

ABRIL/MAYO 2005

ESPECIAL ALEMANIA

EL MERCADO EN CRISIS EL BAG-IN-BOX CATAS: ESPAÑOLES EN ALEMANIA, BLANCOS ALEMANES Y AUSTRIA

*vinum*

*vinum*

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

# Especial Alemania un mercado de calidad

Catas: Españoles en Alemania, blancos alemanes y Austria



## De tal Finca, tales Vinos EXCEPCIONALES

La finca RAIMAT es mucho más que una gran finca: treinta y cinco parcelas cuidadas una a una con mimo artesanal. De este enorme potencial nace la singularidad de nuestros vinos. Diferentes y Únicos.



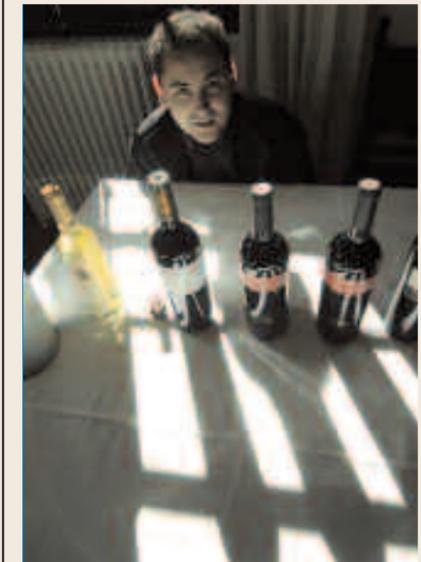
## Grandes entre los grandes

Placer y diversidad se unen para aupar hacia la cumbre los mejores vinos españoles, y con ellos un temblor emocionante sacude esta vieja tierra de viñedo inmemorial. Porque aquí y ahora, por fin, se elaboran vinos donde palpita el aroma de las frutas maduras, donde la buena mano del mejor roble hila su filigrana olfativa y teje la urdimbre de calidad que distingue a los grandes. Vinos con la singular experiencia de una sensación plena. Vinos españoles de fruto denso y concentrado, cuya presencia anuncia una vida tan larga como gratificante. Y que auguran un porvenir brillante en los mercados internacionales, tal como sentencia Robert Parker.

Ya los tenemos en Alemania, el país donde el vino español se bate por un puesto de liderazgo frente a competidores tan correosos y notables como Francia e Italia. Todavía falta, pero ahí estamos.

Nuestras armas: una oferta plural de un país plural, donde conviven la estilizada y cosquilleante burbuja del mejor cava, con los nuevos tintos orgullosos de su cuerpo, de su oscuro color rojo picota en Rioja, granate

FOTO DEL MES



El vino español considera Alemania como su mercado más prestigioso. Página 26.

de fuego en Priorato, bermellón sangrante y denso en Ribera del Duero, de brillante púrpura en Mancha, Bierzo, Toro, Somontano, Jumilla, Navarra... Es la apoteosis de los taninos maduros, pero también la delicada ofrenda frutal y floral de los blancos, embriagadores en Rueda, estilizados en Penedés, personales en Rías Baixas y Ribeiro. Para terminar con la golosina de nuestros vinos dulces que rinden su plenitud y elegancia al primer sorbo.

Todos, tintos, blancos, dulces y generosos, históricos y nuevos, vanguardias y renovadores, con Denominación de Origen o sin ella, son los capitanes de la aventura enológica más importante de la viticultura española: conquistar el liderazgo en el mercado internacional.

¡A su salud!

### Con nosotros



**Víctor Pascual**, Presidente del Consejo Regulador de la D.O. Rioja Calificada, habla del futuro de su emblemática zona vitivinícola. Página 44.



**Andreas Fürbach** hace 10 años que se ocupa de la promoción de una de las más importantes importadoras de vino y alimentos de calidad españoles. Página 26.



**Hansjörg Rebholz**, viticultor alemán, al que elegimos por su curioso apellido («madera de vid»), entre los 25 más importantes de Alemania. Página 22.



*Sus vinos y gastronomía no tienen la fama de los franceses, pero para los conocedores, Alemania es un país bendecido por los dioses de la gula.*

*«Con las contraetiquetas de «crianza», «reserva» y «gran reserva» nos ha ido muy bien, particularmente en el mercado nacional»*



Alemania, una país para vender el vino español. Pág. 16

El bag-in-box, un envase para abaratar costes. Pág. 40

La crisis de los mercados: una buena ocasión para comprar. Pág. 36

Entrevista con Víctor Pascual, de la D.O. Ca. Rioja. Pág. 44

### ACTUALIDAD

- 6 INTERNACIONAL  
*La película «Entre copas» dispara el consumo*
- 8 INTERNACIONAL  
*Pro Wein, Feria Internacional de Vinos y Espirituosos*
- 9 NACIONAL  
*Enoforum, VII Encuentro de Enólogos*
- 12 NACIONAL  
*La revista MiVino, en japonés*

### MAGAZIN

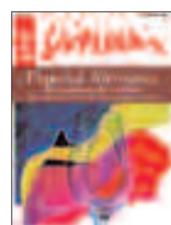
- 16 MERCADO ALEMÁN  
*El país de Jauja para los vinos españoles*
- 26 RETOS DEL COMERCIO ALEMÁN  
*Lo difícil que es vender*
- 36 LA CRISIS ECONÓMICA  
*Una oportunidad para la venta*
- 40 BAG-IN-BOX  
*Un envase barato y polémico*
- 44 ENTREVISTA  
*Víctor Pascual, Presidente de la D.O. Ca. Rioja*

### GUÍA

- 48 CATA DE LOS VINOS ESPAÑOLES MÁS EXPORTADOS  
*Los más importantes*
- 53 CATA DE VINOS DE AUSTRIA  
*Pannobile 2002*
- 54 CATA DE VINOS BLANCOS ALEMANES  
*Feliz renacimiento*
- 60 NOVEDADES  
*Lo último del mercado*
- 61 HICIERON HISTORIA  
*Marqués de Riscal 1964*

### SERVICIOS

- 3 EDITORIAL
- 62 CARTAS DE LOS LECTORES
- 64 CONOCER
- 65 AGENDA
- 66 QUIÉNES SOMOS



El mercado alemán, refugio exportador de los vinos españoles.

Fax

**CAMBIO DE CONSTELACIÓN (1)**

Después de la venta de la Robert Mondavi Corporation a Constellation Brands, los socios de la joint venture están comprando para independizarse. El primero en hacer uso de su derecho de tanteo y retracto ha sido la familia Chadwick, en Chile, que se ha hecho cargo enteramente de los proyectos Seña y Arboleda. Frescobaldi anunció algo similar para Ornellaia y Luce della Vita en la Toscana. Y los Rothschild tienen la misma opción para Opus One.

**CAMBIO DE CONSTELACIÓN (2)**

Constellation Brands sigue de compras. Poco después de haber adquirido el Consorcio Mondavi por 1.360 millones de dólares (ver arriba), ahora ha invertido 80 millones en la bodega toscana Ruffino. Con ello, los americanos de la familia Folonari han comprado el 40 por ciento de esta finca tradicional, célebre por sus Chianti Classico, Brunello y Vino Nobile.

**ADULTERADOR DESPEDIDO**

KWV, la bodega más conocida de Sudáfrica, ha despedido a dos premiados enólogos por «mejorar» el Sauvignon blanc de 2004 con aromas de pimienta verde. Ha sido necesario destruir 60.000 litros de vino; a los adulteradores les amagan hasta cuatro años de cárcel. Desde hace un año, el South African Wine and Spirits Board está sometiendo los vinos a pruebas para detectar aditivos ilegales.

**TOQUE FEMENINO**

Las ventas de vino en el Reino Unido han subido cerca de un 30 por ciento, según informa EFE, gracias al creciente consumo de las mujeres. Siete de cada diez británicas afirman que beben vino regularmente, frente a seis de cada diez varones. De ahí que las compañías publicitarias dirijan cada vez más sus campañas al público femenino.

**MONDAVI RENUNCIA**

La familia Mondavi ha presentado su renuncia como miembro de la asociación Primum Familiae Vini (PFV). Tras los cambios sufridos en el control de Robert Mondavi Co., recientemente adquirida por Constellation Brands, la firma no cumple con los estatutos de PFV que estipulan que las bodegas asociadas deben ser de propiedad

Película de Óscar  
**«Entre copas» dispara el consumo**

La cultura del vino tiene en el cine a uno de sus mejores difusores. La última película del director norteamericano Alexander Payne, «Entre copas» (Sideways), ha disparado las ventas de vino en los Estados Unidos, sobre todo los elaborados con la variedad Pinot Noir. Según informa la agencia Reuters, la conversación sobre el Pinot Noir que mantienen los personajes de Paul Giamatti y Virginia Madsen en la película, donde el primero predica las sutiles exquisiteces de este vino en un intento de seducir a la segunda con sus conocimientos enológicos, ha provocado una subida notable de las ventas de vino tinto. Entre copas narra las experiencias de dos viejos amigos, en plena crisis de los cuarenta, que se embarcan en un viaje de cinco días por los valles californianos de Santa Inez y Santa Bárbara, salpicados de viñedos, dedicándose a catar vinos y a analizar su profunda crisis vital. La película ha logrado dos Globos de Oro, los premios que otorga la prensa extranjera acreditada en Hollywood a la Mejor Película y al Mejor Guión Adaptado, y el Óscar al Mejor Guión Adaptado.



Crus Bourgeois  
**Todo sigue sin resolverse**

No ha habido objetividad en la clasificación de los crus bourgeois del Médoc. Así se ha pronunciado un tribunal en Burdeos, dando con ello la razón a 76 fincas vinícolas que denunciaron el procedimiento. Los jueces han censurado dos cosas: el hecho de que entre los miembros del jurado se contaran también propietarios de château, por mandato del Ministerio de Agricultura y, además, la comisión sólo inspeccionó las bodegas que habían superado la «prueba de cata».



¿Y ahora? Todas las cuestiones siguen sin resolver. ¿Volverán a clasificarse estas 76 fincas vinícolas? ¿Cuándo y quién lo hará? ¿Pueden denominarse Cru bourgeois mientras tanto? ¿Será declarada nula por el Ministerio toda la clasificación, que habría de ser vigente desde la cosecha de 2003?

CHIANTI CLASSICO  
**El gallo canta con una sola voz**

Tras 18 años, todos los vinicultores de Chianti Classico pueden lucir en sus botellas el gallo negro. Así era antaño, hasta que el «Gallo Nero» se convirtió en marca y costaba dinero. No todos los miembros de la Asociación de vinicultores Vino Chianti Classico querían pagar, surgiendo por consiguiente una

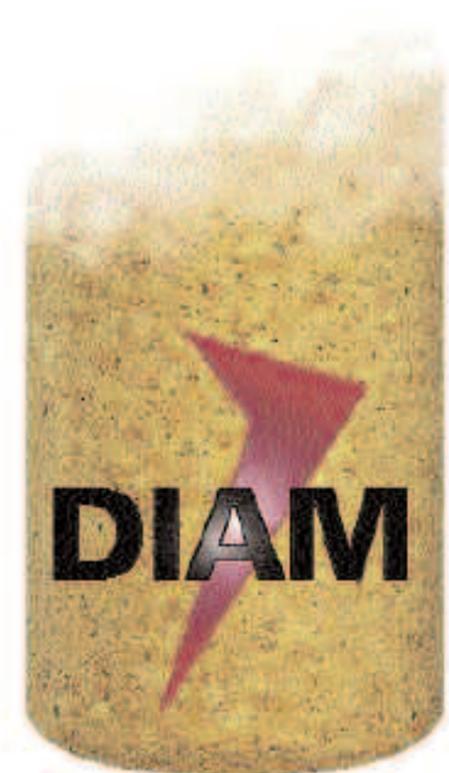
segunda asociación llamada «Consorzio Marchio Storico- Chianti Classico», que se hizo con los derechos del logotipo. El resto de vinicultores tuvo que contentarse con la banderola DOCG.

Ante la crisis que sacude a la región, los dos consorcios volverán a actuar juntos bajo el logo del gallo negro. Según explica Giovanni Ricasoli Firidolfi, presidente del Consorzio Marchio Storico: «Sólo hablando con una sola voz



El «Gallo Nero»: un logotipo para todos los Chianti Classico.

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



Por amor al vino

## La revolución del tapón de corcho

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



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



## Fax

## CAVA SUPERA EL BOICOT

Las ventas de cava en España crecieron en el 2004 un 2,34 por ciento, pese al boicot contra este espumoso detectado en algunas zonas españolas. El presidente del Consejo Regulador del Cava, Gustavo G<sup>o</sup> Guillamet, reconoció que durante los dos últimos meses hubo una caída de las ventas de más del 1 por ciento debido a unas declaraciones del líder de ERC, Josep Lluís Carod Rovira, en las que anunciaba que no apoyaría la candidatura olímpica de Madrid de 2012. Este descenso no se ha reflejado en el acumulado del año, pero, según el presidente, «sin esta polémica ahora estaríamos hablando de unos resultados espectaculares».

## CHAMPAGNE CRECE

Por su parte el champagne, ajeno a este boicot, ha incrementado sus ventas en España un 6,07 por ciento. Nuestro país conserva el noveno lugar de los mercados de exportación de esta afamada bebida, detrás del Reino Unido, EE.UU., Alemania, Bélgica, Italia, Japón, Suiza y Holanda. El creciente y consolidado gusto de los españoles por los vinos de calidad, además de la intensa labor realizada por los importadores de champagne, ha favorecido este singular aumento en las ventas.

## BODEGA PRIVADA

Por primera vez en España se pone en manos del aficionado al vino una tecnología única en la construcción de bodegas. Se trata de «Vinus Decor», un sistema que permite montar, en dos semanas, una bodega subterránea abovedada. Las bóvedas están construidas con una mezcla especial de arcilla y mortero que crea un microclima, lo que permite conservar la temperatura y la humedad de forma natural. Esta firma incluye, además, asesoramiento para el montaje, el aislamiento y la instalación de electricidad, desagües y ventilación. De esta manera, el resultado es una bodega privada completa, lista para ser utilizada.

## Vinum y Vinoble en Prowein



Un año más, Prowein, Feria Internacional de Vinos y Espirituosos, abre sus puertas, del 6 al 8 de marzo de 2005 en la ciudad alemana de Düsseldorf. Ha contado con 2.754 expositores de 40 países y con 28.500 visitantes profesionales, según la organización.

«Prowein 2005 es como una fantástica cosecha: calidad y cantidad hacen un gran balance», dijo Wilhelm Niedergöcker, director de Messe Dusseldorf. Los expositores opinaron muy favorablemente del notable incremento en la profesionalidad de los visitantes. «La pequeña disminución del 6% en visitantes, paradójicamente, nos satisface. Significa que nuestro esfuerzo en el registro de visitantes ha establecido ProWein como una feria para profesionales», explica Niedergöcker.

Más de 200 expositores representaron al pabellón español, entre bodegas independientes y bodegas acogidas al ICEX, EXCAL (Castilla y León), IPEX (Castilla La Mancha) y EXTENDA (Andalucía).

El Centro de Promoción de Vinos de España en Düsseldorf organizó una serie de presentaciones temáticas de vinos españoles dirigidas a profesionales del sector y a prensa especializada. Esta numerosa presencia española demuestra que, aunque Alemania no está en su mejor momento económico, sigue siendo un país muy importante para nuestras exportaciones vinícolas. Según los datos recogidos por la Federación Española del Vino (FEV), ocupa el primer puesto en el ranking de países importadores de vino español, con un 19% del total de las exportaciones realizadas a

lo largo de 2004.

Además de los países tradicionales como Italia y Francia, ha habido una amplia representación de países de Europa del Este, como Hungría, Georgia, Moldavia, Rumanía, Eslovenia, etc., con sus vinos tranquilos y dulces, y de países tan lejanos como Australia, Nueva Zelanda, Brasil, Argentina o Chile.

Vinum, con todas sus ediciones, ha estado presente con un espectacular stand en el que se han celebrado numerosas catas, en algunas de las cuales, dirigidas por el Director Internacional de Vinum, Rolf Bichsel, había más gente interesada en participar que asientos disponibles.

Vinoble, Salón Internacional de los Vinos Nobles, ha elegido esta feria, en indudable auge, para presentar su próxima edición, que se llevará a cabo a finales de mayo de 2006 en



## II Encuentro Enológico: el pH a debate

Menos el logaritmo de la concentración de protones. Aunque parezca la fórmula de un terrorífico invento armamentístico, es una de las definiciones del pH, elemento fundamental para el control y la sanidad de los vinos. El día 8 de marzo, la Fundación para la Cultura del Vino, que siempre procura estar a la vanguardia del mundo del vino, logró reunir, en el hotel Meliá Castilla de Madrid, a más de 400 profesionales del sector, enólogos, periodistas y estudiantes, para debatir un fenómeno que inquieta seriamente al sector: el progresivo aumento del pH en los vinos españoles. Los ponentes de auténtico lujo: Richard Smart, Pascal Chatonnet, José Hidalgo, Jean-Pierre Soyer,



Smart, Cadahía o Hidalgo. Después se cataron algunas muestras de vino para predicar con el ejemplo. Un éxito rotundo, en la línea de lo que hace siempre esta organización. Como es ya costumbre, la Fundación destinará los ingresos que haya generado en el acto a ayudar a la Fundación Privada Madrid contra la Esclerosis Múltiple.

## Enoforum, salir del anonimato

Organizado por OpusWine, editora de las revistas MiVino y Vinum, tendrá lugar, un año más, en el hotel Rafael Atocha de Madrid, del 21 al 23 de abril, el VII Encuentro de Enólogos, Enoforum. Este año, está prevista la participación de casi un centenar de enólogos, procedentes de toda España, un quórum magnífico para abordar y analizar problemas profesionales con el fin de proyectar una mejor imagen pública del enólogo, sacándole de cierto anonimato que no beneficia en nada a la cultura y popularización del vino. Como incentivo al encuentro, está prevista la proyección del polémico documental de Jonathan Nossiter, «Mondovino», que analiza la globalización del vino. Esta película, que llegó a las pantallas en medio de una acentuada crisis del consumo de vino, sobre todo en Francia, es una defensa apasionada de la individualidad de los pequeños productores en un mundo estandarizado. Sin duda, esta proyección enriquecerá la séptima edición de Enoforum y suscitara debates interesantes.



## «Toto» Barbadillo, el señor de Sanlúcar

Antonio Pedro Barbadillo Romero, conocidos por todos como «Toto», auténtico embajador de los vinos gaditanos, en especial de la Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, se fue pero nos dejó un legado impresionante. Era una verdadera autoridad en el mundo del vino de la región y uno de los mayores expertos en el negocio de la manzanilla, artífice, además, de uno de los vinos más vendidos de España, el Castillo de San Diego.

Persona amable, jovial e irónica, Toto fue un gran comunicador, impartió incontables clases y conferencias, fue autor de varios libros y columnista en algunos periódicos. Figura de referencia en la difusión de la cultura del vino español.



## Fax

## VINO TELEVISIVO

La segunda cadena de Televisión Española, en su programa «España es», que pretende acercar al ciudadano las diferentes culturas que conviven en el territorio nacional, ha estrenado un espacio llamado «Denominaciones de Origen» por el que irán pasando cada una de las zonas que forman el mapa vinícola español. La primera en aparecer ha sido la D.O. Campo de Borja, que celebra este año el XXV Aniversario desde su fundación.

## RIBERA DEL JÚCAR SORPRENDE

Un grupo de vitivinicultores de la comarca francesa de Perpignan ha quedado muy sorprendido por el innovador sistema de certificación y control externo de calidad al que son sometidos los vinos de la joven D.O Ribera del Júcar por parte del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha. Esta zona conquese fue una de las primeras en adaptarse a los requisitos de control que impone la nueva Ley del Vino.

## LA LEY DE LA DISCORDIA

A vueltas con la Ley del Vino, la ministra de Agricultura, Elena Espinosa, ha manifestado que el Plan Estratégico Vitivinícola, que va a elaborar su Departamento con visos de estar aprobado antes de fin de año, servirá para realizar la modificación de la actual normativa, envuelta en polémica antes y después de su aprobación. Además, se tratará de dar una respuesta a los recursos de inconstitucionalidad contra la Ley del Vino planteados por las Comunidades Autónomas de Cataluña y Castilla-La Mancha.

## PARKER VATICINA

El crítico norteamericano Robert Parker, considerado uno de los más influyentes del panorama internacional, vaticina que España se va a convertir en una verdadera potencia vinícola mundial en los próximos diez años, gracias a la calidad y diversidad de su producción. Como apunte económico significativo, relacionado con esta valoración, España se ha consolidado en el mercado de EE.UU. como el quinto exportador, en un momento de fortísima competencia como el actual.



La tercera edición de FENAVIN, que tendrá lugar del 9 al 12 de mayo en Ciudad Real, intentará ser refrendada por expositores y visitantes como el mejor certamen comercial español para el sector vinícola.

## Máximo interés para el ICEX

«FENAVIN reúne condiciones para ser en el futuro la feria de referencia del ICEX». Esta es la valoración del director de la División de Productos Agroalimentarios del Instituto Español de Comercio Exterior, Juan Calabozo, tras una sesión de trabajo mantenida con Manuel Juliá, director del certamen.

El director de la División de Productos Agroalimentarios del Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX), Juan Calabozo asegura que «FENAVIN reúne las condiciones objetivas para convertirse en un futuro en la feria de referencia del sector y, por tanto, del ICEX». Así lo confirmó en la sesión de trabajo mantenida con Manuel Juliá, director de FENAVIN. Juliá les informó sobre la evolución que ha experimentado el certamen, sobre la naturaleza del mismo y su fi-

losofía, basada sobre todo en el negocio. Asimismo, Juan Calabozo conoció al equipo de trabajo que dirige Manuel Juliá y, a continuación, mantuvo una reunión con el presidente de FENAVIN, Nemesio de Lara. Calabozo asevera que tiene una impresión «muy grata» del equipo gestor que organiza FENAVIN, «porque estos proyectos de grandes ferias necesitan de gente que entienda muy bien qué es lo que se pretende y, sobre todo, marcar muy bien los objetivos». En este sentido, destaca que en el plano internacional, el que más interesa al Instituto de Comercio Exterior, FENAVIN cuenta con un equipo «que está entendiendo exactamente qué es lo que debe hacer una feria de estas características en beneficio del sector». El director de Productos Agroalimentarios del ICEX hace especial hincapié en la gestión del Centro de Negocios de FENAVIN y se muestra gratamente sorprendido por lo selectiva que es la organización a la hora de «juntar oferta con demanda para el pro-

ducto». «Por eso creo que aquí hay un embrión muy importante», asegura Calabozo, para afirmar, a continuación, que cree que «hay bases suficientes para que esta feria se convierta no sólo en nacional, que lo es, sino buscarle también un acusado componente internacional». En su opinión, eso sería un elemento atractivo importante que daría un valor añadido consistente a la feria. Calabozo confirma, por otra parte, que el Instituto Español de Comercio Exterior está buscando una feria del vino de referencia nacional «porque no tenemos». FENAVIN está más en la línea de las aspiraciones del ICEX, según Calabozo, quien ha puesto también de manifiesto la necesidad de contar con un lugar acorde a las necesidades de certámenes importantes.

Juan Calabozo comenta también que ha recibido con satisfacción el hecho de que el presidente de FENAVIN, Nemesio de Lara, haya lanzado ya a las administraciones la idea de que Ciudad Real tiene que contar con un nuevo pabellón de exposiciones. «Yo creo que eso es vital, que tengamos esa infraestructura asegurada como elemento decisivo para que este proyecto salga adelante», señaló Calabozo. Para concluir diciendo que «todo es una conjunción de logística y



Juan Calabozo, director de la División de Productos Agroalimentarios del ICEX confirma que esta institución está buscando una feria del vino de referencia nacional y FENAVIN está en la línea de sus aspiraciones.



El apoyo masivo del sector a FENAVIN se traduce en el objetivo declarado de los organizadores de la feria de lograr duplicar el número de compradores internacionales.

de infraestructuras, y si esos pasos se van dando y esto sale adelante, el ICEX va a estar detrás de lo que sería la feria de los vinos españoles en el mundo».

### Enormes expectativas en Japón

Por su parte, la delegada de FENAVIN en Japón, Hiromi Kono, cree que «las expectativas de futuro y las posibilidades de crecimiento comercial de los vinos españoles son enormes». «Aunque éstos todavía tienen bastante camino por recorrer para obtener el reconocimiento mundial que se merecen. También es evidente que la investigación y la innovación tecnológica juegan un papel muy importante a la hora de elevar la calidad de los vinos, y por lo tanto, su valor comercial», añade.

Hiromi Kono explica que en el mercado japonés hay actualmente presente una gran variedad de vinos, en términos de procedencia, variedad de uva, calidades y precios, pero dentro de esa gran variedad, «el puesto que en general ocupa España y la imagen que transmite es, por desgracia, de un nivel inferior al que debería».

