y de animadas charlas con los alumnos.

II ENCUENTRO ENOLÓGICO

El próximo 8 de marzo, la Fundación para la Cultura del Vino celebrará en Madrid el II Encuentro Enológico que analizará la «Gestión del pH en el vino de calidad». Entre los conferenciantes que participarán en el encuentro están: Richard Smart, José Hidalgo Tógores, Pascal Chatonnet y Jean-Pierre Soyer.

La Cumbre del vino español

La III Cumbre Internacional de Gastronomía, *Madrid Fusión*, congregó a más de un millar de profesionales el pasado mes de enero, donde pudieron conocer la mejor cocina del mundo de la mano de 27 cocineros. Este evento también se convirtió, durante dos días, en la cumbre del vino español con la celebración de «The 100 Definitive Wines from Spain», una iniciativa del Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX), en colaboración con la Unión Española de Catadores (UEC). El público presente tuvo la oportunidad de degustar, a través de cinco catas temáticas, aquellos vinos que, según la crítica especializada nacional e internacional, son considerados como los mejores elaborados en nuestro país. El elenco de periodistas



elegido para dirigir las catas estaba formado por Pilar Molestina, José Luis Casado, Carlos Delgado, Andrés Proensa y José Peñín. Esta interesante propuesta del ICEX tiene como objetivo favorecer el conocimiento y la promoción internacional de nuestros vinos de calidad.

En el centro, Carlos Delgado, dirigiendo la cata de «Vinos de licor y naturalmente dulces».

Luchadora nata

A los 44 años de edad, víctima de un cáncer, nos dejó, el pasado mes de enero, Mercedes Chivite López. Era la única hija de esta mítica familia de bodegueros, y junto con sus tres hermanos trabajó durante 18 años en el área de exportación, donde continuó con la labor de su padre, Julián Chivite Marco, en la difusión de los vinos de sus bodegas por todo el mundo. Mercedes contaba con un currículum repleto de méritos profesionales y personales, pero, sobre todo, era una luchadora nata ante todos los retos que se planteaba. En su generosidad, regaló parte de las vacaciones y tiempo libre de su vida a los necesitados, lo que la llevó a Sao Paulo, Calcuta o el Amazonas para colaborar con ONGs o Misiones de la zona. Todos hemos perdido una amiga y una gran profesional.



Hombre de gran corazón

Nos ha dejado también Avelino Vegas, quien, en palabras de su familia, de las que nos hacemos eco, ha sido primordialmente una excelente persona. Un luchador incansable que ha construido una gran empresa de la nada, un excelente bailarín de tango, un magnífico jugador de mus -su afición favorita- y, sobre todo, un padre cariñoso que ha dejado una profunda huella y un inmenso vacío. En el recuerdo permanecerá su vitalidad, su humor, que mantuvo hasta los últimos días de su vida, su tesón por conseguir todo lo que se proponía, su amistad sincera y su amor a la vida. De él quisiéramos heredar, tanto su familia como sus amigos, su calidad humana, su sentido del humor, su manera de vivir la vida y su gran corazón. Su legado: «Continuar su trabajo y seguir su filosofía de vida. Siempre estará con todos nosotros porque era nuestro punto de encuentro», expresa su familia.



Avelino Vegas.



UVA A MANOS LLENAS

Mucho vino y bueno

Tras el calor sofocante del año anterior, esta vez los vinicultores han tenido que luchar contra la humedad y el exceso de producción. Un septiembre perfecto salvó la vendimia. Los vinos de 2004 brillan con virtudes europeas: finura, elegancia, armonía.

ESPAÑA

Bien está lo que bien acaba

España ha registrado una cosecha complicada, pero finalmente muy lograda. El verano ha sido inusualmente fresco y húmedo, las inclemencias del tiempo han abarcado desde el sirimiri hasta lluvias verdaderamente torrenciales, y en algunas zonas del país incluso ha habido tormentas. Pero siguió un amable principio de otoño, que ha regalado a los viticultores, desde el norte hasta el más profundo sur, muy buenas uvas.

ARAGÓN

(Somontano, Cariñena)

Júbilo en el Somontano: nunca tuvieron tan buena cosecha. También en Cariñena están satisfechos.

En Cariñena, campaña con alto riesgo en brotación de ataques de mildú que no aparecieron al final, solo en zonas muy concretas, ya que el viñedo estaba bien protegido. El resto del período vegetativo no tuvo problemas graves de plagas y enfermedades, únicamente destacar el oidio en la variedades sensibles como la Mazuelo. El retraso de la vendimia vino acompañado por un tiempo seco y fresco que ha ayudado a la maduración. En general se puede calificar la cosecha de excepcional en kilos y muy buena en calidad, lo que permite presagiar una excelente calidad en los vinos de esta zona aragonesa.

En Somontano, la campaña se ha desarrollado de forma extraordinaria, lenta y progresivamente, con 24 millones y medio de kilos de uva recogidos. Viticultores y bodegueros han ido recogiendo las variedades de uva conforme avanzaba el período de maduración de todas ellas, y esa paciencia ha sido recompensada con un fruto de excelente grado y acidez. Se han contabilizado 24,5 millones de kilos de uva, 5 millones más que los recogidos durante la campaña anterior. En cuanto a la calidad, los datos permiten pronosticar una vendimia muy positiva. Desde los departamentos de las bodegas se habla de serias opciones para lograr la calificación de «excelente».

ANDALUCÍA

(Jerez, Montilla-Moriles)

Las uvas de Jerez han podido madurar sin que les afectaran las inclemencias del tiempo. En Montilla-Moriles la uva Pedro Ximénez registró una producción récord.

El Marco de Jerez arrojó un resultado final de 121 millones de kilos de uva recolectada, lo que representa un incremento del 11 por ciento respecto al año anterior. El aumento de producción responde fundamentalmente a unas condiciones climatológicas benignas para el cultivo de la vid, ausencia de vientos de levante y fuertes golpes de calor en agosto y septiembre. La maduración de la uva ha transcurrido de forma lenta y suave, lo que redundó en una muy buena calidad y sanidad en el fruto recogido.

Según informó el secretario del Consejo Regulador, Manuel López Alejandre, se trata de una producción histórica también en calidad. La cosecha total en la D.O. sumará 63 millones de kilogramos de uva, aunque es un 28% menor que la del año anterior, y que ha sido estupenda para la elaboración de Pedro Ximénez. Parte de esta reducción se debe a los efectos de las heladas del mes de abril, los daños ocasionados por mildú, y a una plaga de conejos, pero insisten en que la calidad ha sido excepcional.

CATALUÑA

(Penedès, Priorato, Cava)

Cataluña ha logrado en 2004 espumosos superiores y tintos con carácter.

La calidad del cava está garantizada en esta D.O. gracias a un clima favorable que ha permitido un perfecto equilibrio entre la maduración y la acidez. Este año se habrán recolectado cerca de 350 millones de kilos de uva, un 25 por ciento más que en un año normal. Una cosecha singular que dará unos vinos idóneos para la elaboración del vino base del cava. La vendimia comenzó con la variedad más precoz, la Chardonnay, seguida de las uvas tradicionales de esta zona (Macabeo, Xarel.lo y Parellada) que tienen una maduración más escalonada.

En Priorato, una vendimia sana dará vinos equilibrados y aromáticos, de maduración un poco tardía y con un volumen ligeramente superior a la media. Este año, según las primeras valoraciones, se ha presentado una vendimia con parámetros normales, aunque al principio las condiciones climatológicas (lluvias, excesiva humedad...) no hacían prever buenos resultados. Un año excelente para los tintos en toda Cataluña. Con potencia de color, buenos y estructurados taninos e intensidad varietal. Las variedades tardías son las más beneficiadas en esta vendimia.

En Penedès, a pesar de las preocupaciones iniciales, la vendimia finalizó con un ligero aumento de la producción y una calidad óptima. La insuficiente insolación y las lluvias caídas desde finales de agosto hasta mediados de septiembre hicieron prever que la calidad y la producción serían inferiores a campañas anteriores, ya que el proceso de maduración de la uva no ha contado con las mejores condiciones meteorológicas. Sin embargo, esta estimación dio un giro gra-

cias al buen tiempo de los últimos días y a la especial atención que han puesto viticultores y bodegueros en la labor de seleccionar la materia prima.

CANARIAS

(Tacoronte-Acentejo)

El fuerte calor registrado en la isla de Tenerife ha tenido como consecuencia que la vendimia se adelantara en casi todas sus comarcas vinícolas.

El calor, el principal protagonista de este año, ha azotado considerablemente a las Islas Canarias. En concreto, en la zona de Tacoronte-Acentejo ha quemado la hoja impidiendo el desarrollo y maduración óptima de la uva, con una aceleración significativa. La producción se ha reducido en un 20 por ciento, comparada con la del año anterior, aunque la calidad del fruto obtenido es buena.

CASTILLA Y LEÓN

(Cigales, Ribera del Duero, Rueda, Toro)

Por segunda vez consecutiva, buena cosecha en la Ribera del Duero. De Rueda, Toro, Cigales y Bierzo saldrán vinos igualmente buenos.

Si hay que dar un calificativo a la cosecha de este año en Cigales es el de su gran calidad. Una vendimia tranquila en la que han contribuido a su buena conclusión el trabajo de los viticultores y bodegueros. La cosecha ha dado una producción de 10,1 millones de kilos de uva, cifra inferior a la del año 2003 que fue de 11,1 millones. Un año climatológicamente hablando muy bueno, con una pluviometría suficiente, una insolación correcta y sin excesivo calor durante el verano. Hubo un período caluroso desde el invierno, lo que ha permitido una adecuada maduración, lenta y progresiva, que ha servido para un perfecto ensamblamiento de los componentes que integran la uva y que auguran una composición en el vino elaborado excelente, tanto para rosados como para tintos.

El Consejo Regulador de Ribera del Duero sostenía desde el principio de la temporada que este año la producción no iba a pasar de 75 millones de kilos, y así ha sido. La principal característica de esta vendimia ha sido su gran duración, pues se prolongó desde la pri-



Buen año en La Mancha: el cielo también quiso celebrar el año del Quijote.

mera semana de septiembre hasta mediados de octubre. En cuanto a la calidad, se puede decir que este año es excelente, prueba de ello es el alto grado alcohólico de las partidas controladas por el Consejo Regulador (la media no baja de los 12,80 y se llega hasta los 14,20). El Consejo Regulador valora la profesionalidad de los viticultores, los aclareos efectuados, los bajos rendimientos conseguidos, y la responsabilidad de un sector comprometido con la calidad.

La producción en Rueda aumentará, según las primeras estimaciones, un 25 por ciento respecto al año anterior. Hay que destacar las buenas condiciones climáticas registradas. La vendimia se ha realizado bajo unas condiciones inmejorables. La maduración ha sido lenta y correcta, equilibrándose así la acidez y la concentración de azúcar en la uva, lo que generará un gran potencial aromático para los vinos de esta cosecha. Conviene destacar el aumento experimentado por la variedad autóctona, la Verdejo, que sigue siendo la más representativa e importante en esta zona. En esta vendimia ha experimentado un incremento en su producción de

Así les fue

«Una vendimia técnicamente complicada, una maduración algo tardía, adversidades climatológicas y parición de podredumbre son las claves de la vendimia 2004. El volumen será elevado, difícil de elaborar y probablemente de alta calidad».

Federación Española de Enólogos

«Una producción similar a la del año pasado. Existían factores que permitían augurar un incremento de la producción hasta más de 50 millones de hectolitros, pero estas expectativas se han alterado por inclemencias climatológicas».

Confederación de Cooperativas de España (CCAE)

«La Rioja Alta ha vivido una mejor maduración de la uva, a diferencia de otras zonas. El blanco presentará una calidad semejante a la del 2003 y el tinto superará la calidad. En general, estamos muy satisfechos con la evolución de esta vendimia».

María Larrea (Compañía Vinícola del Norte de España CVNE, DO Ca Rioja)

«El verano ha sido menos caluroso de lo normal, con bastantes lluvias. Estas condiciones templadas han respetado la frutuosidad de la uva. Hay muy buena acidez y el mejor aroma que yo he visto en los mostos en muchos años».

Joseba Altuna (Príncipe de Viana, DO Navarra, y Rioja Vega, DO Ca Rioja)



«El trabajo que se hace bailando no es trabajo» (Manuel Saco).

más de 5,5 millones de kilos.

En Toro se han recolectado 19.645.000 kilos de uva, lo que supone un incremento del 20,78 por ciento con respecto al ejercicio anterior, y de calidad excelente. Este año la vendimia ha transcurrido de forma muy escalonada, empezándose en primer lugar a vendimiar los viñedos más antiguos y terminándose con las plantaciones más nuevas. Además, el hecho de que el 66 por ciento de las bodegas cuente con mesa de selección ha provocado una mayor duración de la campaña, por el exhaustivo control realizado. La excelente calidad de la uva recogida se debe tanto al buen trabajo realizado por los viticultores de la D.O. como a las buenas condiciones climatológicas que han acompañado a la vendimia

CASTILLA-LA MANCHA (La Mancha, Valdepeñas)

Mientras que La Mancha ha disfrutado de muy buena cosecha, Valdepeñas ha tenido que encajar pérdidas por el falso mildiu.

En La Mancha, la calidad de la vendimia 2004 ha sido una de las mejores, no sólo de los últimos años, sino de toda su historia. La maduración de las uvas ha sido perfecta, tanto en uvas blancas como en tintas, con unas graduaciones medias entre 13 y 13,5° en las segundas, lo que aseguran una materia prima excelente para la elaboración de vinos de calidad. La producción será similar a la del año pasado o incluso algo superior, de tal manera que el Pleno del Consejo Regulador ya ha otorgado la calificación de Excelente a la cosecha 2004. En Valdepeñas, aunque el estado vegetativo

del viñedo fue óptimo, con buen grado de madurez de la uva, en esta D.O. se espera una reducción notable en la producción. Esta merma, que según fuentes del Consejo Regulador es del 17 por ciento respecto a la campaña del año pasado, se debe, sobre todo, a un fuerte ataque de mildiu, que ha afectado en un 30 por ciento a las variedades blancas y en un 20 por ciento a las tintas. Aunque la producción es menor, la calidad de los vinos será muy buena.

EXTREMADURA (Ribera del Guadiana)

Las primeras estimaciones apuntan a un año excelente en cantidad y calidad. Las altas temperaturas registradas han afectado a la maduración de la uva.

Hay que destacar la labor de las bodegas separando las mejores partidas de uvas con destino a la elaboración de vinos con D.O. y descalificando, a petición propia, todas aquellas cuyo estado de maduración no sea el adecuado. Gracias a estas actuaciones y a los controles realizados por el Consejo Regulador, la calidad de los vinos esta totalmente garantizada.

GALICIA (Ribeiro, Rías Baixas)

La vendimia en Rías Baixas ha sido calificada de histórica, y en el Ribeiro se han alcanzado vinos muy equilibrados.

En Rías Baixas, las cifras, 22.731.957 kilos de uva, hablan por sí solas en esta campaña calificada como histórica, tanto por la calidad como la cantidad. El crecimiento de la producción respecto al ejercicio anterior es del 38 por ciento. En esta campaña ha primado el buen tiempo durante los períodos de floración y brotación, así como durante la vendimia, que se ha desarrollado con tranquilidad gracias a la ausencia de agua. Las cifras son históricas, puesto que tanto la calidad como la cantidad son inmejorables. El departamento técnico describe este año como excelente, y destaca el buen estado sanitario de la uva. Se han obtenido mostos muy aromáticos, de una relación entre grado y acidez adecuada, lo que permite augurar que los vinos del 2004 serán excelentes. La vendimia de Ribeiro comenzó de forma lenta y selectiva, acompañada de unas con-

diciones climáticas muy favorables, lo que ha permitido una muy buena finalización de la maduración. La uva ha entrado, en general, en buenas condiciones sanitarias, por lo que se estima que los vinos de esta añada serán muy aromáticos, de colores intensos, francos y complejos. La óptima maduración de las variedades autóctonas blancas y tintas ha permitido obtener mostos con un magnífico equilibrio que han generado unos vinos de muy buena intensidad, sabrosos, redondos, untuosos, amplios y persistentes.

MADRID

El estado sanitario del fruto es muy bueno, por lo que se prevé una altísima calidad en los vinos resultantes.

Una vendimia ligeramente corta, que rondará, según las primeras estimaciones, los 34 millones de kilos de uva frente a los 38 del año anterior. La uva recolectada mostraba un estado sanitario excelente por lo que los responsables del Consejo Regulador auguran una calidad muy alta para los futuros vinos de la zona.

NAVARRA

Los casi 144 millones de kilos de uva vendimiados hacen de esta cosecha la más abundante de la historia conocida de la D.O. La gran calidad de la uva vendimia augura una añada excelente.

En general, el estado sanitario de la uva ha sido muy bueno. La gran producción obtenida se debe principalmente a las favorables condiciones meteorológicas, a la mejora de las condiciones de cultivo y al aumento de la capacidad productiva del viñedo adscrito a esta D.O. El desarrollo de la vid ha sido correcto. Se ha producido una adecuada brotación, una abundante floración y un correcto cuajado del fruto, envero y maduración. Además, las viñas no se han visto afectadas por enfermedades o plagas

RIOJA

La vendimia de 2004 ha sido generosa en calidad y cantidad.

El Consejo Regulador valora con gran satisfacción el resultado general de esta campaña, que ofrece unas magníficas expectativas



La pisa de la uva: un recuerdo sentimental de tiempos pasados.

de calidad para los futuros vinos. Afirma que finalmente se han cumplido las previsiones, después de haber establecido el límite máximo de rendimientos por hectárea en los 6.500 kilos para variedades tintas, y 9.000 para las blancas. El fin de esta limitación es optimizar la calidad de las producciones. La elaboración de vino amparado podría rondar los 285 millones de litros.

VALENCIA (Utiel-Requena)

Se espera una reducción de la producción, según las primeras estimaciones, de un 20 por ciento. Como única incidencia, las uvas presentaron un cierto retraso en la maduración.

Aunque se ha producido una merma de cantidad, la uva alcanzó un estado sanitario muy bueno. Teniendo en cuenta el tamaño de los granos, los racimos y las primeras analíticas realizadas, se estima que los vinos de esta añada alcanzarán una elevada calidad.

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

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

Así les fue

«La vendimia del 2004 será excelente en su conjunto. Un auténtico sueño para los enólogos que pudieron organiza las vendimias con el criterio de conseguir excelencia. Para los tintos será un año memorable. La riqueza de color, los taninos bien estructurados y dulces, el intenso carácter varietal conseguidos son simplemente extraordinarios».

Miguel A. Torres (Miguel Torres, DO Cava, DO Conca de Barberá, DO Penedès, DO Catalunya)

«Además de la sanidad que presentan nuestros viñedos, la uva también ha llegado a un último ciclo vegetativo con una maduración óptima gracias a las dos últimas semanas, que han sido perfectas en cuanto a iluminación y temperatura».

José Hidalgo (Bodegas Bilbainas, DO Ca Rioja)

«Una año excepcional. La calidad de las uvas de esta vendimia ha sido tan buena que sus vinos llevarán el calificativo de Cosecha Especial 2004. La Tempranillo ha tenido una excelente maduración, con un precioso color y una analítica perfecta».

Alejandro Fernández (Bodegas El Vínculo, DO La Mancha)

«Los excelentes contrastes entre las temperaturas diurnas y nocturnas registrados en la Ribera del Duero nos permiten valorar de muy bueno el balance de la vendimia en Legaris. Estas condiciones climáticas han favorecido que se produzca una maduración óptima de la uva, por lo que se prevén unos vinos excelentes, sobre todo en color y aromas».

Berta Laguna (Legaris, DO Ribera del Duero)

FRANCIA

Esfuerzo compensado

2004 ha sido un año de vinicultores y enólogos. Tras el caluroso año de escasez de 2003, en toda Francia se anunciaba ya en primavera una cosecha más que abundante. El húmedo mes de agosto hizo crecer la uva aún más. Los vinicultores que podaron y seleccionaron la uva con regularidad y rigor y que ayudaron a su maduración eliminando follaje pudieron cosechar a partir de septiembre, en el hermoso «verano indio», uvas maduras y sanas. Con la selección cuidadosa como premisa básica, en Burdeos y en la Champagne se prevén vinos superiores.

BURDEOS
(y suroeste)

¡Siete millones de hectolitros, una de las cosechas más ricas de todos los tiempos en Burdeos! Con enorme esfuerzo y laboriosidad, se han producido grandes vinos.

En la región bordelesa más que en otras partes del país, esta añada está dividida en dos. Gracias a un intenso trabajo en el viñedo y en la bodega, las fincas superiores han logrado un magnífico carácter bordelés, clásico, elegante y lleno de finura, en unos vinos densos, complejos y armónicos. Con fruta seductora brillan los Merlot de Saint-Émilion y Pomerol, y los Cabernet con taninos energéticos en el Médoc.

Quienes no han podido permitirse un trabajo tan intenso, han recogido uvas aguadas y no siempre maduras. La intervención más frecuente en la bodega ha sido sin duda la saignée, sangrado de una parte del mosto del vino mosto tinto, para concentrar los elementos colorantes y aromáticos.

Los amantes del vino blanco disfrutarán de vinos minerales, secos y aromáticos, y dulces nobles frescos y equilibrados. Ahora sólo queda esperar que esta añada heterogénea no abra aún más la tijera de los precios entre los grandes y los pequeños

BORGOÑA

Tras dos veranos calurosos y secos, en la Borgoña ha llovido abundantemente, lluvia que, por suerte, ha dado paso al sol para las labores de la vendimia.

Los vinicultores de la Borgoña necesitaban un otoño hermoso más que nadie. El tiempo en agosto, inusualmente fresco y lluvioso, había puesto freno a la maduración, permitiendo que se propagara en la uva el falso y el verdadero mildiú; además, tuvieron pérdidas a consecuencia del fuerte granizo. «Sólo un poquito de ayuda del cielo», deseaba en su circular la asociación de vinicultores BIVB poco antes de la vendimia, y la obtuvieron. El cálido y seco mes de septiembre salvó la cosecha y permite esperar unos Pinot noir y unos Chardonnay clásicos, llenos de frutalidad y finura.

ALSACIA

Los alsacianos están satisfechos con sus vinos típicamente varietales, magníficamente equilibrados.

Tras la añada de 2003, perfectamente atípica, Alsacia ha recuperado su estilo. Se han vinificado blancos finos y aromáticos, y tintos elegantes y perfumados; los Crémant (este año presentes en abundancia tras haberse perdido gran parte de la cosecha el año pasado) entusiasman con su ácido vivaz. Septiembre también les cambió el rumbo a ellos: aún en agosto, en algunas zonas los vinicultores luchaban con el mildiú debido a la lluvia. La cosecha es mayor que en años anteriores y la asociación de vinicultores CIVA ya está pensando en ampliar nuevos mercados.



Rostros alegres en el Languedoc

Así les fue

«En la Champagne, en muy raras ocasiones, la gran cantidad y la buena maduración van de la mano, sin que uno se lo pueda explicar realmente. El año 2004 es uno de ellos, pasando así a formar parte del club cerrado de las añadas de 1970, 1982, 1983 y 1999».

Jean-Baptiste Lécaillon (Louis Roederer, Champagne)

«Esperamos una cosecha muy madura con mucho color, fruta y frescor. Los vinos son de una gran unidad, también dentro de una misma finca. Incluso tuvimos dificultades para distinguir las parcelas individuales. Pero solamente los productores que trabajaron en el viñedo han podido paliar la abundante cosecha. No hemos tenido un agosto caluroso, pero septiembre nos regaló el 'verano indio'. Con ello, en Évangile tuvimos las mejores condiciones para el Pomerol que, conocido por madurar temprano, no soporta los veranos calurosos».

Jean-Pascal Vazart (Château L'Évangile, Pomerol)

«Yo siempre comparo la vid con un árbol frutal: las cerezas de un árbol que da mucho fruto tienen menos sabor que las de un árbol con poco fruto. El año 2004 ha producido unas cosechas muy abundantes, por eso hemos realizado dos preselecciones en verde, una en julio y la otra en agosto. En mis treinta años de vida profesional, esto sólo me había pasado tres veces».

François Faiveley (Faiveley, Borgoña)

«Hasta finales de agosto aún teníamos miedo de que la maduración se retrasara. Gracias al soleado mes de septiembre, la fecha de inicio de la vendimia se ha mantenido en la media de los últimos diez años. Las diferencias de cantidad son grandes, según la altura y la orientación de las parcelas. Las zonas en situación protegida que la ola de calor respetó el año pasado han sido más productivas que los viñedos inclinados áridos, como por ejemplo los Bessards en la colina de Hermitage. Allí vendimamos escasos diez hectolitros por hectárea».

Jacques Grange (Delas Frères, Ródano)

«Las condiciones climáticas son decisivas para la calidad de una añada. Aunque sí es cierto que actualmente, trabajando a tiempo y encauzadamente en el viñedo, se pueden dominar situaciones que hace diez o quince años aún habrían sido fatales. Así, 2004 ha sido un año de vinicultores y bodegueros, en el que hay que distinguir entre aquellos que han sido previsores y los que han aceptado las condiciones climáticas de manera fatalista».