«Es necesario, por lo tanto, continuar con el

«Todo es una conjunción de logística y de infraestructuras, y si esos pasos se van dando en FENAVIN, el ICEX va a estar detrás de lo que sería la feria de los vinos españoles en el mundo». (Juan Calabozo)

«Es necesario continuar con el esfuerzo competitivo que realiza el sector vitivinícola español por elaborar vinos de gran calidad y buscar medios para dar a conocerlos al público japonés». (Hiromi Kono)

esfuerzo competitivo que realiza el sector vitivinícola español por elaborar vinos de gran calidad y buscar medios para dar a conocer al público japonés los vinos españoles de más alta calidad», agrega.

Por lo que se refiere a los importadores japoneses, la imagen que transmite la empresa de seriedad y rigor es tan importante como la calidad de los vinos mismos, por lo que la delegada en Japón, recomienda «esmerarse en la transmisión de esa buena imagen» a la hora de sacar el máximo provecho de la asistencia de estos importadores japoneses en el Centro de Negocios de FENAVIN-2005.

### Información de primera mano

Por otra parte, y dado el carácter reservado de los japoneses, «conviene, aprovechando su presencia en la feria, hacerles preguntas para obtener información de primera mano sobre sus impresiones de los vinos, las actividades de su empresa y sobre el mercado japonés en general», explica Kono.

La mayoría de los compradores japoneses que acudirán a FENAVIN 2005 son importadores-distribuidores especializados en vino y bebidas alcohólicas, «ya que en Japón

es necesaria una licencia específica para la importación de alcohol», especifica la delegada nipona. Muchos de ellos son importadores especializados en vinos españoles. «Es posible que se invite también a compradores de vino de alguna cadena de supermercados, sumilleres y periodistas especializados», informa.

Hiromi Kono conoce que se están llevando a cabo diversas actividades de promoción en las distintas zonas de producción españolas, «pero que todavía son insuficientes, y a veces conllevan el defecto de que tratan de dar cabida a una oferta demasiado amplia, por lo que los vinos de más calidad no quedan lo suficientemente resaltados».

FENAVIN 2005  
III Feria Nacional del Vino  
Ciudad Real, 9-12 de mayo de 2005  
Información y reservas:  
C/ Toledo, 17. 13071 Ciudad Real  
Tel. 926 25 40 60  
E-mail: secretaria@fenavin.org  
www.fenavin.org



Fax

TOSTADO HORIZONTAL

Un estudio iniciado hace cuatro años, realizado por el Centro de Investigación Tecnológica de Leia (Vitoria), la Tonelería Quercus y la empresa Ingeniería Uniriver, revela que el tostado horizontal en bodega aporta más calidad al vino que los sistemas de tostado tradicionales. En una cata ciega, los enólogos convocados coincidieron en que los vinos envejecidos en barricas tostadas por el sistema horizontal son más limpios en nariz, complejos e intensos, más estructurados, con un ligero toque de madera tostada, un toque de especias y una gran franqueza aromática.

MAGREZ AL ACECHO

Bernard Magrez, ex propietario de la distribuidora William Pitters y socio en aventuras vinícolas del actor Gérard Depardieu, quiere invertir, tras la venta de su negocio a Marie Brizard, en vinos de gran calidad. Los primeros objetivos del empresario francés se centran en un «premier cru» de Burdeos y en alguna de las más señeras bodegas de España, si es que se ponen a tiro. Hasta la fecha, no se manejan nombres, pero el acecho y el interés es manifiesto.

UN TÍO CON ARTE

Ágata Ruiz de la Prada, Alicia Martín, Pepe Guerrero, Dis Berlín, Fernando Sánchez Castillo, Juan Ángel González de la Calle, Javier Velasco y Antonio Gómez Arroyo protagonizan la exposición «Tío Pepe de Arte Contemporáneo». Estos ocho artistas muestran su personal visión de la botella de Tío Pepe en una colección que la firma González Byass acaba de inaugurar en su bodega, sita en Jerez de la Frontera, y que en un futuro recorrerá diversas ciudades españolas y europeas.

JUVENTUD DIVINO TESORO

En el presente mes de abril, entre los días 11 y 16, se va a celebrar la XXI Semana Universitaria del Vino, organizada por la Asociación Cultural «La Carrasca», perteneciente a la Escuela Universitaria de Ingeniería Agrícola de Madrid, con el firme propósito de fomentar la cultura y consumo inteligente de vino entre la juventud. Más de un millar de personas, en especial jóvenes, acudirán a esta muestra, donde podrán catar medio centenar de

Mas de Bazán en venta

La hermosa bodega Mas de Bazán (D.O. Utiel-Requena), perteneciente al grupo gallego Agro de Bazán, está en venta. Puestos al habla con su propietario, Manuel Otero, manifiesta que la decisión, aunque difícil, viene impuesta por una necesidad de acometer un cambio, encaminado a concentrar sus energías en la casa madre y a la futura búsqueda de nuevos proyectos. La bodega, un bello edificio modernista construido en los albores del siglo XX, es una joya de la arquitectura, respetuosamente restaurada y dotada con todos los



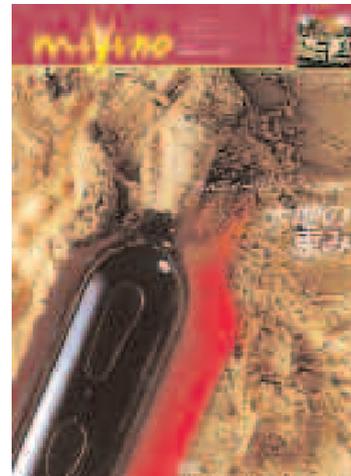
Mas de Bazán quizás sea una de las bodegas más bellas y singulares del levante español.

avances tecnológicos que exige la enología más puntera y una capacidad para vinificar un millón de litros. Mas de Bazán fue un atrevido y costoso desafío, una apuesta por la tierra donde se asienta y por lograr una gama de vinos de calidad que dieran notoriedad a esta zona vinícola española.

MiVino en japonés, gran expectación

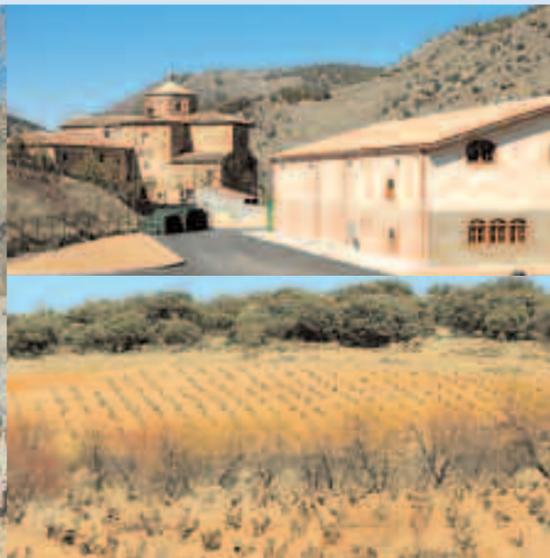
El lanzamiento, hace ya un año, de la edición de MiVino en japonés ha superado todas las expectativas. Su expansión por el archipiélago nipón, uno de los mercados con mayor potencial de crecimiento comercial para nuestros vinos, es ya una realidad. Con una tirada de 20.000 ejemplares, esta publicación ha logrado captar la atención del aficionado y profesional nipón, cumpliéndose los objetivos prioritarios con los que ha nacido: promocionar y divulgar la cultura del vino español en un mercado de la trascendencia del japonés, cuyas pautas de consumo marcan las tendencias dominantes en todo el mundo oriental. Por ello, está previsto ampliar su distribución a otros países como China, Hong Kong, Singapur, etc. Se distribuye en más de 200 restaurantes, enotecas, tiendas especializadas y empresas importadoras de vino español. A su vez, el restaurante y la tienda especializada, que son quienes regalan MiVino, pueden

ofrecer a sus mejores clientes un magnífico y cuidado obsequio. El cuarto número de MiVino en japonés, de reciente aparición, está dedicado a los productos agroalimentarios de Castilla y León, con especial protagonismo de los vinos de esta extensa y reconocida zona vinícola. La edición japonesa recoge las secciones de la edición española como Bodegas Ejemplares, Práctica de Cata, Unidos por el Placer, con especial referencia a aquellos vinos y bodegas que muestran interés en el mercado asiático.



Fe de erratas

En el número pasado de Vinum, en la sección de Agenda (Pág.65), «bailó» la fecha de celebración de la 39ª edición de Vinitaly. Este reconocido certamen tendrá lugar del 7 al 11 de abril próximos en Verona



Jorge Navascués dirige las viñas y crea los vinos. Paco Martínez es el responsable de cada detalle, de los últimos toques de la obra, la hermosa bodega en la ribera del Jiloca.

VINAE MURERI

Garnachas supervivientes

José Antonio Martín conservaba la viña familiar como un cordón umbilical que le mantenía unido a su tierra. Allí se hizo con cepas antiguas de Garnacha para nutrir a su nueva bodega, donde elaborar vinos peculiares, intensos y ricos en matices.

Los vinos de esta tierra de Aragón, de la prehistórica Ribera del Jiloca, nacen donde las empinadas laderas, la edad de los agricultores, los bajos rendimientos han hecho desaparecer casi el cultivo. Jorge Navascués -segunda generación de lo que ya es una saga famosa de enólogos en la zona- ha recorrido todo lo que la vista alcanza, ha analizado cada pago de piedra pizarrosa sobre el que crecía una vid, descuidada o abandonada, ha palpado cada cepa para escuchar su vida, el son profundo de sus venas en el retorcido vacío de sus maderas aparentemente muertas. Y con ese conocimiento han coleccionado 40 viñas de 32 parcelas: 10.000 m<sup>2</sup> en total de Garnacha, que tiene aquí personalidad, profundidad, carácter extraído de un suelo mineral pizarroso, de una altura arriesgada, de una pendiente maldita que mira al sol.

El viñedo es fácil de llevar porque el terreno y el clima son sanos y no necesita tratamientos, solo podas concienzudas, sabias, rigurosas y

limpiar el terreno, labrar y quitar las hierbas. La producción es cara, por andar en esas trochas, por podar concienzudamente, por vendimiar en cajas de 25 kg., lo que supone un plus de tiempo y trabajo para los vendimiadores. Así llega la uva inmediatamente a la bodega para una maceración prefermentativa en frío, durante una semana. Traen la despalladora a la nave de elaboración, entre los 12 depósitos pequeños, de 10.000 litros, que permiten elaborar por separado y con mimo «con mecidos, en vez de remontados».

No más de 80.000 botellas al año

La bodega, revestida de piedra ha nacido en un precioso entorno natural, la finca «La Moratilla». Un zaguán de canto rodado, maderas viejas y frescos, un rincón para degustar una copa y un bocado, y un ventanuco que se asoma al contraste, a las modernas técnicas de elaboración. Mas allá, en reposo, la sala de barricas subterránea, capaz de crecer si fuera

menester. Roble americano, húngaro, rumano, donde los europeos están dando excelente resultado. Y poco más. Jorge es enemigo de lo innecesario. Hay que dejar que uva y vino hagan el camino por su pie.

El proyecto dibuja tres vinos, Muret, un joven tinto con un leve paso por madera. La insignia, el Murero, con 10 a 12 meses de guarda y, cuando el tiempo sea propicio, una selección Élite que aparecerá en el año 2006. Plasman la potencia y carácter del terruño, con una expresión diferente a las garnachas habituales. El trabajo se ve recompensado por su buen trato y afinamiento en bodega. Jorge Navascués tenía todo un reto de superación que ha aplaudido su padre, respetado enólogo en la zona. Aunque en España esta variedad no ha despegado, en Estados Unidos es toda una revolución por sus enormes virtudes, entre las que destaca su sedosidad en boca.

En total, y puesto que todo se elaborará con uvas propias, no más de 80.000 botellas al año cuando la bodega esté en pleno rendimiento.

BODEGAS VINAE MURERI, SL  
Ctra. Murero-Atea. Finca La Moratilla  
50366 MURERO (Zaragoza)  
Tel. 656 872 842  
www.vinaemureri.com



LOS VINOS DEL MUNDO - FRANÇOIS DE GRAEVE

# El mundo en cien copas

«¡A cata y prueba!» vocean los meloneros cuando aprieta el verano. Y, desde el otro extremo del mercado se hace la boca agua soñando refrescantes humedades, gozosas dulzuras, intensos perfumes... Otro tanto, y aún más, ocurre cuando François de Graeve anuncia la proximidad de su Salón Los Vinos del Mundo. Ya tiene fecha, se celebrará el 23 de mayo.

El Salón es la parte visible del iceberg, de una labor constante y concienzuda que desde hace nueve años llevan a cabo François y su hijo Frank. Su trabajo se materializa en una importadora y exportadora de vinos, pero la pasión que lo sustenta es rebuscar por todo el globo elaboradores y bodegas cuidadosas, vinos excelsos y copas sorprendentes. Los Vinos del Mundo, como anuncia su rótulo, es una bodega global, elegida por el especial encanto de cada copa, por su calidad, por su autenticidad, por su tipismo, por su originalidad... Su labor, una búsqueda sensata y lúdica, demuestra que hay vinos excelentes en casi todas las latitudes.

El resto es una logística de conservación en espacios refrigerados para que las botellas lleguen al cliente en condiciones óptimas y ofrecer una información directa en su página web: [www.losvinosdelmundo.com](http://www.losvinosdelmundo.com).

El siguiente paso ha sido transformar en realidad esa imagen virtual. La ubicación del II Salón Los Vinos del Mundo es aún secreta, pero todavía perdura en el paladar la memoria, la experiencia, de la primera edición de 2003. Después de catar allí cien copas caprichosas y exquisitas como Château Megyer con su Tokaj, Casa de Santa Eufemia con los Portos o los Douros, Schmitges con los Riesling o los famosos vinos de hielo de Southbrook y los sobresalientes Champagnes de Philipponnat, exclusiva selección de los rincones más privilegiados de la viticultura mundial, el interés por la segunda edición se convierte en impaciencia. Muchos elaboradores volverán al II Salón de Madrid, otros serán un estreno en directo. El catálogo se va completando y la información al día y las invitaciones se puede solicitar en: [salon@losvinosdelmundo.com](mailto:salon@losvinosdelmundo.com)

He aquí una muestra de lo que nos espera:

### Schmitges

La bodega de Heinrich Schmitges, está situada en Erden, en el Valle del Mosela. El sello distintivo de la casa Schmitges reside en los Riesling secos y extra secos. Sus vinos de hielo destacan por su nobleza, dulzor y pronunciados aromas a uva. Estos vinos, sorprendentemente refrescantes y silvestres, poseen un notable nivel de acidez y rasgos muy especiales.

#### Schmitges-Erdener Treppchen Riesling 2001 Auslese Top Select

Un Riesling con la típica reducción de queroseno, frutas exóticas almibaradas ( como mango o maracuyá) y notas de tiza. Con una relación acidez-dulzor sublime, intenso y perfumado hasta el final.

### Philipponnat

La familia Philipponnat se implantó en Ay y Mareuil sur Ay en 1522. Sus ancestros -propietarios de viñedos, negociantes y vinificadores- fueron proveedores de Luis XIV en la época en que los grandes vinos de Champagne aún no eran espumosos. En el corazón de los Premiers y Grands crus, Philipponnat se enorgullece de poseer 17 has. de los más bellos viñedos de Pinot Noir en territorios pizarrosos, de donde salen los vinos destinados a los conocedores que buscan Champagnes de gran personalidad.

#### Philipponnat-Royale Réserve Brut

Notable cambio tanto en su delicada aromática, panadería recién horneada, heno y limas, como en boca donde desarrolla una espléndida acidez y complejidad aromática.

### Paul Zinck

La Bodega Paul Zinck está situada en Éguisheim, cuna de la viticultura alsaciana. Desde su creación en 1964 se mantiene fiel a las prácticas artesanales de explotación del viñedo, aunque en la vinificación aplica nuevas tecnologías con levaduras autóctonas que le confieren un estilo propio y complejidad.

#### Paul Zinck Gewürztraminer 2001 Grand Cru Eichberg

Muy poderoso en aromas florales (rosas, violetas) con fondo de lichis, chirimoya y minerales. Magnífico. En boca envuelve su golosidad aterciopelada con persistencia.

### Château Megyer

En Hungría se encuentran los famosos viñedos de Tokaj. Château Megyer está ubicado en el centro de esta hermosa región, con 83 has. de terreno arcilloso, ubicadas sobre las laderas de un antiguo volcán. Las uvas son prensadas hasta obtener una pasta que se añade al vino nuevo en cestos, «puttonyos». Tras la fermentación, el futuro Tokay Aszú reposa varios años en barricas de roble, lo cual le confiere su riqueza y bouquet.

#### Château Megyer 1999 5 puttonyos

Excelente color oro viejo. Complejo en aromas, membrillo, jengibre y notas minerales. Lo mejor es su paso de boca, equilibrado de acento ácido y nada pesado. Soberbio.

### Viña San Pedro

Bonifacio y José Gregorio Correa fundaron en 1865 la que hoy es una de las viñas más grandes y prestigiosas de Chile, en el Valle de Curicó. Viña San Pedro cuenta con más de



François y Frank De Graeve seleccionan personalmente un catálogo exclusivo, Los Vinos del Mundo. El próximo 23 de abril presentarán lo más selecto en su II Salón de Madrid.

2.500 has. de viñedos. Cabe destacar entre ellos el fundo de Molina en el valle de Lon-tué, pues cuenta con 1.200 has. plantadas sobre el paralelo 35 sur, la viña continua más grande de Chile.

#### 1865 Carmenère 2000

Aromas de fruta negra con un punto balsámico bien desarrollado, potente y lozano. Sabroso, llena la boca de fruta con un tanino amable que facilita su buen paso.

### El Principal

Al pie de la Cordillera de Los Andes, en el valle de Maipó a 780 metros de altitud, en un paisaje de gran belleza, se sitúa la Viña El Principal. Su propietario Jorge Fontaine se asoció con Jean-Paul Valette (ex-propietario del Château Pavie en Saint Emilion), para cultivar 54 has. de las mejores cepas Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère y Cabernet Franc, según la tradición bordelesa de alta densidad por hectárea, en busca de la calidad.

#### El Principal 2000

Cabernet maduro con esos recuerdos de casis y mora bien fundido con la madera, muy respetuosa. Destaca la calidad de su tanino fino granuloso, equilibrio y frutuosidad.

### Villa Lanata

Cuando la villa se construyó en 1880, el Cardenal Giovanni Battista Lanata la utilizó como residencia. En los años 70, fue vendida a la familia Martini, que restauró su antiguo esplendor y desarrolló la producción de vinos.

#### Ville Lanata-Cardinale Lanata-Moscato d'Asti DOCG

Muy floral pero también herbáceo, con gratos recuerdos de pomelo. Carbónico envolvente, dulzor bien ligado con su frescor, dejando un grato postgusto.

### Casa de Santa Eufemia

La Casa de Santa Eufemia fue fundada en 1894 por Bernardo Rodrigues de Carvalho. Está situada en la orilla izquierda del Douro, a una altitud de 300 metros, en pleno corazón de el Douro, una tierra de secretos e inconfundibles aromas. El 80% de los vinos -elaborados a base de las cepas Tinta Barroca, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinto Cao y Tinta Amarela- son cultivados con sistemas mecanizados, y la vinificación marca la diferencia en el mercado.

#### Tawny 10 años Casa Santa Eufemia

Es uno de los tawnys más complejos que se pueden encontrar en el mercado, intenso, con notas de orejones, bombones en licor y hierbas aromáticas. Sus 19,5 grados de alcohol están perfectamente integrados, dejando un excelso final a frutos secos.

LOS VINOS DEL MUNDO  
FRANÇOIS DE GRAEVE  
C/ Nil Fabra 34- En-2. 08012 Barcelona  
Tel. 93 486 42 42 Fax: 93 486 42 49  
[www.losvinosdelmundo.com](http://www.losvinosdelmundo.com)  
Información e invitaciones:  
[salon@losvinosdelmundo.com](mailto:salon@losvinosdelmundo.com)



Foto: Hendrik Holler

## ALEMANIA

# El país de Jauja

Para comer y beber bien

*Ni sus vinos ni su gastronomía tienen la fama de los franceses, pero para los buenos conocedores, Alemania es un país bendecido por los dioses de la gula, un lugar de peregrinación innexcusable para los gourmets.*



Foto: Armin Faber

**Contrastes en Alemania: la ligereza del Riesling (izquierda) en compañía de alimentos de gran solidez, como una poderosa morcilla (arriba).**

# Disfrutar como Goethe

¿Prefiere usted las salchichas de jabalí frescas a las flores de calabacín fritas? ¿Es alérgico a los cocineros de moda, cuyas creaciones son imposibles de degustar sin un folleto de instrucciones? ¿Casi nunca, como Goethe, tiene algo que objetar a una copita de Riesling? Entonces está usted preparado para la manera alemana de disfrutar.

**Las desgracias nunca vienen solas.** Su jefe ha estado hablando de «reducción voluntaria del sueldo» y ayer noche sacó usted la última botella de vino de la bodega. Un austriaco, ante tan negras perspectivas, pediría inmediatamente una copa de Grüner Veltliner más de lo habitual para olvidar la tristeza con un buen vino. ¿Y un alemán? «Deja de comprar vino e ingresa el dinero así ahorrado en la cuenta de ahorro para el coche, para asegurarse adicionalmente la financiación del nuevo Audi A6 que hace tiempo estaba planeando comprarse». Este episodio, relatado por un periodista inglés que posiblemente no lo dijera muy en serio, pretende sugerir que el placer refinado, para la mayoría de los alemanes, sigue siendo un logro prescindible. Un grave juicio temerario, tan falso como el prejuicio frente a la cocina casera alemana, que se suele imaginar demasiado grasa, demasiado harinosa y chorreando mantequilla. La realidad es que el concepto de disfrute de los alemanes se infravalora de manera tan escandalosa como la política del actual gobierno alemán a los ojos de su canciller, Gerhard Schröder.

La pasarela más brillante del disfrute de élite del mundo no está en París, ni en Madrid, ni en Londres. Es la sección del gourmet de los almacenes KaDeWe en Berlín. Incluso la baguette se hornea allí con tal perfección, que el gurú pastelero Gaston Lenôtre exclamó hace ya 25 años: «Maldición, están más buenas que las mías en París». Pero, ¿por qué comprar baguette cuando hay otras 400 especialidades, una paleta que abarca desde el originario pan payés bávaro, hecho con levaduras naturales en tres fases, o el pan de orujos de cerveza, hasta la



Original Laugenbrenz'n (rosquilla trenzada hecha con sal alcalina)? Pasando junto a la gigantesca vitrina con más de 1.300 tipos de queso se llega a la sección de vinos. Allí, en un espacio climatizado, junto a diez añadas diferentes de Yquem, descansa una botella de Champagne Heidsieck&Co. Monopole de 1907, que estuvo durmiendo muchos años en el fondo del Mar Báltico porque la goleta «Jönköping», que debía transportar 5.000 botellas a Rusia en el año 1916, fue hundida por un submarino alemán.

**Esto es lo que pasa:** por un momento, la macabra ironía de la Historia desciende sobre la botella, cubriéndola como un velo. ¿Hemos de agradecerle al torpedo alemán que ahora podamos adquirir esta botella por 4.350,- euros? Pero entonces aparece un joven sumiller. Explica sin complejos que este vino, hecho para agradar al «Goût Américain» y en su día muy dulce, aún presenta unos 44 gramos de azúcar residual y posee una aromática clara y limpia; con lo cual ahuyenta las sombras alargadas de la Historia que, en Alemania, una y otra vez intentan amargarle a uno el dulce. He leído acerca de un intelectual alemán que luchó con los aliados contra el régimen en su patria. Él, que siempre había estado del lado correcto y confrontado a todo tipo de carencias, había tenido dos veces en su vida la ocasión de probar el grandioso Mouton-Rothschild de 1945. Parece ser que en ambas ocasiones, de alguna manera, la cabeza se le había atravesado al paladar. Y es que no todos ven la Historia de un modo tan pragmático como aquel estudiante que,

junto a la caja del KaDeWe, me explicó: «La ociosidad del socialismo realmente existente, combinado con la oferta del KaDeWe, pero al nivel de precios de la extinguida RDA: ésa es mi idea del paraíso».

**En el aparcamiento del Sansibar,** en la isla de Sylt, sólo se ven Mercedes negros y BMW del nivel superior. Pero luego, los pilotos de esas carrozas de lujo se pasean por la misma arena de Sylt, que penetra incluso en los zapatos de charol y las medias de seda; todos caminan al mismo paso, marcado por la bandera violentamente sacudida por el viento y hecha jirones en el mástil, hasta la choza curtida por las inclemencias del tiempo adonde llevan todos los caminos en Sylt. Allí se puede observar a una pareja agarrándose a la tabla de la sencilla mesa plegable, cada uno con una mano, mientras con la otra intentan, con mayor o menor éxito, proteger su cría de rodaballo del Báltico frente a los ataques aéreos de las gaviotas como Stukas y defender su copa de Montrachet del 99 de la Domaine de la Romanée Conti de las rachas de viento huracanado del Mar Báltico. Sus dos hijos, entretanto, hacen castillos de arena en la playa, y en la mesa de al lado, dos cabezas rubias sobre cuerpos bronceados vestidos con apretados trajes de surf devoran enormes cantidades de embutido con pimentón, enjuagado con no poca cerveza pils. Esto es lo habitual en el Sansibar, donde reina un señor llamado G.E. Lassen. No hay muchos lugares en el mundo donde el deleite exquisito se ponga en escena de manera tan poco pretenciosa. A los clientes les echan el factor anti-esnob en la crema solar, gratis de parte de la casa. Comparado con la Costa Esmeralda, donde todos los Flavios de este mundo están ocupados con su Heidi o su Naomi, las apuestas se sitúan en torno al 1 – 100, naturalmente a favor de la isla de Sylt.