Michel Rolland (enólogo, Burdeos)

RÓDANO/ PROVENZA

Las lluvias de agosto no han afectado mucho al valle del Ródano ni a la Provenza; se vendimiaron uvas sanas.

El sol combinado con un fresco viento del norte en septiembre en el Ródano hizo que las uvas maduraran de manera óptima y libres de podredumbre. Los tintos se presentan armónicos: densos pero no demasiado concentrados, con una hermosa fruta y fina acidez. También los blancos han obtenido buenos resultados.

Los vinicultores de la Provenza ya temían de nuevo el estrés por sequía y celebraron las esporádicas tormentas de agosto como un regalo del cielo, aun cuando en algunas zonas cayó granizo. Gracias al mistral, no llegaron a producirse enfermedades. Así, la cosecha ha resultado buena en general.

CHAMPAGNE

Regocijo en la Champagne: 2004 es un año excepcional, en calidad y cantidad.

Los vinicultores de la Champagne apenas pueden creer su suerte. Tras la minicosecha de 2003, diezmada por las heladas en primavera y el calor en verano, este año han recogido gran cantidad de fruta de primera calidad. A pesar de haber preseleccionado la uva en verde, las cepas jadeaban bajo el peso de los racimos que venían a pesar prácticamente el doble de lo normal. Algunas parcelas cosecharon 30.000 kg -¡frente a los 3.000 del año anterior! Sorprendentemente, la calidad es excelente, sobre todo en el caso de la Pinot noir. Con seguridad habrá Champagne de añada, y a pesar del cosechón, se supone que las Casas de Champagne no tendrán ningún problema de ventas.

LOIRA

Los vinicultores del Loira también han vivido un «agosto en septiembre», que salvó sobre todo a los vinos blancos.

Los problemas de podredumbre y enfermedades se desvanecieron como el humo al cálido sol de septiembre. Sobre todo la Sauvignon ha madurado muy bien, mientras que la Cabernet franc, de maduración temprana, recibió algo de lluvia durante la vendimia y la Gamay, en algunas zonas, ha sufrido cosechas demasiado elevadas. En Anjou se pueden esperar magníficos dulces nobles con un elevado grado de alcohol, equilibrados por una acidez fresca.

LANGUEDOC

El tiempo nunca fue tan caprichoso en el Languedoc. Aún a principios de septiembre hubo fuertes tormentas.

En el habitualmente soleado Languedoc, el tiempo cambió más tarde que en otras partes del país. Pero entonces el sol brilló generosamente, de modo que, a pesar de todo, los vinicultores lograron recoger buena calidad. Los vinos tintos ya son muy accesibles, con una acidez bastante alta, lo que hace esperar también una buena capacidad de guarda. Los rosados son ligeros y frescos, los blancos presentan un buen equilibrio entre azúcar y acidez. Los vinos dulces de Muscat también han resultado frescos y de ácido marcado. ■

TEXTO: BRITTA WIEGELMANN
(britta.wiegelmann@vinum.info)

ITALIA

Mucho y bueno

Los vinicultores italianos se muestran satisfechos con la añada de 2004. Entre los Apeninos y los Alpes, tanto los tintos como los blancos han resultado tan aromáticos y elegantes, equilibrados y longevos como hace tiempo no se veían. En el sur y en la costa del Adriático, por el contrario, la primavera y el verano lluviosos trajeron falso mildiú y podredumbre. Allí, para recoger calidades superiores en la bodega ha habido que seleccionar rigurosamente casi uva a uva.

PIAMONTE

Uvas bien maduras gracias a un mes de septiembre soleado y seco. A diferencia del año anterior, la añada de 2004 promete muy buenos vinos de Nebbiolo; también el Barbera puede dejarse ver.

«¡Por fin volvemos a tener un año normal!», ha declarado unánimemente todo el Piamonte. Tras el húmedo 2002 y el caluroso 2003, esta vez ha reinado el equilibrio. Cortos periodos de lluvia alternaban con el tiempo soleado, y el otoño trajo hermosos días cálidos y noches frías. Esta combinación ha favorecido especialmente a la Nebbiolo: Barolo y Barbaresco se presentan bien equilibrados, con aromas complejos, elegantes y longevos. Los últimos vinos similares datan de la cosecha de 1999.

Aunque el Barbera no posee la fuerza del año anterior, lo compensa con un fino buqué y un carácter equilibrado. También los vinos blancos -Favorita, Arneis y Cortese- son aromáticos, elegantes y bien estructurados. El granizo afectó a algunas zonas concretas, lo cual, a la larga, no ha influido sobre la cantidad: tras los áridos años anteriores, los vinicultores han vuelto a vendimiar tanto como en el generoso año de 2001.

RESTO DEL NORTE DE ITALIA

(Lombardía, Trentino - Sur del Tirolo, Véneto, Friul)

Mucha uva sana entre el valle de Aosta y el Friul. Los vinicultores que seleccionaron rigurosamente han conseguido recoger una calidad sin parangón, sobre todo en el caso de los blancos, pero también en el de las variedades Merlot y las tintas autóctonas como Refosco o Croatina.

Lo dicho sobre el Piamonte también vale para el resto del norte de Italia: mucha cantidad pero también gran calidad, siempre y cuando se trabajara en el viñedo y se seleccionara minuciosamente. También en esta región han alternado los periodos de lluvia con los soleados, y también allí el otoño trajo días cálidos y noches frescas. Los vinos son elegantes, aromáticos los blancos, los tintos con buena estructura. Especialmente logrados están el Merlot y los hechos con variedades autóctonas como la Refosco (Friul), Croatina (Oltrepò, Pavese, sur de Lombardía) y Lagrein (sur del Tirolo). La Cabernet, por el contrario, no ha podido madurar del todo en algunas regiones. Quienes hayan dejado vía libre a la vegetación, habrán vendimiado cosechas récord; así, no faltará Pinot grigio de 2004.

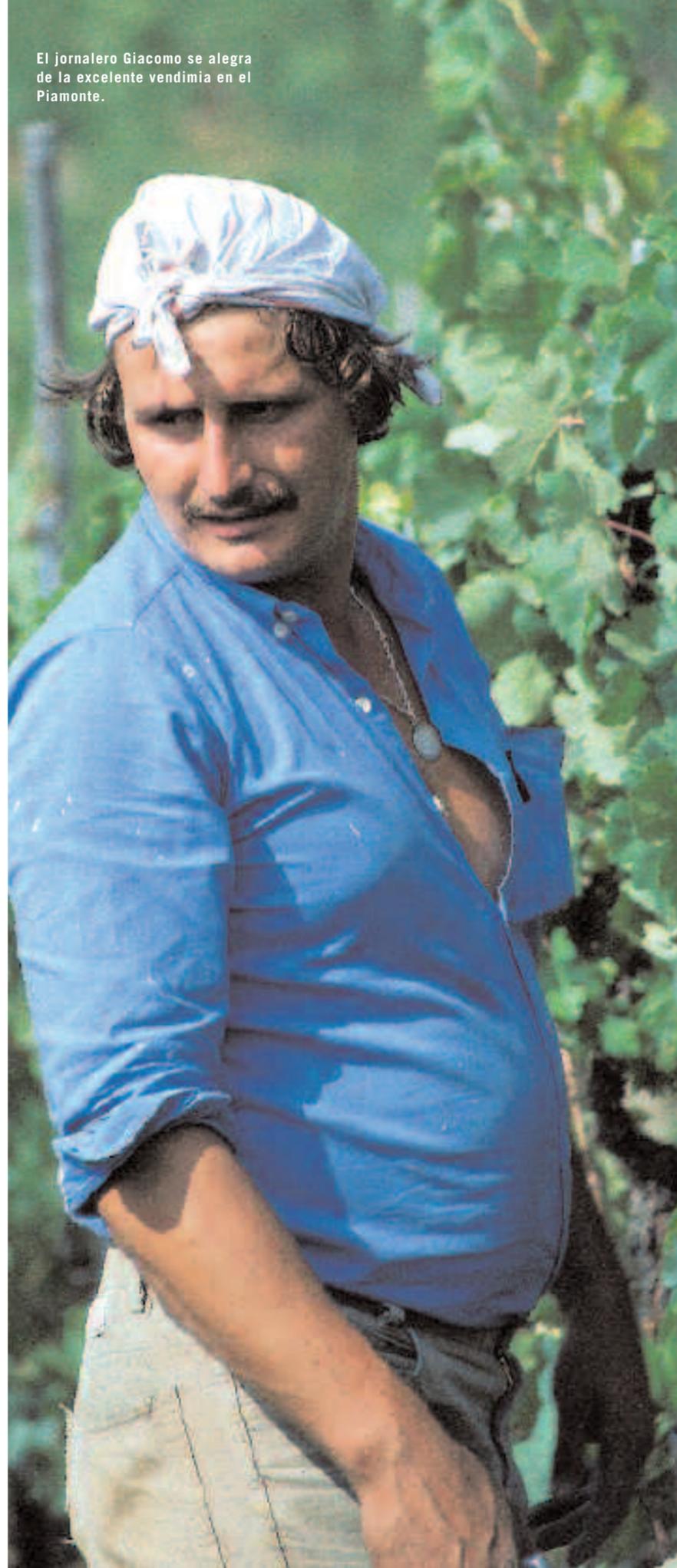
Franciacorta y Valpolicella han sufrido el granizo a finales del verano, quedando destruida parte de la cosecha, sobre todo en esta última región. En el Friul y en el sur del Tirolo, los vinicultores han recogido blancos excelentes que, con su jugosidad, acidez y un buqué aromático, ya entusiasmaban poco después de la vendimia. Las uvas pasificadas para Amarone y Recioto acaban de prensarse en enero, pero gracias al seco y frío fin del otoño, también aquí se albergan grandes esperanzas.

TOSCANA

(y centro de Italia)

Entre el mar Tirreno y el Adriático, los sentimientos son muy variados: en la costa toscana y también en partes del interior se celebra una cosecha excelente; en el Adriático, por el contrario, las cepas han sufrido el falso mildiú.

El jornalero Giacomo se alegra de la excelente vendimia en el Piamonte.



Así les fue

«Me ha entusiasmado la elegancia y la estructura del Nebbiolo, pero también el frescor y la aromática del Arneis. El Barbera no tiene la fuerza del año anterior, pero a cambio más equilibrio y carácter.»

Roberto Damonte (Malvirà, Piamonte)

«Por fin volvemos a tener una añada 'normal' en los Langhe. La uva está bien madurada, con azúcar y aroma. El Nebbiolo es aromático y elegante, manteniendo también la estructura necesaria. ¡Será un Barolo como los de antes!»

Mauro Mascarello (Giuseppe Mascarello e Figlio, Piamonte)

«Un año estupendo, muy equilibrado. Hemos podido recoger vinos aromáticos y elegantes, tanto blancos como tintos. Sobre todo la Merlot está especialmente bien madurada. Por suerte, las semanas anteriores a la vendimia han sido soleadas y secas.»

Arnold Terzer (Cooperativa bodeguera Kurtatsch, sur del Tirolo)

«El año 2004 es muy equilibrado, con buena estructura y aromas complejos. Naturalmente, ha habido que ir preseleccionando a lo largo de todo el año rigurosamente, pero las uvas que hemos vendimiado son de buena calidad.»

Giancarlo Tommasi (Tommasi Viticoltori, Véneto)

«Éste es un año para vinos clásicos del Friul: no demasiado potentes, pero muy ricos en aromas, sobre todo los vinos blancos. También han salido muy bien el Merlot y el Refosco. Pero hemos tenido problemas con la maduración de la Pinot nero y la Cabernet.»

Emilio Rotolo (Volpe Pasini, Friaul)

«El año 2004 ha tenido altibajos y, sobre todo, mucha cantidad. El falso mildiú ha sido un problema que por suerte hemos conseguido dominar. Estoy satisfecho con las uvas de cepas viejas, pues las jóvenes han sufrido un tanto bajo las inclemencias del tiempo.»

Antonio Terni (Le Terrazze, Las Marcas)

«La añada de 2004 ciertamente no posee ni la estructura ni el dulzor de la de 2003, pero ofrece un gran Brunello con gran capacidad de envejecimiento y hermosos taninos, aroma y elegancia. Ha habido que prestar mucha atención para evitar que crecieran demasiadas uvas en cada cepa.»

Giancarlo Pacenti (Siro Pacenti, Toscana)

«En las Maremmas hemos recogido excelentes uvas. Estoy muy satisfecho; la cosecha de 2004 es mejor que las dos anteriores. También la cantidad es la adecuada: calculo que se habrá producido un 15 por ciento más que en la media de los años anteriores.»

Adolfo Parentini (Moris Farms, Toscana)

«Ha sido un buen año para los que han trabajado mucho en el viñedo. Para los demás, el falso mildiú ha podido ser en un problema; algunos vinicultores han perdido la totalidad de la cosecha.»

Piennicola Leone de Castris (Leone de Castris, Apulia)

«Sicilia ha sufrido algo los efectos de las lluvias. Probablemente los vinos sean menos potentes que en 2003, pero a cambio más aromáticos, sobre todo los blancos. En Pantelaria hemos cosechado muy buena uva Zibibbo para nuestro Passito.»

Massimo Bellina (Carlo Pellegrino, Sicilia)

«Aquí en Cerdeña ha llovido durante el invierno y la primavera, pero el verano ha sido muy seco y soleado. Pero la vendimia ha sido difícil: para lograr un resultado óptimo, hemos recogido uva a uva desde principios de septiembre hasta finales de octubre. Nuestro premio han sido grandes tintos y blancos muy buenos.»

Paolo Contini (Attilio Contini, Cerdeña)

Los productores de la Maremma están satisfechos: poca lluvia y mucho sol han propiciado una gran añada en calidad y cantidad. Han madurado muy bien sobre todo la Cabernet Sauvignon y la Syrah. La cosecha también ha sido abundante en el interior de la Toscana para el Chianti classico, Vino nobile y Brunello di Montalcino, pero sólo pudo recoger buena calidad quien hubiera preseleccionado lo suficiente. Los viñedos en situación poco ventajosa tuvieron problemas con la maduración. En general, los vinos presentan más elegancia y menos estructura que en 2003. En Umbria y en el Lacio también se han cosechado muchas uvas casi siempre sanas.

En la costa del Adriático, el año ha sido más difícil. En Las Marcas y los Abruzos, las abundantes lluvias durante todo el verano trajeron botritis y otras enfermedades. Esto ha afectado ante todo al Montepulciano. El Sangiovese entre Ancona y Livorno, siempre que haya sido preseleccionado en verde, se presenta aromático y equilibrado.

SUR DE ITALIA

(Apulia, Calabria, Campania, Sicilia, Cerdeña)

Tras algunos años calurosos y secos, en 2004 ha vuelto a llover en el sur, tanto que en algunas regiones los vinicultores han tenido que luchar contra enfermedades de la vid que allí eran desconocidas.

Ya en primavera hubo periodos lluviosos, y también el verano siguió siendo inestable. Lo cual hizo crecer la uva en abundancia, pero también favoreció la podredumbre y el falso mildiú. Este último se ensañó especialmente con el sur de Apulia. Por el contrario, la cosecha fue excelente en el norte de Apulia, la Basilicata, Campania y Calabria. Especialmente las variedades autóctonas Aglianico y Uva di Troia se han beneficiado de un tiempo sorprendentemente fresco.

También ha llovido en Sicilia. El resultado ha sido una cosecha atípica, casi nórdica. Los vinos tienen menos fuerza y estructura, pero a cambio más aromas y elegancia que en los años calurosos y secos. En general, las variedades blancas han salido mejor que las tintas Nero d'Avola, Cabernet y Syrah.

En zonas de Cerdeña la lluvia no hizo acto de presencia. Allí, el sol maduró vinos hermosos, redondos y bien estructurados. ■

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

En resumen

PAÍS	REGIÓN	CALIDAD	CANTIDAD	PRECIO
ALEMANIA		Buena	De media a mucha	Estable
AUSTRIA		De buena a muy buena	Media	Estable
ESPAÑA	ANDALUCÍA (Jerez, Montilla-Moriles)	Muy buena en ambas	Mucha en Jerez y en P. Ximénez, poca en resto	Estable en Jerez, y al alza en Montilla
	ARAGÓN (Somontano, Cariñena)	Muy buena en ambas	Mucha en ambas	Somontano: estable. Cariñena: por determinar
	CATALUÑA (Penedès, Priorato, Cava)	Buena en Penedès, muy buena en Priorato y Cava	Poca en Penedès, mucha en Cava y Priorato	Penedès: a la baja. Cava: estable. Priorato: por determinar
	CANARIAS (Tacoronte-Acentejo)	Buena	Poca	Al alza
	CASTILLA Y LEÓN (Cigales, Ribera del Duero, Rueda, Toro)	Buena en Bierzo, y muy buena en el resto	Poca en Cigales y Ribera. Mucha en Rueda y Toro	Rueda: al alza. Ribera y Cigales: por determinar. Toro: estable
	CASTILLA-LA MANCHA (La Mancha, Valdepeñas)	Excelente en Mancha, y muy buena en Valdepeñas	Mucha en Mancha y poca en Valdepeñas	Al alza
	EXTREMADURA (Ribera del Guadiana)	Buena	Mucha	Entre estable y al alza.
	GALICIA (Ribeiro, Rías Baixas)	Muy buena en ambas	Mucha en ambas	Estable
	MADRID	Muy buena	Poca	Al alza
	NAVARRA	Muy buena	Mucha	Por determinar
	RIOJA	Muy buena	Mucha	A la baja
	VALENCIA (Utiel-Requena)	Muy buena	Poca	A la baja
FRANCIA	BURDEOS (y suroeste)	De buena a muy buena	Mucha	Por determinar
	BORGOÑA	Buena	Mucha	Estable/descendente
	ALSACIA	Muy buena	Mucha	Estable
	RÓDANO/PROVENZA	Buena	Media	Incierta
	CHAMPAGNE	Buena	Mucha	Al alza
	LOIRA	De buena a muy buena	Mucha	Estable
	LANGUEDOC	Buena	Mucha	Estable/descendente
ITALIA	PIAMONTE	Excelente	Mucha	Estable
	RESTO DEL NORTE DE ITALIA (Lombardía, Trentino-Sur del Tirol, Véneto, Friul)	Excelente	Mucha	Estable
	TOSCANA y centro de Italia	De buena a muy buena	Mucha	Ligeramente a la baja
	SUR DE ITALIA (Apulia, Calabria, Campania, Sicilia, Cerdeña)	De buena a muy buena	De media a mucha	Estable
SUIZA	ESTE DE SUIZA	De buena a muy buena	Mucha	Estable
	TESINO	De muy buena a excelente	De media a mucha	Ligeramente a la baja
	OESTE DE SUIZA	De buena a excelente	De media a mucha	Ligeramente a la baja
PORTUGAL		De buena a muy buena	De media a mucha	Al alza
HUNGRÍA		De regular a buena	Poca	Al alza
GRECIA		Muy buena	Mucha	A la baja
CALIFORNIA		Buena	Poca	Al alza
CHILE		Buena	Poca	Al alza
ARGENTINA		Muy buena	Mucha	Por determinar
SUDÁFRICA		De regular a buena	Poca	Por determinanr
AUSTRALIA		Muy buena	Mucha	A la baja
NEUEA ZELANDA		Muy buena	Mucha	A la baja

Una vendimia en el Médoc

Día 13 de octubre, Château Lynch-Bages, Pauillac, en el Médoc. En esta mañana de la tercera semana de vendimia está lloviendo a cántaros y la mitad de las uvas aún siguen en las cepas; pero Stephen Carrier está relajado. «Todo está bajo control», asegura el joven bodeguero jefe y me hace un gesto con la mano para que lo acompañe a su pequeña cabina acristalada, donde me muestra una hoja Excel. «Aquí están enumeradas las parcelas, aquí el volumen de cosecha, aquí la calidad, aquí el número del tanque de fermentación». En la pared, a su espalda, un panel de control muestra la temperatura de cada uno de los tanques. «¿Lo ve? No hay motivo para estresarse». Sí, pero, ¿y la lluvia? ¿Y las 45 hectáreas que aún quedan por vendimiar? «Prefiero recoger uvas maduras y mojadas que secas y verdes», dice, y no tiene aspecto de estar ni un poquito intranquilo. Ante esto, casi me parece ridículo haber esperado que hubiera más nervios. Pero en las demás fincas ¿no era así durante la vendimia? Desde luego no en Lynch-Bages, donde el ambiente es de actividad, pero no de agitación. Y la bodega está limpia como un cristal, tanto, que Stephen Carrier se disculpa por una barandilla mojada mientras me alcanza solícito un pañuelo de papel. Aquí las uvas y el mosto se huelen más que se ven. Ruido se oye únicamente cuando un tractor se acerca a la entrada de la bodega para descargar la uva y cuando el trabajador Aurelio acciona la máquina despalilladora. Tomando como muestra una uva, determina el peso del mosto y mueve la cabeza con satisfacción. La pausa del mediodía. Los empleados, sentados en largas mesas, conversan entre sí y con colegas de otras empresas que se han acercado por la finca para comer. El propietario Jean-Michel Cazes, en mangas de camisa, maneja un sacacorchos; mientras, su

hermana Sylvie saluda a unos amigos, asigna asientos a los periodistas y recibe a un equipo de rugby de la región, que acaba de llegar para ver la vendimia de cerca y en directo. Lynch-Bages llega a ofrecer durante la vendimia incluso visitas guiadas con almuerzo acompañando al equipo de bodega. «Hemos preguntado a nuestros colaboradores si les molesta», dice Sylvie Cazes. «Todos han dicho que se alegran si hay visitantes interesados por su trabajo». Y lo dice muy en serio. Además de tener a su cargo a los trabajadores propios, las cocineras de Lynch-Bages guisan también para todos los temporeros y sus familias, lo cual supone otras 200 personas más. Siguiendo la vieja tradición, cada uno se trae su tartera (o bien, como se dice hoy en día, el *tupperware*), en la que le sirven una patata de pollo con puré de patata. Casi todos los temporeros son de la región, y así Lynch-Bages puede permitirse el lujo de hacer pausas durante la vendimia, esperando la maduración óptima de cada parcela. «Entre Merlot y Cabernet hemos hecho diez días de pausa», cuenta Sylvie Cazes. Los jornaleros que vienen de lejos, tras un día en blanco ya se habrían ido a otra parte. Final de la tarde. Los temporeros aún están alegres, incluso al final de un largo día de trabajo (¿tendrá que ver con el pequeño bidón de vino que hay sobre el tractor?) y empiezan a reclutar a los visitantes para cortar racimos. Sólo queda una parcela y habremos terminado. No así en la bodega, donde se trabaja hasta las diez de la noche. No hace falta turno de noche: la temperatura se controla electrónicamente y el vino se trasiega automáticamente varias veces a lo largo de la noche. «Muy práctico», dice Stephen Carrier, «así todos pueden dormir tranquilos». ■

TEXTO: BRITTA WIEGELMANN
(britta.wiegelmann@vinum.info)



ALEMANIA, AUSTRIA Y SUIZA

Regreso a la normalidad

Después de la minicosecha del año anterior, esta vez los vinicultores alemanes vuelven a nadar en la abundancia. Habrá muchos buenos vinos, con menos alcohol, con ácidos mejor estructurados y más elegancia. En Austria no se han recolectado más de 2,6 millones de hectolitros, pero se congratulan por unos vinos equilibrados, de fruta marcada. Suiza, tras el tropical año de 2003, ha recuperado su clima moderado. El tiempo más bien fresco en pleno verano retrasó la maduración, que se vio compensada por un septiembre de fábula, como en casi toda Europa. Vienen vinos de gran finura.

ALEMANIA

El regocijo y la pena han estado muy próximos. Mientras que muchos vinicultores han visto con satisfacción la magnífica recta final del otoño inundada de sol, los productores del Markgräfler Land prácticamente han tenido que dar por perdida la cosecha tras un devastador granizo.

Como es habitual, Alemania sigue siendo un mercado dividido. Una media de casi 100 hectolitros por hectárea es un resultado insensatamente alto, y significa que, en muchos lugares, se han recolectado cantidades mucho mayores, porque los productores centrados en la calidad se sitúan muy por debajo de

esta marca. Además, muchos vinicultores en el sur de Baden, tras un granizo catastrófico el 8 de julio, no cosecharon casi nada. Por suerte, 63 vinicultores de Kaiserstuhl, Ortenau y Breisgau se han solidarizado con ellos y han regalado a sus colegas unos 50.000 kg de uva, mientras que las cooperativas de vinicultores del Markgräfler Land han cedido a las cooperativas afectadas casi 900.000 litros de vino a precio de costo. Esto también ha sido posible porque excepcionalmente se había permitido en Baden una cosecha máxima más alta, de 100 hectolitros por hectárea (en lugar de 90).