**La aportación alemana** más importante a la cultura del disfrute es la «Weinstube» o taberna de vinos, que no es comparable con el bistró francés ni el bar de tapas español, donde todos hablan sin parar a todo volumen, tres televisores, más otro de pantalla panorámica, emiten en diferido el último drama futbolístico, mientras un locutor de radio anuncia a voz en grito el nuevo sorteo de la lotería y la máquina de discos machaca los ritmos de la canción del verano; al cliente no le queda otra opción que resignarse sumiso a este ambiente unitariamente eufórico. En una «Weinstube» alemana, la



gente está sentada alrededor de mesas de pizarra, con la espalda calentada por una estufa alicatada de color verde loden; allí, incluso cuando la taberna está llena a rebosar, aún se puede oír el crujido de los tablones de madera del suelo, sabiendo que enseguida hará su entrada en escena la tabernera, y con ella la bandeja de «Sauerbraten» (carne adobada al horno) y «Spätzle» (plato típico de Suabia) recién hechos y humeantes. En la «Weinstube», la gente se reúne alrededor de sólidas mesas de madera. La débil luz de las lámparas, o mejor dicho, el cono de luz - ya que, gracias a Meirink, el idioma alemán es una ciencia precisa y exacta, y no una jerga superficial y redundante - ilumina las vetas de la madera como una piedra clara y plana, y durante unas horas se convierte en el luminoso centro del Universo. Con el primer trago de Riesling Kabinett o bien, a más tardar, con el (lamentablemente) último bocado de la salchicha casera de pato, nos invade la sensación del bienestar burgués. «Gemuote», según escribe el diario Neue Züricher Zeitung, una expresión del alto alemán medio que se refiere al conjunto de las fuerzas espirituales y estímulos de los sentidos, sin excluir las fuerzas intelectuales.

«**En la época Biedermeier,** este espíritu se convirtió en la característica distintiva de los alemanes frente a los ciudadanos de otras naciones, en primer lugar frente a los franceses, que tenían fama de razonablemente sutiles o bien, evidentemente, de lascivos y depravados, pero en cualquier caso, incapaces de sentimientos verdaderamente profundos y cálidos, pero también frente a la frialdad esnobista de los ingleses», sigue informándonos el NZZ. Y no le falta razón, pues en todo buen local alemán aún hoy vibra algo de aquel ambiente cálido y confortable, distendido y relajante, de aquellas tabernas antiguas y originarias. Verdaderamente no es necesario el aceite de trufas ni el pistacho pulverizado, ni la melisa de limón ni el vinagre balsámico para ser feliz durante un breve y valioso instante. A veces, un plato de col es suficiente. En Alemania es impensable



una evolución como la de la gastronomía española bajo el dictado de Ferrán Adrià, con sus composiciones alimenticias abstractas, hasta el punto de que ha sido llamado el Picasso de la gastronomía. En Alemania nadie leerá un folleto de instrucciones para comerse un plato de sopa según las indicaciones del creador. ¿Una cena en la que el comensal se pone en manos del cocinero, como la rata de laboratorio en manos del investigador? ¡Impensable entre Flensburg y Constanza!

**El gremio más confabulado**, original e iniciado de todo el cosmos del disfrute refinado del vino es, sin duda, el de los aficionados al Riesling alemán. Quien haya aprendido a apreciar la incomparable acidez del Riesling, nunca más querrá prescindir de ella, y sabrá a ciencia cierta qué es lo verdaderamente importante en el vino. Ni los grados de alcohol ni el tostado de la barrica, sino la emocionante sorpresa, la complejidad y el máximo frescor, la fresca honradez sin rodeos, sin afectación y sin maquillaje, rectilínea y, confesémoslo sin tapujos, la alegría de beberlo. Por ello hay personas que gustosamente viajan alrededor de medio mundo para conseguir algunas botellas de un Beerenauslese en una subasta de la asociación de productores de vinos con calificación de Prädikat, la VDP. A diferencia de los grandes vinos de Burdeos, que aparecen una y otra vez en las subastas, estos Goldkapsel-Selektion, una vez vendidos, desaparecen para siempre. Sencillamente porque sus propietarios ya no se deshacen de ellos. Ningún otro vino es tan resistente a las modas y tendencias. Ningún otro vino es tan adaptable y versátil. Uno de los méritos del conde Erwein Matuschka von Greifenclau es haber servido, para acompañar platos como el medallón de ciervo bañado en salsa oscura y espesa, un Châteauneuf-du-Pape y un Riesling Spätlese dulce pero maduro, ambos en paralelo. Y fíjense que el Riesling hizo bailar a semejante peso pesado de los clásicos. Pero aún hay más. El Riesling alemán es capaz de producir vinos que resultan secos y magníficamente complejos, manteniendo los grados de alcohol en el límite

de los 11,5 ó 12 por ciento. Por suerte, siguen siendo una excepción los «Erstes Gewächs» que han quedado espesos, con un 14 por ciento de volumen de alcohol y fruta perfumada que recuerda al caramelo ácido. La «chardonnayización» de este vino único sería verdaderamente un crimen al buen gusto.

**La historia del disfrute en Alemania** no conoce ni a un Giacomo Casanova que, antes de acudir a sus citas galantes, solía comerse cincuenta ostras crudas para poder ofrecer adecuadamente a las damas lo que se esperaba de él; ni tampoco un Salvador Dalí, que solía llenarle las corvas de puré de patatas y arenques a Gala, su mujer y musa, para disfrutar sorbiéndolo allí, como si fuera un molusco en su concha. Precisamente los artistas alemanes contemporáneos tienen una relación más bien problemática con la cocina de su país. El pasaje de *El rodaballo* donde Günter Grass nos introduce en la esencia del pedo de monja, al fin y al cabo, es bastante entretenido: «Lo mismo si cocinaba para amigos que para enemigos: en medio de su charloteo de mesa, casi siempre para subrayar un punto o como respuesta a una pregunta, pero también como intermedio, en alegre sucesión, dejaba escapar sus pedos. Ecos de tormentas lejanas. Descargas de mortero solemnemente espaciadas. Pólvora en salvas». Pero concretamente por culpa de Günter Grass, con lo que a mí me gusta el pescado, no he podido volver a probar la anguila. Ni siguiera ahumada caliente. Porque cada vez que huelo a anguila ahumada, veo ante mí a la pobre Agnes Matzerath de *El tambor de hojalata* teniendo que presenciar el Viernes Santo de 1934 cómo en el balneario de Brösen unos hombres sacan del agua una cabeza de caballo muerto atada a una cuerda, y de los ori-



ficios del cráneo se escapan las anguilas, retorciéndose salvajemente. La pobre mujer cae en una apatía desganada, pero dos semanas después del Domingo de Resurrección vuelve a devorar pescados hasta que, poco tiempo después, muere víctima de una intoxicación por pescado.

**Pero hay un artista** que encarna como ninguno la manera introvertida de disfrutar de los alemanes: Johann Wolfgang von Goethe (1749 - 1832). Su abuelo llevaba una de las casas de huéspedes más distinguidas de Frankfurt, y con el comercio de vinos amasó una inmensa fortuna. Se dice que el propio Goethe sobrevivió al difícil parto gracias al vino, pues cuando ya parecía que no rompería a respirar, la comadrona le frotó el pecho con vino. Parece ser que Goethe disfrutaba del vino mucho más que en su justa medida, que prácticamente lo necesitaba casi como combustible para el motor de su creatividad. Dicen que bebía diariamente un litro y medio de vino, preferentemente Riesling (¿o Silvaner?) de Würzburger Stein. «Por favor, mándame vino, que en la bodega sólo me quedan 400 botellas», escribió en una carta a su hermana Cornelia, casada con un comerciante de vinos. Pero cuanto mayor se hacía, más diferenciadamente consideraba el zumo de la vid, conociendo su posición como bebida cultural, su capacidad de soltar las lenguas, su condición de chispa divina. Esto se pone de manifiesto especialmente en el Libro del Copero de su Diván de Occidente y Oriente. Inspirado por el poeta persa Hafiz, de finales de la Edad Media, describe la taberna como un lugar de retiro, como un reducto. Su descripción de la fiesta de san Roque en Bingen es una verdadera guía para el disfrute del vino, en la que nombra sus vinos favoritos, por ejemplo el Hochheimer, el Johannisberger y el Rüdeshheimer. Su mención especial de la añada de 1811 demuestra que también conocía las diferencias de calidad entre las distintas cosechas. «Cuando de complacerme alguno trata,/ cosa es ya bien sabida que con una/ botellita de Eilfer me agasaja./ En las tierras que el Rin y el Main fecundan,/ de Necker en el valle,/ con Eilfer siempre el paladar me adulan./ Y es cosa bien chocante, pero cierta,/ que de Eilfer suena el nombre/ más que el de muchos sabios y poetas (...)», escribe, y en la última frase se percibe incluso un deje de autoironía, pues parece ser que en esa época se hablaba más de la cosecha de 1811 que

sobre las publicaciones de este tan ilustre escritor alemán. Hacia el final de su vida, como botánico experto, se dedicó a la observación de la vid: «Sostengo soliloquios verdaderamente espirituales con los frescos pámpanos de las parras, que me confían excelentes pensamientos...»

**Con Goethe se puede aprender más** sobre el disfrute que, digamos, en los programas de cocina de la televisión contemporánea. No nos interesa si Wolf Uecker ya cocinaba cuando Biolek aún estaba abriendo latas de conserva. En la actualidad, los cocineros alemanes de la televisión imitan visiblemente la cocina hiperventiladora de Jamie Olivier y, acompañados de temblorosas cámaras de mano, recorren desesperados el centro de las ciudades alemanas para conseguir unas pocas ramitas pochadas de perejil. Pero hay uno que mantiene la calma: Wolfram Siebeck, que ha conseguido conferir a la cocina alemana algo del gusto a terruño de la Provenza y algo de la elegancia de la cocina francesa de Madame, a la par que cobra vida realmente cuando se trata de los clásicos como el ragú de rabo de buey, por ejemplo. Siebeck siempre ha tenido el objetivo de lograr que sus compatriotas alemanes confíen en su intuición en cuanto a cocina y selección del vino, y no en cualquier gurú advenedizo. Así, en muchas recetas no menciona las cantidades adrede. «En nuestra sociedad, hay más personas que saben conducir que personas que saben guisar. A ellos tampoco hay que decirles cómo tienen que pisar el freno para detener el coche. Lo mismo vale para las cantidades a la hora de guisar. Quien no sea capaz de decidir si una salsa necesita más sal o pimienta, mejor que deje el coche en el garaje y vaya en taxi», opina. Es sorprendente hasta qué punto es frecuente la aparición del coche cuando se habla de la capacidad de disfrute de los alemanes. Nadie negará que la industria alemana del automóvil no tiene nada que temer, por expresarlo con moderación, de la competencia de Francia o Italia. A mí me parece que se puede decir lo mismo de la viticultura alemana y de la cocina alemana, en su evolución dentro de la autenticidad. ■

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



# Primera selección

Las bodegas tradicionales se sacuden el polvo y los recién llegados con ambición se esmeran: el mundo del vino en Alemania nunca fue tan emocionante como ahora. A continuación, los 25 nombres que hay que conocer.

## AHR

**Meyer-Näkel**  
53507 Dernau  
[www.meyer-naekel.de](http://www.meyer-naekel.de)

El propietario Werner Näkel es el verdadero pionero de la calidad en la zona del Ahr. Brilla con su Spätburgunder y Frühburgunder, y participa en joint ventures en Portugal y Sudáfrica.

## BADEN

**Dr. Heger**  
79241 Ihringer  
[www.heger-weine.de](http://www.heger-weine.de)

Joachim Heger cultiva en los viñedos Ihringer Winklerberg y Achkarrer Schlossberg un Borgoña superior; además, hace muy buenos Riesling, Muskateller y Silvaner.

**Bernhard Huber**  
79364 Malterdingen  
[www.weingut-huber.com](http://www.weingut-huber.com)

En los años 80, Bernhard Huber se separó de la cooperativa y hoy demuestra en 26 hectáreas la diversidad y clase del Breisgau.

## FRANCONIA

**Fürstlich Castell'sche Domäne**  
97335 Castell  
[www.castell.de](http://www.castell.de)

El conde Ferdinand zu Castell-Castell y el gerente Karl-Heinz Rebitzer han convertido esta bodega tradicional en una finca vinícola de 65 has. de primera calidad. Excelentes el Silvaner, Riesling, Rieslaner e incluso el Müller-Thurgau.

**Rudolf Fürst**  
63927 Bürgstadt  
[www.weingut-rudolf-fuerst.de](http://www.weingut-rudolf-fuerst.de)

Paul Fürst no sólo es la estrella del tinto en Franconia, sino también presenta un espléndido Blanc de Noirs, en su mayor parte procedente del Bürgstadter Centgrafenberg.

**Horst Sauer**  
97332 Escherndorf  
[www.weingut-horst-sauer.de](http://www.weingut-horst-sauer.de)

Silvaner modernos y elegantes, y Riesling seco de diversas categorías de pesos. Los refinados dulces nobles han hecho famoso al tan discreto Horst Sauer.

## ZONA CENTRAL DEL RIN

**Toni Jost – Hahnenhof**  
55422 Bacharach

Peter Jost convence desde hace muchos años con su Riesling. Algunos años también logra hacer excelentes dulces nobles. También es buena su segunda bodega en Walluf, en la región de Rheingau.

**Weingart**  
56322 Spay  
[www.weingut-weingart.de](http://www.weingut-weingart.de)

Ya el padre, Adolf Weingart, mantenía una política de calidad en los viñedos inclinados de Boppard. Su hijo Florian hace años que se sitúa en el nivel más alto de Alemania con su Riesling.

## MOSELA-SAAR-RUWER

**Fritz Haag – Dusemonder Hof**  
54472 Brauneberg  
[www.weingut-fritz-haag.de](http://www.weingut-fritz-haag.de)

Tan sólo 7,5 hectáreas cultiva Wilhelm Haag (67 años), a quien hace poco ayuda su hijo Oliver. En los viñedos superiores de Brauneberg sólo se cultiva Riesling.

**Heymann-Löwenstein**  
56333 Winningen  
[www.heyman-loewenstein.com](http://www.heyman-loewenstein.com)

Reinhard Löwenstein otorga gran importancia al carácter de terruño, y fue el primero en explotar el potencial de los viñedos inclinados de Koblenz. Actualmente se cuenta entre la élite alemana.

**Markus Molitor**  
54470 Bernkastel-Wehlen  
[www.wein-markus-molitor.de](http://www.wein-markus-molitor.de)

Markus Molitor se hizo cargo de la finca vinícola de su padre hace

veinte años. Este ambicioso viticultor aumentó la superficie de viñedos a casi 40 hectáreas, donde ha logrado el milagro de producir siempre una excelente calidad. Un notable complemento al Riesling es el Spätburgunder.

## NAHE

**Hermann Dönnhoff**  
55585 Oberhausen  
[www.doenhoff.com](http://www.doenhoff.com)

La calidad de sus grandes Riesling y notables Weissburgunder se origina en el viñedo. Ningún otro productor alemán vende toda su producción en tan poco tiempo.

## PALATINADO

**Geheimer Rat**  
**Dr. von Bassermann-Jordan**  
67146 Deidesheim  
[www.bassermann-jordan.de](http://www.bassermann-jordan.de)

La familia Bassermann-Jordan se ha retirado en gran medida de esta bodega tradicional, pero el inversor Achim Niederberger sigue confiando en el ambicioso bodeguero Ulrich Mell, que con su grandioso Riesling enlaza con el pasado célebre de esta finca.

**A. Christmann**  
67433 Gimmeldingen  
[www.weingut-christmann.de](http://www.weingut-christmann.de)

En el pintoresco Gimmeldingen, cerca de Neustadt, en la ruta del vino, Steffen Christmann produce desde hace muchos años en 15 hectáreas una de las colecciones más finas del Palatinado. Brilla sobre todo con sus Riesling.

**Knipser**  
67229 Laumersheim  
[www.weingut-knipser.de](http://www.weingut-knipser.de)

Los hermanos Werner y Volker Knipser tienen muy buen talante. Y no es de extrañar, teniendo en cuenta sus numerosos éxitos, entre ellos el Premio del Tinto Alemán de VINUM. La casa es hospitalaria y la bodega impresiona con sus tintos y blancos (Riesling con un enorme potencial de maduración).

**Ökonomierat Rebholz**  
76833 Siebeldingen  
[www.oekonomierat-rebholz.de](http://www.oekonomierat-rebholz.de)

Ya el abuelo y el padre de Hansjörg Rebholz se oponían a enriquecer el mosto. Los vinos secos necesitan algo de tiempo para desarrollarse plenamente. Vinos espléndidos son, además de los Riesling y Spätburgunder, los Gewürztraminer aromáticos y los Muskateller.

## RHEINGAU

**Georg Breuer**  
65385 Rüdesheim  
[www.georg-breuer.com](http://www.georg-breuer.com)

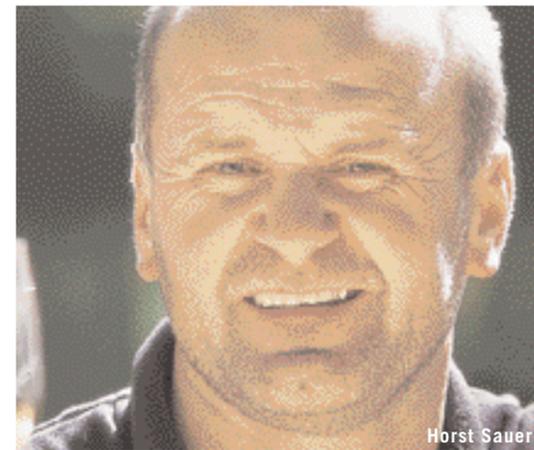
El gran visionario Berhard Breuer murió prematuramente el pasado mes de mayo. Pero su hermano Heinrich, enólogo, y Hermann Schmoranz, el bodeguero jefe desde hace muchos años, siguen ocupándose de los longevos Riesling de viñedos superiores de la región de Rheingau.

**Schloss Vollrads**  
65375 Oestrich-Winkel  
[www.schlossvollrads.com](http://www.schlossvollrads.com)

La crisis tras el suicidio del antiguo dueño, el conde Erwein Matuschka-Greifencloau, hace ocho años que está superada: gracias al gerente, Dr. Rowald Hepp, los vinos de esta finca perteneciente al castillo son mejores que nunca.

**Robert Weil**  
65399 Kiedrich  
[www.weingut-robert-weil.de](http://www.weingut-robert-weil.de)

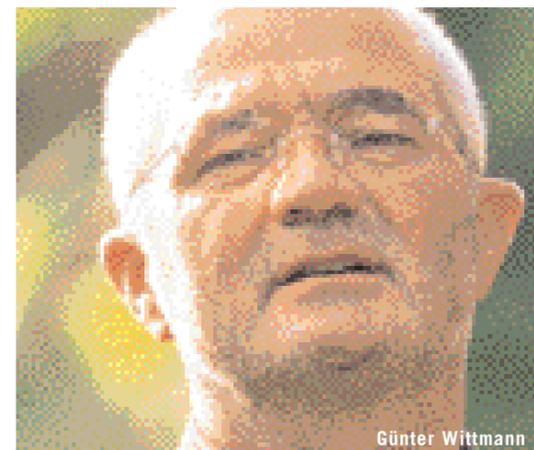
Aunque la mayor parte de esta finca es propiedad del consorcio japonés Suntory, está gestionada por el director de la finca, Wilhelm Weil, como una empresa familiar. En 65 hectáreas se producen vinos modernos secos y de fruta marcada, pero sobre todo vinos dulces nobles superiores.



Horst Sauer



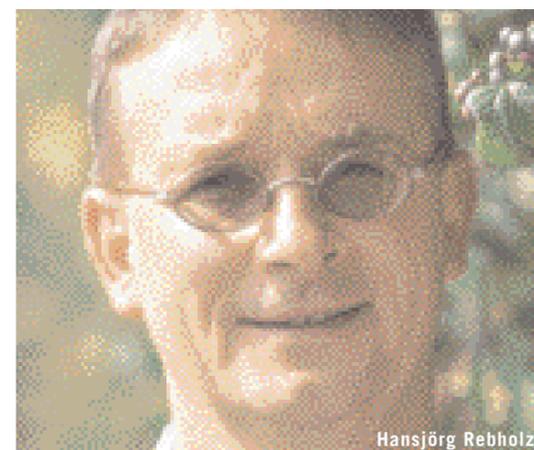
Wilhelm Haag



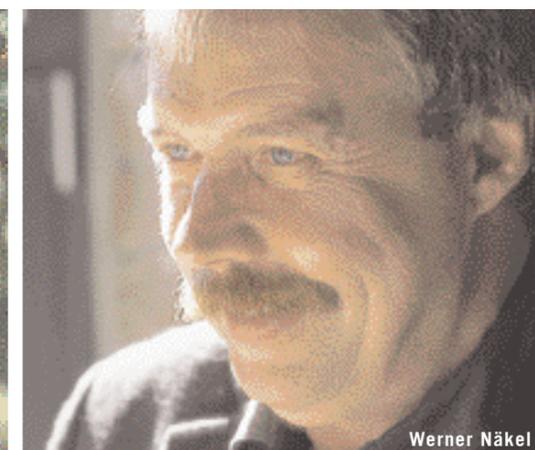
Günter Wittmann



Klaus-Peter Keller



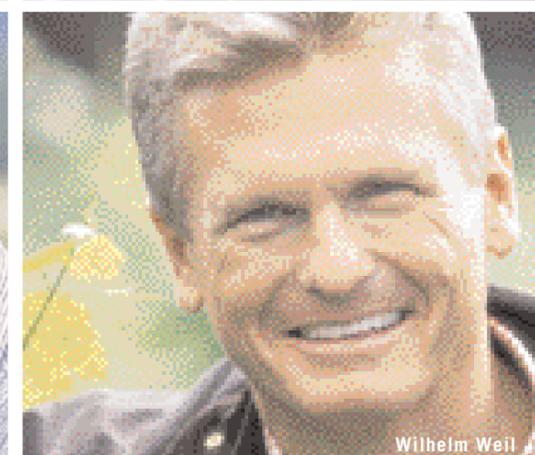
Hansjörg Rebholz



Werner Näkel



Georg Prinz zur Lippe



Wilhelm Weil



## RHEINHESE

**Gunderloch**  
55299 Nackenheim  
[www.gunderloch.de](http://www.gunderloch.de)

Los propietarios, Agnes y Fritz Haselbach, están haciendo furor con sus vinos a nivel nacional e internacional, sobre todo con su Riesling dulce noble.

**Keller**  
67592 Flörsheim-Dalsheim  
[www.weingut-keller.de](http://www.weingut-keller.de)

Hace tiempo que esta bodega se ha convertido en una empresa que produce vinos blancos superiores, y también demuestra tener formato en los tintos. Klaus, el padre, y Klaus-Peter, el hijo, son una pareja que congenia.

**Wittmann**  
67593 Westhofen  
[www.wittmannweingut.com](http://www.wittmannweingut.com)

Entre los viticultores ecológicos alemanes, Günter Wittmann y su hijo Philipp se cuentan entre la élite alemana: el Riesling aquí es un triunfo.

## SAJONIA

**Prinz zur Lippe – Schloss Proschwitz**  
01665 Zadel bei Meissen  
[www.schloss-proschwitz.de](http://www.schloss-proschwitz.de)

Tras la reunificación alemana, el príncipe Dr. Georg zur Lippe de Muenich decidió resucitar la finca vinícola de sus padres, antaño apropiada.

## WÜRTTEMBERG

**Graf Adelmann**  
Burg Schaubeck,  
71711 Kleinbottwar  
[www.graf-adelmann.com](http://www.graf-adelmann.com)

El conde Michael Adelmann se ha tomado en serio las críticas de los años anteriores y ha reaccionado. Hoy, sus puntos fuertes son: Riesling, Samtrot, Muskattrollinger.

**Gerhard Aldinger**  
70734 Fellbach  
[www.weingut-aldinger.de](http://www.weingut-aldinger.de)

Bajo la dirección de Gert Aldinger, aficionado a los experimentos, la finca produce calidad superior, también en el caso del Riesling y la colección de tintos.