Tras el caluroso año de 2003, que disparó literalmente el peso del mosto, en 2004 la climatología volvió a ser normal. Las regiones

en los márgenes de Wurtemberg, el Palatinado y Rheinhessen sufrieron heladas tardías. En la fase de floración en junio, las temperaturas llegaron a ser parcialmente bastante frías. Lo cual diezmó los racimos, favoreciendo así la calidad. La maduración se inició claramente más tarde que el año anterior.

Los productores con ambición ya incluían en sus cálculos una preselección de uva en verde, cosa que ha demostrado ser muy necesaria. Las uvas restantes, excluyendo algunos casos aislados de *oidium* y *peronospora*, estaban sanas. Sí han tenido motivo de queja algunos vinicultores del Mosela, que tuvieron que bregar con la podredumbre negra, una enfermedad que se origina en los muchos viñedos abandonados y que provoca la reducción de los granos de uva hasta el tamaño de una cabeza de alfiler.

Las uvas han madurado en el soleado otoño con un octubre dorado y la ventajosa alternancia entre días cálidos y noches frescas. «Al probar las uvas, se percibía cómo se iban volviendo más dulces cada día», asegura Norbert Weber, presidente del Deutscher Weinbauverband, Unión de Vinicultores de Alemania. En los viñedos superiores junto al Rin, al Mosela, al Meno y al Nahe, los racimos siguieron colgados en las cepas hasta mediados de noviembre. Y como estaban sanas en su mayor parte, muchos vinicultores incluso se han arriesgado a dejarlas en la cepa para la fabricación de *vino de hielo*.

En las grandes regiones están más que satisfechos. El presidente de los vinicultores del Palatinado, Edwin Schrank, habla de «una añada que no deja nada que desear». Sobre todo el Riesling y el Spätburgunder muestran un excelente potencial. El presidente de la Unión de Cooperativas de Wurtemberg, Edwin Kuhn, sentencia: «Una enorme madurez de sabor». En el área de Rheinhessen registran un peso de mosto satisfactorio en el caso de la Silvaner y la familia de las Weissburgunder, y una aromática y mineralidad de primera categoría en el caso de la Riesling, de maduración tardía. Un buen peso de mosto con una acidez armónica registra el Rheingau, mientras que en Baden están satisfechos con una excelente añada de peso más ligero, que completa la excelente de 2003.

Junto al Mosela, donde también celebran un 2004 excelente, algunos mostos récord de la cosecha de 2003 aún siguen fermentando. El contenido de azúcar de más de 300 grados Öchsle, extremadamente alto, no permite a las levaduras desplegar toda su actividad.

«Pero se convertirá en una selección de uva pasificada», asegura Markus Molitor de Bernkastel-Wehlen con confianza. A menudo la paciencia da buenos resultados. Así, Hubert Göbel (Randersacker) de Franconia cosechó el último vino de 2003 el Miércoles de Ceniza de 2004 (25 de febrero). Ahora se ha convertido en un espléndido Rieslaner Selección de uva pasificada.

AUSTRIA

A pesar de lo entreverado de la climatología, en 2004 la calidad en Austria es superior a la media; algunos vinicultores la consideran incluso una gran añada.

El verano ha superado a su fama. Aunque muchos vinicultores se quejaban de la escasez de días de sol, sin embargo la estadística climática ha demostrado que en los últimos 230 años, sólo 34 veranos alcanzaron temperaturas medias superiores a las de 2004. Las cepas se han adaptado bien a la climatología cambiante y, además, en la recta final hizo el suficiente calor como para propiciar un tiempo largo de buena maduración. Podando rigurosamente el follaje, los vinicultores lograron paliar un estancamiento de la humedad.

Tanto el sol como la lluvia se presentaron muy diversificados según las grandes regiones. Así, los vinicultores de la región de Wachau en la zona de Spitz tuvieron que combatir importantes problemas de podredumbre, que sólo lograron dominar seleccionando de manera radical en la cepa. Muy distinto el caso de las regiones de tinto en el Burgenland, que celebraron una estupenda maduración y uvas sanas. También la región de las Termas, con sus suelos permeables que se tragan el agua, ha presentado resultados excelentes sobre todo con la familia de las variedades de Burgunder, tintas y blancas, y con la Zweigelt. En parte, ha sido necesaria mucha paciencia. Norbert Fidesser de Platt, en la región vinícola occidental, ha estado muy ocupado durante dos meses de vendimia y hasta bien entrado noviembre, sobre todo con la Grüner Veltliner. «La vendimia de 2004 ha sido la más tardía para nosotros desde 1984», compara. Fritz Miesbauer, el nuevo y entusiasta jefe de bodega de la finca vinícola del municipio de Krems, se lo ha tomado con calma, hasta finales de noviembre. «De este modo tendremos algunos vinos especiales más como contrapunto a nuestros vinos frutales, de peso

más bien ligero». En las regiones clásicas de vinos dulces a orillas del Neusiedler See, el tiempo otoñal fue óptimo, propiciando la producción de una serie de excelentes vinos Prädikat de gran nivel.

«Ha sido un año de vinicultores», resume el doctor Ardel Fardossi, fisiólogo de la vid en el Instituto Superior Estatal de Viticultura en Klosterneuburg. Este científico está convencido de que el año 2004 es un gran año para los productores meticulosos de muchas regiones. Karl Steininger de Langenlois describe la añada de 2004 de este modo: «Ligera de alcohol, elegante estructura de ácidos, mucho aroma». Y Michael Thurner, gerente de la Sociedad Austriaca de Marketing del Vino, espera disfrutar de «buenos vinos para beber, agradables, que darán mucha alegría a cualquier aficionado». ■

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

SUIZA

Tras el tropical año de 2003, también Suiza ha recuperado su clima moderado. Después de los opulentos y poderosos vinos del año anterior, 2004 se sitúa bajo el signo de la finura.

El largo ciclo vegetativo ha sido muy del gusto de los vinicultores, pues un prolongado tiempo de maduración supone más estructura, más fruta y más complejidad. Muchos vinicultores comparan esta añada con la de 2002, que al principio se enjuició positiva, pero contundente, y que luego se desarrolló en bodega aún mejor de lo que se suponía. Los vinos de 2004 muestran una acidez comparable, pero son aún más equilibrados, con más extracto y brillo.

El Tesino, habitual destino vacacional suizo, precisamente en agosto parecía hundirse en el diluvio. Los vinicultores ya empezaban a hacer sonar las alarmas. Pero lograron que las uvas atravesaran con bien las borrascas meteorológicas. Si hoy enjuician el año retrospectivamente, se darán cuenta de cuánta razón tienen las viejas reglas campesinas: «Septiembre hace al vino», reza una de ellas. El otoño de 2004 ha sido la mejor prueba de ello. Con sólo cinco días de lluvia, calor de día y fresco de noche, ha convertido este año problemático en una añada superior. Los vinicultores superiores más valientes han dejado la uva en la cepa incluso hasta mediados de

octubre, un tiempo aventuradamente largo para el Tesino. Sus vinicultores han dado a los vinos de 2004 mejor nota que a los de 2002, y no pocos los consideran casi equiparables a los muy ensalzados de 2000. Esto es válido en primera línea para el Merlot. Aún está por ver cómo se desarrollarán las variedades de maduración más tardía como la Cabernet o la Petit Verdot.

Los vinicultores del oeste de Suiza, que producen más de dos tercios del vino suizo, han entendido los signos del mercado. La muy abundante floración en el cálido principio del verano, sin intervención, habría desembocado en una cosecha récord problemática. Pero los vinicultores redujeron rigurosamente el número de uvas por cepa. Así, por suerte, el año 2004 no agudizará la tensa situación del mercado del vino suizo.

Mientras que en 2003 tanto el Chasselas como las variedades aromáticas blancas (Gewürztraminer, Sauvignon blanc, etc) se presentaron opulentas y con poca acidez en muchos lugares, estas variedades resultaron perfectas en 2004. Para Thierry Walz, director de Uvavins en Tolochenaz, Waadtland, esta añada también es la mejor desde el año 2000, si se excluye el 2003, por exótico y difícil de enjuiciar. Sus compañeros vinicultores de toda Romandía comparten esta valoración, que por lo demás también está apoyada por los registros meteorológicos. En Pully junto a Lausana, desde enero hasta septiembre se midió un volumen de precipitaciones de 692 mm, más que el año anterior (596 mm), pero claramente inferior a la media de muchos años (830 mm). Con 43 días de calor (superior a 25 grados Celsius), se alcanzó aproximadamente el valor del excelente año vinícola de 2000.

Muy positivamente califican los vinicultores las especialidades de prestigio, aunque ciertamente las variedades Cornalin, Syrah y Cabernet Sauvignon, sobre todo, requirieron una limitación del volumen de cosecha aún más rigurosa y sólo entonces alcanzaron la plena maduración, poco antes de que se instalara la persistente lluvia a mediados de octubre. ■

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

Se está imponiendo el transporte en cajas, especialmente delicado con la uva.



EUROPA Y ULTRAMAR

De todo un poco

En general, no le ha ido mal a la uva por esos mundos de Dios. No sabemos si se debe a que el cambio climático, con su peligroso calentamiento global, le sienta bien al viñedo o a que el viticultor ha aprendido a lidiar con las dificultades del clima y a reconducirlo a su favor, hasta hacer de la necesidad virtud.

PORTUGAL

Un año de vino tinto

Tras el lluvioso otoño de 2002 y el caluroso año 2003, esta vez los vinicultores de Portugal han experimentado un año normal y equilibrado, que permite esperar vinos clásicos y con capacidad de guarda. Sobre todo la Touriga Nacional en el norte, Baga en la Bairrada, y también la Trincadeira y las variedades internacionales como Syrah o Cabernet Sauvignon en el sur han producido vinos tintos bien equilibrados y densos. En el Alentejo, aunque algunos días el termómetro sobrepasó los 40 grados, llegó un agosto lluvioso, que afectó ligeramente a las variedades blancas de maduración temprana. Las uvas tintas, por el contrario, pudieron reponerse muy bien durante el agradable mes de septiembre. Las bodegas de vino de Oporto registran resultados diversos. Quien perdió los nervios

por las lluvias sólo obtuvo calidades medianas. Los que aprovecharon el mes de sol que siguió, fueron compensados con vinos vigorosos y bien estructurados. Esperamos intrigados a ver qué bodegas declaran un vintage de 2004.

HUNGRÍA

Otoño difícil

Una vez más, los vinicultores de Hungría han tenido que batallar con un otoño frío y lluvioso. Es de suponer que los que mejor han resultado son los vinos blancos clásicos, pues a muchos tintos les falta color y cuerpo. Sólo los vinicultores superiores que redujeron rigurosamente su volumen de cosecha y vendimiaron tarde, han podido mantener su nivel de calidad. También en la región vinícola de Tokaj, la más famosa de Hungría, el resumen ha sido discrepante. Las fincas situadas en el sur

han registrado una maduración satisfactoria, mientras que en el norte aún no estaban lo bastante maduras cuando se extendió la botritis.

GRECIA

Mucha calidad

En Grecia, cada vez más viñedos nuevos entran en producción. Por eso en 2004 hubo una cosecha récord, pero no por ello de menor calidad. En Naoussa, importante región vinícola de calidad, maduraron muy bien las uvas de la variedad Xynomavro con un hermoso color y agradables taninos. Importantes en la exportación, los vinos tintos de Rapsani son aterciopelados y muy prometedores. En la península de Chalkidike, los vinos tintos y blancos son de excelente calidad, con buena estructura de acidez y taninos. En el Ática, en el centro de Grecia, los vinos blancos presentan unos jugosos valores de acidez y aromas intensos. La región de vino blanco Mantinia, en el Peloponeso, los vinos son más ligeros de lo habitual, pero muy aromáticos. En la región de tinto de Nemea hay valores de alcohol más bajos de lo habitual. También en las islas están satisfechos. En Santorini, las cepas tuvieron que soportar un invierno con lluvia y nieve (!), antes de que una primavera calurosa y seca sentara las bases de una muy buena cosecha. También en Creta la uva ha resultado de primera categoría.

CALIFORNIA

Ua uva maduró pronto

Teniendo en cuenta el hecho de que, en los últimos 15 años, los mejores vinos se han producido en los años de ciclo vegetativo largo y vendimia tardía, hay que enjuiciar la añada de 2004 con precaución. Los mejores vinos de Cabernet y Merlot probablemente procederán de viñedos situados a mayor altura, es decir, más frescos. Los bodegueros tuvieron problemas con una maduración rápida, ya que grandes cantidades de diversas variedades de uva llegaron a la bodega al mismo tiempo.

CHILE

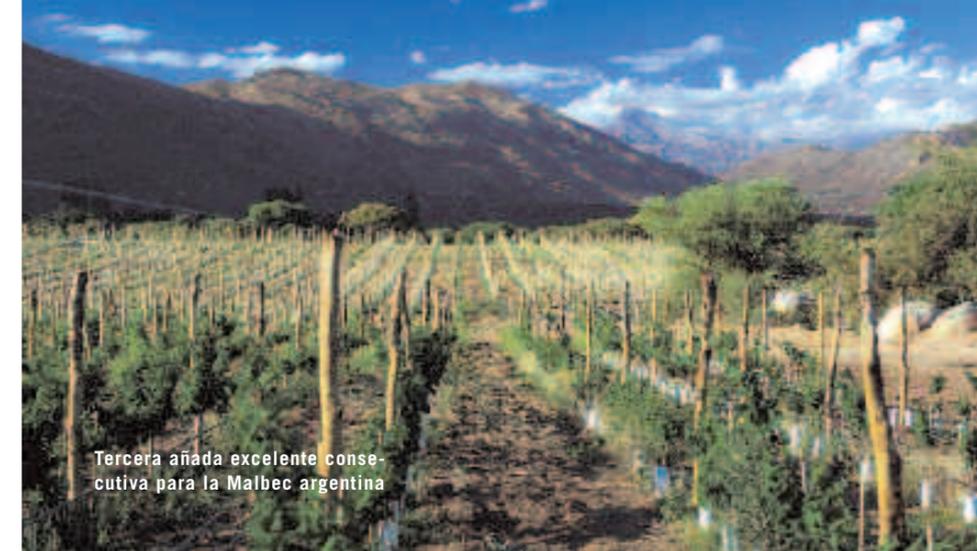
Una vez más, tiempo inestable

Desde hace algunos años, el tiempo al oeste de los Andes da mucho trabajo a los vinicultores con sus cabriolas. El año vinícola 2004 empezó con un invierno húmedo, seguido de una primavera fresca con algunos daños por heladas. El calor llegó puntualmente para la fase vegetativa, acelerando la floración, para luego instalarse durante todo el verano. Así, el año 2004 ha traído vinos blancos intensos y equilibrados. La Merlot fue la que más sufrió bajo el calor prolongado; de las variedades tintas, la Cabernet Sauvignon fue la que mejor soportó las condiciones cambiantes. Con respecto a la muy apreciada variedad Carmenère, los vinicultores arrojan un balance más bien entreverado.

ARGENTINA

Malbec excelente

Los vinicultores de Argentina en 2004 han recogido la tercera añada excelente seguida. Los Malbec de 2004, comparados con los del año anterior, se presentan aún más concentrados y mejor estructurados. También están bien logrados el Merlot y el Syrah, así como los vinos blancos, mientras que el Cabernet Sauvignon, de maduración más tardía, se ha visto afectado por el inicio de las lluvias.



Tercera añada excelente consecutiva para la Malbec argentina

SUDÁFRICA

Mucho más fresca

El ciclo vegetativo en las cepas en la región de El Cabo ha estado determinado por unas temperaturas inusualmente frescas, que han devuelto a los vinicultores al suelo de la realidad, tras el excepcional año de 2003 (una de las mejores añadas de los últimos 20 años). Las variedades de maduración temprana como la Sauvignon blanc fueron las que mejor evolucionaron. En el resto de los casos, se puede decir que sólo quienes redujeron rigurosamente la cosecha han podido vendimiar buenas calidades. Además hubo otra dificultad añadida: unos pocos días de calor durante el virado de color provocaron una maduración irregular de las uvas. Los que retrasaron la vendimia tanto como fue posible fueron compensados con unos vinos tintos de buena estructura y extracto considerable.

AUSTRALIA

Cosecha récord

La cosecha récord de 2004 (un 20 por ciento más que la media de muchos años) provoca quebraderos de cabeza a la industria del vino australiano. Aunque el consumidor podrá disfrutar de vinos de primera calidad a precios muy realistas. En el sur de Australia se han conseguido unos excelentes Shiraz y Garnacha. En Coonawarra y McLaren Vale, Shiraz y Cabernet muestran estructura y finura. El verano en Nueva Gales del Sur junto a Sydney fue, por lo general, caluroso y seco, aunque precisamente la vendimia de Syrah se vio afectada por fuertes lluvias. En los alrededores de Perth, en el oeste de Aus-

tralia, una inusual ola de calor en marzo obligó a vendimiar casi todas las variedades al mismo tiempo. Las Cabernet Sauvignon de cepas viejas soportaron el estrés por calor mejor que ninguna. En Victoria, Melbourne, por el contrario, con un ciclo vegetativo fresco y largo, se han producido Chardonnay y Pinot noir clásicos de *cool climate*.

NUEVA ZELANDA

Caída de precios y de calidad

Increíble pero cierto: los vinicultores de Nueva Zelanda recogieron en 2004 el doble de uva que en la añada de 2003, aunque hay que calificar esta añada de corriente. La Chardonnay ha sido la que mejor ha soportado estas condiciones. Esta variedad ha producido vinos clásicos con fruta delicada y acidez fresca. También el Sauvignon blanc, con sus intensos aromas de casis y saúco, presenta las cualidades clásicas de Nueva Zelanda, excepto en aquellos lugares donde no alcanzó la necesaria maduración debido a cosechas demasiado abundantes. Los vinicultores de la isla del norte (Hawke's Bay, Gisborne, etc.) se declaran más optimistas respecto a la calidad de esta añada que sus colegas de la isla del sur. En el norte también se valora como buena la calidad de los tintos, sobre todo en el caso de la Merlot y la Shiraz. También los vinicultores de Nueva Zelanda, a la vista de la cosecha récord, se preocupan por el mercado. El precio de la uva Sauvignon blanc ya ha caído considerablemente. ■

TEXTO: THOMAS VATERLAUS Y RUDOLF KNOLL
(thomas.vaterlaus@vinum.info)
(rudolf.knoll@vinum.info)

Gracias al dios del clima y a las manos trabajadoras, un buen año 2004.



A large black barge is positioned on the Douro river. In the background, a long bridge with a steel truss structure spans across the river. The water is a deep blue, and the sky is clear. The overall scene is a typical view of the Douro valley.

DOURO

Un valle de tinto

El Douro es un río singular con un vino singular: el Oporto. Sin embargo, para cada vez más propietarios de fincas vinícolas, el Tawny y el Vintage se están convirtiendo en un modo de ganarse la vida muy poco espectacular. Lo mejor de sí lo invierten en el tinto seco.



El paisaje del valle del Douro parece inalterado. Pero las apariencias engañan.

El silencioso comedor de la Quinta de Santa Júlia parece rezagado en el tiempo uno o dos siglos. Los paneles de madera oscura de castaño y los pesados cortinajes lo aíslan del mundo exterior. Los rayos del sol no deben incidir directamente sobre el blanquísimo mantel de lino almidonado. La sirvienta lleva un delantal blanco y sólo habla susurrando con el señor de la casa. Éste relata: «Ya de niño, he estado sentado innumerables veces a esta mesa y nunca he visto una

botella de vino con etiqueta; el vino siempre se decantaba antes de servirlo». Y así sigue siendo. Eduardo da Costa Seixas vive en un mundo propio. La mermelada que se consume en la casa se elabora desde hace generaciones en las mismas ollas de cobre. En una vieja carpeta están guardadas unas cartas manuscritas por el marqués de Pombal, el legendario Primer Ministro portugués que en 1761 creó en el Douro la primera Denominación de Origen claramente delimitada

del mundo. Sólo una cosa ha cambiado en este paisaje costumbrista del Douro, que más bien parece un decorado de la Bella Durmiente: el vino de mesa. Antes, con las uvas sobrantes del Oporto, los propietarios de fincas hacían un vino para la casa más bien mediocre. Pero el Grande Escolha de 2000 de Quinta de Santa Júlia es un vino potente. Anselmo Mendes, el *flying winemaker* con más talento del norte de Portugal, dirigió su vinificación. El dueño de la

casa acepta el cumplido con satisfacción, pero luego arruga la frente y dice: «Antes, aquí en el valle del Douro éramos una gran familia, pero ahora esto es un carnaval». Luego sirve a sus visitantes un traguito de Tawny de 1875.

«Muchachos» ambiciosos

Los Douro-Boys están amigablemente reunidos en el «Bull & Bear», un restaurante de diseño en un barrio rehabilitado de Oporto

cuyo aspecto es como el de cualquier otro restaurante de este estilo en cualquier otro lugar del mundo. Sería un paralelismo logrado poder decir que también los vinos de los chicos del Douro son como cualquier otro vino del mundo. Pero no es cierto. O sólo en parte. La asociación informal de estos cinco vinicultores superiores lleva un nombre inglés con el que, en caso de necesidad, podrían actuar como banda musical: Douro-Boys; pero lo importante es que quieren

«En el valle del Douro, hacer vino es una especie de juego de ajedrez»

Dirk van der Niepoort

demostrar al mundo que el valle del Douro es un gran terruño para vinos tintos, al nivel de Burdeos, Ribera del Duero o Napa Valley. La cabeza pensante de este ambicioso grupo es Dirk van der Niepoort. Con su abundante pelo rizado y sus gafas de intelectual, es un malabarista que, en lugar de pelotas, maneja proyectos vinícolas. Los lanza al aire uno tras otro, y el mundillo del vino observa intrigado si realmente será capaz de controlarlos todos. Este hombre es un jugador, también a la hora de vinificar. Sus vinos superiores, llamados Batuta y Charme, no se basan tanto en viñedos concretos como en conceptos, que cada año han de ser trasladados al vino de nuevo.

¿Lagares o acero?

Este modelo extraordinariamente flexible responde enteramente al espíritu del valle del Douro: «No conozco ninguna otra región vinícola en la que exista un espectro de posibilidades tan amplio tanto en el viñedo como en la bodega. Es una especie de juego de ajedrez», asegura Niepoort. Juego que domina, por cierto, con su blanco Redoma Branco Reserva. En el tropicalmente caluroso año de 2003, cuando muchos vinicultores superiores europeos fracasaron estrepitosamente con sus vinos blancos, él logró un vino de ensueño, tan complejo y fresco como un Borgoña blanco del máximo nivel. En el Douro, el vinicultor ha de tomar muchas decisiones, empezando por la elección de la situación del viñedo. En este profundo valle, las cepas crecen en un espacio mínimo desde el nivel del mar hasta 700 m. de altura, y en cada nivel, las uvas desarrollan otras características. En segundo lugar, ha de elegir el viñedo. Mientras que las viñas antiguas están plantadas con hasta 30 variedades de cepas mezcladas al azar, en los viñedos plantados según el concepto moderno sólo se cultiva una variedad. En tercer lugar, la filosofía de vinificación. Actualmente las bodegas disponen tanto de modernos tanques de acero como de los clásicos lagares, unas piletas de piedra que llegan hasta la cadera, donde los jornaleros pisan con los pies desnudos primero las uvas y después el vino mosto. Una vez que el vinificador ha tomado las decisiones fundamentales (siendo posible la combinación de diversos méto-

En el valle del Douro no hay nada más democrático que el polvo.

dos), es el momento de los matices. «Podríamos discutir toda una noche sobre cómo afecta al vino el hecho de pisar la uva en los lagares con el raspón o pisarla despalillada. O sobre cómo se modifica el carácter de un vino si el primer día se pisa la uva en los lagares durante cuatro o durante ocho horas», explica Margarida Seródio Borges. Sus dos quintas Fojo y Manuela, las dos inmersas en un paisaje natural cerrado como un circo de montaña, están situadas a ambos lados del pequeño río Pinhão. Allí Margarida produce respectivamente dos vinos completamente distintos. Mientras que el Fojo apuesta por la elegancia y la complejidad de estructura, el Quinta da Manuela presenta una fruta más opulenta, de impresión ligeramente dulce. «Las dos quintas ya daban unos vinos de Oporto muy diferentes», nos cuenta Margarida. «En el caso del tinto, he intentado acentuar aún más estas diferencias por medio una intervención encauzada».

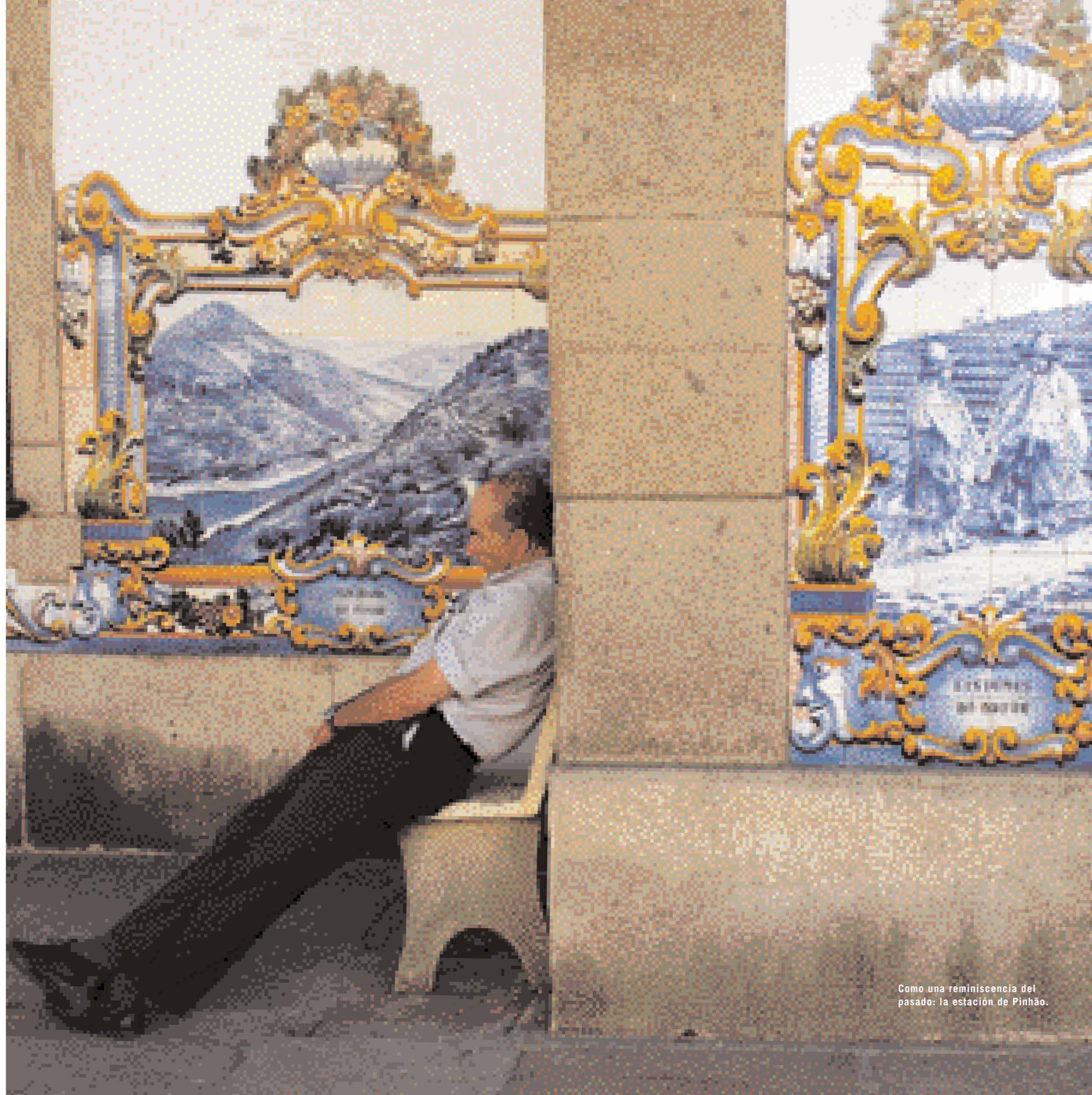
Los vinos de un solo viñedo avanzan

El mundo del vino en el valle del Douro siempre fue complejo. Hoy se distinguen tres estilos de vino tinto completamente distintos. Por un lado, están los vinos conceptuales, cuyo precursor fue el Barca Velha de la bodega Ferreira. Por otro lado, desde hace algunos años están experimentando un verdadero boom los vinos de un solo viñedo que siguen la idea francesa del *cru*. Y además, están los vinos varietales, generalmente hechos de Touriga nacional o Tinta Roriz, que desempeñan un papel un tanto secundario. Finales de septiembre en Pinhão. Poco después del amanecer, unas pequeñas y divertidas nubecillas brincan por las viñas. Como cada mañana, un ejército de furgonetas Toyota y camiones Bedford traslada a los jornaleros hasta los viñedos, levantando mucho polvo. En el valle del Douro no hay nada más democrático que el polvo. Obstruye los poros de los jornaleros igual que los de los propietarios, y se posa sobre las austeras camas de metal de los alojamientos para los trabajadores tanto como sobre el elegante cuero negro del Mercedes todoterreno de Miguel Roquette. Este distinguido treintañero procede de una dinastía de banqueros tan adinerada que, al

iniciarse la revolución de los claveles en 1974, gran parte de la familia huyó a Sudamérica y no volvió hasta que hubo amainado la tormenta socialista. Hoy esta familia invierte su dinero en la famosa Quinta do Crasto, que domina el río como un solitario. Esta familia tiene una marcada conciencia de calidad, y no sólo en lo que respecta al vino. A pocos metros de la casa señorial, en medio de los viñedos, está la piscina más bonita del mundo, según los más expertos críticos de arquitectura. El arquitecto estrella portugués Eduardo Souto Moura la ha engarzado en el valle como una pieza de «Land-Art». Por su forma asimétrica y sus paredes en apariencia delgadísimas, no da la impresión de ser una piscina, sino tan sólo una superficie azul turquesa que parece fundirse directamente de forma espectacular con el valle del Douro. La bodega, por el contrario, ha elevado el listón en el valle del Douro con su funcionalidad. Especialmente por el modo en que se han integrado los lagares tradicionales en una época de vinificación moderna se percibe su visión de futuro. Los vinos superiores que producen los hermanos Tomás y Miguel Roquette junto con la enóloga española Susana Esteban proceden de terrazas de viñedos de hasta 90 años de edad que en su día se plantaron mezclando las más diversas variedades y que actualmente apenas producen más de 200 gramos por vid. Las uvas despalilladas se maceran y fermentan tanto en lagares como en tanques de acero modernos y maduran en barricas francesas, nuevas en un 80 por ciento. Así es como nacen los grandes vinos, inclasificables en bloque según la escala frecuentemente empleada de «tradicional hasta moderno». Por ello podrían considerarse prototipos de un estilo propio, el Cima Corgo. Cima Corgo es el corazón del valle del Douro (ver caja página 35).

¿Está perdiendo el valle del Douro su carácter mítico?

Sin embargo, hay alguien a quien deja frío toda esta euforia del vino tinto. «Todos, desde Argentina a Chipre, quieren convencer al mundo con nuevos tintos Superpremium. No veo por qué íbamos a tener que lanzarnos a ese mercado saturado e imprevisible, teniendo aquí algo tan único e inimitable como es el vino de Oporto. Es a él a quien



Como una reminiscencia del pasado: la estación de Pinhão.



Tras horas de viaje, el tren llega al apartado Douro Superior, cerca de la frontera española.

Para los tradicionalistas, el repentino auge del tinto en el Douro es una moda peligrosa.

debemos dirigir toda nuestra atención y fuerza», opina David Guimarães, bodeguero jefe y director de las dos bodegas productoras de vino de Oporto Taylor's y Fonseca. Para este tradicionalista, el repentino auge del vino tinto en el Douro es una moda peligrosa.

En el tren a ninguna parte

Efectivamente uno se pregunta qué sucederá a largo plazo con la idea de sí mismo que ha presentado hasta ahora este valle, si cada vez más quintas otorgan más importancia a los tintos que al oporto. En muchas empresas, los propietarios hablan con gran entusiasmo de sus tintos y mencionan los oportos como de pasada. Así se desplazan, lentos pero seguros, los valores en este valle. ¿Está adentrándose en nuevas dimensiones el valle del Douro? ¿O más bien está perdiendo lo que fue el fundamento de su mito para convertirse paulatinamente en una región vinícola «normal»?

Pinhão es una pequeña y tranquila localidad de provincias. El viaje, bordeando el río hasta la aún más soñolienta Vila Nova de Foz Côa, junto a la frontera española, dura una hora y media. El tren traquetea lentamente, atravesando el sobrecogedor paisaje del Douro Superior. Es la zona más occidental de Europa. Y como en el lejano Oeste, no nos sorprendería ver a una banda de forajidos a caballo como los hermanos Dalton surgiendo de repente detrás de una roca para asaltar el tren. «Bienvenidos a las praderas del salvaje Oeste», saluda Francisco Olazabal, que hasta 1998 fue presidente del consejo de administración de la bodega de Oporto Ferreira.

Repentino auge del vino en el Douro Superior

Ya en su época con Ferreira, Olazabal vio claro que su Quinta do Vale Meão tenía un gran potencial para el vino tinto, con sus 65 hectáreas de viñedos, todos plantados siguiendo el concepto moderno con una sola variedad. Al fin y al cabo, a lo largo de muchos años las uvas para el legendario Barca Velha procedían de sus viñedos.

¿Qué diferencia al Douro Superior, considerado por muchos la futura cámara del tesoro del valle del Douro, de Cima Corgo, la

zona que rodea a Pinhão, centro de la viticultura? Por un lado, los suelos del Douro Superior ya no son sólo de pizarra, sino que también contienen mucho granito y grava. Además, las cepas no crecen en espectaculares viñedos inclinados sobre terrazas: allí el valle presenta una faceta totalmente distinta, más abierta, blanda y suave. Pero la diferencia básica es el clima. «Ayer a mediodía, cuando me subí al coche para ir a Oporto, estábamos a 38° C. Cuando al llegar me bajé del coche, el termómetro marcaba 17° C y yo tiritaba como si estuviera perdido en el Polo Norte», asegura Francisco.

En su caluroso terruño, Francaaaaaaisco Olazabal produce junto con su hijo y toca un vino que resulta muy moderno, con una frutalidad que recuerda a las bayas dulces, mucha madera de roble y plenitud suave. Así, en el Douro hallamos una variedad de estilos similar a la zona situada en la parte española del mismo valle, la Ribera del Duero.

El factor Anselmo Mendes

Con las añadas superiores de 2000 y 2003, toda una serie de nuevas fincas vinícolas se ha visto catapultada a la clase superior de los nuevos tintos del Douro. Muchas de ellas están asesoradas por el enólogo Anselmo Mendes. Mendes es un tipo introvertido y modesto. No le van las puestas en escena glamorosas ni los comentarios mesiánicos, y su peluquero ha debido quedarse anclado estilísticamente en los años 70. En la bodega trabaja con solidez, mejorando continuamente la calidad.

Cualidades que han aprovechado, sobre todo, las empresas Carlheiros Cruz y Alves de Sousa. Las quintas de Domingo Alves de Sousa tienen mucho potencial. Las pruebas de bodega del Touriga nacional de 2003 de Quinta do Vale da Raposa y del Vinha do Lordelo de 2003 de Quinta da Gaivosa convencen igualmente por su solidez y elegancia. Diago Alves de Sousa representa, a sus 25 años, la segunda generación que se integra en esta empresa. Observando lo que hace, la impresión es que hará avanzar aún más esta finca.

A pesar del enorme éxito de los tintos del Douro desde el año 2000, este valle aún hoy sigue siendo una sociedad cerrada. Los in-



Un valle dividido en tres

El valle del Douro se divide en tres sectores, de condiciones muy distintas: el Baixo Corgo, es decir, la parte occidental que rodea a la ciudad de Pêso da Régua, con su clima marcadamente atlántico, algo más húmedo y fresco, que durante mucho tiempo se ha considerado ideal para elaborar vinos superiores; actualmente allí también se producen vinos tintos muy interesantes (por ejemplo, el Quinta do Vallado). La parte central del valle del Douro que rodea a la ciudad de Pinhão, llamada Cima Corgo, entrega hasta hoy los mejores vinos de Oporto y los mejores tintos. Al este se halla el Douro Superior, que se extiende hasta la frontera con España y, a pesar del auge del vino en estos últimos años, todavía no está muy desarrollado. En su clima caluroso y más bien seco pueden madurar vinos tintos altamente concentrados.

versores extranjeros se mantienen al margen. Quizá les infunda demasiado respeto este paisaje, todavía de difícil acceso. El auge del Douro es la obra de muchas familias que viven en el lugar desde hace largo tiempo y de algunos pocos entusiastas del vino que se han establecido allí.

Entre estos últimos se cuenta el vinicultor alemán Bernd Philippi (Koehler-Ruprecht, Palatinado), que hace cuatro años inició con sus colegas Werner Näkel y el recientemente fallecido Bernhard Breuer el proyecto Quinta da Carvalhosa; su Campo Ardosia Reserva de 2000 ha resultado ser un magnífico pistoletazo de salida. Pero sea como fuere, la revolución del Douro es de andar por casa. En el valle todos se conocen, son primos o cuñados, amigos o enemigos. Han escrito muchas páginas de la historia del vino de Oporto. Y ahora siguen escribiéndola. Con vino tinto. ■

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

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

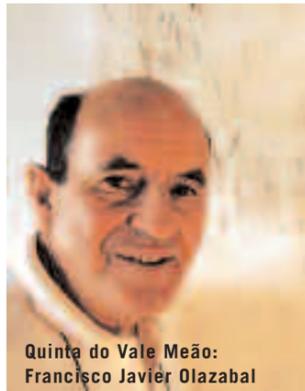
El auge del vino de mesa en el Douro



Quinta do Nápoles:
Dirk van der Niepoort



Quinta do Crasto:
Miguel Roquette



Quinta do Vale Meão:
Francisco Javier Olazabal



Quinta da Gaivosa:
Diago de Sousa



Quinta do Fojo:
Margarida Serôdio Borges

Hace diez años, cuando alguien hablaba de vinos tintos superiores del valle del Douro siempre citaba los mismos tres vinos: el Barca Velha de Ferreira, el Duas Quintas Reserva Especial de Ramos Pinto y el Grande Escolha de la Quinta do Côtto. Este triunvirato ha ido ampliándose a un ritmo vertiginoso en los últimos cinco años, hasta formar un grupo de veinte productores superiores, entre los que se cuentan las siguientes bodegas:

Quinta do Nápoles Niepoort

Tedo
P-5110-543 Santo Adrião
Tel. +351-936-01 95 16

Magnífico programa de vinos superiores. El Redoma Branco Reserva es una cuvée blanca con la elegancia del Borgoña. La cuvée superior tinta se llama Batuta.

Quinta do Crasto Gouvinhas

P-5060-063 Sabrosa
Tel. +351-54-92 00 20
Fax +351-54-92 07 88

Tiene tanto éxito con los vinos de un solo viñedo, el Maria Teresa o el Vinha da Ponte, como con los varietales de Touriga nacional o Tinta Roriz.

Quinta do Fojo Fermentões

P-5060-181 Sabrosa
Tel. +351-259-93 11 70
Fax +351-259-93 11 71
quintadofojo@clix.pt

Margarida Serôdio Borges tiene sus propias ideas. Su primer vino, el Fojo del 96, ya provocó entusiasmo. Las nuevas añadas son del mismo nivel. En la segunda finca de la familia, Quinta da Manuela, maduran unos vinos más suaves y de marca da fruta.

Quinta do Vale Meão

Apartado 113
P-5150-501 Vila Nova de Foz Côa
Tel. +351-279-76 21 56
Fax +351-279-76 22 07
fjolazabal@mail.telepac.pt

Es la finca de más calidad del apartado Douro Superior. Con las uvas de esta finca antes se vinificaba el legendario Barca Velha. Vinos opulentos, enormemente concentrados, de estilo moderno.

La Quinta do Crasto tiene la piscina posiblemente más bonita del mundo.

Pintas Sandra Tavares & Silva Serôdio Borges

Av. Júlio Freitas
Vale de Mendiz
P-5070 Alijó
Tel. +351-936-16 14 08
pintas.douro@mail.telepac.pt

Un típico vino de autor: en dos hectáreas se producen alrededor de 6.000 botellas. Por su estructura recuerda a los vinos superiores de la Ribera del Duero.

Prats & Symington

Travessa Bar de Forrester 86
Apartado 26
P-4401-977 Vila Nova de Gaia
Tel. +351-22-377 63 00
Fax +351-22-377 63 01

Este proyecto, iniciado en 1998 por la dinastía productora de vinos de Oporto Symington (Dow's, Graham's, Quinta do Vesuvio) y Bruno Prats (expropietario de Chateau Cos d'Estournel en Burdeos), desde el Chryseia de la cosecha de 2000 se ha visto catapultado a la liga de los productores de vinos tintos superiores.

Poeira Jorge Nobre Moreira

R. Fernando Namora 147-2 Dt Frt
P-4425-651 Pedrouços
Tel. +351-254-73 22 54
Fax +351-254-732 36 46
jmoreira@hotmail.com

El enólogo Jorge Nobre Moreira, que trabaja para diversas fincas vinícolas del Douro, también produce un vino propio, el Poeira, que aúna finura y estructura masculina.



Los mejores productores

Quinta da Gaivosa Pousada da Cumieira

Apartado 15
P-5030-055 Santa Marta de Penaguião
Tel. +351-254-82 21 11
Fax +351-254-82 21 13
gaivosa@hotmail.com

Domingo Alves de Sousa y su hijo Diago están en auge. Sus nuevos vinos superiores, como el blanco Reserva Pessoal o el tinto Vinha do Lorde, son excelentes.

Quinta de Roriz Ervedosa do Douro

P-5130 S. João da Pesqueira
Tel./Fax +351-254-42 31 70
info@quintaderoriz.com
www.quintaderoriz.com

Se trata de una quinta con un gran pasado, propiedad de João van Zeller y la familia Symington. Los mejores vinos son el Reserva y el Prazo (muy interesante a pesar de que las uvas proceden de cepas jóvenes).

Quinta do Vallado Vilarinho dos Freires

P-5050-364 Peso da Régua
Tel. +351-254-32 31 47
Fax +351-254-32 43 26
vallado@mail.telepac.pt

Con cada añada, estos vinos aumentan su densidad y frutalidad. La colección de 2003 debería hacer furor.

Quinta do Val Dona Maria

Apartado 12
P-5085-000 Pinhão
Tel. +351-254-73 23 75

Cristiano van Zeller fue director y copropietario de la legendaria Quinta do Noval hasta 1993. En 1996 se hizo cargo de esta pequeña finca vinícola, plantada de cepas viejas, que bajo el mismo nombre de la quinta produce un vino de terruño muy concentrado.

Quinta da Carvalhosa Sto. Adrião Armarmar

P-5110-000 Santo Adrião
Tel. +351-937-34 65 84
Fax +351-228-33 10 80

Los vinicultores alemanes Bernd Philippi, Werner Näkel y el recientemente fallecido Bernhard Breuer se hicieron cargo de esta finca en el año 2000. Ya con la primera cosecha lograron un vino magnífico, el Campo Ardosa Reserva de 2000.

Calheiros Cruz Canelas

P-5050 Peso da Régua
Tel. +351-254-90 02 00

Madaleina Cruz, viuda del propietario de la finca José Carlos Calheiro Cruz, continúa el proyecto de su marido con el enólogo Anselmo Mendes. Son muy buenos vinos el Grande Escolha del 2000 y el varietal de Touriga nacional de 2001.

Lavradores de Feitoria

Rua Cidade de Espinho No. 24
P-5000-611 Villa Real
Tel. +351-259-32 81 90/1
Fax +351-259-32 81 92
www.lavradoresfeitoria.pt

Se trata de un proyecto de 15 quintas iniciado por Dirk van der Niepoort, que suministran uvas a las bodegas de vino de Oporto, pero en esta nueva bodega vinifican uvas seleccionadas y producen vinos tintos. Três Bagos y Grande Escolha son buenas cuvées, pero también son excelentes los vinos de un solo viñedo, como el Quinta da Meruge nº 11 de la cosecha de 2001.

Quinta de la Rosa

P-5085-215 Pinhão
Tel. +351-254-73 22 54
Fax +351-254-73 23 46
sophia@quintadelarosa.com
www.quintadelarosa.com

Con el bodeguero Jorge Moreira, esta finca de 50 has. debería experimentar un auge. El Reserva es un vino magnífico.

Quinta do Portal

E. N. 323 Celeirós do Douro
P.O.Box 2
P-5060-181 Sabrosa
Tel. +351-259-93 71 00
Fax +351-225-51 20 97
info@quintadoportal.pt
www.quintadoportal.com

Gran paleta de vinos varietales de buena calidad. Hasta ahora, el mejor vino es el opulento Grande Reserva de 2000.



Quinta do Vallado: Francisco Spratley Ferreira (izda.) y Guilherme Álvares Ribeiro



Quinta da Carvalhosa:
Werner Näkel



Calheiros Cruz:
Madaleina Cruz



Quinta do Val Dona Maria:
Cristiano van Zeller



Lavradores de Feitoria:
vendimiadoras



Quinta de la Rosa:
auge programado.

Vieja cepa de Tempranillo en un viñedo cubierto de gujarros cerca de Casas de Benítez, en la Denominación de Origen Ribera de Júcar.

Ribera del Júcar

Tintos con diferencia

Tras dos años de funcionamiento, la nueva Denominación de Origen manchega pasa balance de su viaje vitivinícola en solitario. Buenas perspectivas para una comarca que busca hacerse con un puesto destacado en el mundo del vino. Así es la nueva Denominación de Origen manchega.



Finca La Losa, junto al río Júcar, en Casas de Benítez, perteneciente a la familia Navarro. Abajo, nave de barricas en la Coop. del Campo San Ginés. A la derecha, Javier Prósper Galiano, Presidente del Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Júcar, con los carteles de la campaña de publicidad, y vista de la Ermita Virgen de la Cabeza de Pozoamargo.

Suelos rojizos y llanos, o levemente ondulados, guijarrosos, un microclima excepcional, y querencia tradicional y radical a las cepas tintas, el 60% de la uva es Bobal, el resto Cencibel, acompañadas de las inevitables Cabernet, Merlot, o Syrah, -que aquí se comporta magníficamente- son los poderes que atesora esta singular comarca.

Una decena de bodegas (siete de ellas cooperativas), 9.000 hectáreas de viñedo repartidas en siete municipios del sur la provincia de Cuenca. Terrenos profundos, arcillosos y calcáreos, aunque la característica común es el guijarro que, menudo y liso, se distribuye abundantemente en los campos, en la viña o en los caminos y las cunetas, y que a veces llega a cubrir por completo la superficie del terruño. La altitud de la zona es de 700/750 metros, lo que facilita la variante térmica, con un gran contraste de temperatura entre el día y la noche, sobre todo desde finales de agosto, justo cuando se acerca la maduración del racimo. La benignidad del clima protege de he-



ladas tardías a la zona. Eso explica la abundancia de almendros y otros árboles frutales entre los variados cultivos. La Denominación de Origen Ribera del Júcar nace entre avatares en el año 2001, cuyo embrión había surgido en el seno de la D. O. La Mancha doce años antes. Dada la inmensidad de ésta, y teniendo en cuenta la clara diferenciación de la comarca, tanto en variedades como en tierras y clima, se originó por aquellos tiempos un núcleo de viticultores y cooperativas para la creación de una subzona, aunque

siempre dentro de la D.O. La Mancha. Era una idea que rondaba en la cabeza de José Miguel Jávega -gerente de la cooperativa de Pozo Amargo- desde hacía tiempo secundada por varios de sus colegas. Tras muchas dificultades, varias fases, que iban desde el fervor al desánimo, y no pocos problemas, comprensibles en la toma de una decisión tan trascendente, el asunto desembocó por fin en la creación de la Denominación de Origen en el 2001, ratificada en el Boletín Oficial del Estado en junio de 2003.



¿Para qué se creó la D. O.?

Como es lógico, los creadores pensarían en vender más y a mayor precio que bajo la denominación La Mancha. Y no cabe duda de que la comarca reúne unas condiciones diferentes a otras subzonas manchegas. Quizás su mayor distinción se halla en las variedades,

tintas en su gran mayoría, con la cepa Bobal como signo distintivo, no acogida por la D. O. La Mancha. Pero solo esto, ¿es un sólido argumento de venta? ¿Está la D. O. preparada para alzar el vuelo en solitario? La verdad es que dado el acostumbrado caminar de las cooperativas, algo lento, con las consabidas ex-



cepciones de rigor, no parece que puedan transformarse con prontitud, pese a la enorme ilusión que desbordan sus integrantes. De momento de los cuarenta millones de kilos de uva que se recogen en sus viñas, solo 600.000 botellas, de los tres millones aproximadamente que se embotellan, han salido bajo su amparo. Dado que la reglamentación de Castilla-La Mancha lo permite, en sus bodegas se pueden elaborar vinos de la D. O. Ribera del Júcar, vinos de la D. O. La Mancha y vinos de la Tierra de Castilla. Esto, que parece muy sencillo y normal en Francia (por ejemplo en Borgoña, se acogen más de ochenta A.O.C. y en sus lagares se producen vinos de varias «appellation») en España no deja de sorprendernos, al menos hasta que cunda el ejemplo.