## El ABC del vino alemán

**Spätleseauslesekabinetttafelweinhochgewächserstelageltrocken: no es fácil orientarse en el laberinto de la nomenclatura, en las normativas y regulaciones del vino alemán. VINUM lo intenta.**

**Auslese:** Categoría Prädikat tradicional que solía designar los vinos de uva seleccionada. Actualmente, el único factor decisivo es el peso mínimo del mosto, que puede ser bastante bajo. Los vinicultores ambiciosos, por lo general, valoran sus vinos con aún más rigor que la normativa regulada y, a veces, incluso degradan vinos Beerenauslese a la categoría de Auslese.

**Barriquegereift:** Elaborado en barrica de roble; no está regulado el tiempo de maduración.

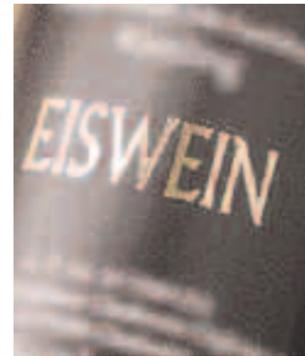
**Beerenauslese:** Vino hecho de uvas pasificadas con podredumbre noble. El peso mínimo del mosto se sitúa entre 110 y 125 grados Öchsle. Por regla general, los vinos Beerenauslese tienen una frutalidad muy marcada, pero algunos productores se atreven con versiones secas, muy alcohólicas (¡hasta un 18 %!).

**Chartawein:** Término que designa al Riesling seco de Rheingau; armoniza especialmente bien con las comidas. Fue creado hace más de 20 años y, de alguna manera, es un precursor de los «Erstes Gewächs» de esta región. Los Chartawein susceptibles de ostentar la distinción complementaria de Prädikat, son de una calidad bastante fiable.

**Classic:** Nuevo término oficial para designar vinos alemanes de las más diversas variedades de cepa, secos pero frutales (límite superior 15 gramos de azúcar residual por litro) y un moderado contenido de alcohol. Los vinicultores que ya emplearan este término antes de la entrada en vigor de la regulación, podrán etiquetar cualquier vino sencillo como «classic» hasta el año 2010.

**DC Pfalz:** Abreviatura de «Districtus Pfalz», un sello de calidad para vinos de características regionales. El peso mínimo del mosto se sitúa en 75 grados Öchsle para el Riesling y el Spätburgunder, y en 80 grados para las variedades de Burgunder.

**Eiswein:** «Vino de hielo», hecho con uvas congeladas durante la vendimia; para ello, es necesario que la temperatura haya descendido hasta al menos siete grados bajo cero. La congelación permite la concentración de los elementos contenidos en la uva. El peso mínimo del mosto corresponde al del Beerenauslese. De suma importancia es vendimiar uvas sanas, cosa que los vinicultores no siempre se toman del todo en serio. Por eso hay enormes diferencias de calidad entre los Eiswein. Un vino de hielo típico huele a cítricos y ca-



ramelos ácidos, tiene casta en el juego de los ácidos y una fruta hechizante. Y, por regla general, cuesta un mínimo de diez euros.

**Erstes Gewächs:** De entre todos los vinos «Gewächs» que han surgido en Alemania, el «Erstes Gewächs» y el «Hochgewächs» son los únicos que verdaderamente tienen base legal. El Erstes Gewächs sólo existe en la región de Rheingau y se refiere a los Riesling y Spätburgunder de viñedos superiores. El volumen máximo de cosecha se sitúa en 50 hectolitros por hectárea, el peso del mosto debe tener la calidad de un Spätlese, pero está permitido enriquecerlo. No debe salir al mercado antes del 1 de

septiembre del año posterior a la vendimia. Junto a vinos grandiosos, hay muchos Erstes Gewächs bastante mediocres.

**Erste Lage:** Designación no oficial ni legal de algunos vinos de la región de Mosel-Saar-Ruwer. Los propios vinicultores, basándose en su experiencia, deciden qué viñedos distinguir con la designación Erste Lage. En cuanto al sabor, es posible todo el ancho de banda desde seco hasta dulce noble.

**Goldkapsel:** Término utilizado en el seno de una empresa para indicar una calidad extraordinaria, generalmente aplicado a los vinos dulces nobles destinados a las subastas.

**Grosses Gewächs:** En el seno de la Asociación Alemana de Fincas Vinícolas Productoras de Vinos Prädikat (VDP), este término se aplica a los vinos superiores de esta asociación. Las propias bodegas eligen los viñedos, y es obligatorio el examen de la VDP. Según la región, se permiten diferentes variedades, siempre clásicas. En el paladar, estos vinos son secos, pero su contenido de azúcar residual puede situarse un poco por encima del límite superior permitido para el vino seco. Además, hay otros vinos dulces nobles que se pueden comercializar como Grosses Gewächs.

**Hochgewächs:** Se trata de una designación adicional para el Riesling, que data de hace escasos veinte años, y que actualmente ha perdido toda relevancia. Se aplica a los vinos cuyo peso de mosto se sitúa sólo un poco por encima del límite inferior del vino fino normal (también pueden ser enriquecidos).

**Kabinett:** Nivel inferior de los vinos con la distinción Prädikat, cuyo mosto no puede estar enriquecido. Originariamente se refería a vinos ligeros (algunos con un peso mínimo de mosto de tan sólo 67 grados Öchsle (en las regiones meridionales entre 76 y 85 grados), pero como el límite superior de alcohol no está limitado, de vez en cuando hay vinos Kabinett con más de 13 grados).

**Klassifizierte Lage:** Término de uso interno en la asociación VDP, algo así como una segunda marca que no está recogida en la reglamentación del vino. La cosecha se reduce a 65 hectolitros por hectárea, y las variedades de uva y viñedos están fijados a nivel regional. Se procura realizar una vendimia selectiva y de uvas maduras, pero no se lleva a cabo un control organoléptico. Los vinos que no responden a estos criterios pueden comercializarse como vinos de finca o del lugar, sin precisar la ubicación de los viñedos.

**Landwein:** Categoría de vino fino con un peso mínimo de mosto de tan sólo 47 a 55 grados Öchsle (según la zona). Aparte de la región vinícola, no está permitido indicar el origen con mayor precisión. Este término no se emplea muy a menudo, pues tales vinos «estrechos de pecho» son poco frecuentes.

**Prädikatswein:** Son vinos a los que no está permitido enriquecer (chaptalizar, añadir azúcar) en la fase de mosto. Para su clasificación en los distintos niveles existen disposicio-

nes que fijan el peso mínimo del mosto, mientras que los límites superiores son más imprecisos. Cada productor tiene libertad para clasificar sus vinos. El esquema de clasificación empieza con el Kabinett, y le siguen Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Eiswein y Trockenbeerenauslese.

**Qualitätswein:** Vino fino que en la fase de mosto se puede enriquecer con azúcar para aumentar el contenido final de alcohol. El peso mínimo del mosto se sitúa entre poco más de 50 y alrededor de 70 grados Öchsle. Los productores ambiciosos renuncian cada vez más a la distinción de Prädikat y chaptalizan un poco los mostos valiosos antes de la fermentación, para aumentar ligeramente el contenido de alcohol (sobre todo en el caso de vinos tintos excelentes).

**R:** Designación adicional cada vez más frecuente en las etiquetas, sin base legal. Generalmente se emplea en Alemania para sustituir a la clasificación «Reserve», que no está permitida hasta la fecha. En ocasiones, los vinicultores añaden una o incluso dos «R», para poner de manifiesto su mayor valía (que, no obstante, se basa exclusivamente en apreciaciones personales).

**S:** Nueva designación para el Riesling seco de viñedos inclinados de la región Mosel-Saar-Ruwer. Hay regulaciones para el volumen de cosecha y el peso del mosto, y además se lleva a cabo obligatoriamente un control organoléptico. Por otra parte, vinicultores de otras regiones emplean con frecuencia esta «S» para vinos que ellos mismos valoran muy alto. Podría, pero no tiene por qué significar Selection.

**Selection:** Desde la añada de 2001, y según los impulsores de la Asociación de Vinicultores y Publicidad del Vino, este término designa a los «vinos superiores para sibiras exigentes». A largo plazo, el término Selection habrá de sustituir al de Spätlese seco. Las variedades permitidas son mayoritariamente las clásicas. En el sabor hay un límite superior de doce gramos de azúcar residual por litro. El volumen de cosecha está limitado a 60 hectolitros por hectárea, y el peso mínimo del mosto alcanza los 90 grados Öchsle, igual que, por ejemplo, un Auslese (para poder llamarse Auslese, en Mosel-Saar-Ruwer son suficientes 84 grados). Las parcelas para cultivar Selection están controladas por la Ad-

ministración, y los vinos sometidos a análisis organolépticos. Pero las bodegas que emplean este término con anterioridad a su reglamentación en 2001 disponen de un periodo de adaptación hasta 2010. Se recomienda a los consumidores comprobar si la etiqueta presenta la marca oficial de la regulación o alguna variante privada. **Selection Rheinhessen:** Esta variante de la región de Rheinhessen existe desde 1992, es decir, nueve años antes que en la República Federal de Alemania. Es un modelo ampliamente aceptado para la Selection alemana, con la diferencia de que las cepas han de tener al menos 15 años de edad, el volumen de cosecha ha de estar limitado a 55 hectolitros por hectárea y el control es aún más riguroso.

**Spätlese:** Término tradicional que antiguamente se empleaba para designar la vendimia tardía. Actualmente, el único factor decisivo es el peso mínimo del mosto (entre 76 y 95 grados Öchsle, según la variedad y la región). Esta designación ha perdido relevancia porque demasiados vinos sencillos salen al mercado bajo dicho término. No existe una reglamentación que determine cómo ha de ser su sabor, frutal o seco.

**Tafelwein:** En realidad, es el vino más sencillo de todos, hecho con uva de poco azúcar natural. Pero puede darse el caso de que algunos vinicultores empleen esta designación para vinos buenos, aunque vinificados de manera especial (con notas oxidativas, por ejemplo), para evitar dificultades con el Consejo Regulador oficial.

**Trockenbeerenauslese:** Las uvas, en su mayor parte, están pasificadas, atacadas por el hongo de la botritis. Se vendimian selectivamente y, por lo general, tienen poca cantidad de jugo. El que se extrae tiene una alta concentración de azúcar y acidez. Este mosto fermenta lentamente, con frecuencia durante meses, e incluso años, ya que la alta concentración de azúcar frena la acción de las levaduras. Algunos de estos vinos a duras penas alcanzan el límite inferior del volumen de alcohol reglamentado (5,5 por ciento). El extracto sin azúcar, por el contrario, se sitúa con frecuencia alrededor de los 100 gramos por litro. El peso mínimo del mosto está fijado por la normativa en 150 grados Öchsle.

## Panorama sobre el plato

**Lo que los alemanes pueden aprender de sus vecinos en Francia en lo que respecta al deleite, y viceversa.**

Cuando viajo desde Dusseldorf a Burdeos, me gusta imaginarme la frontera como una muralla hecha de puré de sé-mola, tras la cual comienza el País de Jauja. Y no precisamente porque en Francia los pichones asados vuelen hasta caer en nuestra boca ni porque los cerdos se paseen con el cuchillo y el tenedor clavados en la espalda. Sino porque allí todos piensan constantemente en la comida.

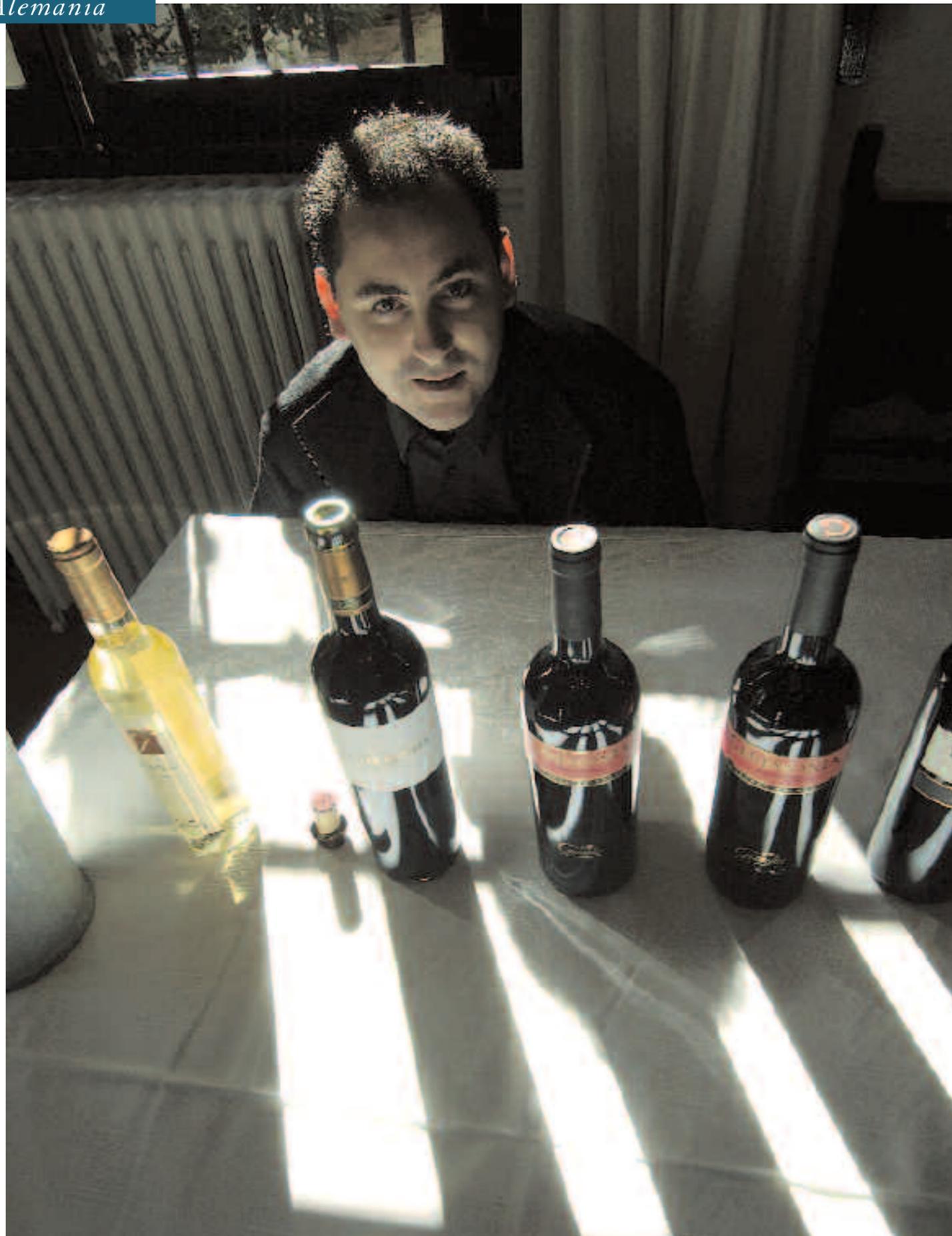
Las cuestiones de cocina son para los franceses un asunto de honor. Mi pollera no me entrega los pichones hasta haberme hecho contestar a un cuestionario más digno de una entrevista para una solicitud de adopción que de una venta de productos alimenticios: ¿Dónde voy a guardar los pichones hasta su utilización? ¿Cómo los pienso preparar? ¿Cuándo los voy a servir? El pescadero tantea con el dedo dos docenas de vieiras hasta encontrar las seis más frescas, sin importarle la larga cola de clientes. Y en cierta ocasión la vendedora de una tienda del gourmet, al percatarse de mi acento, me preguntó alarmada: «¿Va usted a viajar con el foie-gras?»

Cierto que esta actitud puede llegar a sacar de quicio. Una vez, por Navidad, quería comprar un lomo de corzo deshuesado, con los huesos aparte para la salsa. «¿Metido en red para asar o cortado en medallones?», preguntó el carnicero. «Ninguna de las dos cosas», contesté y, preparada por experiencia para la lucha de poder que sin duda se avecinaba, ni sus miradas reprobadoras ni las recetas que su mujer me sugería lograron hacerme cambiar de opinión. Lomo de corzo deshuesado, huesos aparte, punto. El día de Nochebuena por la mañana saqué de su envoltorio un solomillo de corzo amorosamente envuelto en lonchas de tocino, todo ello bien atado para meter al horno, sin los huesos. Y deseé volver a estar en el mercado de la plaza Karlplatz de Dusseldorf, donde el lomo de corzo es igual de bueno y el ego del carnicero, mucho más pequeño.

¿Lo que echo de menos en Francia? En Dusseldorf hay un kiosco donde ponen unas salchichas con curry de categoría internacional, acompañadas de patatas fritas recién cortadas y fritas hasta adquirir la perfección dorada y crujiente, guarnecidas con la cantidad exacta de la «mayonesa del mes». Para beber, una cerveza Alt de barril, y ahí se pueden quedar todos los pichones de este mundo. A veces, de poste, hay puré de sé-mola. El País de Jauja está cerca.

**TEXTO: BRITTA WIEGELMANN**  
(britta.wiegemann@vinum.info)





# Vender !qué difícil!

## Los retos del comercio alemán

*Es nuestro principal mercado, el país que más y mejor vino español compra. Pero la crisis económica alemana ha producido un cambio en las estrategias exportadoras. Vender es cada vez más difícil.*

Con una producción de 45 millones de hectolitros anuales y un consumo interno de tan sólo 15, España está imperativamente obligada a vender la mayoría de su vino en el exterior. Y lo hace. Pero no todo lo bien que era de esperar, ni de la forma más adecuada. Los datos son elocuentes. Según la Federación Española del Vino, 2004 supuso un récord de ventas exteriores en términos de valor, con casi 1.547 millones de euros facturados, un 4,4% más que en 2003; en volumen hemos superado los 1.450 millones de litros, lo que significa un 13,3% más que durante 2003. Pero, y ese es el dato preocupante, el precio medio del vino español vendido en el extranjero ha caído un 7,8%, hasta situarse en unos escasos y nada halagüeños 1,07 euros/ltr. Caída que se explica por el



**Javier Gandía, de Hoya de Cadenas (Grupo Gandía), una de las bodegas exportadoras más agresivas en Alemania. A la derecha, nave de barricas de CVNE.**



mayor aumento de las exportaciones de vinos con menor valor añadido, en particular los vinos de mesa a granel. Un alivio para los stocks.

En definitiva, se cierra el año con un crecimiento significativo de nuestras ventas al exterior. Mayor en volumen que en valor. Crecen los vinos de mesa, pero muestran una evolución peor los amparados por denominaciones de origen. Panorama inquietante, cuya evolución negativa puede agravarse en 2005, ya que países competidores como Francia e Italia, que en años anteriores nos compraron vino (graneles, principalmente), han tenido una cosecha elevada.

#### Nos va mejor en Alemania

Venturosamente, en Alemania, nuestro principal mercado exterior, las cosas son algo mejores. Se trata de un mercado altamente saturado y con una fuerte competencia, ya que a él acuden los productores de vino de todo el mundo. Por orden de importancia, la oferta en el mercado alemán proviene principalmente de Italia, Francia, España, EE.UU., Australia y Chile. Los tres primeros copan prácticamente el 74% del mercado alemán. Es importante destacar que Alemania es el primer importador de vino del mundo.

En 2004, con los datos actualizados hasta octubre, los números invitan a un mayor optimismo. Por primera vez España desbanca a Francia en volumen de vino importado. Sigue en cabeza Italia, con algo más de 4.742.000 hl., lo que supone una cuota del 35,7%. España ocupa la segunda posición, con unos 2.641.000 hl. y una cuota en torno al 20%. A continuación sigue Francia, con 2.425.300 hl., el 18,2%. El resto del mercado se lo reparten EE.UU. (California), Australia y Chile con cuotas de mercado cercanas al 3% cada una de ellos. El vino español se convierte así

en el más consumido en Alemania, tan sólo por detrás de los italianos. Claro que si hablamos de la factura, la cosa cambia y las cifras no son tan alentadoras. En valor, Italia ocupa igualmente la primera posición, con 611.692.000 euros en 2004 (datos provisionales). Le sigue Francia, con 525.543.000 euros. En tercer lugar, a bastante distancia, España, con 270.521.000 euros.

#### Más bodegas exportadoras

Para comprender mejor los condicionantes del mercado alemán, hay que analizar la evolución de sus importaciones de vino. Por ejemplo, de 1996 hasta 1999 hay un aumento constante, tanto en valor como en volumen. La situación cambia en 2000 cuando se produce un decrecimiento de ambos, originado por el fuerte aumento de los precios en origen y la debilidad de la demanda interna, debido a la mala situación económica alemana. Hay una reacción inmediata del mercado, muy sensible al precio de los vinos. En 2002 la situación vuelve a mejorar en términos de volumen, con un ligero aumento del 5,4% respecto al año anterior, aunque el valor de las importaciones se ve reducido en un 3,1%.

En esta coyuntura, los vinos españoles conocen durante 2003 y 2004 un incremento sustancial, tanto en valor como en volumen. Así, la cuota en valor de los vinos españoles pasa del 12% en 1995 al 16% de 2004, lo que implica una ganancia significativa. Las razones de esta positiva evolución hay que buscarlas en los cambios experimentados en la exportación española de vinos a Alemania, ya que han disminuido notablemente las exportaciones de vinos de baja calidad con escaso valor añadido, mientras que han aumentado las de todos aquellos que cuentan con un mayor valor añadido, como los vinos de calidad, particularmente con D.O.

Otro punto a destacar es la incorporación de un mayor número de empresas que exportan, así como una mayor presencia de las denominaciones de origen en el mercado, lo que provoca un aumento general de la base exportadora de calidad.

Pero las cosas podrían y deberían ir mejor, si tenemos en cuenta nuestra favorable relación calidad/precio. Y es que el precio ha sido, para este tipo de exportaciones, que son las que España necesita, un factor perturbador. Por ejemplo, en 1999 las exportaciones

sufrieron una ligera disminución, principalmente por el descenso de algunas D.O. tan importantes como Rioja, debido a la fuerte subida del precio de los vinos en origen. Este aumento de precios se trasladó en su mayor parte al precio final de venta, algo que el mercado alemán no acepta fácilmente. Y más con estancamiento, cuando no recesión, económica.

En el año 2000 se consiguió incrementar las exportaciones gracias a una mayor incidencia de otras D.O. con precios más ajustados. En 2001, la cuota volvió a mejorar debido el espectacular crecimiento de Rioja, que supo reajustar su oferta, y otras como Valdepeñas o Navarra. En 2002 las exportaciones españolas experimentaron un aumento, tanto en el volumen como en el valor, que se ha mantenido en los años siguientes, como hemos visto.

#### La batalla está en el precio

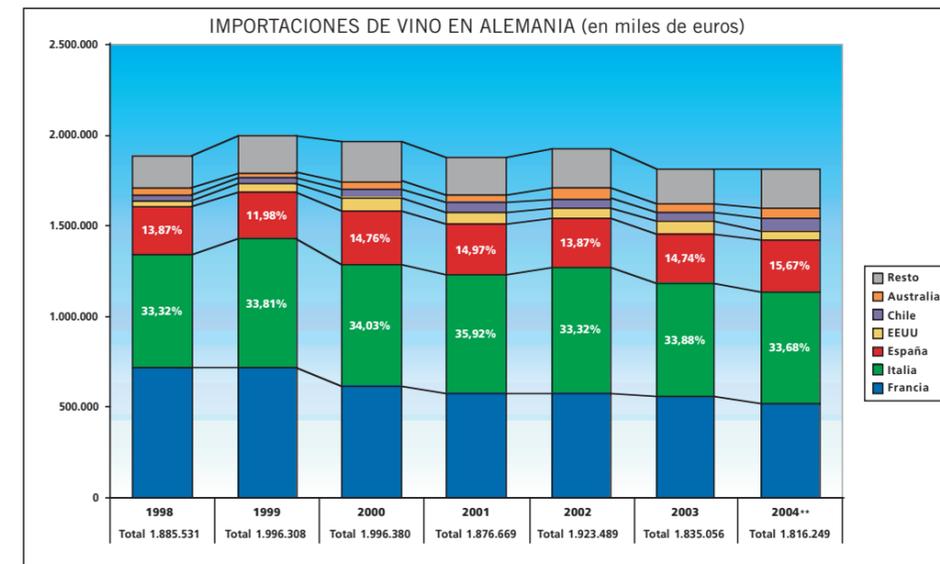
En cuanto a los precios medios de exportación, Italia que se caracteriza por su gran volumen, mantiene un precio de venta medio de 130 euros/hl. Francia sigue siendo el país que mejor vende, con un precio medio de 217 euros/hl. España, por el contrario, con un precio medio de venta de unos 134 euros/hl en 2003, ha conocido un descenso significativo hasta los 108 euros de 2004. Esto supone una evolución positiva en cuestión de volumen, pero negativa en el tema vital de los precios. Vender mejor, es decir a un precio más

alto, es el desafío. Cuestión delicada, ya que nuestro país sigue siendo percibido en Alemania como un productor de vinos baratos, incluso si nos referimos a los vinos con D.O. Aunque nos reconozcan la calidad. La batalla está en la imagen y la distribución.