La teoría de la «matriuska»

Cuando a Juan Antonio Villahermosa -gerente del Consejo Regulador- se le pide una explicación de cómo consigue la Ribera sortear el conflicto con La Mancha, nos ofrece la imagen de las simpáticas muñecas rusas como respuesta. La D. O. Ribera del Júcar sería la más pequeña, que cabe dentro de otra más grande, que es la D. O. La Mancha, que a su vez entra en otra todavía mayor, «Vinos de la Tierra de Castilla», y así sucesivamente. «La más pequeña pretende ser algo más selectiva. La comarca goza de un tamaño idóneo, manejable. Nos guiamos por la nueva ley del vi-

no. Con esto tratamos de dar mayor difusión al conocimiento de nuestros vinos. Hay mercados que se sienten más abiertos a nuevos productos -nombres y marcas-, y otros que son más tradicionales. Para que podamos llegar a todos, debemos abarcar el mayor número de opciones posibles».

Javier Prósper Galiano es desde 2003 el presidente del Consejo Regulador. Es ingeniero agrónomo y también enólogo. Gerente de la finca familiar, que acoge diferentes cultivos, se ha tomado muy en serio el viñedo, y más aún la elaboración de sus vinos. Sin reparar en gastos ha logrado que Josep Lluís Pérez y su hija Sara asesoren su preciosa bodega. Paseamos por sus viñas, unas noventa hectáreas, en las que hay plantadas todas las que acoge el reglamento y algunas más, como experimentales, con distintas conducciones, en vaso, espaldera, lira... Nos enseña orgulloso los campos en un día típicamente primaveral en pleno invierno, nos acompaña un sol esplendoroso, el verdor de los pinos, el flujo de un aire limpio o el crujir cerrado de los cantos rodados bajo nuestros pies. El lagar, construido a modo de caserón manchego, con su escudo de nobleza incluido, rezuma lujo, un verdadero capricho. Tecnológicamente perfecto y



Crescencio Jiménez Gabaldón, vocal de la D.O. Ribera del Júcar, representante de la Cooperativa Nuestra Sra. de la Cabeza de Pozoamargo.



Julian Carretero, de la Cooperativa La Magdalena, en Casas de Haro.

pequeños depósitos para elaborar las variedades por separado. En la sala de elaboración, un sorprendente dispositivo de depósitos sellados y cerrados a cal y canto. Son las elaboraciones de vino «kosher», insólito modo de hacer vino para la comunidad judía, llegado hasta estas tierras de la mano de Josep Lluís Pérez. El lujo sigue en las salas de crianza, suelos de gres y barricas de roble de bosques famosos, trabajadas por no menos famosos toneleros. La ilusión de su presidente es llegar a vender el vino de la comarca con el valor que merece: que las uvas se paguen con margen suficiente para que merezca la pena su cultivo. De esta manera se logrará fijar a la juventud en su tierra, sin que tenga que emigrar ge-

neración tras generación en busca de trabajo. «Para ello es necesario elaborar vinos impecables, con personalidad, darlos a conocer, crear ese valor añadido que produce la botella al salir con el sello de la D. O. Todo comienzo es duro, pero nuestro objetivo es llegar a los cuatro millones de botellas en diez años, si no lo conseguimos habremos fracasado. Porque ahora el precio de la materia prima es ridículo, se paga más por la uva destinada a destilar que por la buena».

La primera locomotora

Hasta la fecha, la bodega más preparada, con mayor experiencia y con mejores resultados, bien conocida en España y en muchos otros

países, es la Cooperativa de Pozo Amargo, Nuestra Señora de la Cabeza. El trabajo machacón e inteligente de José Miguel Jávega durante muchos años ha surtido efecto y lleva a esta empresa a «la excepción» a la que antes aludíamos. Porque se sitúa entre las cooperativas vinícolas que funcionan como una bodega privada, dinámicas e inquietas, a la busca constante de la novedad, con productos valorados por los consumidores y la prensa entre los mejores de España. Elabora vinos acogidos a las dos denominaciones, incluso la de Vinos de la Tierra de Castilla, aunque ha tenido la consideración de sacar el «Casarriba», su producto más caro, bajo la contraetiqueta D.O. Ribera del Júcar. Y aún sacará otro,

el Casa Gualda Plus Ultra, con la misma denominación.

Hace años se constituyó una cooperativa de segundo grado llamada Cooperjucar, que engloba cuatro cooperativas, y su embotellado más representativo se llama Xarvin. Otras cooperativas, como las de Casas de Haro, Casas de Benítez y Casas de Fernando Alonso, cuentan con la tecnología más avanzada, y hasta ahora, además de los nombrados, son las únicas que embotellan. La «La Magdalena», de Casas de Haro, elabora vinos plenos de frutuosidad, que salen al mercado bajo la marca «Viña Moragona». La de Casas de Benítez, llamada San Ginés, embotella bajo una marca bastante conocida: «5 Almudes». A punto de

a salir está su reserva «Almudes 5 décadas», un homenaje a los 50 años de funcionamiento de la cooperativa. «La Purísima Concepción» es la cooperativa de Casas de Fernando Alonso (nada que ver con el famoso piloto de fórmula 1) y envasa tintos con la marca «Teatinos».

La Denominación de origen solo acoge a los vinos tintos, pero la comarca cuenta además con un tesoro hasta ahora poco valorado: sus viejas cepas de Moscatel de grano menudo, sobre todo en el municipio de Casas de Haro, que antiguamente se cuidaban con mimo y que dan un espléndido y perfumado vino dulce. En la actualidad se han replantado unas treinta hectáreas de esta uva, con la firme decisión de resucitar esta reliquia, una promesa segura para el desarrollo y conocimiento de la zona.

El presente es muy ventajoso, el futuro esperanzador. Ya se sabe de empresas poderosas ajenas a la comarca que han puesto sus ojos en sus viñas adultas y cuidadas, la mayor parte de ellas plantadas en vaso: prueba segura de un buen hacer vitivinícola. ■

TEXTO: BARTOLOME SANCHEZ
(bartolome.sanchez@vinum.info)

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

AGENDA

DONDE DORMIR

Parador Nacional de Alarcón

Avda. Amigos de los Castillos, 3
Alarcón (Cuenca)
Tel 969 330 315

Totalmente reformado. El Júcar acaricia la vista y el dormir.

DONDE COMER

Los Morunos

Tel 969 44 40 65
La Roda (Albacete)

Cocina manchega contundente con algunos guiños a la nueva cocina

Villaleal

Tel 967 44 33 30
Mártires, 12
La Roda (Albacete)

Cocina tradicional, tanto manchega como nacional.

Las Rejas

Borreros, 49 Las Pedroñeras (Cuenca)
Tel 967 16 10 89

Aunque está algo retirado (unos 45 km), su cocina gloriosa merece la pena el esfuerzo.

Santiago Menéndez de Luarca

«Debe haber menos intervencionismo»

Lleva 35 años en el mundo agroalimentario español, bagaje más que suficiente para conocer al dedillo lo que se cuece dentro y fuera de él. Crítico, más bien realista, el subsecretario del MAPA considera que el sector vinícola español necesita más libertad para actuar, reaccionar y evolucionar.

En los pastos cántabros comienza su andadura profesional. Como Ingeniero Agrónomo especializado en ganadería, Santiago Menéndez de Luarca invirtió entre Cantabria, Navarra y Asturias diecisiete años de su vida, batallando por el desarrollo del medio rural. Una labor comprometida que, con el paso del tiempo, tras regresar como consejero de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias, le propició el agradecimiento y reconocimiento de todos los sectores implicados. Su llegada a Madrid en el 87 como director del ya desaparecido Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (INDO) fue otra gran prueba. Gracias a este organismo se sentaron las bases para la creación de las Denominaciones de Origen y se puso orden y criterio a un sector algo caótico. Hoy, como subsecretario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), tercero en el organigrama ministerial, sigue manteniendo esa actitud comprometida que siempre le ha caracterizado, más sereno, pues la edad le aporta la tranquilidad de la experiencia, pero igual de crítico y exigente que en sus comienzos, máxime cuando se trata del vino.

En estos 18 años, desde que empezó como director del INDO, el sector vinícola ha dado un giro total. ¿Qué cambios importantes destacaría?

Cuando llegué al INDO lo hice en un momento crucial en la evolución vinícola de nuestro país. He vivido muy de cerca el paso de la cultura, más bien anticultura, del hectogrado, del volumen, del color, a la cultura del vino de verdad, la de la buena elaboración aplicando la tecnología. Una evolución donde se ha sabido conjugar, con criterio, los avances técnicos con la tradición. El INDO realizó una labor importantísima por el vino, por dignificar uno de nuestros productos más emblemáticos, por salvaguardar su calidad y diversidad. Marcó las líneas para la creación de las Denominaciones de Origen. La paradoja es que ahora, teniendo unos vinos de calidad excelente, el consumo ha descendido considerablemente. En los últimos 17 años se ha pasado de los 42,67 litros per cápita del 87 a los 26,25 litros del 2003.

¿Por qué hemos llegado a esta situación? . El vino no sólo es cultura, también es economía y algo de sociología. Existen desajustes entre la oferta y la demanda, problemas con la comercialización en un mercado cada vez más competitivo. Además de la existencia de un consumidor más reflexivo, que compra menos, pero de mayor calidad, que acepta pagar el precio por un buen vino. Estamos en lo que yo denominaría una *selección darwiniana*. No se puede hablar eternamente de crisis, una crisis que dura años. Es una evolución y una revolución a la vez ante la que hay que reaccionar para sobrevivir. **A este panorama tan poco halagüeño se suma la nueva Ley de la Viña y del Vino del 2003 que no ha contentado del todo a los agentes implicados.**

SANTIAGO MENÉNDEZ DE LUARCA

Desde abril de 2004, Santiago Menéndez de Luarca es subdirector del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), pero su trayectoria profesional en el ámbito de la alimentación es larga, repleta de retos y «destierros». Ingeniero Agrónomo por la Universidad Politécnica de Madrid, es funcionario del MAPA desde 1974. Desempeñó durante la década de los 70 el cargo de director de la Agencia de Desarrollo Ganadero en Santander. En 1980 fue nombrado director gerente del Instituto de Gestión del Vacuno, para después ocupar el puesto de director regional de Agricultura en el Principado de Asturias. Su primer contacto con el mundo del vino llegó en 1987 cuando es nombrado director del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (INDO), haciéndose cargo en el 94 de la Dirección General de Industrias Agrarias y Alimentarias. En el 96 pasó a ser Vocal Asesor del Consejo Superior Agrario, y tres años más tarde ocupó el cargo de consejero de Medio Rural y Pesca del Principado. Es autor de numerosos artículos y ponencias sobre ganadería y vitivinicultura, sus dos pasiones, y ha participado como profesor en numerosos cursos, de los que cabe destacar los impartidos en la Universidad Internacional Menéndez Pelayo de Santander.

Santiago Menéndez: los cambios solo se pueden acometer con la fuerza de un sector unido.

«Creo que es un sector lo suficientemente maduro como para encorsetarlo tanto, hay que darle mayor grado de libertad. No se puede imponer criterios en función de los cambios políticos»



Esta Ley está muy condicionada, sobre todo por la legislación europea. Este sector es uno sobre los que más se ha legislado en Europa. Es una normativa, además, que ha suscitado polémicas diversas, incluso se han interpuesto contra ella dos recursos de inconstitucionalidad por parte de las Comunidades Autónomas de Cataluña y Castilla-La Mancha. Considero que no es una ley tan positiva, es más bien una maniobra de maquillaje. Creo que es un sector lo suficientemente maduro como para encorsetarlo tanto, hay que darle mayor grado de libertad. Debe haber menos intervencionismo, fijar las normas y dejarles actuar. No se puede imponer criterios en función de los cambios políticos. Existe el firme compromiso de modificar esta Ley. **Para tratar de afrontar y mejorar la situación el MAPA convocó a todo el sector, junto a representantes de las Administraciones central y autonómicas para contar con un documento base para elaborar un Plan Estratégico del Sector Vitivinícola ¿Cuáles son las prioridades de este Plan?**

La prioridad es lograr el consenso de todos. La pretensión es que esté operativo en mayo, pero hay que ser cautos. Existe un desajuste productivo, tenemos que diseñar líneas de actuación para aumentar la competitividad de los vinos españoles en el mercado exterior, donde, a pesar de su reconocida calidad, sigue comercializándose como un producto barato, por lo que no se recupera valor añadido. Entre las actuaciones a corto y medio plazo está lograr unos niveles adecuados de renta para el viticultor. Pero lo realmente prioritario es que el sector esté unido, esa es su fuerza. Sin ser pesimista, este plan, aunque necesario, no será suficiente. Servirá para saber lo que hay, los retos que se deben afrontar y actuar. **Está claro que hay que reforzar el mercado exterior, pero no se debe descuidar el mercado interior, donde el consumo sigue cayendo.** Por supuesto. Nunca el vino estuvo tan cuidado en nuestro país como ahora, tanto por la gastronomía como por los medios de co-

municación. Hemos logrado afianzar esa cultura del vino de la que hablamos, pero también hay que romper ciertos tópicos como el de que el vino más caro es el mejor. El consumidor es soberano y sabe elegir, por suerte tiene una gama de vinos de una calidad impresionante a precios muy diversos. Otro tópico que hay que romper es el de los maridajes inflexibles. Existen recomendaciones, pero la elección última sigue siendo del consumidor. Pero la baza principal está en llevar el vino a los jóvenes, que disfruten de él, que aprecien la variedad, la zona, el terruño..., con un lenguaje coloquial, popular. También la gran distribución juega un papel importante para incrementar el consumo interno en el hogar, potenciando su capacidad de comunicar y atraer al consumidor

¿Cuál es la herramienta para liderar los mercados?

La investigación, la utilización de nuevas tecnologías de elaboración que mejoren la calidad de los vinos y acentúen la personalidad, la diversidad... Y el marketing, poner el producto en conocimiento del consumidor. Por eso el sector debe estar unido para saber vender los vinos de España.

¿Cómo cree que afectará en todo este devenir la incorporación de los 10 nuevos estados a la Unión Europea, algunos de ellos productores de vino como Hungría, Eslovaquia o Eslovenia?

Esta incorporación también debe estudiarse o analizarse en el Plan Estratégico. En términos generales es una gran oportunidad para los vinos españoles. Estos países comercialmente nos interesan. Supone la entrada de nuevos consumidores, de abrir mercados, con los riesgos que conlleva. Si logramos aumentar nuestra competitividad con estrategias ágiles y eficaces captaremos la atención de estos mercados.

TEXTO: ANA RAMÍREZ

(ana.ramirez@vinum.info)

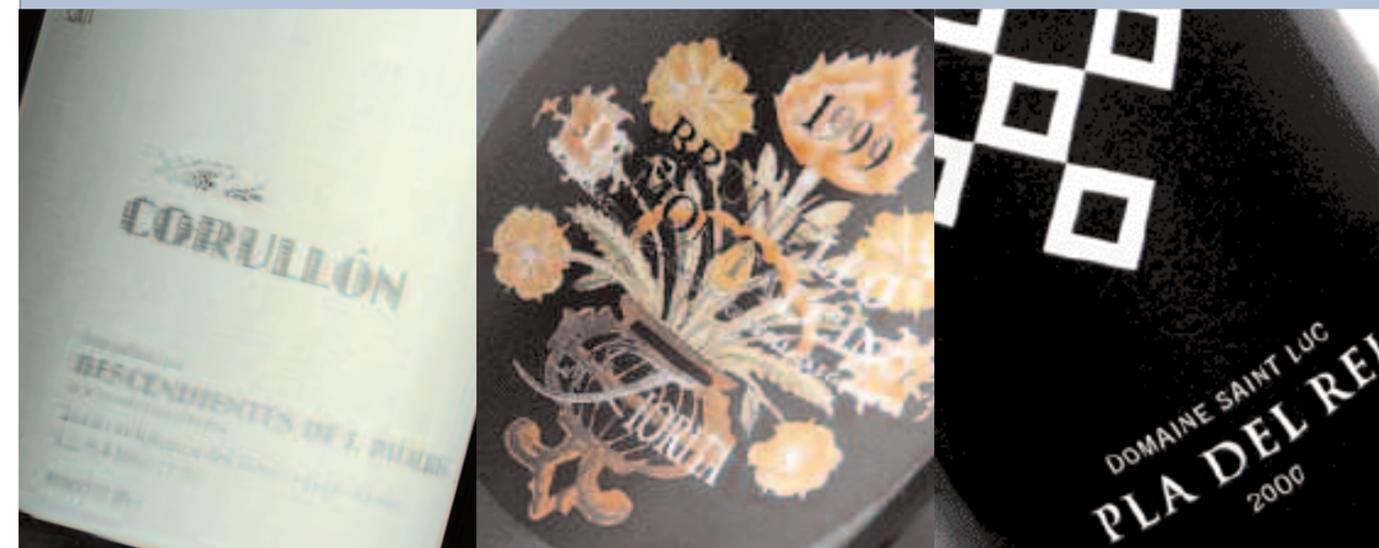
FOTOS: HEINZ HEBEISEN

(heinz.hebeisen@vinum.info)

Guía

NUESTRA ELECCIÓN

El Bierzo, una de las zonas vitivinícolas españolas a las que el gran enólogo Emile Peynaud vaticinaba como el gran boom de la calidad, ha sido nuestro primer recorrido por las catas. Allí han desembarcado grandes bodegueros como en tierra de promisión, del que extraen ya frutos excelentes. De nuestro viaje a Ribera del Júcar, una denominación todavía joven, nos hemos traído lo mejor, trece vinos prometedores. La presencia internacional en las catas de Vinum la protagonizan la italiana Brunello di Montalcino y la francesa Languedoc-Roussillon. Muy buenos tragos.



Cautivador

17,5

Corullón 2003
Es el vino de Álvaro Palacio en el Bierzo. Elaborado con uvas de variedades antiguas y agricultura biológica, tiene todos los mimbres para llegar a ser el día de mañana uno de los grandes vinos españoles. Utiliza maderas borgoñonas similares a las de Vega Sicilia, un acierto que se funde perfectamente con la gama aromática de la uva. Notas balsámicas y minerales bien formados. Muy elegante

Elegante

17,5

La Fiorita 1999
Brunello di Montalcino
Montalcino es uno de los grandes baluartes del vino de Italia. La cosecha de 1999 se distingue por su elegancia, combinada con una gustosa frutalidad y angulosidad. Este de La Fiorita es de un rubí oscuro; huele a frutillos del bosque y tostados; con madera presente, pero también golosos taninos jugosos, que termina en un espléndido final de bayas oscuras.

Único

17,5

Domaine Saint Luc – Pla del Rei
Côtes du Roussillon 2000
Languedoc es un mar de cepas tres veces mayor que la superficie cultivada de Alemania. De allí nos viene este Pla del rei ¿cuánto nos gustan estos vinos individualistas e intransigentes! Una nariz y una textura como un vino de Oporto y, sin embargo, perfectamente seco, sabroso, jugoso, denso, fogoso: un vino de otros tiempos. Único.

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

Puntuación:

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

- vino correcto
- digno de atención
- notable
- impresionante
- imprescindible
- único
- perfecto

PRECIOS:

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



Bierzo



LOS PIONEROS

La hermosa región del Bierzo está asentada al Nordeste de la Provincia de León, en la zona de transición entre Galicia, León y Asturias. Los suelos ricos en pizarras, en complicidad con las tan buscadas viñas viejas, tenían que entregar vinos de gran calidad.

Así lo han comprendido los nuevos bodegueros como Álvaro Palacios, quien ya venía con sobrada experiencia en el Priorato con sus Garnachas, o Amancio Fernández, el enólogo de Dominio de Tares, o las bodegas Pittacum, bodegas Estefanía, etc... y cómo no, Raúl Pérez, toda una institución y reflejo de bondad para todos los novicios que se acercan a estas tierras. El último gran proyecto es Paixar, protagonizado por los dos hijos de Mariano García, Alberto y Eduardo, junto con el francés Gregory Pérez, y Bernardo Luna, el propietario de la bodega Luna Beberide.

De lo que no hay duda es que los vinos han cambiado. Ya dijo hace treinta años el recién fallecido, Emile Peynaud, que en España existían dos zona para la elaboración de vinos de calidad: una era Rueda, para blancos, y otra el Bierzo. Se ha pasado del vino ligero, con cierta oxidación a un vino más concentrado de color, intenso en aroma mineral y más estructurado. Es la magia de la Mencía, variedad reina que ocupa el 65% del total. Lo que José Luis Prada y algunas cooperativas intentaron durante años se ha visto apoyado por la nueva savia de juventud.

La cata ha sido llevada a cabo por Javier Pulido y Bartolomé Sánchez.

BLANCOS

14
Bod. y Viñedos Gancedo, S.L.
Val de Paxariñas
blanco semidulce 2003
Muy aromático, perfume de hierba fresca, pomelo y piña, con intensidad. Golosidad agradable, carbónico algo exagerado con un fondo floral delicado. Mejor nariz que boca. 2005 a 2005.

14
B. y V. Bergidenses S.A.T.
Viña Garnelo blanco 2003
Aromas profusos de fruta escarchada (melocotón, naranja), fondo de lias. Gustoso, muy justo de acidez, y un final amargoso. 2005 a 2005.

TINTOS

14
Casar de Burbia
Tebaida 2002
Tiene aromas de fruta y reducción. Sabroso, con recorrido homogéneo y amargos que mantienen el vino. 2005 a 2006.

14
B. y V. Bergidenses S.A.T.
Tégula 2002
Fragancia de frutillos rojos muy delicada, fondo cerrado que pronto se abre, con placentero toque de regaliz. Fresco, pizca de madera usada, ligero y agradable. Mejor nariz que boca. 2005 a 2006.

14
La Serrana
Uttaris 2003
Aromas frescos de fruta silvestre muy varietales con un fondo de lias y rasgos vegetales. Fresco, de fácil paso y estructura. 2005 a 2006.

14,5
Pérez Caramés
Cónsules de Roma Crianza 2000
Color rojo picota intenso. Fruta en sazón, anises, maderas aromáticas. Suavidad con equilibrio de sabores. 2005 a 2007.

14,5
Casar de Burbia
Hombros 2002
Bien desarrollado de aromas a fruta negra y pedernal. En boca resulta estructurado, envolvente, pero se echa en falta más peso de fruta. 2005 a 2006.

14,5
Prada a Tope
Palacio de Canedo Ecológico 2003
Muy varietal y potente, notas de violeta, minerales y cuero. Sabroso, con cuerpo, amargor elegante y equilibrio. Deliciosa nariz. 2005 a 2005.

14,5
Luzdivina Amigo
Viñademoya 2003
Limpio de aromas, fruta en sazón, fondo de lias finas, especias. En boca resulta aún mejor, amable y frutoso. Equilibrado. 2005 a 2006.

14,5
Bod. y Viñedos Gancedo, S.L.
Xestal 2002
Roza la sobremaduración, mucha fruta roja que recuerda la mermelada, y cacao. Sabroso, buena armonía acidez-glicerina. 2005 a 2006.

15
La Serrana
Uttaris Crianza 2002
Buena fusión fruta-madera, desarrolla aromas de ciruela, mora, y recuerdos de caja de puros. Gusta su jugosidad, estructura y taninos fundentes. 2005 a 2007

15
Luzdivina Amigo
Baloiro 2003
Cerrado, maduración frutal que domina con inicio de las notas terciarias: cuero, almizcle. Fondo de pizarra. Con cuerpo, sabroso y frutal, con un toque amargo algo distorsionado. 2005 a 2007.

15
Pérez Caramés
Casar de Valdaiga 2000
Notas bien fundidas de fruta con ápices minerales, balsámicos y de pimienta blanca. Madera algo polvoriento. Sabroso, de fácil paso, con un buqué clásico en el final de boca. 2005 a 2007.

15
Agribergidum
Fructus 2004
Por el momento se intuye mejor nariz que boca. Expresivo en aromas de zarzamora, lácteo, notas de retama y clavo. Fresco, suave, con magnífico equilibrio final. 2005 a 2006.

15
Luna Beberide, S. A.
Luna Beberide 2000
Domina el Cabernet con recuerdos de pimiento asado y especias. En boca está armado, con cuerpo, tanino granuloso, cueros, animales, tabaco. 2005 a 2006.

15
Peique
Peique 2001
Guindas en licor, notas de hojarasca y maderas bien trabajadas. Tiene volumen en el inicio, buen tacto del hollejo y final aromático. 2005 a 2006.

15
Bodegas y Viñedos Pittacum
Pittacum 2002
La personalidad frutal es óptima aunque le cuesta abrirse debido a su fondo de lias, entre otros. Nada grave. Con todo, en boca resulta mucho más sugerente, carnoso y de aire fresco, con un tanino bien formado que augura futuro. 2005 a 2007.

15
Prada a Tope
Prada a Tope Reserva 1997
Dominan las maderas, notas de fruta pasa (higos), tabaco y clavo. Paso de boca fresco, con leve tanino de madera que mantiene viveza, sabroso y largo. 2005 a 2007.

15,5
Castro Ventosa
El Castro de Ventosa 2002
Predominan las notas minerales, que se suceden tras agitar con insistencia. Fruta negra y barricas bien ensambladas. En boca se aprecia una acidez integrada, cuerpo y aptitud de los taninos, jugosos y de fácil disolución. 2005 a 2007.