Alemania es un claro ejemplo de distribución dominada por grandes grupos. Aunque existe un gran número de empresas distribuidoras, la cuota de concentración es tan elevada que las 10 empresas principales copan el 85% del mercado. En esto, el sistema de distribución en Alemania sigue el modelo de la mayoría de los países desarrollados: una concentración de empresas a través de adquisiciones y fusiones, convirtiéndose poco a poco en un oligopolio. Por su parte, el sector de la distribución minorista en Alemania se caracteriza por una expansión de los establecimientos de tipo hiper y supermercado como principales puntos de venta, y que copan el 75% de las ventas de vino, mientras que los pequeños mercados y el comercio tradicional minorista, así como las tiendas especializadas, pierden cuota en el sector del vino.

El mercado de la gran distribución está dividido en dos niveles. En el primer nivel se encuentran los importadores, mayoristas y agentes comerciales. En el segundo nivel están las centrales de compra, con delegaciones regionales que asumen riesgos, mantienen almacenes propios y revenden, según su estructura de distribución, a mayoristas o minoristas.

Normalmente, los importadores están especializados en productos específicos o en grupos de productos. En general pueden distribuir en todo el país, y juegan a menudo un papel estratégico en el éxito de un vino. Estos importadores suministran vino no sólo al comercio especializado, sino también a los grandes almacenes, hipermercados y supermercados, aunque la mayoría de éstos han creado sus pro-





pios centros de compra para asegurarse un mejor aprovisionamiento de los productos y el control de los costes.

#### El «Plan Hartz» alemán

Claro que para vender más y vender bien hay que tener muy en cuenta las tendencias del consumo de vino en Alemania, que han experimentado una importante evolución en los últimos años. Factores demográficos están afectando a la sociedad del bienestar, demasiado cara en los tiempos de la globalización. Estamos ante una crisis anunciada, y para superarla el gobierno socialdemócrata alemán ha empezado a aplicar una serie de reformas conocidas como «Plan Hartz», no sin una fuerte contestación social. Junto a la liberalización del mercado de trabajo y el corolario de una mayor facilidad para los despidos, el gobierno ha anunciado un aumento de varios impuestos, contradiciendo las promesas electorales de ir disminuyéndolos poco a poco. Tras tres años de vacas «muy flacas», las reformas empiezan a tener efecto, y se esperan mejoras en la situación económica. Sin embargo, las expectativas no son tan optimistas. El consumo, y más de un producto como el vino, se resiste.

#### Una nueva forma de comprar

Durante estos últimos años el consumidor no ha reducido su compra de vino, sino que lo ha reorientado hacia los más baratos. Y ha pasado de consumirlos en locales de restauración a adquirirlos en comercios para, posteriormente, beberlos en casa. Dicho comportamiento provoca una reducción de precios. Y ahí, nuestro país puede tener una magnífica oportunidad, con precios competitivos frente a italianos y franceses.

Una descripción, esquemática pero ilustrativa, del mercado del vino alemán nos permite dividirlo en 5 categorías de consumidores. La categoría de mayor

peso es la de los poco exigentes, aquellos que no son particularmente escrupulosos a la hora de elegir un vino y se guían por los precios. El consumo se ve reducido principalmente a los fines de semana, y las compras tienen lugar en los hiper y supermercados. Le siguen los tradicionalistas, aquellos consumidores de vino con preferencia por los países, zonas, tipos y marcas ya conocidos, que realizan sus compras en tiendas especializadas. Existe el sector innovador, mayoritariamente gente joven, que busca la variedad y consume vino en restaurantes o lo compra en supermercados y tiendas especializadas. Finalmente, los entendidos, un grupo muy cauto a la hora de seleccionar sus compras, que se fían mucho de las referencias de los especialistas, fundamentalmente de la crítica especializada. Consumen en restaurantes y realizan sus compras exclusivamente en tiendas especializadas. Un caso aparte son los prescriptores de opinión y coleccionistas, que van a la busca de los mejores vinos, y que suelen dirigirse directamente a los distribuidores.

#### Rascarse el bolsillo

Naturalmente, la cuestión de los precios no afecta lo mismo a cada una de estas categorías, aunque todas son sensibles. El precio es determinante en los consumidores poco exigentes, un factor importante en los tradicionales, condicionante entre los innovadores, e indicativo entre los entendidos. Pero, insisto, a todos afecta. Y no tenerlo en cuenta puede resultar catastrófico. Lo explica con toda claridad Andreas Fürbach, importador alemán de vinos españoles muy representativo: «Lo curioso en el mercado del vino español en Alemania es que no podemos quejarnos de una falta de demanda, pero la demanda se centra en vinos totalmente distintos de los que se vendían hace tan sólo cinco años. Las bodegas que han elaborado su estrategia a largo plazo basándose en la fase de la *fiebre del oro* anterior a septiembre de 2001,

actualmente están experimentando un doloroso despertar. Considerado retrospectivamente, quizá demasiados productores perdieron de vista en aquella época las fluctuaciones del mercado». Y de parecida opinión es Renate Freund, otra importadora con gran experiencia: «Tengo clientes fijos que solían comprar vinos de la Ribera del Duero desde hace años, hasta que un buen día se cansaron de pagar un diez por ciento más cada vez. Y como estos clientes, que habitualmente compraban Crianzas, por ejemplo, no querían descender a los semicrianzas o los robles, se inclinaron por otras D.O. como Campo de Borja. Así podían descorchar un Reserva para cenar y, por añadidura, ahorrar dinero». Queda dicho. ■

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

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

#### DIRECCIONES DE INTERÉS

**Bundesvereinigung Wein und Spirituosenimport e. V.**  
(Asociación de importadores de vinos y espirituosos)  
Sonnenberger Str. 46. D-65193 Wiesbaden  
Tel.: +49-611-52 10 33  
Fax: +49-611-59 97 75  
E-mail: vds-bws@t-online.de

**Fachverband Nahrungsmittel –  
Weine-Spirituosen der CDH**  
(Asociación especializada de vinos y espirituosos,  
de la Unión Central de Agentes Comerciales Ale-  
manes)  
Am Weidendamm 1A. D-10117 Berlin  
Tel.: +49-30-72625600  
Fax: +49-30-72625699  
http://www.cdh.de  
E-mail: centralvereinigung@cdh.de

**ECOVIN Bundesverband Ökologischer  
Weinbau e.V.**  
(Asociación alemana de viticultura ecológica)  
Wormerstr. 162. D-55276 Oppenheim  
Tel.: +49-6133-1640  
Fax: +49-6133-1609  
http://www.ecovin.org  
E-mail: info@ecovin.org

**Deutsches Weinstitut (DWI) GmbH**  
(Instituto del Vino alemán)  
Gutenbergplatz 3-5. D-55116 Mainz  
Tel.: +49-6131-28290  
Fax: +49-6131-282920  
http://www.deutscheweine.de  
E-mail: info@deutscheweine.de



Sólo tienes que decir una  
palabra para evocar el alma;  
di vino...



GRUPO  
**GALICIANO**

**GALICIANO S.L.**  
Modor s/n - 36407 Salvaterra de Miño (Pontevedra) Tel.: 896 667 400 - Fax: 896 667 371

**ADEGAS GALEGAS S.L.** (D.O. RIBEIRA SACADA)  
Vedado s/n - 32157 Subdormido de Miño (A Coruña)  
**DEGAS DE RIBERALES S.L.** (D.O. RIBEIRA SACADA)  
Campano de Vilalba s/n - 42810 Pazo de Razo (Zamora)  
**ADEGAS DIA-NOITE S.L.** (D.O. VALDEORRAS)  
Ctra. do Carballo s/n - 32295 Potho do Valdeorras (Ourense)  
**TERRAS DELS CODOLS LICORELLA S.L.** (D.O. MONTSANT)  
Ctra. de Baix - 2 - 43100 Cornudella (Tarragona)  
**VINICULTORES BERCIANOS S.L.** (D.O. RIOJA)  
Ctra. San Miguel - C/Carretera San Miguel de Los Dueros - 24400 Pineda (Douro)

E-mail: galiciano@galiciano.com - Web: www.galiciano.com

# Lo que cuenta es el precio

La posición de los vinos de España en el mercado alemán ha sufrido una profunda transformación. Tras una época dorada para los carísimos vinos «Superpremium», los únicos vinos que, a la larga, realmente se venden son los que se sitúan por debajo de los 10 euros.



## «Lo bueno y caro ha muerto»

Andreas Fürbach

Andreas Fürbach hace 10 años que se ocupa de marketing y promoción en la importadora de vinos Arda Weinimport GmbH. La Arda es una de las más importantes importadoras de vino y alimentos de calidad españoles y portugueses, y surge en exclusiva a comercios especializados. Importa alrededor de 2,5 millones de botellas al año. Arda Weinimport GmbH Langbaughstrasse 6.D-53842 Troisdorf  
Tel. +49 (0)2241 39310.  
www.hola-iberica.de

«La Rioja sigue teniendo una pequeña ventaja en el mercado, porque esta Denominación de Origen es casi un concepto de marca en Alemania, pero en el resto de los casos, lo que cuenta es el precio. En la actualidad, todo funciona según la siguiente regla fundamental: se venden

muy bien los vinos que al consumidor le cuestan menos de cinco euros; los que se sitúan por debajo de los diez euros aún tienen salida, y los vinos que cuestan hasta 25 euros ya sólo ocupan un pequeño nicho del mercado. Los de precio superior se venden botella a botella, como mucho. A pesar de todo, suponemos una calidad básica a todos los vinos, incluso a aquellos que en el mercado cuestan menos de cinco euros. En nuestra oferta sólo tienen cabida los vinos que consideramos buenos, y el enorme progreso de España ha hecho posible la producción de tales vinos, sobre todo en regiones como Castilla-La Mancha o Alicante. También en Cariñena se producen actualmente vinos extraordinariamente adecuados al mercado. El Monte Ducay Reserva Pergamino ha tenido mucho éxito en el mercado alemán: a 6,95 euros, se vende como churros. Siempre que se trate de un vino agradable y no cueste más de 5 euros, al consumidor le da igual lo que ponga en la etiqueta: Vino de Mesa, Vino de la Tierra o cualquier Denominación de Origen.

El mercado de los vinos de culto se ha derrumbado de forma dramática. A mediados de los años 90, por ejemplo, importábamos anualmente 2.500 botellas de un vino superior del Priorato, «L'Ermita» de Álvaro Palacios, y todas las botellas estaban vendidas aun antes de llegar a Alemania. Hoy día esto es casi inimaginable, pero en esa época, estos vinos teníamos

que rifarlos. Ahora importamos tan sólo una pequeña parte de aquella cantidad y, no obstante, tardan meses en venderse. El asunto de los vinos de autor y los pagos, como mejor funciona es en el marco de actos en los que los vinicultores están físicamente presentes. Como por ejemplo en el Rheingau Gourmet Festival, donde estaban vendidas todas las plazas para nuestras cenas de gala con Álvaro Palacios y Carlos Falcó. Sí que hay interés, pero los clientes que compraban este tipo de vinos por cajas han desaparecido. Es obvio que la situación política y económica de Alemania desempeña un papel importante en esta evolución: la gente es prudente a la hora de gastar dinero.

En Alemania también tenemos graves problemas con la Ribera del Duero, en general. Esta región ha crecido demasiado deprisa en una sola dirección, sobre todo en la de los vinos de precio elevado. Las regiones que han sabido adecuarse de manera flexible, y sobre todo rápida, a la coyuntura del mercado son las que han salido ganando. Un ejemplo: a lo largo de muchos años, hemos vendido con éxito vinos varietales de un gran productor del Somontano. Lamentablemente, estos vinos costaban un poco más cada año. De modo que llevamos a cabo un estudio específico de mercado y el resultado fue claro: a los comerciantes alemanes les daba exactamente igual si los vinos procedían del Somontano o de cualquier otro lugar.



## «Hay que tener los mismos objetivos»

Renate Freund

Renate Freund fundó junto a su marido en 1984 la Weinkontor Freund GmbH, donde es responsable de personal y relaciones públicas. Se trata de una de las más importantes importadoras de vinos procedentes de Italia, España y Portugal. Sólo atiende al comercio especializado mediante una red de 26 agentes comerciales en todo el territorio federal. Weinkontor Freund GmbH, Nienkamp 17 D-33829 Borgholzhausen.  
Tel. +49 (0)5425 95460  
www.weinkontor-freund.de

«Actualmente trabajamos muy bien con los vinos de Tierra de Castilla, Valdepeñas y La Mancha. En estas regiones, antes sin nombre, donde se producían vinos a granel, hoy encontramos vinos verdaderamente buenos que podemos ofrecer a

un nivel de precios que aún funciona bien en el mercado alemán. Me refiero a vinos como Azagador, de la bodega Pago de la Jaraba en La Mancha. Es un vino francamente bueno que se vende a menos de cinco euros. También siguen funcionando muy bien los vinos de La Rioja y del Somontano, donde las bodegas Muga y Enate, respectivamente, son excelentes colaboradoras nuestras. Actualmente estamos llevando a la práctica una estrategia de mercado coordinada y elaborada conjuntamente con estas bodegas. Creo que esta colaboración, que ha ido creciendo de manera armónica, vale la pena ahora más que nunca, en estos tiempos de agitación en el seno del mercado. La certeza de tener los mismos objetivos es para nosotros una condición básica a la hora de comprometernos con una bodega a largo plazo. Cada vez consideramos más importante que una bodega lleve a cabo un trabajo profesional de marketing y relaciones públicas. Estas empresas han de estar presentes en los medios de comunicación, sobre todo en su propio mercado, en España. Si han merecido numerosas valoraciones buenas e informes favorables en la prensa nacional e internacional, también podemos trabajar nosotros y nuestro comercio especializado. Además es importante que las personas que venden el vino establezcan buenas relaciones con la bodega, por ejemplo que sean invitados a visitarla o bien que puedan conocer personalmente al enólogo o al propietario de la finca en el marco de un encuentro profesional. A pesar de los movimientos del mercado, con los vinos españoles siempre hemos podido seguir trabajando bien. En este sentido, también ha sido muy beneficioso el excelente trabajo de base en Alemania del ICEX español.

## «Vende bien el semicrianza»

Martin Markart

Martin Markart fundó en 1992 la Vinothek Wein&Design en Augsburg. Dedicada en un principio exclusivamente a productos españoles, más tarde amplió sus servicios a vinos de otros países. La Vinothek Wein&Design, con frecuencia ha sido designada por la prensa del vino alemana, como uno de los mejores comercios especializados de Alemania. Vinothek Wein&Design, Pfladergasse 3 D-86150 Augsburg.  
Tel. +49 (0)821 31 27 91  
www.wein-u-design.de

«Entre los ganadores en el mercado se cuentan, en general, aquellos productores que disponen de una pirámide de ofertas clásica, una base amplia de vinos buenos a un precio de venta inferior a 10 euros. Entonces también se venden los vinos del vértice, incluso si alcanzan los 30 ó 40 euros. Por el contrario, las bodegas que han desatendido el sector más asequible, tienen hoy -con excepciones- malas cartas en el mercado. En Cataluña se puede observar una tendencia similar, donde el interés del mercado se va trasladando del tan caro Priorato hacia Montsant, más asequible. Lo que se vende muy bien es ese estilo semi-crianza del que podría servir de ejemplo el vino de La Rioja La Vendimia, de la bodega Palacios Remondo. También los vinos Monastrell de Yecla han obtenido un excelente volumen de ventas. Los vinos que hoy pesan plúmbeos en nuestros estantes son los de la Ribera del Duero. Allí han estado practicando durante años una política de precios demasiado arrogante y demasiado optimista».



Jovenes  
de tradición  
Vinos y Vinagres  
del Condado de Huelva



# Premios zarzillo 2005

XII Edición Nacional  
IV Edición Internacional  
Del 13 al 16 de mayo de 2005  
Museo del Vino de Peñafiel (Valladolid)

Fecha límite para recepción de muestras:  
6 de Mayo de 2005

Información:  
902 430 452  
Fax: 902 430 504  
zarcillo@jcyL.es  
www.jcyL.es/zarcillo



## Mercado sensible

Las bodegas españolas afianzan su presencia en el mercado alemán mediante acuerdos con las principales distribuidoras. La preocupación por el precio, en un mercado tan sensible, es constante.

### ALEJANDRO FERNÁNDEZ

Pesquera de Duero (Valladolid)  
www.grupopesquera.com

Desde los años ochenta los alemanes pueden gozar del Tinto Pesquera. Aunque las nuevas bodegas del grupo pisan con fuerza. Dice Alejandro Fernández: «En estos momentos el mercado alemán pasa por una pequeña crisis, espero que sea por poco tiempo, porque para nosotros es el más importante de Europa. El vino que más vendemos allí es el Dehesa La Granja».

### CODORNÍU

Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)  
www.codorniu.es

Hoy en día, Codorníu Deutschland GMBH lleva la distribución de «on-trade» (Horeca y tiendas especializadas) y «hard discount». Desde el 1 de julio de 2004, Codorníu nombra a A. Racke GMBH & Co. como distribuidor de una cierta gama de productos para el mercado «off-trade» (cadena de supermercados y centrales de compra). Se venden prácticamente todos los vinos de su amplio catálogo, países y marcas: aproximadamente 230.000 cajas.

### CVNE

Haro (La Rioja)  
www.cvne.com

Los distribuye la poderosa casa Schlumberger, y se exportan unas 3.000 cajas; de Contino se llevan todos los vinos, unas 500 cajas. Peter Dauphieu Director de exportación de CVNE: «Hay dos mercados en Alemania, el más importante es el que se rige por precio; el otro, el de los vinos de gran calidad, va más despacio. Sin embargo funciona gracias a distribuidores pequeños que cuidan y conocen bien el producto».

### FREIXENET

Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)  
www.freixenet.es

El mercado alemán es el más significativo para Freixenet en el exterior. Su vino más vendido es el espumoso Carta Nevada, aunque se pueden encontrar vinos de todo el grupo. Nada menos que 4.524.000 cajas de doce botellas. Comenzó a exportar a Alemania en 1973.

### GANDÍA

Chiva (Valencia)  
www.gandiawines.com

Más de 350.000 botellas viajan todos los años a Alemania. La marca estrella es Hoya de Cadenas Reserva. Recientemente la casa ha fichado a Russell Burgess como jefe de exportación. «Hay mucha competencia en todos los tipos de vino, y desde luego, el precio es un argumento principal. El vino blanco todavía mantiene sus precios, pero el tinto ahora está a la baja».

### JUVE & CAMS

Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)  
www.juveycamps.com

Una casa clásica que lleva introducida muchos años en Alemania. Son 350.000 cajas y de todos sus vinos, aunque destaca el Reserva de la Familia con un 85%. Mariano Fuster, director de exportación de Juve y Camps: «Los alemanes tienen una de las tasas de ahorro más altas de Europa, y eso se nota, se ha producido un parón en el consumo, y sobre todo de productos de alto precio. Nosotros estamos en un segmento casi comparable al champagne, y hay que esperar tiempos mejores».

### MIGUEL TORRES

Vilafranca del Penedès (Barcelona)  
www.torres.es

Alemania recibe los vinos de Miguel Torres desde 1966. Desde entonces es un mercado muy importante para la casa, ocupa el quinto puesto en el ranking de vinos exportados. El vino más relevante es el popular «Sangre de Toro» La casa distribuidora es WEIN WOLF IMPORT GMBH & CO KG, con sede en Bonn.

### VINÍCOLA DE CASTILLA

Manzanares (Ciudad Real)  
www.vinicoladecastilla.com

Vende fundamentalmente los tintos Señorío de Guadianeja, La Llanura, Castillo de Alhambra y Finca Vieja. Para Alfonso Monsalve, «Alemania e Inglaterra son los mercados más importantes, que debemos cuidar. Se trata de consumidores muy exigentes, tanto en la calidad como en el precio. Y abiertos, dispuestos a catar vino de cualquier parte».

Hacemos seis cosechas al

Una revista  
para beber y  
navegar



www.vinum.info

La edición española de Vinum, la Revista Europea del Vino, editada en cuatro idiomas, y con difusión en los cinco continentes, ofrece cada dos meses la mejor información sobre el sector, con cientos de catas de vinos de todo el mundo. Puede consultarla en nuestra página de Internet o adquirirla cómodamente en su domicilio. El precio de la suscripción por un año para España es de 30 €, y de 50 € para el resto de Europa.

# Vinum

La Revista Europea del Vino

Puede suscribirse llamando al 918 907 120 o por e-mail a «suscripciones@vinum.info» o rellenando el formulario que encontrará en «www.vinum.info/es/suscripcionanual.jsp»



También en las ofertas especiales conviene comparar los precios.

# La crisis, una oportunidad

*Eran signos externos de posición social como Prada, Rolex o Maybach. Entonces estalló la burbuja de los vinos de culto... y ahora, los amantes del vino pueden comprar los mejores a precios aceptables.*

En lo que respecta a los vinos superiores, hasta el año 2001 el dinero no tenía importancia. El millonario americano de los seguros Don Bryant, por ejemplo, pagaba a la enóloga estrella Helen Turley unos honorarios anuales de 250.000 dólares para que su Cabernet Sauvignon, Pritchard Hill de Napa Valley, del que se producen escasas 1.000 cajas, pudiera ganarse todos los años sus 95 a 100 puntos Parker. Además, Bryant hizo construir una bodega siguiendo los deseos de su enóloga, que le costó nueve millones de dólares. Pero a pesar de todo, Turley estaba descontenta con sus honorarios. Ambos se separaron airados y no volvieron a verse hasta el año 2004 ante los tribunales. Pero mientras tanto, la locura del vino de

culto había pasado de moda. El juicio por los 556.958 dólares que reclamaba Turley se convirtió en una dolorosa retrospectiva de la decadencia de una época breve del vino, con la que la realidad del año 2004 ya poco tenía que ver. Los observadores del juicio sacudían la cabeza y se preguntaban cómo pudo el vino caer tan bajo en la hoguera de las vanidades.

## Precio octuplicado

Flash back: En otoño de 1978, el marqués Mario Incisa della Rocchetta quiso lanzar en Suiza su Cru superior Sassicaia. El comerciante al que consultó calculó que, para el consumidor final, la añada de 1975 saldría a un precio de 14,50 francos suizos; inme-

diatamente comunicó al aristócrata del vino de la Toscana su conclusión: resultaba de todo impensable que los aficionados al vino suizos se gastaran más de diez francos en un vino italiano. Finalmente, terminó por importar el vino a pesar de todo. En los años que siguieron, este noble de la Toscana pasó prácticamente inadvertido. Hasta que a finales de los años 80 hicieron ignición los cohetes del Sassicaia. El precio se ha octuplicado hasta hoy, llegando a los 115 francos (75 euros). Y esto en un periodo de tiempo en el que los salarios, como mucho, se han duplicado.

Está claro que este enorme aumento del precio no tiene relación con los costes de producción. El precio fue empujado al alza ex-

clusivamente por la demanda. Y eso que Sassicaia todavía es un ejemplo moderado. Vinos de garaje como Pingus (Ribera del Duero) o La Mondotte (Saint-Émilion) se dispararon con mucha más rapidez, alcanzando esferas de precios mucho más altas. Tales explosiones de los precios no tienen nada que ver con las reglamentaciones para los viñedos, a las que se debe la calidad, como gustan de subrayar los vinicultores. Cultivar una cepa de calidad superior, controlando el crecimiento de sus raíces y su disposición a producir un determinado volumen de cosecha, es un trabajo de años. Los expertos parten de la base de que, en la actualidad, se puede producir un vino superior en el que se hayan aplicado todas las medidas relevantes para la calidad y se hayan empleado todos los trucos por un precio final al consumidor de 40 euros. Incluso a ese precio, sigue sobrando dinero para griferías de oro en los lavabos de las visitas y para mantener un jardinero exclusivamente para la finca...

## El juego del palé del vino de culto

Hasta entrados los años 70, tan sólo en Inglaterra había una demanda persistente de *Crus* superiores, sobre todo de Burdeos y de la Borgoña. Las excepciones como el español Vega Sicilia o el australiano Grange de Penfolds no hacían más que confirmar esta regla. Pero en los años 80 se fue formando en Europa y los EE UU una nueva «clase media alta» hedonista, que definía los vinos superiores como la quintaesencia del disfrute exclusivo. Como consecuencia, no sólo los vinos aumentaron de precio de manera chocante, sino que también aumentó su número de modo inflacionario. En el año 1985, apenas había veinte vinos en todo el mundo que costaran más de 80 euros por botella. Dieciséis años después, en el año 2001, el número de estos vinos de culto se había multiplicado hasta alcanzar los 200 en todo el mundo. Todos, desde la quinta tradicional en el valle del Douro portugués, pasando por el emergente Priorato, hasta la *winery* recién fundada al pie de los Andes, querían participar en el gran juego del palé de los vinos de culto.

Pero septiembre de 2001 y la consiguiente crisis financiera han hecho estallar la burbuja de los vinos de culto. Hoy por hoy, el placer extrovertido de repente resulta un tanto sospechoso. Quien de día reduce las plantillas de trabajadores y por la noche des-

## Disfrutar a precios razonables

¿A quién le falta, quién repite? Una empresa de venta por correo ofrecía hace poco "65 burdeos de renombre, comprando al menos cinco cajas con un descuento progresivo de hasta un 25 por ciento, según el volumen de compra". Otra empresa italiana en el sur de Alemania atraía a sus clientes con "hasta un 30 por ciento" de descuento y un comerciante del norte de Alemania se anunciaba incluso con un flagrante 50 por ciento sobre los vinos finos. Así, los amantes del vino pudieron comprar, por ejemplo, Valandraud por tan sólo 94,50 euros (antes 189 euros) y un Costa Russi de Angelo Gaia en formato Magnum por 212,50 euros (antes 425 euros).

Cuando los comerciantes de vinos aconsejan a sus clientes "ahorrar disfrutando", no suele ser por filantropía. En la actual recesión económica, la tónica es descendente en el caso de los vinos de culto tremendamente caros y, por lo tanto, los comerciantes intentan reducir su stock. Otras veces, sencillamente trasladan a sus clientes las ventajas de precio que les brindan sus propios suministradores.

Porque los grandes importadores cortejan al comercio especializado ahora más que nunca. Que si una botellita de Vega Sicilia Único como propina por la compra de doce botellas de algún vino caro español, que si una Magnum de algún italiano distinguido por encargar 24 botellas de otro vino de renombre de la Toscana. Luego está el ya clásico cinco por ciento de descuento en Navidad, además del sorteo de un viaje o bien, con frecuencia, la fórmula del "once más una", es decir, se entregan doce botellas pero sólo se cobran once.

A algunos comerciantes les irritan tales ofertas. Así se airaba una comerciante de vinos bávara: "Antes teníamos que suplicar que nos adjudicaran alguna que otra botella de un vino valioso y ahora prácticamente nos importunan con ellas." Y precisamente las empresas que hasta hace tan sólo un año compraron estos vinos de culto a precios exorbitantes, ahora sienten que han hecho el primo.

Pero para el ciudadano de a pie, por el contrario, comprar vinos hoy es más divertido que nunca, porque las gangas no son privativas de los vinos superiores. Muchos comerciantes de vinos han reorganizado sus catálogos y resaltan en primera plana los vinos con mejor precio. Su objetivo es buscar un equilibrio excelente entre el precio y el deleite como el que se puede encontrar, por ejemplo, en el sur de Francia, el sur de Italia, Austria y Alemania. Pero atención, estos descuentos serios no se deben confundir con las ofertas de los baratillos, en las que por 1,99 euros la botella podría ser más valiosa que el contenido...

Los sibaritas avisados tienen un sistema para comprar gangas: Internet (ver siguiente página doble). Facilita la comparación de precios y se puede participar a distancia en las subastas de casas de renombre. En ellas, además de los carísimos vinos de culto, se suelen poder encontrar vinos de gran valor que, por resultarles demasiado vulgares a los bebedores de etiquetas conscientes de su posición social, se adjudican a un precio bajo.

**RUDOLF KNOLL**  
(rudolf.knoll@vinum.info)



El nuevo credo de los triunfadores se llama «understatement»

corcha vinos de 500 euros demuestra ser de una dudosa sensibilidad. El nuevo credo de los triunfadores se llama *understatement*. Ya hay quien confiesa que es mejor servir a los invitados unos honestos Valpolicella Superiore o Toro que alardear con un Pingus. La consecuencia: los vinos de culto pesan plúmbeos en las bodegas de los comerciantes y restauradores. Y muchos productores de vinos *Superpremium* han tenido que darse cuenta dolorosamente de que, en su cálculo de precios, habían olvidado un principio fundamental: tales vinos pierden su estatus de culto de manera inmediata e irrevocable cuando cae la demanda y los precios se desmoronan. El Cabernet Sauvignon Reserve había sido la orgullosa nave capitana de la Robert Mondavi Winery en Oakville. Pero desde que la cosecha de 1998 se malvendió casi a precio de ganga, la imagen de este vino está más muerta que un cadáver.

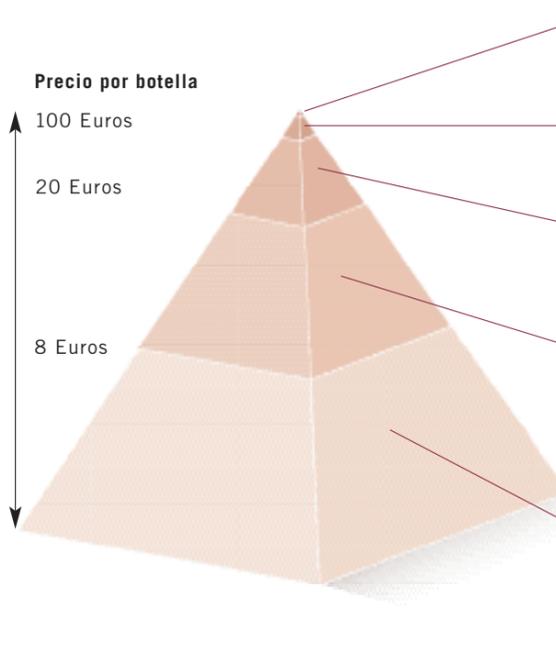
Calidad por seis euros

Entre un elegante traje cortado por Loewe y uno de Zara hay todo un mundo de diferencia, sobre todo en lo que respecta al pre-

cio. Pero la diferencia de calidad entre una pieza noble hecha a mano y un artículo de masas fabricado industrialmente, sólo el experto la percibe a primera vista. Con el vino pasa casi lo mismo. El verdadero salto cuántico en la viticultura no tiene lugar en los vinos superiores, sino en el vino más barato, que supone mucho más de un cincuenta por ciento del mercado mundial. Hace veinte años aún era difícil encontrar vinos asequibles de calidad aceptable. Las uvas verdes o una oxidación prematura conferían un toque de masoquismo al consumo de tales vinos. Hoy, por el contrario, un Cabernet del sur de Australia o un tinto de La Mancha española de seis euros pueden resultar sorprendentemente frutales y redondos. La tecnología moderna y los nuevos métodos de elaboración han conquistado los más recónditos lugares del mundo del vino, haciendo posible este milagro. El barón Philippe de Rothschild fue el primero en demostrar que las clásicas estrategias de marca del sector del consumo también se pueden aplicar con éxito en la tan complejamente estructurada viticultura.

Actualmente, cada vez más comerciantes, grandes almacenes, restauradores, grandes superficies y mayoristas están forzando esta vía. Sus marcas se venden por su imagen y por su precio. Con unos nombres biensonantes, pero en última instancia nada comprometedores (por ejemplo Jacob's Creek o Private Selection R. Mondavi) y Denominaciones de Origen lo más amplias posible (DO Catalunya, Vin de Pays d'Oc, South Australia o sencillamente California), se aseguran la máxima flexibilidad para la producción. El origen de la uva y la selección de la variedad sólo desempeñan un papel secundario. Estos vinos «de cata fácil», que imitan el estilo de los vinos nobles con fruta suave y sabor a madera de roble, cuestan entre dos y cinco euros en la producción, y su precio de venta al consumidor final alcanza entre cinco y doce euros. Pero lamentablemente a estos vinos, sin duda alegres y honestamente elaborados, les falta lo que convierte al vino en cultura: el carácter individual y el origen reconocible. Sólo tienen un poquito más de identidad que una cerveza Heineken.

El mercado del vino



Tipo	Puntos de venta	Mercado	Tendencia
<b>LÍDERES</b> Coleccionistas elitistas, caprichosos, cazadores de lo mejor.	Subastas, comerciantes de objetos raros, restauración.	1 %	Descendente
<b>ARRIBISTAS</b> Para ellos son importantes las etiquetas, los nombres, las calificaciones.	Comercio especializado, restauración superior.	5 %	Descendente
<b>ESCAPISTAS</b> Joven generación que bebe habitualmente, abierta de miras; el vino es estilo de vida; buscan la variedad.	Comercio mayorista, comercio especializado, restauración.	17 %	Ascendente
<b>TRADICIONALISTAS</b> La generación mayor que bebe habitualmente; es fiel a su viticultor o a su vino.	Comercio especializado, finca vinícola	27 %	Descendente
<b>CONFORMISTAS</b> Bebedores de vino de bajo interés; beben ocasionalmente (fiestas, recepciones, fines de semana); compran orientándose en el precio; productor, región o variedad desempeñan un papel secundario.	Comercio mayorista, grandes superficies.	50 %	Ascendente



Sección de vinos especiales en una gran superficie.

Los que vinifican en solitario

Los vinos de culto y de marca, por lo general, han pasado como lejanas nubes de tormenta por los pueblos de viticultores de Côtes du Rhône, el Palatinado, el Loira o Valpolicella. Por suerte. Los viticultores han mantenido los pies en su tierra. Y hace mucho tiempo que no se han caído de un guindo. También ellos se las saben todas en lo referente a la limitación de la cosecha, el control de la fermentación y la elaboración en barrica. Mientras que el carácter de los vinos de culto cada vez se iba asemejando más, debido a la concentración forzada, y los vinos de marca, por su parte, siempre se han decantado por la versatilidad, los viticultores que elaboran su propio vino en las regiones vinícolas clásicas del Viejo Mundo han conseguido el mayor logro en la viticultura de los últimos veinte años. En España surgen estos vinos por doquier: en Cariñena Jesús Navascués saca su «Care» con una relación calidad/precio excepcional. Y qué decir de La Mancha, donde sus vinos de vanguardia hace tiempo que perdieron su triste fama de rudos: Fontana, Bodegas del Muni o tantos otros no han variado un ápice su política de precios. En Europa han mejorado su Riesling Kabinett seco, su Côtes du Rhône Villages o su Valpolicella Superiore sin enmascararlos. Estos vinos revelan su procedencia en cada trago. Así, lo mejor que la viticultura puede ofrecer en el año 2005 se encuentra en alguna taberna del Palatinado, en una de las modernas vinotecas españolas, o alguna Ostería del Véneto. Y no cuesta más de 15 euros...

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

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

¡Abrid los ojos!

Comparar los precios de los vinos, sobre todo si se trata de encontrar lo mejor, nunca ha sido tan útil como ahora. Estas son las diferencias de precio entre E-Bay, las subastas y el comercio especializado.

E-Bay (www.ebay.es)

Diariamente se subastan en E-Bay unos 11.000 vinos. Ningún comercio puede ofrecer con más fiabilidad incluso los más grandes nombres: Le Pin, Pétrus, Romanée-Conti... Quien esté atento a las ofertas a lo largo de un mes, generalmente encontrará lo que busca. Aunque por otra parte, entre el 15 y el 20 por ciento de las subastas de vinos no llegan al fin deseado y algunos de los negocios realizados por medio de E-Bay incluso terminan en los tribunales: por ejemplo, el juzgado de Lippstadt está tramitando el caso de un vendedor que estafó a varios participantes en la subasta, entregándoles tinto del más barato al precio del noble Pétrus.

Quien se decida a arriesgarse con E-Bay, a cambio obtendrá precios más asequibles. Los comerciantes a menudo ofrecen vinos superiores con hasta un veinte por ciento de descuento sobre los precios de minorista, es decir, por debajo del precio de compra. Pero atención: también pujan los desprevenidos, que a veces provocan una subida del precio por encima del valor real de las botellas.

Para muchos comerciantes, E-Bay se ha convertido en un foro para aumentar la liquidez a corto plazo, para transformar el oro inmovilizado en la bodega bajo nombres como Mouton, Lafite o Grange en dinero contante y sonante. Las grandes cadenas comerciales hacen mucho que descubrieron esta plataforma en Internet. Hasta Hawesko ha creado una tienda virtual. El mayor consorcio del comercio del vino en Alemania aprovecha esta red de subastas para dirigir a los clientes, a través de estos precios asequibles, hasta su negocio principal en otras páginas web. E-Bay ofrece a las casas de subastas la posibilidad de conectar a los usuarios de Internet de todo el mundo con los acontecimientos en la sala de subastas. (http://www.ebayliveauctions.com). Un usuario de este servicio es la sección de vinos de Sotheby's.

Protección del comprador en E-Bay

**Powerseller**  
Para lograr en E-Bay el sello de oro del «powerseller», un vendedor necesita gestionar allí un volumen de ventas de al menos 25.000 euros al mes o bien vender 2.500 artículos exclusivamente con valoraciones positivas de los clientes.

**PayPal**  
En lugar de pagar directamente al vendedor, el comprador ingresa el dinero de la compra en la cuenta de un tercero que, en caso de litigio, garantiza al comprador la restitución del importe íntegro en transacciones de hasta 400 euros. Este servicio es gratuito para compradores, aunque para transacciones en divisas PayPal exige un 2,5 por ciento del importe total.

**Servicio de administración fiduciaria**  
Es el modo de pago más seguro en E-Bay. Recomendable en transacciones superiores a los 200 euros. Al igual que en el caso de PayPal, el cliente paga a un tercero. Sólo tras la entrega y control de la mercancía por parte del cliente, el servicio de administración fiduciaria remite el importe al vendedor. Las tasas varían según el volumen de compra: por ejemplo, por la gestión de una partida por valor de 500 euros, incluido el embalaje y envío, las tasas de este servicio son de cinco euros.

**Valoración de los compradores**  
En E-Bay, tras la compraventa, todos los compradores tienen el derecho de valorar al vendedor. Tomen en consideración estos comentarios, pues gracias a ellos podrán saber si la mercancía fue entregada dentro del plazo fijado, si el embalaje era el adecuado y si la descripción del artículo se correspondía con la realidad.  
TEXTO: MARTIN BOTH (martin.both@vinum.info)



Muchos vinos superiores de Burdeos son hoy más asequibles que en su día «en primeur».



## Bag-in-box, un envase polémico

# El vino con grifo

*Un invento que se extiende por todo el mundo como la pólvora y que está a punto de contagiar a España. Se trata del Bag-in-box (en abreviatura BIB). Tiene sus orígenes en Australia, como respuesta a la necesidad imperiosa de encontrar un envase económico para la exportación y de aceptables garantías de calidad.*

Los primeros países que se empiezan a interesar por este tipo de envase son los de Europa del Norte: Suecia, Dinamarca, Escandinavia, al que le siguen otros como Suiza, Austria, Alemania, Bélgica, Reino Unido, Estados Unidos, Sudáfrica, e incluso Italia y Francia. Este último, es el primero que decide apostar por su fabricación casi simultáneamente con España.

La rapidez con que se impone el BIB en todos los mercados se debe a su bajo precio y a la comodidad de consumir vino regularmente en el hogar, con la garantía de que se mantendrá en perfectas condiciones una vez abierto.

Allí donde se ha implantado el BIB inme-

diatamente se nota un incremento en las ventas de vino. En Sudáfrica, por ejemplo, su rotundo éxito le ha permitido comercializarlo en bolsa sin caja, atendiendo a un mercado de bajos ingresos. En Argentina, gran país exportador, el envase está desplazando casi por completo a la *damajuana*. En otros países, como Chile o España el BIB no ha tenido tan buena acogida, quizá por fuertes razones culturales.

En Francia, el creciente mercado de este tipo de envases ha obligado a crear la primera asociación mundial del BIB, para su mejora e investigación. Cuentan con una web: <[www.b-i-b.com](http://www.b-i-b.com)> en la que se exponen las últimas investigaciones acerca del produc-

to. Contra todo pronóstico, el consumo de BIB en Francia ronda el 7,5% del total, una cantidad similar a la de todo el mercado estadounidense. El envase más demandado es el de 3 litros, aunque también hay cajas de 5 y 10 litros, vendidas sobre todo para el consumo en casa. Escandinavia y el Reino Unido son los dos principales importadores de BIB de vino francés. Países de consumo elitista como Alemania todavía no han salido de su estupor ante la penetración del BIB en el mercado.

En muchos restaurantes europeos de menús resulta muy habitual disponer de un BIB de 10 litros y rellenar frascas o jarras para servir a sus clientes. Esto conlleva una garantía

para el consumidor, pues el vino ya no se puede volver a introducir en su envase.

### El alcoholismo acecha

Según un artículo publicado en la sueca «Expresen.se», la aparición de este nuevo envase en los hogares facilita el aumento de consumo de vino entre semana, en sociedades que hasta ahora lo reservaban para el fin de semana. Según los investigadores citados por esta publicación, estamos ante una bomba de relojería a punto de explotar. Y apoyan su afirmación en que se ha incrementado el consumo de alcohol, desde 1997, en un 25%, sobre todo entre las personas que más tiempo permanecen en el hogar, las mujeres con edades comprendidas entre 50 y 75 años, entre las que el consumo se ha incrementado en los últimos cinco años hasta en un 50%.

Otra publicación también habla de lo mismo con el siguiente titular: «El vino en caja es una trampa para la mujer», por estar dentro de un recipiente cuyo consumo es de difícil control.

Otras publicaciones ven mayor peligro en la calidad del contenido que del continente. Por ejemplo, según el Systembolaget (entidad que controla el mercado del vino en Suecia), tras una cata realizada por Bengt Göran Kronstam, se concluía que uno de cada tres BIB no llegaba a la calidad más elemental. Que no era un problema de empaque sino del tratamiento del vino. Y aunque en Australia, cuna del BIB, aseguran que puede durar hasta medio año desde su fecha de envasado, los redactores de este informe recomiendan comprar BIB con la fecha de envasado y caducidad.

### Nacimiento en España

En España el BIB fue introducido en 1984 por una empresa familiar llamada Conotainer. Según nos relata Santos Ortega, Director Gerente de Conotainer, los inicios fueron bastante difíciles. Debían realizar una labor de venta de un envase del que no se sabía absolutamente nada en un país donde no se concebía beber un vino que no procediese de un envase de cristal. Fueron muchas las puertas que se le cerraban a su paso. Entre ellas las de los Consejos Reguladores. Su primer cliente en 1986 fue el poderoso monstruo de los refrescos Coca-Cola, para el que se crearon los primeros BIB que contenían un jarabe concentrado que, mezclado con agua, serviría para los dispensadores

que todos conocemos en los lugares de ocio (cines, hamburgueserías, etc.). A los cinco años comenzaron a exportar a los países nórdicos y sajones, ya muy familiarizados con este tipo de envases. Actualmente el 60% de su producción total se destina al mercado internacional. Y hoy, por increíble que parezca, su principal mercado es Francia.

Es a partir de 1990 cuando reacciona el mercado español. Las dos primeras zonas que implantan este novedoso sistema fueron Montilla-Moriles (principalmente por los problemas de oxidación en botella de sus finos) y Valdeorras, cuya cooperativa Jesús Nazareno se dedicaba a mediados de los 80 casi exclusivamente a la venta de vinos en BIB. El invento se propaga por toda España, y varias bodegas deciden probar fortuna con el BIB como un recurso más.

No tardaría en ser asumido el invento por las grandes bodegas, como en La Rioja, donde a pesar de estar prohibido por la D.O. C, es donde más BIB se consume como vino de mesa, o como en la Ribera del Duero, Rueda, La Mancha y Cataluña. Según nos adelanta Santos Ortega, de Conotainer, ya se están instalando grandes máquinas para una producción a gran escala.

Los envases más demandados en España son los de cinco y 15 litros (similar a una arroba) y en Europa los de diez litros. Los envases de 15 y 20 litros son casi exclusivos del mercado español. Los vinos que se comercializan son jóvenes del año, aunque también hemos encontrado algunos con madera, así como vinagres y dulces de PX. Los habituales al vermouth de los domingos pueden encontrar un BIB unido a un serpentín para que la bebida salga fría mediante el sistema denominado *Dispensing en frío*. ¿Quién nos dice que esta misma idea no surtiría efecto para tomar una copa de vino blanco, rosado o incluso de tinto en verano, cuando las temperaturas asolan a todo el país?

A pesar de la visión optimista de Santos Ortega y el peligro apocalíptico de exceso de consumo expresado por ciertos organismos, lo cierto es que el consumo de vino en España continúa bajando, como bien saben en la restauración. La botella de vino omnipresente antes en las mesas de los restaurantes, sobre todo al mediodía, ha sido sustituida por el agua o la cerveza sin alcohol, debido al cambio de costumbres laborales y a los controles de alcoholemia.

En España hay tres fábricas de bolsas BIB:

### CÓMO ES UN BAG-IN-BOX

El bag-in-box es un sistema compuesto por la combinación de «materiales triples complejos plásticos de alta barrera» unidos a un grifo e introducidos dentro de una caja de cartón. Este tipo de envase lo podemos encontrar en diferentes capacidades, 2, 3, 5, 10, 15 y 20 litros. Tiene numerosas aplicaciones comerciales, como contenedor de productos líquidos y semi-líquidos como refrescos, agua mineral, vinagre, leche fresca y sus derivados, mix de helados, concentrados, jarabes, siropes, zumos, huevo líquido, aceite y, cómo no, el vino, que lidera en este momento el ranking de ventas.

La maquinaria especial para el llenado de las bolsas cuenta con diferentes opciones y precios, que van desde los 1.500 euros, con una producción de entre 40 y 60 bolsas a la hora, casi artesanal, y los 140.000 euros que sería la máxima inversión en máquinas totalmente automáticas.



(Madrid, Montilla y Alicante) siendo el más importante Conotainer; en Francia, Holanda e Italia solo hay uno con lo que somos el único país con tres fabricantes.

Ya se anuncia la comercialización del primer BIB encargado como marca blanca por una gran superficie: la cadena de supermercados DIA, con un vino extremeño. Y parece que pronto seguirán sus pasos otras grandes superficies como Carrefour, Alcampo o Eroski, fenómeno que en Francia ya lleva varios años de éxito.

### Muchas son las ventajas

Si algo trae de bueno el BIB es que ha contribuido a la eliminación paulatina de la garrrafa. Parece que el cambio se está imponiendo a la misma velocidad que experimentó, en su día, el teléfono móvil. Una de las mayores ventajas de este innovador sistema es su presunta mejor conservación, lo que permitiría degustar el vino durante más días, incluso semanas, sin los excesos de oxidación que se producen en una botella de vino a medio consumir, guardada para otro día. Su efecto de «vacío», conseguido cuando presionamos el grifo para

extraer el líquido, evita que penetre el oxígeno, el principal enemigo del vino, lo que asegura una mayor duración. Los fabricantes de BIB recomiendan consumir los vinos blancos jóvenes y generosos en un plazo máximo de seis meses, los rosados, en nueve meses, y los tintos jóvenes, en un año. Sin embargo, hemos encontrado vinos con madera que modifican estos periodos de tiempo, si bien todavía está en estudio cuánta longevidad alcanza con su paso en madera. Algunas bodegas han recurrido a la incorporación de un gas inerte (nitrógeno) para aumentar la vida de estos vinos, como ya ocurre con las botellas de vino de las grandes bodegas.

La comodidad de uso (denostada por los investigadores antes citados) es otro argumento de ventas a su favor, por ser más ligero, resistente, fácil de apilar y transportar, sin desperdicio de volumen de almacenamiento. Como ejemplo, una cantidad de 5.000 envases se puede transportar en tres palets, pero la misma cantidad de botellas necesitaría un camión entero. Este es uno de los motivos por

el que la pequeña bodega apostó inicialmente: cuestión de espacio. Otra ventaja es su respeto por el medio ambiente, aspecto cada día más valorado por la industria. Se puede reciclar muy fácilmente porque, al contrario que en los bricks, el cartón y el plástico son independientes el uno del otro.

Para su conservación admite similares valores que los utilizados para las botellas de vino, en cuanto a su temperatura. En este caso, la ausencia de tapón de corcho, posible foco de contaminación por hongos en las botellas, hace que el nivel de humedad sea irrelevante. La temperatura de conservación deberá rondar los 12/15° C, y siempre hay la posibilidad de enfriarlo unas horas antes de servirlo. Si no vamos a tomar vino en unos días es conveniente pasar un paño húmedo por la boca del grifo para evitar que la última gota pueda sufrir alguna contaminación bacteriana y modificar la primera copa de vino.

#### ¿Qué vino metemos?

El problema surge cuando queremos introducir vinos más complejos, es decir, aquellos que necesitan afinarse con el tiempo, por haber sufrido una crianza en madera o con sus lías. Un medio como la botella permite un cierto intercambio gaseoso, crucial para la evolución de los grandes vinos de guarda, cosa que no ocurre con el envase BIB. Los últimos estudios realizados por el Instituto Nacional de Investigación Agronómica (INRA), situado en la región Languedoc-Roussillon, cuestionan muchos aspectos de su utilización ¿Por qué es tan grande la caída del SO<sub>2</sub> libre en el primer mes de vida? ¿Cuál es la contribución relativa de la acidez, el alcohol y el contenido fenólico a la durabilidad del vino? Según este organismo, los vinos con niveles tan bajos deberían incluir en la etiqueta una

indicación de duración de conservación más corta o la especificación de almacenarse en cámaras frigoríficas.