15,5
Viticultores Bercianos
Gran Riocua 2001
Reducción noble con un estilo intermedio entre lo clásico y lo moderno. Notas de higos, tabaco y especias bien conjuntadas. En boca agrada por su amabilidad y equilibrio, con el fondo aromático de la gama terciaria. 2005 a 2007.

15,5
Descendientes de J. Palacios
Pétalos del Bierzo 2000
Expresión muy atinada de la Mencía que entrega todo su carácter. Notas de monte bajo y toques florales, con prudencia de la madera. Fondo mineral. Muy fresco y apetitoso, y una jugosidad que integra el conjunto. Es de libro. 2005 a 2007.

16
Peique
Peique Selección Familiar 2001
Se aprecia una saludable maceración de la uva con rasgos minerales sutiles, arropados por maderas aromáticas todavía por ensamblar. En boca tiene peso de fruta y calidad tánica, con ligera calidez final. Largo y envolvente. 2005 a 2008.

16
Estefanía, S.L.
Pieros 2001
Cerrado. A nuestro parecer menos concentrado que el Tilenus, con matices de maderas aromáticas menos elegantes y fondo de lias finas. En boca abunda la fruta negra de calidad, buen tanino y final amargoso elegante. 2005 a 2008.

16,5
Dominio de Tares
Bembibre 2002
Frutas en licor y rasgos minerales (pizarra, tiza), pimienta, con un grato velo ahumado que no desentona. Su gran virtud es la jugosidad-gracias a una uva madurada correctamente- y riqueza de sensaciones que se suceden en el discurrir en boca. Muy frutal y equilibrado. 2005 a 2008.

16,5
Paixar
Paixar 2002
Su nombre proviene de una de las zonas más altas donde se cultiva la Mencía, a 1.100 m. Maduración al límite, notas de regaliz y pizarra con la madera francesa muy elegante. Sabroso, con cuerpo, tanino vigoroso que necesita fundirse. Mejorará en el futuro. 2005 a 2009.

16,5
Bodegas y Viñedos Pittacum
Pittacum Aurea 2001
Magnífico color rojo picota profundo. Concentrado en aromas de zarzamora madura, regaliz, violetas con tostados abundantes casi balsámicos. Sabroso, con cuerpo, magnífica calidad de la uva con la acidez comedida y largo final que evoca las especias. 2005 a 2008.



Corullón 2003: cautivador.

16,5
Estefanía, S.L.
Tilenus Pagos de Posada 2002
Tiene carácter del terruño, abundantes tostados con la fruta concentrada y rica en aromas. Goloso, envolvente, bien formado en la boca, con un taniño granuloso amable. Final dominado por las notas de cacao. 2005 a 2008.

17
Dominio de Tares
P-3 2001
Proviene de un solo pago, y solo se elabora cuando su calidad es excelente. Es un vino al que hemos seguido desde su nacimiento. Lo más llamativo fue la aparente pérdida de estructura inicial, que pasados unos meses recuperó. Esta es la grandeza de la Mencía. Tiene el sello de la casa, mucha fruta y elegantes tostados que se funden con el tiempo, dando paso a la gama de chocolates. En boca se aprecia mejor la calidad de la fruta, casi se perfila la silueta de la uva con la lengua, equilibrado y de magníficos taninos. 2005 a 2010.

17
Castro Ventosa
Valtuille 2001
Derrocha concentración y buenas maneras, como sabe hacer su enólogo Raúl. Se aprecian recuerdos de mermelada, especias, ese deje típico de la Mencía de calidad: pólvora, y maderas aromáticas con tostado perfecto. Estructurado, llena la boca sin llegar a cansar, frescura que liga muy bien el conjunto. No hay duda que este vino busca la elegancia sin perder la identidad. 2005 a 2010.

17,5
Descendientes de J. Palacios
Corullón 2003
Tiene maderas borjoñonas similares a las de Vega Sicilia. Sin duda un acierto que se funde perfectamente con la gama aromática de la uva. Notas balsámicas y minerales bien formados. Con un paso de boca muy elegante, alejado de las primarias embestidas tánicas, encierra una soberbia fruta y una finura que cautiva el paladar. El mejor hasta la fecha. 2005 a 2010.

Ribera del Júcar

LA SOMBRA DE LA MATERIA PRIMA

Aquellos inicios, un tanto precipitados, de la primera presentación de estos vinos, mostraron, a medias, el verdadero tesoro de esta tierra: la excelente materia prima que se elabora en sus bodegas. Por ello valga la excepción. Aunque en Vinum no solemos publicar los vinos que todavía no se encuentran en el mercado, y sorprendidos por las buenas elaboraciones que hemos encontrado en sus depósitos, barricas o en los botelleros, a punto de salir, adelantamos los vinos que atraparán gratamente los paladares de los buenos aficionados cuando se los encuentren en el mercado. Son tintos de distintas variedades, Bobal, Tempranillo, de las famosas francesas, Cabernet, Merlot, Syrah, y alguna más plantada en plan experimental. Para las puntuaciones de la cata, llevada a cabo por Carlos Delgado, Bartolomé Sánchez y Javier Pulido, se ha tenido en cuenta la lógica evolución de los vinos, tanto en la bodega como su posterior crianza en la botella.

14

Bodega Coop. Purísima Concepción
Teatinos Cabernet Sauvignon 2004

Óptima maduración con notas vegetales justas, hojarasca y frutos silvestres. En boca su porte goloso suaviza el poder tánico, fruta final que aumenta su longitud. 2005 a 2006.

14

Bodega Coop. La Magdalena
Vega Moragona Syrah 2004

Tiene un corte juvenil con desarrollo aromático de fruta blanca, sandía y notas florales que inundan la copa. En boca es muy fresco, sabroso y de fácil paso. 2005 a 2006.

14,5

Bodega Coop. San Ginés
Cinco Almudes Syrah 2003

Fruta madura y principio de desarrollo de la gama terciaria. Notas lácteas, grosella-mora. Glicérico, con jugosidad y recorrido lleno de matices que se inspiran en la fruta. 2005 a 2006.

14,5

Bodega Coop. San Ginés
Cinco almudes Tempranillo 2003

Madera que trata de imponerse, nada grave, porque hay carga frutal para sostenerlo. En boca se confirma lo anterior, buen cuerpo, vigor tánico y frescura con un futuro prometedor. 2005 a 2007.

14,5

Cuevas Real Cortijo de San Isidro
Real Cortijo (proyecto) 2003

Hay que saber esperar. No se expresa con facilidad, buena señal. En boca muestra su fuerza, tanino jugoso que no seca, golosidad inicial y fondo de fruta negra. 2005 a 2007.

14,5

Bodega Coop. La Magdalena
Vega Moragona Cencibel Mac. 2004

Dominan los lácteos con notas ahumadas y de confitura. Aunque reciente, se aprecia estructura, peso de fruta y desarrollo aromático. 2005 a 2007.

15

Nuestra Señora de la Cabeza
Casa Gualda Non Plus Ultra 2003

Aromas muy frescos y juveniles de frutillos del bosque, canela, ápices balsámicos en buena armonía. En boca gusta por su equilibrio acidez-golosidad, estructura y fácil paso. 2005 a 2007.

15

Illana
Illana Cabernet Sauvignon 2003

No desarrolla ni un ápice de piracinas. Maduro y con notas de tabaco, pimienta negra y gama animal. Bien conjugado. Tiene estructura y volumen pero no satura, golosidad que no le viene mal para equilibrar con los amargos. 2005 a 2007.

15

Bodega Coop. Purísima Concepción
Teatinos Crianza 2003

Las maderas aportan lo justo a la carga frutal, que recuerda la mermelada de frambuesa y cacao. Goloso, bien estructurado con taninos granulados fundentes y en equilibrio. 2005 a 2007.

15

Bodega Coop. Purísima Concepción
Teatinos Tempranillo 2004

Despliegue aromático de libro, muy expresivo. Maduro, notas de grosella y regaliz con mucha fruta. Con cuerpo, sabrosura y equilibrio. Fresco final y sensaciones gustativas. 2005 a 2008.

15

Bodega Coop. La Magdalena
Vega Moragona Ca. Sauvignon 2004

Nariz tímida. Maduro y con recuerdos de monte bajo, ciruela y vegetales. En boca se resuelve mejor, goloso, con taninos firmes. 2005 a 2007.

15

Bodega Coop. La Magdalena
Vega Moragona
Cencibel Secano 2004

Reducción que pronto desaparece y da paso a la fruta roja en sazón, cacao y lácteos bien fundidos. Lo mejor es su boca, jugosa, con volumen frutal y estructura. Es una buena base. 2005 a 2008.

15,5

Illana
Illana Syrah 2003

Llena la copa de aromas maduros y con carácter balsámico, especias y un excelente color. La madera ni se aprecia. En boca tiene peso de fruta marcado, estructura que aumenta la madera y un final persistente. 2005 a 2008.



Illana: aromas maduros.

Brunello di Montalcino 99/Riserva 98



ELEGANCIA Y FRUTALIDAD

Para empezar, directamente la buena noticia: también la cosecha de 1999 nos dará muchas alegrías. Elegancia, combinada con una gustosa frutalidad y la angulosidad necesaria son las características del Brunello de esta añada. Montalcino es, desde hace años, uno de los grandes que siempre se cuenta entre los baluartes del vino de Italia. Los productores tiran todos de la misma cuerda con el fin de elevar la calidad de los vinos de esta región vinícola toscana. Es significativo que ahora haya pasado a ser miembro del consorcio de Brunello el último luchador solitario, el veterano del Brunello Franco Biondi-Santi con Il Greppo. Con ello, el Consorzio del Vino Brunello di Montalcino recientemente ha pasado a ser el único consorcio DOCG de Italia que incluye como miembros a todos los que embotellan vino en la región.

La añada de 1999, al igual que la anterior, 1998, fue calificada con cuatro estrellas de cinco. Ambas añadas ciertamente son similares: se trata de años muy equilibrados en lo que respecta al clima y la temperatura media durante el periodo de maduración. Los vinos destacan por su mucha suavidad, frescor y taninos pulidos. Los primeros se podrán beber pronto, otra ventaja del Brunello. ¿A quién le gusta esperar una eternidad a que madure su vino favorito?

El Brunello di Montalcino Annata está hecho con un 100 por cien de Sangiovese grosso y pasa un mínimo de dos años madurando en bodega antes de salir al mercado el quinto año tras su cosecha. El Riserva sale un año después, lo que también se refleja en su precio, más elevado.

Por cierto, una alternativa ventajosa sigue siendo el Rosso di Montalcino. La cosecha de 2002 ha resultado, en parte, sorprendentemente buena. En esta añada marcada por las cabriolas del tiempo, resulta positivo que no todos los productores vayan a intentar embotellar su vino superior. Christian Eder ha catado para esta guía unos 250 vinos diferentes. Aquí hallarán los mejores 140, agrupados por estilos.

AÑADA 1999: LOS CRUS

Lentos pero seguros, los vinicultores se están aficionando: cada año, algunos productores más vinifican un Brunello de un solo viñedo, un cru. Todavía no llega a ser siempre el mejor vino de la finca, pero algunos de ellos ya se cuentan entre los mejores de esta región vinícola.

16

Casisano Colombaio
Vigna del Colombaiolo

Brillante rojo guinda; la entrada es aterciopelada, musculosa, con acidez marcada, taninos finos, y un final de frutillos lleno y equilibrado. Poderoso y seductor a la vez. 2006 a 2009.

16

Ciacci Piccolomini d'Aragona
Vigna di Pianrosso

En nariz, notas de picota, madera; textura sólida, con profundidad y longitud; taninos aún algo angulosos pero un final especiado y frutal con aromas de bayas oscuras y membrillo. Posee elegancia. 2006 a 2010.

16

Mocali
Vigna delle Raunate

Rubi oscuro; en nariz aromas de café, también notas de guinda; en boca es suave, con extracto carnoso, también acidez, un final largo con aromas de frutillos atractivamente frutales. 2006 a 2009.

17

Tenuta Caparzo
La Casa

Brillante rojo guinda; nariz marcada por la madera, también notas de frutillos frescos; la entrada es llena y aterciopelada, una agradable textura, final muy complejo con notas de frutas, especias y chocolate. Bien hecho, elegante a la par que vigoroso. Debe madurar. 2006 a 2010.

17

Tenute Silvio Nardi
Vigneto Manachiara

Rubi brillante; el ataque es gustoso y jugoso, evoluciona bien, taninos prietos bien integrados, de estatura robusta y musculosa, pero con un final elegante y voluptuoso sobre aromas de tabaco, chocolate, ciruelas maduras. Suave y lleno. 2006 a 2009.

**AÑADA 1999
LOS ELEGANTES**

Tras los últimos años en los que se cuidaba un estilo moderno, a veces sobreconcentrado, ahora se hallan cada vez más vinos que se caracterizan por su elegancia, es decir, exactamente lo que siempre fue el punto fuerte del Brunello.

16

Campogiovanni

Brunello di Montalcino

Denso púrpura; nariz especiada con notas de frutas maduras, tabaco y pimienta; taninos gustosos y redondos, también una acidez fresca; el final es largo y elegante sobre notas de frutillos del bosque maduros. 2006 a 2009.

16

Collemattoni

Brunello di Montalcino

Brillante rojo guinda; nariz discreta, con notas de guindas frescas; en boca algo seco, los taninos aún son bastante ásperos, también dulzor de la madera; final complejo con notas de frutillos, largo. Aún resulta algo áspero, pero puede madurar. 2006 a 2009.

16

Donatella Cinelli Colombini

Brunello di Montalcino

Rojo guinda oscuro; aromas de madera, pimienta, picotas; taninos robustos y secos en el paladar, aún resulta algo cerrado, termina muy prolongado sobre notas de frutas maduras. Puede madurar. 2006 a 2009.

16

Donatella Cinelli Colombini

Prime Donne

Brillante rojo guinda; nariz seductora con aromas de frutas frescas y violetas; en el paladar, elegante y muy líquido, taninos bien integrados, fina acidez. Sangiovese delicioso, fresco y lleno de encanto. 2006 a 2009.

16

Il Poggione

Brunello di Montalcino

Rubí oscuro; aromas de frutillos oscuros, notas herbáceas, café y cuero; textura aterciopelada, taninos robustos; se trata de un buen Brunello con una excelente relación precio/ deleite. 2005 a 2008.

16

Pinino

Brunello di Montalcino

Rubí brillante; en nariz, hermosos aromas de frutillos oscuros; textura jugosa, aunque el tanino aún es algo anguloso, final sobre notas de guindas maduras. Muestra elegancia. 2006 a 2009.

16

Solaria

Brunello di Montalcino

Rojo guinda brillante; nariz vegetal acerezada; mucha madera; en el paladar, consistente con taninos gustosos, aún angulosos, y fina acidez, un vino para envejecer, que ya tiene elegancia. 2006 a 2009.

16

Tenute Silvio Nardo

Brunello di Montalcino

Rubí oscuro; huele a café y oscuros frutillos del bosque; textura suave con acidez bien integrada, y un final embriagadoramente frutal. 2006 a 2009.

16

Vasco Sassetti

Brunello di Montalcino

Nariz frutal; en el paladar muy gustoso; posee extracto, acidez presente, taninos ya algo madurados y un fino y voluptuoso final de bayas. Un seductor. 2006 a 2009.

16,5

Argiano

Brunello di Montalcino

Nariz seductora con aromas de grosella negra, también notas balsámicas; consistente en la entrada, taninos compactos aunque aún algo angulosos, acidez marcada, el final sobre notas de especias y ciruelas, también aromas tostados. Un vino gustoso y equilibrado con una nota tradicional. 2006 a 2009.

16,5

Lisini

Brunello di Montalcino

Rubí brillante con reflejos púrpura; notas de ciruelas maduras, también aromas vegetales; suave y jugoso en boca, taninos bien estructurados, prolongado, con un final de gustosos aromas de grosella negra. Muy equilibrado. 2005 a 2008.

16,5

Salicutti

Brunello di Montalcino

Oscuro rubí; aromática compleja de frutillos del bosque, madera, especias; en boca sabroso, con un buen desarrollo, taninos finamente estructurados y un hermoso final de ciruelas, también notas de licor de almendras, goloso y prolongado. 2005 a 2008.

17

Poggio San Polo

Brunello di Montalcino

Rubí oscuro; notas de frutillos del bosque, sotobosque, dominantes aromas tostados; en boca, sabroso y jugoso, taninos magníficamente jugosos, hermosa evolución hasta aromas de bayas oscuras, especias y chocolate. Un seductor que aún ha de madurar. 2006 a 2010.



Brunello de Poggio San Polo: taninos jugosos.

17,5

Canalicchio – Franco Pacenti

Brunello di Montalcino

Rubí claro con reflejos brillantes; nariz compleja con seductores aromas de frambuesa, también notas florales, madera; embriagador en la entrada, con extracto y taninos musculosos, dulce y seco a la vez, equilibrado y largo, termina sobre espléndidos aromas de ciruelas maduras. Anguloso y gozoso a la vez. 2006 a 2010.

**AÑADA 1999
LOS FRUTALES**

Como ya en la vendimia de 1998, también disfrutarán de esta añada los amantes de los vinos frutales: aromas de frutillos, pero también la clásica aromática de guinda y ciruela dominan el buqué y el paladar.

16

Altesino

Brunello di Montalcino

Aromas de frutillos del bosque, también finas notas florales; buenas hechuras en el paladar, aún dominado por la madera pero con una evolución muy gustosa; aromas de ciruelas en el final, notas especiadas, gustoso y largo. 2006 a 2009.

16

Col d'Orcia

Brunello di Montalcino

Nariz frutal, también notas de laca y tabaco; en boca, tanino goloso, aún bastante anguloso, con una buena consistencia y un final prolongado sobre aromas de zarzamora. Aún necesita tiempo. 2006 a 2009.



Brunello de La Fiorita: magnífico final de frutos rojos.

16

La Togata

dei Togati

Rubí oscuro; notas de frutillos maduros, aromas tostados. Por el momento, muy marcado por la madera pero con taninos musculosos, rico en extracto y gustoso. Del tipo voluptuoso. 2006 a 2009.

16

Palagetto

Brunello di Montalcino

Rubí oscuro; en nariz aromas vegetales, madera, también aromas de frutillos oscuros; buenas hechuras en la entrada, taninos aún algo angulosos, termina en un goloso final de ciruelas. También posee elegancia. 2005 a 2009.

16

Podere Brizio

Brunello di Montalcino

Rubí brillante; fresca nariz de cereza; gustoso y jugoso en el paladar, taninos redondos y acariciadores, refrescante acidez y un final sabroso con notas de frambuesas jugosas. Un vino ideal para acompañar un asado sabroso. 2005 a 2008.

16

Tenimenti Angelini – Val di Suga

Brunello di Montalcino

Aromática golosa con notas de ciruela y aromas tostados; en el paladar, crujiente y voluptuoso con taninos angulosos; en el largo final, notas de frutillos y especias. 2005 a 2008.

16

Tenuta Oliveto

Brunello di Montalcino

Nariz compleja, también hermosos aromas de frambuesa; aterciopelado y compacto en la entrada, aunque actualmente aún dominado por la madera, posee una acidez fresca y taninos robustos, pero todavía algo angulosos; buena evolución hasta su largo final. 2006 a 2009.

16

Terra Rossa – Cosimi

Brunello di Montalcino

Denso rojo guinda; aromas de frutillos del bosque oscuros y café; posee taninos golosos y jugosos, aún con aristas, acidez perceptible; termina en un largo final sobre notas de grosellas negras. Vigoroso. 2005 a 2008.

16,5

Mastrojanni

Brunello di Montalcino

Puro rubí; notas de hierbas aromáticas y chocolate, aromas de tabaco y frutillos; en boca, agradable y sabroso, taninos compactos, termina en un largo y embriagador final de frutillos. Puede madurar. 2005 a 2009.

16,5

Piancornello

Brunello di Montalcino

Denso rubí; compleja aromática de frutillos, vainilla, algunas notas de frambuesa y lilas; textura pulida, jugoso, con acidez marcada, taninos bastante gustosos aunque aún angulosos, en el final notas seductoras de grosella negra, tabaco, chocolate. Puede madurar. 2006 a 2010.

17

Talenti – Pian di Conte

Brunello di Montalcino

Compleja nariz embriagadora de guinda, ciruela y frutillos, también notas especiadas; en boca taninos pulidos, aún algo angulosos, pero lleno y rico en extracto, termina prolongado sobre notas de frutas maduras. Goloso. 2006 a 2008.

17

Capanna

Brunello di Montalcino

Rubí oscuro; complejo bouquet de zarzamoras, notas de especias, aromas vegetales; gustoso y jugoso en el paladar, taninos hermosos, aún algo inmaduros. Lleno de carácter y, aunque de momento aún resulta cerrado, tiene futuro. 2006 a 2010.

17,5

La Fiorita

Brunello di Montalcino

Rubí oscuro; huele a frutillos del bosque y a aromas tostados; en el paladar también está presente la madera, pero también golosos taninos jugosos, termina en un espléndido final de bayas oscuras. Un gran Sangiovese. Gozoso, vigoroso y seductor. 2007 a 2010.

También recomendable (14,5):

Fossacolle, Brunello di Montalcino

**AÑADA 1999
LOS MÁS MODERNOS**

La barrica no es nada malo, sólo hay que saber emplearla correctamente. La mayoría de los productores de Montalcino ya sabe hacerlo, y produce orgullosos vinos opulentos y ricos en extracto con los que también se puede gozar.

16

La Velona

Brunello di Montalcino

Seductora nariz de frutillos y guindas, muy moderna; denso y compacto en boca, taninos bien integrados, termina sobre aromas de picotas; de momento la madera está muy presente. Ha de madurar. 2005 a 2009.

16

Camigliano

Brunello di Montalcino

Rubí oscuro con reflejos brillantes; hermosa nariz de zarzamora; en boca aún algo inmaduro, con taninos angulosos pero sólidos, bien prolongado, notas de frutas rojas en el final. Fiable. 2005 a 2007.

16

Fattoria Scopone

Brunello di Montalcino

Notas de frutas de hueso maduras determinan la nariz. En el paladar, seducen la jugosa textura y la acidez, el vino termina en un final de frutillos marcados sobre aromas de especias y grosella negra. Gustoso, moderno y bueno. 2005 a 2009.

16,5

Rennina

Brunello di Montalcino

Rubí; nariz seductora de guindas y zarzamoras, aunque aún todo marcado por la madera; gustoso en boca con taninos pulidos y elegantes, termina sobre voluptuosos aromas de ciruelas y cacao. Un vino con potencial. 2006 a 2010.

16,5

Siro Pacenti

Brunello di Montalcino

Oscuro rubí con reflejos brillantes; aromática compleja de especias y confitura de frutillos; textura consistente, los taninos perfectos, aún algo angulosos, pero bien integrados, termina goloso y largo sobre notas de zarzamora y licor. Dulce y jugoso. 2005 a 2009.

17

Antinori

Pian delle Vigne

Puro rubí oscuro; nariz compleja con notas de zarzamora y violeta, también aromas vegetales, algo de chocolate; hermosa textura clara, bien integrado el tanino jugoso, en el final zarzamoras, la madera aún muy presente, pero sabiamente integrada. La nota se debe a su clase. 2006 a 2009.

AÑADA 1999 LOS TRADICIONALISTAS

En este grupo se encuentran los vinicultores que nunca han abandonado su línea tradicional, en su mayoría con una larga elaboración del vino en grandes tinas. Los amantes de tales vinos podrán deleitarse con su sabor a terruño, genuino y saludable.

16

Fattoria Poggio di Sotto

Brunello di Montalcino

Rubí brillante; aromas de grosellas rojas; el principio suave, taninos bien hechos, hermoso dulzor, equilibrado y embriagador final de frambuesa. Un clásico. 2005 a 2009.

16

Il Greppo – Biondi-Santi

Brunello di Montalcino

Rojo guinda claro; una nariz de frambuesa, aún muy cerrada; textura suave, jugoso y redondo, acidez perceptible, ligeras notas de frambuesa y guinda en el final. El Brunello clásico por antonomasia. 2007 a 2011.

AÑADA 1999 SANGIOVESE MONOVARIETAL

Aquí se produce el encuentro pacífico de tradicionalistas y modernistas: en busca de la esencia de la Sangiovese grosso, la única uva con la que está permitido hacer Brunello di Montalcino; con su frutalidad, su estructura seca y, a veces, su aspereza, sin duda es una de las grandes variedades del mundo.

16

Colosorbo

Brunello di Montalcino

En nariz, aromas de zarzamoras y especias; buenas hechuras en el paladar con fina fruta, taninos angulosos y robustos, muy gustoso y largo, termina sobre aromas de grosella negra y tabaco. Clásico. 2006 a 2009.

RESERVA 1999 MADERA, FRUTA, TANINO

Completando la añada de Brunello de 1998: el Riserva, elaborado en madera un año más que el Annata y que ahora sale al mercado. Muchos de estos vinos actualmente se presentan bastante toscos, dominados por taninos angulosos y aromas de madera. La cuestión es si el tiempo lo paliará en todos los casos; pero también entre ellos se encuentran grandes vinos que, naturalmente, como todos los Riserve, también tienen su precio.

16

Donatella Cinelli Colombini

Riserva

Rubí oscuro; huele a frutillos oscuros y flores de primavera; en boca, goloso y fácil de beber, taninos compactos, final algo seco que termina sobre notas de picotas. Elegante y clásico. 2006 a 2009.

16

Fattoria dei Barbi

Vigna del Fiore

Buqué complejo de hongos, madera, guindas maduras; en boca acidez presente, buen tanino ya madurado, gustosa evolución con terciopelo y seda; en el final, aromas de ciruelas maduras. Posee elegancia. No es un Riserva, sino un cru madurado un año más. 2005 a 2009.

16

Mastrojanni

Riserva

Rojo rubí; nariz frutal, algo dominada por la madera; en el paladar, textura consistente, taninos compactos, aún algo angulosos, en el final aromas de cerezas ácidas. Necesita tiempo, aún puede crecer. 2007 a 2010.

Vigna del Paretaio de Talenti: posee carácter.



16,5

Lisini

Ugolaia

Nariz seductoramente dulce; en el paladar muy suave con taninos ya madurados y un largo final embriagador y complejo sobre aromas de ciruelas y especias. Lisini ha sacado al mercado el Ugolaia con un año de retraso en lugar de un Riserva. 2005 a 2009.

16,5

Talenti

Vigna del Paretaio

Nariz con notas de grosellas negras frescas, también aromas de madera; compacto en el paladar, taninos robustos aunque aún algo angulosos, pero con un hermoso y largo final de fruta. Posee carácter. 2006 a 2009.

17

Il Greppo – Biondi-Santi

Riserva

Rubí claro; huele a grosellas negras, también madera; la textura jugosa contrasta con los taninos angulosos y la elevada acidez, pero se ve compensado por su larga evolución hacia un final con complejas notas de frutas y especias. Aún está cerrado, no tan abierto como el Riserva del 97, pero precisamente esto dice mucho a favor de la capacidad de guarda de este vino, buque insignia de la bodega. 2008 a 2014.

17

Valdicava

Madonna del Piano

Compleja nariz seductora con aromas de frutillos frescos, especias, también madera; acidez vivificante, taninos robustos y bien hechos, aún angulosos, termina en un hermoso final de frutillos con mucha elegancia. Un gran Sangiovese, debe madurar. 2006 a 2010.

Languedoc-Roussillon



UNA SELECCIÓN

Quisimos probar cincuenta vinos de fácil adquisición procedentes de la amplia zona del Languedoc, un mar de cepas tres veces mayor que la superficie cultivada de Alemania, para hacernos una idea general de la posición actual de esta región. No pretendíamos ser exhaustivos, pues eso sólo sería posible mirando con lupa las diversas AOC o incluso subzonas; pretendíamos una visión general. Así es, pues, como han de entenderse las siguientes notas de cata, que hemos ordenado atendiendo a su calificación. El resultado es que el boom del Languedoc ya parece haber pasado. Hay que trabajar mucho para anclar lo conseguido de forma duradera. Las modas (elaboración en barrica, Syrah) fueron breves, pero sí han dado el suficiente impulso para una evolución a más largo plazo, que se ha de centrar en lograr mayor individualidad, más "terruño". Como siempre, los Coteaux de Languedoc son la incubadora de todas las corrientes e ideas. Allí merece especial atención la región de Clape, que incluso tiene varios hierros en el fuego.

Pero el motor más importante en todas las regiones siguen siendo los vinicultores que, día a día, trabajan con su tierra y sus características, haciendo oídos sordos a los cantos de sirena que sólo aprecian Languedoc-Roussillon como zona vinícola porque allí se puede producir de manera rápida, sencilla y económica cualquier clase de vino. Catorn Barbara Schroeder y Rolf Bichsel.

14

Château de Sérème

Domaine de Sérème – Viognier
Réserve Vin de Pays d'Oc 2003

Notas de caramelo, almendra y albaricoque, muy agradable, lleno, se encuentra en su momento ideal, perfecto para acompañar la cocina moderna del mundo. 2004 a 2005.

14,5

Château de Sérème

Château de Sérème Minervois
2002

Mucho alcohol, que domina los acentos amargos y algo herbáceos. Termina carnoso y denso con notas minerales. 2004 a 2007.

14,5

Château de Sérème

Château de Sérème Corbières
2002

Seductor e impresionantemente denso, pero también alcohólico y de marcada madera en correspondencia. Para amantes de este estilo. 2005 a 2008.

14,5

Hecht & Bannier

Côtes du Roussillon 2001

Buen vino seco, un poco rústico sin mucha personalidad. 2004 a 2005. CH: ___

14,5

Hecht & Bannier

Faugères 2001

A primera vista, reductivo como su hermano del Minervois. Detrás, jugo y fuerza, pero en conjunto más bien tosco. Para acompañar comida sureña. 2004 a 2006. CH: ___

14,5

Les Deux Terres

Cuvée Limitée Minervois 2001

Fruta madura suave y discreta, de estatura recia y algo rústica; el alcohol en el final apenas molesta. 2004 a 2006. CH: _

14,5

Blayac

Pierres Planches Minervois 2002

A pesar de su aspereza y una ligera sequedad en el final, este vino algo severo resulta jugoso y crujiente. Fiable. 2004 a 2006.

14,5

La Madura

Domaine la Madura Classic

Saint-Chinian 2000

Las notas de plena guinda invitan, pero también tiene mucho alcohol, aunque el final se mantiene fresco. Resultan molestas las notas ligeramente metálicas. Para beber ahora. 2004 a 2005. _

14,5

La Madura

Domaine la Madura Grand Vin

Saint-Chinian 2000

Rústico, honrado, pero bastante anguloso. Aún es muy juvenil, pero no necesariamente mejor que la sencilla cuvée del último año. 2005 a 2008. D: ___

14,5

Robert Skalli
Cabernet Sauvignon
Vin de Pays d'Oc 2001

Un vino sin patria; técnicamente está muy bien hecho, posee una fruta sabrosa y la necesaria consistencia, pero por sus notas de madera no integradas en el final, igualmente podría proceder de Burdeos. 2005 a 2007.

14,5

De Saint Dominique
La Chapelle de Saint-Dominique
Vin de Pays de l'Hérault 2002

Seco e individualista, sin complicaciones y saludable. Un vino ideal para la gastronomía. 2004 a 2006.

15

Jeanjean SA
Ormarine Coteaux du Languedoc –
Picpoul de Pinet

Cierto es que hay Pinet más elegantes, frutales y florales que éste, pero a pesar de todo nos gusta, pues posee la acidez algo agresiva de la manzana, la solidez y casta que tanto apreciamos en los vinos de esta pequeña denominación. Por ello esta calificación. Habría que estar atentos a cada nueva añada. 2004 a 2005.

15

Coupe Roses
Frémillant rosé Minervois 2003

Uno de los rosados recomendables de esta región, porque aún fresca, frutalidad y plenitud, y es deleitable sin reservas. Hay que estar atento a cada nueva añada. 2004 a 2005.

15

Jean Marie Rimbart
Carignan Le chant de Marjolaine
Vin de table 2001

Rara vez hemos catado una expresión tan lograda de esta variedad. El especiado luce de forma casi óptima, frutal y redondo, pero también con un carácter rústico y robusto. Merece interés, aunque no se debería guardar mucho más tiempo. 2004.

15

Hecht & Bannier
Coteaux du Languedoc 2001

Jugoso y carnoso, fogoso y potente, taninos maduros: el Sur, como viste y calza. Para beber ahora. 2004 a 2005.

15

Belles Eaux
Château Belles Eaux Sainte-Hélène
Coteaux du Languedoc 2002

La madera resulta importuna y marca la aromática con sus notas de vainilla, haciendo el final aún más árido. Es una lástima, pues las uvas elaboradas eran de impresionante calidad. 2004 a 2006.

15

Bernard Magrez
Passion d'une vie
Côtes du Roussillon villages 2002

Como un vino de Oporto o un Amarone, lleno y rico, con notas de frutillos muy maduros, cacao, chocolate: un vino de dimensiones bíblicas para el invierno. Individualista, fogoso, rico, lleno de sol, ideal para acompañar a la caza. 2005.

15

Aymerich
Général Joseph Aymerich
Côtes du Roussillon villages 2001

Especiadas notas de chocolate y frutillos dulces: compacto en boca, seco, un poco rústico, no debe madurar más. 2004.

15

L'Ostal Cazes
Minervois La Livinière 2002

Magnífica fruta aunque, detrás, domina la madera. El único Minervois de esta serie que resulta menos rústico. 2004 a 2005.

15

Les Vignerons de la Méditerranée
La Cuvée Mythique
Vin de Pays d'Oc 2001

Esta cuvée de mítico nombre es plena, de buenas hechuras como siempre, frutal y complaciente –pero ha alcanzado su punto álgido. 2004.

15

Auriol Puech
Tourments Vin de Pays des Coteaux
d'Enserune 2000

Ciertamente extenso y pleno, pero también terriblemente tosco y rústico, se notan las buenas intenciones por ser vinoso y crujiente, pero en él, todos los elementos se mueven revueltos. Descubrimos el nombre tras la cata y hubimos de reconocer que es muy acertado y quizá responda, de hecho, al concepto básico. 2004 a 2005.

15

Auriol Puech
Tourments Vin de Pays des Coteaux
d'Enserune 2001

Mucho más equilibrado que el de 2000, pero también en éste el final es duro y floculento. 2004 a 2006.

15,5

Cazes
Muscat de Rivesaltes
Muscat de Rivesaltes 2003

Los padres del Muscat moderno, de todos modos, ya tienen laureles previos por su trabajo con este tan especial vino del Mediterráneo. Y cuando la cuvée sale así, indómita, llena de fuerza, con todo el especiado de esta variedad y sus aromas inconfundibles, sólo queda aplaudir. No es un pequeño Muscat comercial. 2004 a 2006.

15,5

Étang des Colombes
Bicentenaire Vieilles Vignes
Corbières 2002

Tremendamente especiado con notas de regaliz, aunque es seco como los vinos de esta añada y bien logrado, a pesar de todo; un clásico de esta denominación. 2004 a 2005.

15,5

Pierre Clavel
Le Mas
Coteaux du Languedoc 2003

Frutalidad indómita y salvaje, taninos crujientes, alegre a pesar de su plenitud: un vino para beber, honrado y natural, que ya ahora, en el estadio de vino joven antes del embotellado, da mucha alegría. 2005 a 2007.

15,5

Chimères
Mas de Chimères
Coteaux du Languedoc 2001

De un especiado herbáceo y salvaje muy particular, con taninos ásperos y angulosos y una textura fogosa: rústico en el mejor sentido. No debe dejarse madurar mucho tiempo. 2004 a 2005.

15,5

Capitoul
Lavandine Coteaux du Languedoc –
La Clape 2002

Un vino hermoso, elegantemente frutal, en el que sólo estorba el final algo áspero, típico de esta añada. Para beber ahora. 2004 a 2006.

15,5

L'Euzière
L'Almandin Coteaux du Languedoc –
Pic Saint-Loup 2001

Buen vino maduro, áspero y especiado aunque no sin elegancia, para disfrutar plenamente ahora. 2004 a 2005.

15,5

Lascaux
Les Nobles Pierres Coteaux du Languedoc –
Pic Saint-Loup 2000

Con la nariz especiada y balsámica del vino lleno; jugoso y fresco a pesar de su madurez, posee casta y un hermoso final mineral. Para beber ahora. 2004 a 2005.

15,5

Cazes
Ego Côtes du Roussillon villages 1998

Al principio, según exige la madurez, notas algo sordas, que con la aireación se transforman en bálsamo; sorprendentemente seco y con casta, con marcada personalidad, en su punto álgido. Nos gusta porque tenemos debilidad por tales vinos incómodos. 2004 a 2005.

15,5

Rimbart
Le Mas au Schiste
Saint-Chinian 2002

Especiado con notas de ceniza fría, posee carácter y arraigo. Para beber ahora. 2004 a 2006.

15,5

Daumas Gassac
Mas de Daumas Gassac
Vin de Pays de l'Hérault 2002

Antes como ahora tributamos un inmenso respeto a este pionero de los vinos del Languedoc, aunque su 2002 no se cuente entre los más grandes vinos de esta región. Muy cerrado en esta fase, notas reductivas de Cabernet y un final duro y herbáceo –debe madurar algo. 2006 a 2012.

16

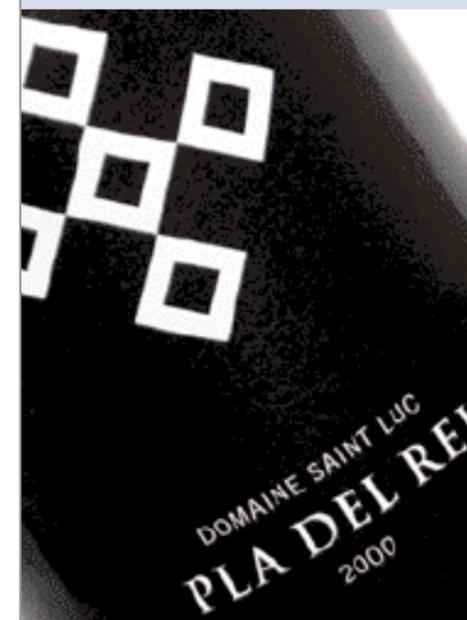
Capitoul
Lavandine Coteaux du Languedoc –
La Clape 2002

Decididamente, Clape pertenece a las zonas del Languedoc que merece la pena descubrir. Lo que también demuestra este vino blanco incómodo, mineral recordando al yodo, lleno de carácter, que aún se puede dejar descansar un tiempo. Notas de yodo y hierbas aromáticas, ideal para acompañar pescados de mar como la dorada o la lubina. 2004 a 2006.

16

Capitoul
Lavandine Coteaux du Languedoc –
La Clape 2003

Este rosado increíblemente floral, frutal y refrescante sólo tiene un fallo: es imposible beber sólo un poco. Una verdadera oda al frescor y la alegría del trago largo. Magnífico. Habrá que estar atentos a la próxima añada. 2004 a 2005.



Pla del Rei de Château la Casenove: único.

16

Grès St. Paul
Romanis Coteaux du Languedoc
2001

Buqué seductor, maduro, floral, frutal (violetas y grosella negra); en boca jugoso y lleno, maduro y redondo, con un final mineral, ideal para beber ahora. 2004 a 2005.

16

Capitoul
Rocaille Coteaux du Languedoc – La
Clape 2002

Sencillamente grandioso. Posee la mineralidad, casta y especiado que les falta a tantos vinos, con una frutalidad agradable, fuego y nobleza; magnífico y muy recomendable. 2004 a 2006.

16

Força Réal
Les Hauts de Força Réal
Côtes du Roussillon villages 2002

Lo catamos apenas unos días después del embotellado y no estaba en el mejor momento de su vida, mucho vino en boca, lleno y denso sin resultar pesado, y todo ello a pesar de su más de 14 por ciento de volumen de alcohol, más bien lleno de carácter con buen potencial de maduración. Muy recomendable. 2005 a 2007.

16,5

Saint-Martin de la Garrigue
Bronzine Coteaux du Languedoc
2001

Este clásico entre los vinos del Languedoc vuelve a formar parte de la cúspide. Fruta indómita, mucho jugo y casta: un placer. 2004 a 2007.

17

L'Engarran
Cuvée Quetton Saint-Georges
Coteaux du Languedoc 2001

Nariz increíblemente seductora, misteriosamente especiada; jugoso y lleno, denso y con mucha casta, con un final largo, frutal y mineral; un vino excelente, que también puede madurar un poco. 2004 a 2007.

17,5

Château La Casenove
Domaine Saint Luc – Pla del Rei
Côtes du Roussillon 2000

¡Cuánto nos gustan estos vinos individualistas e intransigentes! Una nariz y una textura como un vino de Oporto y, sin embargo, perfectamente seco, sabroso, jugoso, denso, fogoso: un vino de otros tiempos. Único. 2004 a 2006.



BODEGAS CASTELJO
Ronda de Watres, 29
28500 Arganda del Rey, Madrid, España
Phone: +34 91 8710264 - Fax: +34 91 8713343
e-mail: casteljo@bodegacasteljo.com
www.bodegacasteljo.com

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 trasega 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

BODEGAS FELIX CALLEJO
Carrtera 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

Novedades

Lo último en el mercado español

14

Amadis de Gaula

Requiebro 2003

V.T. Castilla La Mancha. Tipo: Tinto con madera. Grado: 13,5%. Variedad: Syrah y Cabernet Sauvignon.

Se trata de un vino que elaboran varios socios con uva de la Mancha. Para futuros vinos tratarán de seleccionarla de cualquier parte de España primando siempre la calidad.

Notas de zarzamora y regaliz, y un toque de monte bajo. Tanino de hollejo sabroso, con cuerpo y buena sensación frutal. 2005 a 2006. Precio: 6,50 €.

15

Bernabé Navarro

Beryna 2002

D.O. Alicante. Tipo: Tinto con madera. Grado: 14,5%. Variedad: Monastrell, Cabernet Sauvignon y Syrah.

Con este nuevo vino se pone de manifiesto el trabajo que lleva realizando la bodega en la viña y la bodega.

Tiene mezcla de fruta en mermelada y notas balsámicas que refrescan la nariz, humo y un toque mineral que arropan los recuerdos de cedro. Goloso, estructurado, con tanino fresco que inhibe la sensación cálida. 2005 a 2007. Precio: 4,65 €.

15

Marqués de Vitoria

Original 2003

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

Perteneciente al Grupo Faustino este vino procede de viñedos viejos con una media superior a los 30 años. Sin filtrar ni clarificar. Roble americano y francés.

Toque de vainilla fino que no molesta y que se ciñe bien a la fruta madura, muy expresiva. Aunque sin duda lo mejor es su paso de boca, jugosa, espléndida; muy domado y con fruta acariciante. 2005 a 2007. Precio: 12 €.



15

David Moreno

Vobiscum 2001

D.O. Rioja Calificada. Tipo: Tinto con madera. Grado: 13,5%. Variedad: Tempranillo 90% y Garnacha 10%.

El nombre de Vobiscum significa en latín «con vosotros». Bodega que elabora vinos clásicos pero que ha decidido unirse, por cierto con buen criterio, a la gama de vinos modernos.

Fruta muy bien evolucionada (higos, ciruela pasa), cedro, vainilla, pimienta. Muy completo. Sabroso, con cuerpo y estructura, suave en su paso. Bien elaborado. 2005 a 2007. Precio: 25 €.

15,5

Bodegas Añadas

Care Chardonnay 2004

D.O. Cariñena. Tipo: Blanco. Grado: 13%. Variedad: Chardonnay.

Después del éxito del vino tinto, la bodega nos sorprende con un blanco magnífico, bajo la sabia mano de su enólogo, Jesús Navascués.

Aromas de fruta blanca en sazón y escarchada con recuerdos de flor seca, lias finas y dejes minerales. Tiene untuosidad que se combina perfectamente con el conjunto, envolvente y largo. Mejor boca que nariz. 2005 a 2007. Precio: 7,60 €.

15,5

Piqueras

Castillo de Almansa Selección 2000

D.O. Almansa. Tipo: Tinto con madera. Grado: 13,5%. Variedad: Monastrell, Garnacha Tintorera, Tempranillo y Syrah.

Una apuesta de la bodega por renovarse realizando un coupage muy acertado. Posee el toque de renovación justo sin perder identidad.

La combinación de variedades esta bien fundada. La madera guarda cierta prudencia, arropada por notas minerales. Se aprecia un toque seco de la tintorera que liga bien con la glicerina inicial, de buena estructura. 2005 a 2007. Precio: 8,5 €.



16

Señorío de Otazu

Altar Reserva Especial 1999

D.O. Navarra. Tipo: Tinto con madera. Grado: 13%. Variedad: Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon.

Después de mirar durante mucho tiempo su propio viñedo (115 has.), decidieron seleccionar del más viejo y de mejor calidad este gran vino, del que sólo saldrán 8.000 botellas.

Buena madurez de las tres variedades, madera prudente, notas especiadas, regaliz. Envolvente en su justa medida gracias a la dosificada acidez, tanino de grano fino y final amargoso que sujeta el vino. 2005 a 2009. Precio: 21 €.

16

Tanajara

Tanajara 2003

D.O. El Hierro. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 14,5%. Variedad: Baboso Negro.

Una apuesta por la Baboso Negro en la isla de El Hierro, variedad casi en extinción. Ahora existen casi dos has. y en el futuro habrá 8 has.

Notas florales (violeta), pimienta asado, tiza, regaliz y gama animal. Goloso y equilibrado, a pesar de su grado, mucho peso de fruta y expresión frutal. Muy interesante. 2005 a 2008. Precio: 9 €.

16,5

Viña Vilano

Viña Vilano Reserva 2000

D.O. Ribera del Duero. Tipo: Tinto con madera. Grado: 13%. Variedad: Tempranillo.

Cooperativa con nuevo cambio de gestión que se pone de manifiesto con este vino. Gestionada como una bodega privada con un buen enólogo, Serafín Moya.

Limpio de sulfhídrico desde el principio, buena señal. Fruta expresiva con óptima madurez, madera fina bien ensamblada. Magnífico esqueleto y jugosidad frutal, taninos granulados de calidad, y final aromático. 2005 a 2008. Precio: 15 €.



¿Las botellas pierden...?

Si el vidrio es perfectamente estanco, y los corchos entran de forma tan hermética, ¿cómo es posible tanta merma en vinos que no tienen más de ocho o diez años de guarda?

J. A. Romero, Ourense

La pérdida de vino a través de los tapones no debe confundirse con la pérdida por evaporación natural durante los largos periodos de conservación. En este caso es el corcho el que absorbe el líquido. Pero la fuga de vino puede deberse a botellas defectuosas (cuello deformado con diferentes diámetros en los que el tapón no ejerce una presión uniforme), máquinas de taponado defectuosas (mala alineación del corcho, excesiva compresión por debajo de 15,5 mm. deteriorando la estructura del corcho, produciendo pliegues), corchos defectuosos (diámetros irregulares, fisuras, zonas de corcho verde, húmedo), taponado defectuoso (mala nivelación de la cantidad de líquido, humedad en el cuello de la botella, conservación a altas temperaturas...)



Cuanto mayor, más joven

¿De qué modo se produce el cambio cualitativo de un vino tinto (Merlot suizo) en la botella y en qué difiere si lo hace en una botella de 75 cl, de 150 cl (Magnum) o de 300 cl (Magnum doble)? ¿Cómo se desarrolla y envejece?

Daniel Kronenberg, Eschenbach, Suiza

La maduración o envejecimiento del vino es un fenómeno que sigue sin explicación exhaustiva. Demasiados parámetros influyen sobre el desarrollo del proceso. Pero el primero de la lista es el propio vino, es decir, su carácter, su hechura, su procedencia, su añada, etc. También son decisivas las condiciones de guarda y, como usted comenta, el tamaño de la botella. Cuanto mayor es el continente, más despacio madura el vino: ésta es una máxima básica sobre la que existe unanimidad. Desde el punto de vista químico, en la maduración del vino se desarrollan diversos procesos en los que el oxígeno desempeña un papel fundamental. Si el volumen de vino es pequeño, el oxígeno influye en él de manera más intensa y rápida que en una cantidad grande. Por esta razón, las medias botellas (37,5 cl), por ejemplo, siempre alcanzan su momento óptimo antes que las botellas estándar de 75 cl.



Online

ACCESO GRATUITO A WWW.VINUM.INFO [VÁLIDO HASTA EL 15 DE ABRIL] Usuario: vendimia2004. Password: bobal

Aprender sin pagar

www.mailxmail.com

El vino es cultura. Y la cultura se aprende. Para aprender a disfrutar del vino, nada mejor que un curso de enología. En la red encontraremos cursos online de todo tipo que podremos descargarlos de forma gratuita. En esta dirección, además de cursos de empresa, para mejorar nuestras habilidades (81 cursos), de excelencia, para el desarrollo humano y personal (85 cursos), de infor-

mática, ampliación de nuevas tecnologías (77 cursos), de idiomas (25 cursos) y de calidad de vida, para mejorar nuestro quehacer diario (153 cursos), encontraremos técnicas para la elaboración de vino, iniciación a la cata de vinos y licores y vinos caseros. Cada curso viene ilustrado con el nivel de dificultad (fácil, medio y avanzado) o si tiene diploma. También aparece la duración estimada de los cursos en horas y el



Técnicas para elaborar vino en casa.

número de alumnos virtuales que ya lo han realizado. Sólo hay tres cursos con un coste adicional, en los que aparece el dibujo de unas gafas que significa, curso tutorizado, con la supervisión de una persona cualificada. Tienen una tienda on-line con libros a la venta que pueden ser adquiridos por las personas que lo deseen. La redacción y supervisión de los cursos está a cargo de la UNED, la universidad a distancia.