#### Nuestra cata

Nuestra experiencia en la cata es que la calidad general de estos vinos es aceptable, aunque mejorable, por supuesto. En el caso de los tintos, por ejemplo, nos ha sorprendido su limpieza y capacidad de conservación. Incluso a los diez días, tiempo medio estimado para su consumo, permanecían como recién abiertos. Tan sólo los que ya presentaban alguna evolución el primer día, ésta se ha incrementado, ligeramente, aunque de inferior manera que lo hubiera desarrollado en una botella abierta. Los mejores han sido los dos tintos, el de la coop. de Cigales y el de H. de Alberto Gutiérrez, este último con un paso por madera.

#### En conclusión

Para muchas bodegas el BIB es su salvación económica, angustiadas por la creciente bajada del consumo de vino en los últimos años, y animaría los enormes stocks. Para otras bodegas, la aparición de este envase es un enemigo en el horizonte que pone en peligro el futuro de la tradicional botella, tan experimentada, tan noble, con parecida incertidumbre a la que han sembrado en la economía global las nuevas tecnologías. Los expertos no dudan en que hay un hueco en el mercado para los dos envases. El «vino de diario» acabará refugiándose en el BIB, y jamás podrá sustituir a la botella, objeto de culto, representante del glamur en la mesa, símbolo de una cultura y tradición milenarias. Pero que nadie pierda de vista este dato demoledor: en Australia, el 50% del vino envasado ya se vende en BIB.

Parece, pues, cuestión de tiempo, que los Consejos Reguladores pierdan los comprensibles escrúpulos, tanto éticos como estéticos, ante el nuevo invento, lógicos en tiempos de mudanza vertiginosa de las tecnologías, y se apresten a regular, como su nombre indica, un mercado que de ningún modo puede dejarse a las leyes salvajes del mercado. Por el bien de todos, bodegueros y consumidores.

TEXTO: JAVIER PULIDO  
(javier.pulido@vinum.info)

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

#### EN EL LABORATORIO

Según análisis recientes, el posible inconveniente de los envases de polietileno, al no ser materiales inertes como el vidrio, es el acortamiento de la vida del vino. A causa de la permeabilidad de este material al oxígeno, el sulfuroso (conservante antiséptico) desaparece rápidamente acelerando el proceso oxidativo. Por otra parte, se han detectado migraciones de componentes del plástico al vino que, en determinadas circunstancias, pueden alterar su composición y, en contacto con el aire, dar lugar a olores rancios y desagradables.



#### Hijos de Alberto Gutiérrez

##### Vino de mesa

Tipo: Blanco joven. Envase: 5 litros. Grado alcohólico: 12,5%. Variedades: Viura y Sauvignon Blanc.

##### 1ª cata

Aromas de fruta blanca sobremadura, notas florales y de lías. Goloso, buen cuerpo, con amargor que sujeta el vino.

##### A los diez días:

A pesar de su evolución no ha cambiado en demasía, sus parámetros son similares sin llegar a la descalificación.

Precio: 7,99 euros.

#### Coop. de Cigales

##### CB

Tipo: Tinto joven. Envase: 5 litros. Grado alcohólico: 13,5%. Variedad: Tempranillo.

##### 1ª cata

Rojo granate con ribete violáceo. Buena expresión de Tempranillo, regaliz, zarzamora. Sabroso, fresco, con cuerpo medio, leve tancidad y fondo frutal limpio.

##### A los diez días:

Igual de frutoso, incluso más fundido y con el mismo cuerpo y equilibrio.

Precio: 6,80 euros.

#### BSI San Isidro

##### Casa Alta

Tipo: Tinto joven. Envase: 5 litros. Grado alcohólico: 12%. Variedad: Monastrell.

##### 1ª cata

Rojo granate con evolución a teja. Tiene aromas de zarzamora, especias y vegetales con evolución. Fresco, ligero y suave.

##### A los diez días:

Vino que ya presentaba evolución y que se ha incrementado notablemente.

Precio: 6,24 euros.

#### Nuestra Señora de la Cabeza

##### Valtojo

Tipo: Tinto joven. Envase: 5 litros. Grado alcohólico: 12,5%. Variedades: Tempranillo y Bobal.

##### 1ª cata

Picota con irisaciones teja. Aromas de hollejo y fondo de monte bajo con ápice lácteo. Suave, equilibrado y frutoso.

##### A los diez días:

Mantiene las mismas connotaciones aromáticas, incluso más potentes. Aparece un tanino de hollejo un pelín secante.

Precio: 9 euros.



#### Francisco Casas

##### Viña-L

Tipo: Tinto joven. Envase: 3 litros. Grado alcohólico: 13%. Variedad: Tinta de Toro.

##### 1ª cata

Cubierto de color con ribete teja. Aromas de zarzamora madura, pimienta y leve evolución. Contiene posos. Con cuerpo, equilibrio y tanino de hollejo.

##### A los diez días:

Su evolución se mantiene casi intacta, aunque el vino se presenta más integrado sin perder carácter en boca.

Precio: 5 euros.

#### Francisco Casas

##### Manzolo

Tipo: Tinto joven. Envase: 3 litros. Grado alcohólico: 13%. Variedad: Tinta de Toro.

##### 1ª cata

Roza la sobremaduración, notas anisadas, lácteas y de cacao. Goloso, equilibrado y de buen paso.

##### A los diez días:

Pocos cambios, sigue manteniendo su perfil, con levísima evolución. En boca resulta algo más ligero, pero equilibrado.

Precio: 4 euros.



Alberto Gutiérrez tinto: innovador.

#### Hijos de Alberto Gutiérrez

##### Vino de Mesa

Tipo: Tinto con madera. Envase: 5 litros. Grado alcohólico: 12,5%. Variedades: Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

##### 1ª cata

Sus seis meses de madera le mantienen un magnífico color rojo picota sin evolución. Fruta negra en sazón, fondo de vainilla, mermelada con potencia. Sabroso, acidez un tanto subida, leve tancidad y agradable final.

##### A los diez días:

Un comienzo en el que domina la madera, necesita tiempo para que vuelva a la normalidad. No hay cambios notables.

Precio: 8,04 euros.

#### D.O. MONTILLA-MORILES

Esta D.O. implantó el BIB ya en la década de los ochenta. Emplearon un año de investigación y pruebas para demostrarse a sí mismos la eficacia de este nuevo envase antes de sacarlo al mercado. La ventaja que ofrecía este nuevo envase con respecto a la tradicional garrafa o barril eran enormes, sobre todo por su resistencia a la oxidación, el punto más débil de estos vinos. Su reglamentación es igual que la exigida para los vinos embotellados: graduación alcohólica, registro sanitario y de «embotellador», número de lote (aquí aparece la fecha de envasado), capacidad y tipo de vino. Esta clase de envases solo se admite para finos y Pedro Ximénez, y en este último la capacidad está limitada a cinco litros. De momento las grandes marcas comerciales solo envasan en BIB sus segundas marcas. Manuel M<sup>o</sup> López Alejandro, secretario del C.R.D.O., dice tener siempre un envase de fino en su lugar de ocio porque aguanta perfectamente sin remontarse ni oscurecerse.

# Víctor Pascual Artacho

«Soy un buen corredor de fondo»

*El devenir del sector vinícola riojano no se entiende sin su participación. Es de esos hombres hechos a sí mismos, cuya experiencia le ha aportado un talante conciliador. Hoy, como presidente del Consejo Regulador y de la Organización Interprofesional del Vino, se enfrenta al desafío de mantener a Rioja entre las zonas más prestigiosas del mundo.*

Tuvo la fortuna de nacer en Cenicero, pequeña ciudad riojana de gran tradición vitivinícola. En ese enclave privilegiado y con un entorno familiar ligado al vino, comienza con 22 años su andadura profesional. Son momentos cruciales en Rioja, con la llegada de grandes capitales, la aparición de nuevas bodegas y estilos de vinos, y el inicio de una fase de especulación financiera sin precedentes. Fue capaz de asumir decisiones empresariales claves, como defender la singularidad de la Tempranillo contra la incursión de variedades foráneas, o la implantación del embotellado en origen, a finales de los 70, cuando el grueso de las ventas riojanas se realizaba a granel. En casi cuarenta años ha sido protagonista y vivido en directo la evolución de esta mítica zona vinícola española.

Afable, siempre con una sonrisa tímida, reprimida por modestia, de mirada limpia, directa, Víctor Pascual parece disculparse por el enorme poder que acumula. Pero no hay que confundirse. Este hombre hecho a sí mismo, que comenzó de auxiliar contable en AEG, para terminar siendo su Presidente, y que actualmente es Consejero del Grupo Bodegas y Bebidas, el mayor conglomerado vitivinícola riojano y uno de los más poderosos de España, puede ser inflexible, enérgico. Mano de hierro en guante de seda. Quizás por eso le han elegido Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rioja Calificada. El poder desde el poder. O si se quiere, la «auctoritas» y la «potestas» en la misma

persona: un empresario que busca la persuasión, el convencimiento, antes que imponer sus ideas.

**¿Por fin las grandes bodegas han decidido ejercer directamente su poder?**

¿Por qué lo dice? —y sonrío con picardía.

**Usted acumula los cargos de Presidente del Consejo Regulador, Presidente de la Organización Interprofesional del Vino, Consejero del Grupo Bodegas y Bebidas... ¿Todo bajo control?**

Es cierto, pero los dos primeros cargos van unidos, independientemente de las persona que los ejerza. En cuanto a mi responsabilidad empresarial, puede ser buena para el ejercicio de la Presidencia del Consejo Regulador, ya que pretendo que la experiencia en el campo privado, y más desde un grupo tan importante en Rioja, sea provechosa para todos. Fíjese, en este negocio del vino todos tenemos que ir de la mano. De nada serviría que las cosas le fueran bien a los grandes si es a costa de arruinar a los medianos o pequeños. Es más, resulta imposible que Rioja prospere y progrese sin que el éxito sea compartido.

**No me negará que hay diferencias, al menos de enfoque, entre una bodega que vende 100.000 botellas y otra que coloca en los mercados más de 30 millones.**

Naturalmente que las hay, pero eso es legítimo y no tiene por qué crear conflictos. No hay que olvidar un hecho bien significativo, que no siempre se tiene en cuenta, como es el que las bodegas que elaboran millones de botellas, también tienen líneas de productos minoritarios, enfocadas a segmentos más reducidos. La realidad, permítame el símil, es que a Rioja hay que considerarla un tren, con su locomotora -que pueden ser esas empresas de

## VÍCTOR PASCUAL ARTACHO

Desde su incorporación a Bodegas AGE, en 1967, su curriculum no ha cesado de enriquecerse hasta ocupar, en la actualidad, cargos como el de consejero y director de relaciones institucionales de Bodegas y Bebidas (Grupo Allied Domecq); director general de las bodegas Juan Alcorta, Ysios, Marqués de Arienzo y AGE, pertenecientes a ese grupo, y ostentar la presidencia de la Organización Interprofesional del Vino y del Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja, entre otros puestos de destacada responsabilidad. Llegó hace un año a la presidencia de la Organización Interprofesional del Vino y del Consejo Regulador, con el beneplácito total de sector riojano. Considerado uno de los riojanos más influyentes, conoce el terreno que pisa. Es presidente de la Asociación de Empresas Vinícolas de la Zona Rioja; vicepresidente del Grupo de Criadores y Exportadores de Vinos de Rioja y de la Cámara de Comercio de esta Comunidad Autónoma, y miembro del Comité Ejecutivo y del Consejo General de la Federación de Empresarios de La Rioja.

Este cenicerense, aficionado en sus tiempos libres a la pelota a mano y al mus, siempre juega a ganador.

**Víctor Pascual ha sabido conciliar a todos los agentes implicados en el desarrollo de la D.O. Ca. Rioja.**

«El balance comercial de 2004 es muy positivo, un récord histórico, pero no podemos caer en el defecto que tanto se le ha achacado a Rioja de mirarse el ombligo»



FOTO: HEINZ HEBEISEN

«Los mercados americano y asiático son los desafíos de Rioja a corto plazo», afirma Víctor Pascual.

gran dimensión- pero también con sus vagones. Sin vagones no hay tren, y sin locomotora no hay forma de ponerse en movimiento. **Hablando de movimiento, ¿hacia dónde se dirige Rioja?**

Nos dirigimos hacia la consolidación y desarrollo de nuestros mercados tradicionales, donde tenemos un liderazgo sólido, y hacia la conquista de nuevos mercados con futuro, como son los asiáticos. Sin olvidar los EE.UU. **Pero Rioja Calificada no siempre está entre los grandes como Burdeos, Piamonte, o incluso California. Es más fácil encontrar en los mercados internacionales los vinos riojanos entre los mediocres.**

Es cierto que una parte importante de nuestras exportaciones no se dirige todavía, o lo hace con dificultad, a los consumidores de mayor poder adquisitivo. Es algo que hay que ir cambiando. ¿Cómo? Esperamos tener al-

gunas respuestas en el Plan Estratégico que hemos encargado, y con el que pretendemos encarar el S. XXI de la mejor forma posible. En cualquier caso, permítame que le diga que este problema puede ilustrar lo dicho antes. Por ejemplo, hay marcas y bodegas de gran prestigio, con elaboraciones pequeñas que juegan un papel importante en la imagen de Rioja. Pero también es necesario el nervio y la capacidad comercial de las grandes empresas para conquistar, en negociaciones siempre difíciles con grandes distribuidores, el lugar que nos corresponde.

**Un repaso a las calificaciones más altas de la crítica especializada, nacional e internacional, muestra que los vinos de Rioja más valorados tienen poco que ver con el estilo clásico riojano. ¿Adiós a la «tipicidad»?**

No lo creo, lo que pasa es que el concepto de «tipicidad» es dinámico. No eran iguales los tintos de la primera mitad del S. XX, que los de la segunda. Pero hay que respetar ciertas características que nos definen como zona vitivinícola, porque de lo contrario perdería-

mos nuestra razón de ser. Por eso fue una medida acertada resistirse a la «cabernetmanía», y defender nuestras variedades, fundamentalmente la Tempranillo. Hoy nadie lo pone en cuestión.

**¿Y si el Plan Estratégico señala la oportunidad de permitir el uso -y la posibilidad de indicarlo en la etiqueta- de variedades foráneas?**

¿De verdad lo cree? -de nuevo la sonrisa, que ahora busca la complicidad.

**Me refiero no sólo al Cabernet sino a otras como Syrah, que están en auge y que no arrastran tanta polémica.**

Sinceramente, no creo que ocurra, pero estoy dispuesto a estudiarlo si lo sugieren como algo necesario y beneficioso para Rioja. Nosotros no hemos puesto condiciones ni límites al Plan Estratégico. Debe ser un estudio serio, profesional, y habrá que tener en cuenta sus conclusiones. Luego, entre todos, adoptaremos las medidas que sean necesarias.

**¿Hasta la desaparición del «crianza», «reserva» y «gran reserva», conceptos genéricos que cada vez tienen menos sentido en un mundo globalizado?**

Si he de ser sincero, con las contraetiquetas de «crianza», «reserva» y «gran reserva» nos ha ido muy bien, particularmente en el mercado nacional. De hecho, otras zonas también las han adoptado. ¿Será por algo? Ahora bien, es cierto que internacionalmente, con otros países utilizando los mismos términos, pero sin ninguna reglamentación que evite la competencia desleal, la cosa es más complicada.

**Usted habla de otras zonas españolas, ¿no teme su competencia como ya ocurrió con Ribera del Duero?**

Al contrario, es una bendición que aparezcan nuevas denominaciones con grandes vinos. Eso es bueno para todos, en primer lugar para el país, que es lo que al final vende. Le diré que Ribera del Duero ha sido providencial para Rioja porque nos obligó a espabilar. Y lo hemos hecho, en términos generales, satisfactoriamente. Yo sólo puedo alegrarme de fenómenos como Priorato, Toro, Cigales, Bierzo, y lo que está pasando en toda la zona castellano-manchega. Le diré que hay bodegueros riojanos en la mayoría de estos sitios. Así que, en cierta medida, contribuimos también a su éxito.

# Guía

## NUESTRA ELECCIÓN

En un número especial como éste sobre la viticultura alemana, hemos requerido de las principales bodegas españolas cuáles son sus productos más vendidos en Alemania. No están todos, por razones de espacio, pero hemos constatado que lo que mejor vendemos en aquel mercado es el espumoso y los tintos de precio contenido. Y catamos, por supuesto, el vino alemán, que goza hoy de una calidad de nivel mundial. Continuamos con una representación de vinos austríacos, los Pannobile 2002. Y terminamos repasando las novedades en el mercado español.



Elegante

17

Barón de Chirel Reserva 2001

A pesar de ser todavía un vino muy joven para la

estructura que encierra, sus notas aromáticas giran hacia la elegancia y la armonía, con una amalgama de matices que recuerdan casis en sazón, regaliz, eucalipto y humo. En boca, su tanicidad incita a la prudencia, sabroso, envolvente, con un magnífico desarrollo frutal. Con mucho vigor todavía. Un vino para guardar.

Hechizante

19

Dalsheimer Hubacker Riesling Auslese \*\*\* Rheinhessen 2003

¿Cómo que «Auslese»?

Preguntado, Klaus-Peter Keller confesó que este vino, con sus 142 grados Öchsle, no se halla muy lejos de un Trockenbeerenauslese. El aroma es hechizante con pura fruta; en el paladar, un enorme y delicado brillo, pero también un fino juego de ácidos; es un vino fascinante con un toque de genialidad.

Espléndido

17

Pegaso Barrancos de Pizarra 1999

Un proyecto entre el ex-piloto Carlos Sainz y Telmo

Rodríguez. No hay duda de que a los dos les gusta arriesgar para triunfar. Un vino con recuerdos a orégano y eucalipto que se funden con el carácter mineral y de zarzamora. Muy original y con personalidad. A pesar de su grado alcohólico, es fresco, con buen peso de fruta y una justa golosidad. Espléndido.

Para esta Guía, los especialistas de Vinum de todas las ediciones internacionales catan mensualmente centenares de vinos. En las páginas siguientes presentamos los que consideramos han alcanzado la mejor calidad. El lector podrá encontrar en nuestra página web más catas, con comentarios más detallados. [www.vinum.info/es/catas\\_avanzada.jsp](http://www.vinum.info/es/catas_avanzada.jsp)

**Puntuación:**

- 12 a 13,9 Puntos
- 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



# Los vinos españoles en Alemania

## MARCADOS POR LA SUAVIDAD Y EL PRECIO

Nada mejor que someterse al gusto europeo para averiguar las claves de su elección. En esta cata hemos observado que los vinos más exportados son los vinos tintos y los espumosos, pero en fechas más cercanas a la Navidad. La mayor parte de ellos corresponden a vinos más o menos concentrados tanto en color como en aromas, pero con suavidad. Es decir, sin taninos agresivos. Un mercado al que le gusta un vino ya listo para consumir. Los blancos y generosos quedan reservados para un grupo muy

selecto, seguramente influenciados por una agradable estancia en España. Los precios se mueven en niveles muy contenidos, en su mayoría, lo que confirma la delicada situación económica por la que atraviesa la locomotora europea.

Por razones de espacio, no están todas nuestras bodegas exportadoras, pero el lector encontrará aquí una buena muestra de los gustos del mercado internacional.

Una cata realizada por Bartolomé Sánchez y Javier Pulido.

### CAVAS

15

**Llopert**

Llopert B.N. Rva.

Perfume muy delicado y fundido que recuerda los cereales, la corteza de cítricos con un punto anisado. Paso de boca equilibrado, burbuja cremosa y un punto ácido final. 2005 a 2007.

15

**Torelló**

Torelló BN G. Rva. 2000

Intenso aroma de fondo de lías que recuerda la panadería horneada, especias (cardamomo) y flores marchitas. Acento ácido, cuerpo medio y burbuja crujiente. 2005 a 2007.

15,5

**Juvé & Camps**

Juvé & Camps Rva. Familia 2000

Notas de lías, en buena armonía con los recuerdos de fruta blanca y toques de pomelo. En boca tiene estructura, carbónico fino y crujiente, con largo recorrido y amargo elegante. 2005 a 2008.

15,5

**Naveran**

Naveran B. Rv

Aromas de buena crianza, limpia, delicadas notas de lías finas, heno, pomelo todo muy bien conjuntado. Golosidad, jugosa acidez y carbónico estructurado, con cuerpo. Largo y limpio. 2005 a 2008.

15,5

**Rovellats**

Rovellats Masía S. XV B.N. G. Rva. 1999

Matices de pan grillé, humo, flor seca y lías finas. Fresco, con intensidad de matices en su paso y una retronasal unida al sabor amargo que crece con elegancia. 2005 a 2007.

16

**Freixenet**

Cuvée D.S. 1999

Con estructura y magnífica burbuja, recorrido amplio, cítricos finales. Muy delicado y franco, notas de panadería-bollería fina. Completo y largo. 2005 a 2008.

### GENEROSOS

15

**Hijos de Rainera Pérez Marín**

La Guita

Destaca por su buena armonía entre las notas de crianza bajo la influencia del velo flor y los frutos secos que acompañan. Suave, ligera, con grato final amargoso muy delicado. 2005 a 2006.

15,5

**Rey Fernando de Castilla**

Fino Antique

Color respetuoso. Aromas intensos y repletos de recuerdos a su crianza biológica, notas de cereales, camomila, almendras. Complejo. En boca su paso es ligero, armónico y con incipiente sequedad. Largo en aromas de postgusto. 2005 a 2006.

15,5

**Emilio Lustau**

Manzanilla Papirusa

Muy potente a la vez que delicado en su desarrollo de aromas que recuerdan la crianza bajo velo flor, cereales, flor seca. Golosa a la entrada, ligera con envolvente final amargo que evoca las almendras crudas. 2005 a 2006.

15,5

**Antonio Barbadillo**

Manzanilla Solear

Limpia y con respeto del color. Delicada en aromas de crianza, notas de alvero, frutos secos y cereales frescos. Ligera, suave de incipiente matiz amargo muy elegante que se funde con los recuerdos a frutos secos crudos. 2005 a 2006.

16

**El Maestro Sierra**

Fino El Maestro Sierra

Aromas de camomila, albero, notas de incienso y madera. Entrada intensa que después se aligera, claramente seco y envolvente con un fondo magnífico de almendra cruda y pétalos secos. 2005 a 2006.

16

**González Byass**

Fino Tío Pepe

Desarrolla perfectamente toda su crianza, notas de flor y camomila, frutos secos (avellana). Magnífico, apoteósico, muy largo y rico en matices finales. 2005 a 2006.

16

**Hidalgo-La Gitana**

Manzanilla La Gitana

Recuerdos abundantes que recuerdan la brisa marina, notas de crianza biológica, fondo de alvero delicado. Punzante y explosiva. Todo un ejemplo de buen hacer. 2005 a 2006.



Fino La Ina: poderoso.

16,5

**Pedro Domecq**

Fino La Ina

Punzante, poderoso en aromas muy limpios y con fondo de crianza biológica. Ligero, equilibrado en todo su recorrido con explosividad en el final de boca. 2005 a 2006.

### BLANCOS

14

**Agrícola Castellana, S. Coop.**

Azumbre Verdejo 2004

Aroma muy poderoso, notas intensa de boj, pomelo y cardamomo. Fresco en su paso de boca, de medio cuerpo con un final de boca amargoso elegante. 2005 a 2006.

14,5

**Parxet**

Marqués de Alella Clásico 2004

Melocotón en almíbar, flor de almendro y un toque lácteo que no le viene mal. Entrada golosa que se ensambla con la acidez bien medida, frutoso y bien elaborado. 2005 a 2006.

14,5

**Grupo Yllera**

Viña Cantosan Verdejo 2004

Amarillo pálido. Aromas a fruta de hueso en sazón (chirimoya), fondo de lías. Golosidad notable, cuerpo y buen desarrollo. 2005 a 2006.

15

**Aura**

Aura Verdejo 2004

Fruta tropical, hierba fresca y notas lácteas con buen desarrollo. Glicérico, con cuerpo, equilibrio y elegante amargor final. 2005 a 2006.

15

**Martín Codax**

Martín Codax 2004

Todavía tierno. Aun así, con buena carga frutal que recuerda la papaya, la pera, con golpes cítricos. Goloso, buena acidez, final fresco. 2005 a 2007.

### TINTOS

15

**Barón de Ley**

Barón de Ley Rva. 2000

Muy concentrado, aromas que recuerdan la mermelada de frutos rojos y los tostados de madera, con un inicio de noble reducción. En boca crece por su peso de fruta. Largo 2005 a 2010.

15

**Nuestra Señora de la Cabeza**

Casa Gualda Cr. 2000

Potente fruta negra, notas de pimienta y cierto dominio del Cabernet, bien maduro, pinceladas lácteas y minerales. Moderno. Frutosidad radiante a su paso. 2005 a 2008.

15

**Castaño**

Castaño Monastrell 2004

Después del difícil 2003, este año se torna más concentrado, radiante de madurez y recuerdos a ciruela en sazón, notas de violetas y pimienta. Magnífica entrada, golosa, envolvente y armada, con un grato final amargo. 2005 a 2008.

15

**Celler Cooperatiu Capçanes**

Costers del Gravet 2002

Rojo granate con leves pinceladas teja. Desarrolla un punto balsámico interesante, notas de frutos negros en sazón y maderas aromáticas que acompañan el conjunto, bien dosificadas. Suave en la entrada de boca, frutal, bien desarrollado y armónico. 2005 a 2008.