Bodega húmeda

En la bodega abovedada de nuestra casa, que data de hace unos 150 años, hay mucha humedad y están empezando a pudrirse las etiquetas de las botellas situadas cerca de los muros. ¿Puedo seguir guardando el vino allí? ¿Es mejor sacar las botellas de las cajas de cartón o madera?

Rudolf Steffen, Berna, Suiza



Las botellas con la etiqueta estropeada resultan desoladoras a la vista. Sólo por esta razón, será mejor que no guarde el vino directamente junto a esos muros, aunque la humedad ambiental alta habitualmente no daña al vino. Conviene retirar los embalajes, pues en ellos es más fácil que se pudran las etiquetas y posiblemente se formen y se extiendan hongos.

Partículas que flotan en el vino

En algunos vinos de añadas más antiguas pueden verse partículas flotando que no se han depositado en el fondo de la botella. ¿Existe la posibilidad de eliminar del vino estas partículas al escanciarlo, o bien decantándolo?

Thomas Weikert, Frankfurt, Alemania

Las partículas que flotan en el vino, tan ligeras que no se depositan en el fondo, aunque poco estéticas, son inofensivas por regla general. Se hallan con frecuencia en los vinos (tintos) sin filtrar; a cambio, no filtrando se consiguen vinos más llenos y vigorosos. En los comercios especializados o en las tiendas de artículos para el hogar se pueden adquirir embudos especiales con colador incorporado (abajo) para decantar el vino. También con un tamiz de cocina fino de plástico se pueden separar sin problemas estas partículas flotantes. Para más información, ver en nuestra sección Conocer, «Sin filtrar», página 63.



¿Qué vino tomar con el huevo?

El huevo es una valiosa fuente de proteínas que admite multitud de elaboraciones. Las más conocidas son: fritos, revueltos, horneados, escalfados, en tortilla o cocidos. La textura del huevo tiene la capacidad de embotar la boca, es decir saturar nuestras papilas gustativas haciendo difícil la alianza con el vino. Aún así, existen unos cuantos vinos que pueden solventar este inconveniente. Por ejemplo, un blanco seco, afrutado y con acidez pronunciada avivará su paso por el paladar rompiendo la textura del huevo. Un espumoso brut del año cumplirá también un papel similar, como los rosados frescos y ligeros (11-11,5% vol.). Los vinos de maceración carbónica al mes de estar embotellados, y servidos a una temperatura fresca (12-14) son igualmente magníficos pues realzan los sabores en una estupenda simbiosis.

La pregunta del mes

¿El vino sólo se puede elaborar en madera de roble?

Todos los vinicultores confían en las barricas de roble para elaborar sus vinos. Pero no siempre fue así. En el año 700 a.C. los comerciantes armenios envasaban sus vinos en cubas de madera de palmera para el transporte; en el Rin y el Danubio se han encontrado duelas de madera de pino noble de hace más de mil años y, más tarde, se fabricaban recipientes de madera de acacia, haya, castaño, cerezo, cedro y chopo. Sólo cuando hace unos 200 años la

barrica se impuso como unidad de medida en Burdeos, el roble desplazó al resto. Se demostró que el roble no sólo es más hermético, sino que además, en barricas de exactamente 225 litros de capacidad, ennoblece el vino con una dosis óptima de tanino especiado. Las tinajas mayores, no obstante, hasta hace muy poco se fabricaban también con otras maderas: de castaño en el valle de Aosta, de cerezo en Campania, de rauli (un tipo de haya) en Chile, de



cedro rojo en California. También se utilizan el pino, el eucalipto y la acacia. Pero estas maderas aportan al vino aromas que el consumidor actual considera molestos; por eso sólo se pueden utilizar tinajas viejas neutralizadas por el uso. Esta es la razón de que se haya impuesto el roble. Tan sólo los productores de aguardientes y de Aceto Balsamico Tradizionale son defensores acérrimos de la elaboración en muy diversos tipos de madera.

MORGADÍO
EL SABOR DE ALBARIÑO



**SELECCIONADO POR ROBERT PARKER
COMO UNO DE LOS MEJORES
VINOS DE ALBARIÑO**

BODEGAS MORGADÍO
Bodega y Bodega de Juntas • Ourense • Pontevedra • Estarreja
Tel: 34 986 28111 / 986 28100 • Fax: 34 986 28112

Opinión

PALABRA DE ENÓLOGO

Todo está en la uva

La calidad del vino está en relación directa a la calidad de la uva que se utiliza en su vinificación. Esta no es una frase novedosa sino algo que todos los que trabajamos en este mundo sabemos y que según mi opinión debería ser nuestro «dogma de fe». Pero esa calidad de uva viene determinada por la

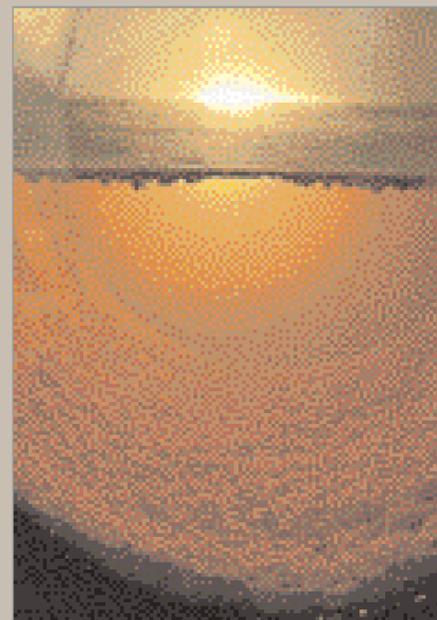
suma de muchos factores que, bien conjugados, nos darán el fruto deseado. Mi zona de vinificación es la D.O Rías Baixas, sin duda el reino del «Albariño», una de las variedades nobles del mundo. Por ser albariño, se le presuponen una serie de atributos, pero la consecución de los mismos dependerá del terreno donde esté plantada, la orientación, el patrón, el tipo de poda, el sistema de conducción, la densidad de plantación, la carga y las labores culturales realizadas. El fruto obtenido será tan diferente como diferentes son las combinaciones de esos factores tan influyentes. Así, no será lo mismo una cepa plantada en un terreno húmedo poco ventilado, con formación en parra, y un rendimiento de 11.000 kg/ha. que una cepa plantada en un terreno seco con formación en espaldera y con un rendimiento de 6.000 kg/ha. Con el trabajo diario me he dado cuenta de lo importante que es el buen manejo del viñedo y el porcentaje tan grande de éxito que supone en el vino final. Existe algo de mágico cuando vinificamos, sobre todo cuando podemos jugar con nuestra propia materia prima intentando conseguir vinos estrella. Yo hablo desde la fortuna de trabajar con 200.000 kg. de uva propia que año tras año cosechamos intentando mejorar a todos los niveles, y de trabajar en una Bodega en la que el principal objetivo es la calidad. Creo en el trabajo diario, no creo en los grandes gurús, creo firmemente que está casi todo inventado y creo que los enólogos tenemos que seguir estudiando y aprendiendo. No nos podemos quedar con lo que aprendimos una vez. Creo también que la experiencia del trabajo bien hecho y la ilusión de intentar hacerlo mejor es el camino real para el éxito. Aunque sé que mi idealismo muchas veces podrá ser puesto en tela de juicio, y que habrá muchos que no compartan mis opiniones, tengo que expresar mis ideas con libertad aunque sé que este mundo nuestro del vino se presta de alguna manera a la subjetividad. He querido hacer un pequeño repaso de lo que me parece importante cuando se trabaja en una bodega de una zona con profunda personalidad, donde se produce uva propia y donde se pueden conjugar una serie de factores para la consecución de la calidad. Esta es, en definitiva, mi modesta experiencia personal y una gran parte de mis ilusiones como la de tantos compañeros que se dedican a esta profesión tan apasionante.

ISABEL SALGADO DE ANDREA
(isabel@bodegasfillaboa.com)

Isabel Salgado, nace el 4 de Junio de 1965 (Madrid). Es Ingeniero Agrónomo, especialidad Fitotecnia. En 1991 realiza un Master en Viticultura y Enología (E.T.S.I Agrónomos de Madrid), y en 1993 hace oposiciones al Cuerpo Superior de Ingenieros Agrónomos de la Xunta de Galicia. Ha trabajado en Bodegas Divina Fdez-Gil, y Bodegas Zárate. Actualmente es Presidenta de la Denominación Específica Orujo de Galicia y Directora Técnica de Bodega Fillaboa S. A.



Isabel Salgado, Dra. Técnica de Fillaboa.



Vino turbio, deleite sin filtro.

Sin filtrado

El filtrado libera al vino de los elementos que lo enturbian y de las bacterias, pero también le roba aromas.

Hace unos años, una finca vinícola del Mosela propuso a sus clientes una comparación muy interesante: la cata consistía en un vino Riesling seco elaborado a la manera convencional y filtrado con mucho cuidado antes del embotellado, y otra partida sin filtrar. En estas últimas botellas podían apreciarse vagamente los elementos que lo enturbian. Pero en la nariz y en el paladar la diferencia era mucho más clara: la versión sin filtrar poseía aromas más finos y su sabor era más delicado y complejo. Lamentablemente, para evitar conflictos con la oficina de regulación del vino, tuvo que venderse como vino de mesa, mientras que el vino filtrado podía firmar como Cosecha tardía.

Este ejemplo demuestra que en ciertas ocasiones puede ser conveniente evitar a un vino de gran calidad un estrés adicional al final de su elaboración sometiéndolo a otra

manipulación más. Es cierto que la filtración retiene las mínimas partículas enturbiantoras, las levaduras y las bacterias, y el vino llega a la botella realmente aséptico. Pero cada manipulación de este producto natural le resta algo de su complejo aroma y sabor. Por ello, cada vez más productores se atreven a eliminar el filtrado en sus mejores vinos, advirtiéndolo en la etiqueta. Pero esto siempre supone un riesgo. El vino sin tratar puede desestabilizarse ligeramente durante el transporte o el almacenado. Y no todos los consumidores aprecian el poso que se forma con el tiempo. Pero si dejamos al vino tomarse el tiempo necesario para clarificarse a sí mismo dejando que los posos se depositen de manera natural, el resultado será un vino más complejo e incluso más longevo. De paso, también se evitan las pérdidas de color en el caso de los tintos.

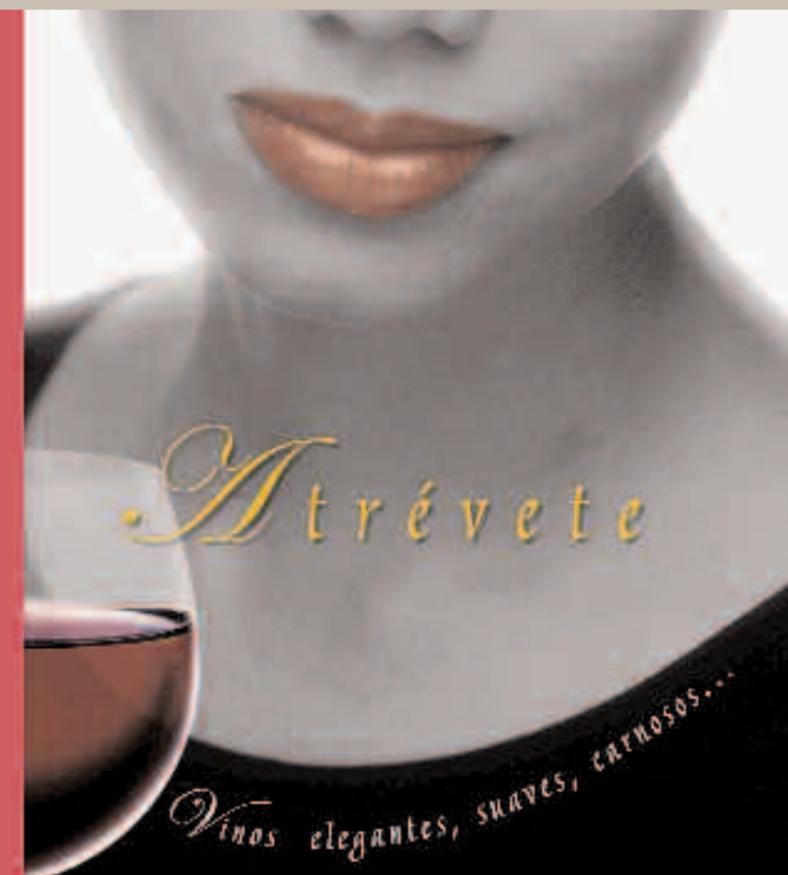
Conocer

**RIBERA
DE
JUCAR**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Vinos de Calidad V.C.P.R.D.

Av. España, 21
16611 Casas de Haro (Cuenca)
Tfno.: 969 380 840
Fax: 969 380 518

e-mail: do@vinosriberadeljucar.com



Vinos elegantes, suaves, carnosos...

Cooperjucar, S.C.L.

INTENSIVE WINE
FOR MODERN PEOPLE

Vinos Acogidos a D.O. Ribera del Júcar:
Vega Moragón - Teatinos - Xarvin

COOPERJUCAR, S.C.L.
Ctra. N-310, Km. 17,3.800
16700 - Siete (C.U.)
Tlf: 969 38 77 74
www.cooperjucar.com
gerencia@cooperjucar.com

BODEGAS MARQUÉS DE SOTOMAYOR, S.A.
Carretera de Magallán, s/n • 48223 Fuentevieja, Vizcaya • ESPAÑA
tel: 949 800 152 • fax: 949 800 263
www.bodegasmarques.com

Bienestar natural

A veces, el bienestar que más necesitas está dentro de ti. En el momento y la hora que más necesitas bienestar, bienestar y tranquilidad, transmitiendo salud al momento en que necesitas salud y bienestar, transmitiendo salud y bienestar. A partir de una base científica, nuestro Anacyr Cantar ha desarrollado un revolucionario mecanismo para afrontar el estrés y el cansancio. Para saber más, visita:

Beneficia los resultados deportivos y rendimiento que ofrece al deportista, al mismo tiempo que proporciona bienestar. Tratamiento foral y enológico a base de mosto de uva seleccionada del Clonal Tronco y uva de Llanos, uvas de uva de Rasmánio e extractos de uva del Alto Tiro con agua destilada obtenida de uva con envoltorio y nutrientes ricos en selenio y ácidos grasos, polifenólicos, de ácidos aminoácidos, ideales para recuperar energía, mejorar, revitalizar el cuerpo y estimular y sentir la piel regenerada con el tratamiento enológico.

Una bebida rica en fibra para sentirte mejor contigo y con los demás. (Dietético)

Concedido por la Cruz 2010 (2000) Madrid - Tel: 91 431 46 43
www.oxigeno.com
Eduardo Conde 24 • 08024 Barcelona - Tel: 93 205 29 76
eduardo@oxigeno.com

Casa Gualda

Gran Vino para Guardar
SELECCION C&J
UNFILTERED

PRODUCTO POR:
BODEGAS "NTRA. SRA. DEL ACERBA" S. COOP.
POZDAMARCO (CIENCA) ESPAÑA
TEL: 34 909 8171 73 FAX: 34 909 387 202
casa.gualda@telefonos.es

Desde el Quijote
nunca la Mancha
hizo nada mejor

Agenda MARZO/ABRIL 2005

5/8 MAR. El Ferrol
FEVINO
Cuarta edición de la Feria de Vino del Noroeste, salón monográfico que reúne a las principales bodegas nacionales, expertos destacados del mundo del vino y distribuidores.
Recinto Ferial de El Ferrol, El Ferrol, A Coruña (España)
www.fimo.ferrol.org

6/8 MAR. Düsseldorf
PROWEIN
Feria Internacional de Vinos y Espirituosos, una de las más destacadas de Alemania y del sector europeo, celebra su decimosegunda edición.
Messe Düsseldorf, Düsseldorf (Alemania)
www.prowein.de
www.feriasalimentarias.com

30 MAR./2 ABR. Madrid
SAL
La industria alimentaria española se reunirá en el Salón de la Alimentación que organiza IFEMA.
Parque Ferial Juan Carlos I, Madrid (España)
www.alimentacion.ifema.es

3/7 ABR. Verona
VINITALY
Uno de los certámenes más consolidados del calendario y del panorama vinícola internacional, que celebra su 39ª edición.
Veronafiere, Verona (Italia)
www.vinitaly.com

4/7 ABR. Madrid
SALÓN INTERNACIONAL DEL CLUB DEL GOURMETS
El XIX Salón Internacional del Club de Gourmets regresa a los pabellones de Cristal y La Pipa del Recinto Ferial de la Casa de Campo, Madrid (España).
www.gourmets.net

13/15 ABR. Montreal
SIAL MONTREAL
Tercera Exhibición Internacional de Alimentos, Bebidas, Vinos y Espirituosos.
Palais des Congrès de Montreal, Montreal (Canadá)
www.sialmontreal.com

SALICAL

13/16 MARZO Logroño

Octavo Salón Internacional de los Productos Alimentarios, Vinos y Bebidas con Indicación de Calidad y Alimentos Ecológicos, y quinto Salón Internacional de Procesos, Maquinaria, Equipos y Servicios para alimentos, vinos y bebidas. Salical, Ecosalical y Tecnosalical están dedicados en exclusiva al «modelo europeo de alimentación», y este año reunirán a más de 9.000 compradores profesionales nacionales e internacionales.
Recinto Ferial de La Rioja, Logroño (España)
Coordinación y secretaria técnica:
FERCORI
Tel. 941 21 20 46. Fax. 941 23 80 68
E-mail: salical@fercori.com
www.salical.es

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/rl.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

Para más información visite nuestra web www.iberimage.com o llámame a Salical, iberimage@iberimage.com
o llámame al teléfono 941 23 742

Tecnología de filtración



sartorius

Isabel Colbrand, 10-12 Ofic. 121 4º
 Pol. Ind. Fuenteval
 28050 MADRID
 Tel: 91 350 61 00
 Fax: 91 358 96 23
 www.sartorius.com

Comte Bimell, 210 - Bajos
 28020 BARCELONA
 Tel: 93 451 70 00
 Móvil: 629 062 885
 Fax: 93 451 37 55

Quiénes somos

Vinum

REVISTA EUROPEA
DEL VINO

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

VINUM Internacional Intervinum AG

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

Editor

Hanspeter Detsch

Director Internacional

Rolf Bichsel

Ediciones Vinum S.L.

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

Edición y Redacción España

Director: Carlos Delgado.
carlos.delgado@vinum.info
Director Gerente:
Heinz Hebeisen
heinz.hebeisen@vinum.info
Edición: Manuel Saco
manuel.saco@vinum.info
Catas: Bartolomé Sánchez y
Javier Pulido
bartolome.sanchez@vinum.info
Equipo de Redacción: Ana
Lorente, Ana Ramírez, Juan
Bureo, Elba López Oelzer
(traducción), Carlos Gancedo
(traducción), Ramón Miguel
Muñoz (diseño)

Departamento comercial

Directora: Cristina Butragueño
cristina.butragueno@vinum.info
Publicidad: Pilar García Solé
pilar.garcia@vinum.info
Coordinación: Yolanda Llorente,
Nieves González, Patricia
Casanova

Redacción Suiza

Thomas Vaterlaus, Hans-Jörg

Degen, Barbara Meier-Dittus
Klosbachstrasse 85,
CH-8030 Zürich
Tel. +411/268 52 60
Fax +411/268 52 65
redaktion.schweiz@vinum.info

Redacción Alemania

Rudolf Knoll,
Martin Both y
Siglinde Hiestand
VINUM Verlags GmbH
Hülsebrockstrasse 2
48165 Münster
Tel. +49 2501-80 12 93
Fax +49 2501-80 12 04
redaktion.deutschland@vinum.info

Redacción Francia

Barbara Schroeder
Britta Wiegmann
redaction.france@vinum.info
Vinum France, 4/6, rue Ferrère
33000 Bordeaux
Tel. +33/05 56 44 29 25.

Vinum Italia

Christian Eder redazione.ita-
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

Suscripciones

AES Peregrinas, 4 Local
28280 El Escorial (Madrid)
Tel. 918 907 120
Fax 918 903 321 suscripcio-
nes@vinum.info

Distribuye

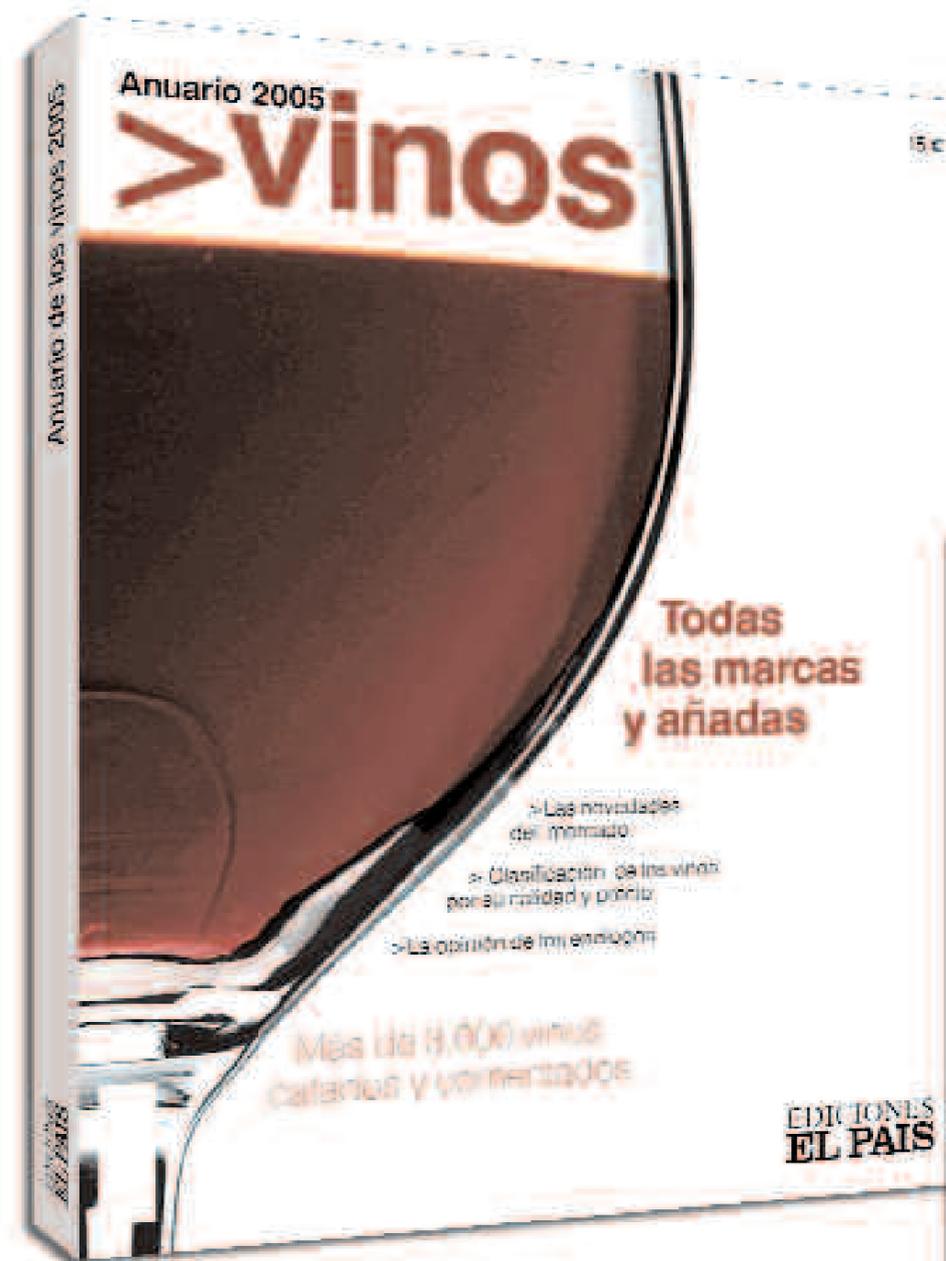
Dispaña. C/Gral. Perón, 27 -7º
28020 Madrid.
Tel. 914 179 530

Imprime

EPES Industrias Gráficas S.L.
Avda. Valdeparra, 27
28108 Alcobendas (Madrid)

>Anuario de los vinos 2005

15 €



>Llévese de regalo la guía de restaurantes
'GIGAR GOURMET 2004'

Habanos

Información: 902 10 11 46

www.edicioneselpais.com

EDICIONES
EL PAIS



Teléfono fijo. 935 625 111 Teléfono móvil. 656 317 319

SOLICITE CATÁLOGO GRATUITO YA



PEDIMOS DISCULPAS AL RESTO DE ANUNCIANTES DE BODEGAS CLIMATIZADAS

Rogamos nos disculpen por nuestra última tecnología en climatización altamente silenciosa, nuestros diseños clásicos y minimalistas, nuestros aislantes de alta densidad que equivaldrían a dos metros de tierra, nuestras bandejas deslizantes diseñadas para la máxima comodidad de servicio, y las de almacenamiento, las cuales dan la máxima capacidad por espacio útil, y nuestra última tecnología en sistemas anti-vibración para un reposo del vino absoluto, y por ser la Empresa Española del Sector más presente en los mercados Nacionales e Internacionales.

www.caveduke.com