15

**Fuenteespina**

Fuenteespina Cr. 2000

Fondo de reducción noble (animales, cuero viejo), fruta en mermelada y cacao bien desarrollado. Buqué clásico que se transmite en su paso por boca, bien construido y con longitud. 2005 a 2008.

15

**Fariña**

Gran Colegiata Roble Francés Cr. 1999

Rojo cereza muy vivo e intenso. Un primer golpe de madera que pronto se ve intimidado por su carga frutal. Maduración al límite, lácteos y notas de pólvora. Suave al paladar, con cuerpo y mucha fruta en el perfume final. 2005 a 2008.

15

**Vicente Gandía Plá**

Hoya de Cadenas Rva. 1999

Recuerdos de grosella madura, con matices especiados y maderas aromáticas (vainilla). Paso de boca goloso, suave, sin aristas notables, con equilibrio y buen buqué final. 2005 a 2007.

15

**Félix Solís**

Los Molinos G. Rva. 1997

Poca evolución del color, mantiene concentración en el centro. Aromas de fruta roja fresca y pasa a la vez con un fondo complejo de evolución. Marcado por la suavidad y equilibrio gustativo con finas notas de vainilla. 2005 a 2010.

15

**Unión Vitivinícola**

Marqués de Cáceres Cr. 2001

Un año que marca su identidad en mayor concentración de fruta roja, bien madura, notas finas de vainilla y tabaco con más peso de fruta en su paso de boca de lo normal, equilibrado y sabroso. Buen resultado. 2005 a 2010.

## CULTIVO ECOLÓGICO



## Campos Góticos

Ribera del Duero

El cultivo biodinámico/ecológico de nuestros viñedos, y el clima extremo en el que crecen a 900 m. de altitud, con fríos inviernos y calurosos y secos veranos, con diferencias térmicas de hasta 25° C. del día a la noche, marcan el carácter noble de nuestros vides.

Todo ello unido a una selecta elaboración y esmerada crianza en barricas nuevas de roble francés, la convierten en un vino especial. ¡Descubralo!

### VINO ECOLÓGICO DE ALTA GAMA

COSECHA: 2012  
 VARIEDAD: TEMPRANILLO  
 18 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS  
 EMBOTELLADO EN MAYO DE 2004

FINCA CAMPOS GÓTICOS Anguix - Burgos - España  
 Tel.: 979 16 51 21 - Fax: 979 71 23 43  
 camposgoticos@ingather.es



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

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

ENATE 974 30 25 80



RESERVA DE LA NATURALEZA

ENATE



RESERVA  
CABERNET SAUVIGNON

SOMONTANO

ENATE

15

**Herederos de Camilo Castilla**  
Montecristo Cr. 2000

Notable mejora de elaboración. Pasa un momento difícil que necesita fundir fruta y madera. Aparecen notas de grosella, mermelada y cacao bien definidos. En boca su entrada es golosa, suave al paladar con peso de fruta y notas aromáticas, abundantes de cacao e higos. 2005 a 2009.

15

**Ontañón**  
Ontañón Cr. 2001

Rojo granate. Muy floral (violetas), notas de granada y especias con un fondo de pólvora y pimienta asado. Sabroso, tiene buena estructura y formación del tanino, golosidad inicial que se agradece, con un final aromático que recuerda la vainilla. 2005 a 2009.

15

**Peñascal**  
Peñascal Sauvignon Blanc 2004

Incide con potencia aunque con menos potencia que otras marcas. Poco a poco se asienta, aportando aromas de boj, higuera, cardamomo. Tiene cuerpo, golosidad y acidez que se ajustan a su paso de boca. 2005 a 2007.

15

**Real Sitio de la Ventosilla**  
Prado Rey Cr. 2001

Tiene principio de evolución noble, todavía no acentuada, por lo que mantiene recuerdos a fruta fresca madura y ecos de madera tostada que acompañan. En boca resulta aún mejor, más frutoso y bien desarrollado. 2005 a 2009.

15

**Señorío de Nava**  
Señorío de Nava Cr. 2001

Reducción inicial que pronto desaparece. Aromas bien definidos de arándanos y grosella, con notas de pimienta y tostados elegantes. Sabroso, con viveza del tanino que no molesta, buena acidez y amargos moderados. 2005 a 2009.

15

**Bodegas Real**  
Vega Ibor Tempranillo barrique 2002

Su buena base frutal se hace notar, guarda un perfil muy acertado del varietal con recuerdos a fresón, regaliz y notas de humo aportadas por la madera nueva. Jugoso, con cuerpo y golosidad. Muy frutal. 2005 a 2009.

15

**Marqués de Olivara**  
Viña Lombas Cr. 2001

Concentrado, con buen comportamiento aromático de la uva, guarda tipicidad. Acompañan notas de cedro, tostados y almizcle débil. Llena la boca, sabroso, con taninos bien formados que se disuelven. 2005 a 2010.

15,5

**Finca Campos Góticos**  
7 Lunas 2002

Limpio. Recuerdos de frutillos negros y grosella en sazón, maderas especiadas con notas empireumáticas. Le falta botella. Tiene equilibrio, granillo de hollejo delicado, cuerpo y buen desarrollo, con un final amargoso. 2005 a 2009.

15,5

**Arabarte**  
Arabarte Cr. 2001

Recuerdos de violetas y fresas en sazón, con la madera perfectamente ensamblada. Golosidad inicial que no desentona, bien ligada con la acidez, peso de fruta en todo su recorrido y delicada tani-cidad. Bien elaborado. 2005 a 2009.

15,5

**Frutos Villar**  
Calderona Cr. 2001

Frescura y expresión de la uva, bien arropada por su fina madera. Maduro pero bien conjuntado. Sabroso, envolvente, equilibrado y con un deje goloso sostenido por sus armargos. 2005 a 2009.

15,5

**Grandes vinos y viñedos**  
Corona de Aragón G. Rva. 1996

Color granate, de media intensidad sin apenas aristas de evolución. Bien conservado. Perfume de ciruelas pasas, regaliz, notas aldehídicas y maderas nuevas. Jugoso, equilibrado y con suavidad en su desarrollo. Muy bien elaborado. 2005 a 2008.

15,5

**Fernández Rivera**  
Dehesa la Granja 2000

Rojo picota intenso. Aroma poderoso a frutas en confitura (ciruela y mora), notas tostadas con un toque balsámico y de madera. Carnoso, con buen recorrido y suavidad de los taninos. 2005 a 2011.

15,5

**Emilio Moro**  
Emilio Moro 2002

Aromas limpios, pero tímidos. Le cuesta abrirse. Tras unos minutos aparecen recuerdos de fresones en sazón, notas de tabaco machacado y cuero nuevo. Todo bien conjuntado con inicio de la gama terciaria. Tanino firme, sabroso, equilibrado, todo en su sitio. Algo menos potente que el 2001. 2005 a 2010.

15,5

**Enrique Mendoza**  
Enrique Mendoza Syrah- Cabernet Sauvignon Rv. 2000

Dos varietales de perfecta madurez y definición con los rasgos mediterráneos justos, notas minerales y de cuero nuevo. Magnífica dosis de maderas nuevas. En boca gusta su estructura, volumen bien medido y pequeñas aristas tánicas, de calidad, que auguran futuro. 2005 a 2008.

15,5

**Legaris**  
Legaris Rva. 2000

Un momento difícil que se debate entre la fruta y la madera. Recuerdos de fruta en sazón con un punto floral y de tabaco-cacao. Se aprecia mejor base frutal y un concepto más sencillo comparado con la añada del 99. Desarrolla buena estructura y equilibrio. 2005 a 2012.

15,5

**Lleiroso**  
Lleiroso 2002

Color rojo granate intenso. Magnífica fruta roja con un acertado punto de madurez, notas de humo, regaliz y maderas nuevas bien trabajadas aún por ensamblar. Equilibrado en su paso de boca, jugoso, armado, granillo fino de hollejo y buenas perspectivas de futuro. 2005 a 2010.

15,5

**Toresanas**  
Orot Cr. 2002

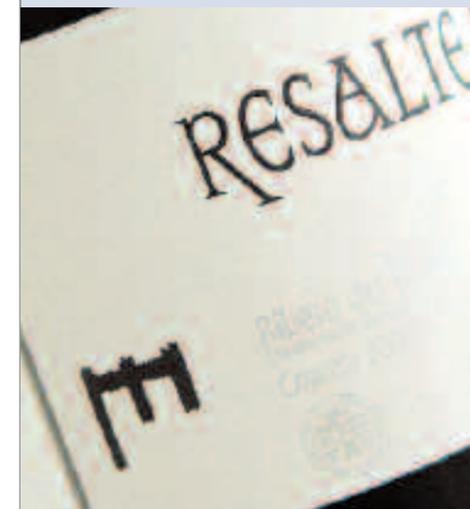
Más concentrado y definido que otros años, desarrolla más en sintonía los recuerdos de fruta negra bien ligados con la madera. No pierde sus deliciosos aromas de fruta fresca y cacao que tanto nos gustan. Glicérico, con estructura y riqueza de matices que se funden con el final a tostados. 2005 a 2010.

15,5

**Protos**  
Protos Cr. 2001

Un buen año que marca la trayectoria de calidad de este vino clásico. Mejor expresión de la fruta, limpio, con maderas nuevas y toque de vainilla. Sabroso, de medio cuerpo y tanino granuloso de calidad, y magnífico recorrido. 2005 a 2010.

Resalte crianza 2000: mineral.



15,5

**Viña Villabuena**  
Viña Izadi Cr. 2001

Fiel a su origen, aunque esta vez la añada aporte más buenas maneras. Es equilibrado tanto en nariz como en boca donde realmente se aprecia su estructura, calidad tánica y finura. Buqué final muy bueno. 2005 a 2009.

16

**Viñedos del Contino**  
Contino Rva. 1999

Cerrado, limpio y con personalidad. Tiene un punto balsámico que acentúa aún más sus recuerdos de grosella, pimienta blanca. Desde su entrada ya se intuye un magnífico volumen, sin saturar, sedoso y con equilibrio. Leve tanino que se funde a su paso. Buqué de fruta y cuero usado. 2005 a 2012.

16

**Sobreño**  
Finca Sobreño Selección Especial 2000

Se nota un mejor dominio de la madera, se ciñe a la fruta que arriesga hasta el límite de su maduración con buenos resultados. Muy completo. A pesar de su 14,5% de alcohol, está perfectamente integrado, resultando equilibrado, sabroso, con el tanino de grano pequeño bien disuelto. Magnífico. 2005 a 2012.

16

**Finca Valpiedra**  
Finca Valpiedra Rva. 1999

Ha recuperado sus orígenes, más armado y mejor definido. Radiante madurez y limpias notas de cuero con un fondo de trufa. La madera, acertada y respetuosa. Entrada con golosidad moderada, buena estructura y amplio recorrido con magnífico equilibrio. 2005 a 2014.

16

**Heredad Ugarte**  
Martín Cendoya Rva. 1998

Necesita airearse. Presenta poca evolución del color, buena señal. Hay potentes aromas de fruta roja madura y en sazón, con un fondo, bien desarrollado de la gama terciaria (tabaco, animales, cuero). En boca es pura seda, aunque no pierde fruta, y su riqueza de matices es creciente. Gran evolución. 2005 a 2012.

16

**Matarromera**  
Matarromera Prestige 1999

Reducción positiva, recuerdos de setas, trufa y almizcle, con la fruta bien conjuntada. Destaca la suavidad y carácter de la fruta, es la nota dominante; por otro lado, falta por suavizar el vigor tánico que sujeta el vino. 2005 a 2012.

Marina  
Concentración

Castillo de Almansa



BODEGAS PIQUERAS  
www.bodegaspiqueras.es

D.O. ALMANSA

Tif. 967341482

ALMANSA

# Austria, Pannobile 2002



## EL AÑO DEL RETO

Esta asociación se fundó en 1994. Se asociaron nueve vinicultores de ocho bodegas de la ciudad vinícola de Gols en la comarca de Burgenland. Desde entonces, Pannobile se cuenta entre las asociaciones con mayor éxito de Austria. Y con gran efectividad hacen justicia a su lema: «Queremos producir vinos que reflejen la singularidad del suelo, la particularidad del microclima en la zona del lago Neusiedler See y las variedades autóctonas».

Esta asociación, que hace pocos meses ha engrosado sus filas con el nuevo miembro Claus Preisinger, ha marcado acentos. Los vinos Pannobile, todos hechos con uvas muy maduras, se someten a la reducción biológica del ácido y, después, se elaboran en barrica durante cierto tiempo. Los vinos se presentan al público casi dos años después de la vendimia. Estos vinos pueden ser varietales, pero lo más frecuente son las cuvées. En el caso de los tintos, se valora que estén hechos con al menos un 85 por ciento de variedades autóctonas (Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent). El estilo de blancos y tintos es unitario. Pero debe ser reconocible el trazo característico de cada vinicultor (y una vinicultora). Rudolf Knoll cató la añada de 2002.

**15.5**  
**Gerhard Pittnauer**  
Gerhard Pittnauer cultiva un 90 por ciento de tinto en sus 13 hectáreas, porcentaje muy superior a la media. Las variedades Zweigelt, Blaufränkisch y St. Laurent producen una combinación muy buena. Chocolate amargo y una delicada nota de almendra se funden en la nariz. En el paladar, el vino es denso, especiado y brillante, transportado por taninos maduros. 2005 a 2009.

**15.5**  
**Matthias Leitner**  
Hierbas aromáticas y frutillos del bosque dominan en el aroma de esta cuvée de Zweigelt, Blaufränkisch y una pequeña parte de Cabernet Sauvignon. El vino es delicadamente especiado, acariciador, pero también muestra unos taninos maduros y presentes. 2005 a 2009.

**16**  
**Anita und Hans Nittnaus**  
Aquí se dan cita nada menos que cuatro variedades (Chardonnay, Grauburgunder, Sauvignon blanc y Neuburger). El resultado es un buqué agradablemente verde, casi de pimienta, y un sabor tremendamente especiado. Este vino está muy pulido, tiene mucho corazón y beberlo es un verdadero placer. 2005 a 2009.

**También recomendables (15):**  
Helmut Renner  
Gsellmann & Gsellmann  
Gsellmann & Gsellmann

**16**  
**Paul Achs**  
Nueces y almendras en el aroma definen este varietal de Chardonnay; luego un fino especiado, que literalmente ataca a la lengua, jugoso, elegante, mucho brillo equilibrado. Paul Achs ha aprendido a tratar la Chardonnay en California, y los conocimientos adquiridos le vienen muy bien ahora. 2005 a 2009.

**16**  
**Weingut Beck**  
La joven y entusiasta Judith Beck, que ha reunido experiencia en Francia, Italia y Chile, con la añada de 2001 se ha hecho cargo de la bodega de su padre Matthias Beck. Su ensamblaje de Weissburgunder, Chardonnay y Neuburger (variedad con la que esta bodega también tiene éxito en solitario) está perfectamente logrado. El vino huele como una pradera recién cortada, posee materialidad pero también casta, y un final largo. Se deja beber maravillosamente. 2005 a 2009.

**16**  
**Weingut Beck**  
Cuvée clásica del Neusiedler See con un 70 por ciento de Zweigelt y Blaufränkisch. Finos aromas a clavo y guinda; en el paladar, un hermoso brillo, mucho especiado y fuego. Un vino tinto con temperamento. 2005 a 2010.

**16,5**  
**Anita und Hans Nittnaus**  
Fino aroma de frutillos del bosque muy estimulante; en el paladar, este vino resulta bastante abierto desde el primer momento, se presenta elegante y acariciador, muestra temperamento, luego se cierra de repente para dejar actuar la densidad y los taninos maduros. Es recomendable dejarlo descansar un año más, necesita tiempo. 2006 a 2012.

**16,5**  
**Gernot Heinrich**  
Su cuvée de Zweigelt y Blaufränkisch demuestra que Gernot Heinrich es una de las estrellas del mundo del vino en Austria. Aromas muy prometedores a frutillos del bosque; en el paladar enormemente complejo, espléndido acento en la fruta, sobre un fondo de taninos maduros. Un vino para el futuro. 2005 a 2012.

**16,5**  
**Paul Achs**  
En el primer momento, el aroma extraordinariamente frutal nos hace pensar en la Pinot, y aquí se hace notar una pequeña parte de St. Laurent (además de Blaufränkisch, Zweigelt y un chorrito de Syrah). En boca el vino se presenta finamente estructurado, acariciador, fogoso. Permanece largo tiempo en el paladar. 2005 a 2012.

**16,5**  
**Julián Chivite**  
Chivite 125 Colección Rva. 2000  
Color intenso, muy cubierto. Aromas bien formados de fruta roja fundida con un toque balsámico que la hace más expresiva, notas de humo y recuerdos de trufa. Sabroso, pesa la fruta aunque tiene suavidad y buen granillo de hollejo, elegante y fino. Uno de sus mejores años. 2005 a 2012.

**16,5**  
**Luis Cañas**  
Luis Cañas Selección de la Familia Rva. 1999  
Su proyecto, basado en el cuidado del viñedo, ha dado sus frutos, como el Amaren recientemente catado. Su buena base ya se aprecia desde el color, poco evolucionado. En nariz deja entrever sus recuerdos de fruta en mermelada y la creciente gama de terciarios que trata de imponerse. Se acaricia la fruta, que se extiende hasta el final, que sujeta su porte tánico fundente. Realmente soberbio y con proyección de guarda. 2005 a 2014.

**16,5**  
**CVNE**  
Pagos de Viña Real 2001  
Es sin lugar a dudas su mejor creación, tanto en diseño como en contenido. Disfruta de buena carga frutal, notas de pimienta negra, incienso, cuero, y desprende una buena dosis de madera. En boca gana en cuerpo, estructura y leve tanino que augura porvenir. Largo y con futuro. 2005 a 2012.

**17**  
**Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal**  
Barón de Chirel Rva. 2001  
A pesar de ser todavía muy joven sus notas aromáticas giran hacia la elegancia, la armonía, con amalgama de matices que recuerdan casis en sazón, regaliz, eucalipto, humo. En boca, su tаниidad incita a la prudencia, sabroso, envolvente, con magnífico desarrollo frutal. Con mucho vigor todavía. Para guardar. 2005 a 2015.

**DULCES**

**16**  
**López Hermanos**  
Málaga Virgen PX 2001  
Tiene todos los atributos de un PX, sin abundar en los excesos por sus recuerdos de turrón, cacao, incluso un toque floral del alcohol. En boca muestra una golosidad justa, fresco, envolvente con un final aromático largo. 2005 a 2010.

**16,5**  
**Sánchez Romate**  
PX Cardenal Cisneros  
Rompedor, tanto por su color impenetrable como por su carga aromática que evoca las ciruelas pasas, toffe y chocolate, con un fondo de albero. En boca nos envuelve una golosidad sostenida por su punto fresco, buen desarrollo y un leve toque amargo al final que le da estructura. Largo y envolvente. 2005 a 2015.

**16**  
**Ostatu**  
Ostatu Rva. 2000  
Futa y flores frescas con un aporte de la madera bien trabajada, notas especiadas y de humo. En boca, una dosis justa de modernidad, más peso de fruta y longitud. 2005 a 2012.

**16**  
**Pago de los Capellanes**  
Pago de los Capellanes Rva. 2001  
Aromas de fruta negra en licor, maderas aromáticas y de vainilla fina todavía por ensamblar. Amable, gracias a su toque goloso, bien formado con un tanino incipiente que marca su futuro. Buenas perspectivas. 2005 a 2012.

**16**  
**B. y V. La Solana**  
Pago Florentino 2003  
Extraordinarios aromas a frutillos del bosque (grosella, casis, arándanos) muy concentrado y profundo con poca presencia de la madera. Goloso, sin aristas, con cuerpo y acidez comedida. La fruta perfuma la boca. 2005 a 2012.

**16**  
**Resalte de Peñafiel**  
Resalte Cr. 2000  
Fruta roja, negra (arándanos, grosella), bien conjuntado con las maderas nuevas de carácter balsámico. Rasgos minerales. Su paso de boca, equilibrado, jugoso y armónico confirma su calidad, con un tanino delicado fundente. 2005 a 2012.

**16**  
**Hermanos Sastre**  
Viña Sastre Cr. 2002  
Es tan armónico que cuesta encontrar parámetros descriptivos singulares (fruta, madera) además de un magnífico desarrollo. En boca es equilibrado, con cuerpo moderado y fondo aromático de fruta roja y humo. 2005 a 2010.

Barón de Chirel 2001: elegante.



Albariño D.O. Rías Baixas

# Maior de Mendoza

10.000 botellas  
5000 Copas de 25 años  
75000 botellas

Infinitas Sensaciones

Adega Coto de Xabre, s.l.

Rúa do Coto, 11 - 15100 Ourense  
Tfn: 988 50 41 21 - Fax: 988 50 71 21  
www.adegacotodexabre.com

Rúa do Coto, 11 - 15100 Ourense  
Tfn: 988 50 41 21 - Fax: 988 50 71 21  
www.adegacotodexabre.com

# Vinos blancos alemanes



## FELIZ RENACIMIENTO

El vino alemán goza hoy de una calidad de nivel mundial. Algo no tan habitual en tiempos recientes, cuando tal virtud la alcanzaban tan sólo unas pocas docenas de bodegas. Hoy, sin embargo, son muchas más, y el buen vino alemán disfruta en todo el mundo de un feliz renacimiento. Una gran aportación en este sentido reside en una asociación, a la que pertenecen la mayor parte de las bodegas con ambiciones. La VDP, asociación de bodegas productoras de vinos con Prädikat, ha establecido un nuevo sistema de calidad que distinguirá a los mejores vinos de terruños «clasificados» y a vinos sobresalientes de pago reconocido.

Si bien el sistema alemán de clasificación de vinos suele ser entendido exclusivamente por los profesionales, tampoco debería producir ningún de temor. Denominaciones como «gran» o «primer Gewächse» (viñedo), al igual que «Erste Lage» (primer pago), usadas en la D.O. Mosel-Saar-Ruwer, son sólo un medio lógico de designar un nivel de calidad. De esta forma, los responsables no hacen sino responder al signo de los tiempos, y dedican tiempo y esfuerzo para realizar esta labor didáctica. Y también así lo hacemos nosotros en «el ABC del vino alemán», en páginas anteriores. La degustación, dirigida por nuestros redactores Barbara Meier y Rudolf Knoll, prescindió de algunos grandes vinos blancos alemanes. Nos limitamos a los vinos que cuentan con la categoría «Gewächse», o bien responden a ella a juicio de su productor. Para ello, invitamos a las, a nuestro juicio, mejores bodegas, que respondieron afirmativamente en su inmensa mayoría. La cata tuvo lugar en la bodega Weingut Witmann, de Westhofen (Rheinhessen).

### AUSLESEN Y BEERENAUSLESEN: SUAVES Y ELEGANTES

**16**  
**Schloss Johannisberg, Geisenheim-Johannisberg**  
 Schloss Johannisberger Riesling Kabinett Rheingau 1975  
 «Sigue siendo verdaderamente sabroso», nos dijimos al catar este vino de casi treinta años de edad. En el aroma, un recuerdo de chocolate amargo, delicada fruta, una fina estructura de ácidos, aún sigue siendo vital. De la posiblemente mejor añada de la década de los 70, es un placer beberlo.

**16**  
**Weingut Heyl zu Herrnsheim, Nierstein**  
 Niersteiner Ölberg Riesling Auslese Rheinhessen 1990  
 Un clásico de una añada excelente, muy bueno y bien madurado, que aún ni con mucho se acerca a su fin. Clara botritis con fino chocolate amargo, algo de hidrocarburo; relativamente seco en el paladar, notas de malta, especiado, buen perfil. Para amantes de los vinos añejos. 2005 a 2010.

**16**  
**Weingut von Othegraven, Kanzem**  
 Kanzemer Altenberg Riesling Auslese Mosel-Saar-Ruwer 2001  
 Un Auslese de hace ya tres años, que ha logrado conservar su frescor crujiente; prometedoras notas minerales en el aroma; mucho brillo y delicada fruta, con su nervio ácido (10 g/l) resulta casi seco a pesar de sus 73 g/l de azúcar. 2005 a 2020.

**16**  
**Ansgar Clüsserath, Trittenheim**  
 Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese trocken Mosel-Saar-Ruwer 2003  
 Discretas notas de pizarra en el aroma, y un deje juvenilmente vegetal que aún puede resultar algo molesto, pero que pronto se volatilizará. En el paladar, agradablemente mineral, elegante y finamente estructurado, como un refrescante arroyo de montaña. Con él, la vinicultora Eva Clüsserath demuestra que sigue en alza, pero además, moderada en la filosofía de los precios (11,50 euros). 2006 a 2014.



Kabinett de Schloss Johannisberg: intemporal.



Auslese de Heyl zu Herrnsheim: buen perfil.

**16**  
**Weingut Bernhard Huber, Malterdingen**  
 Malterdinger Bienenberg Muskateller Auslese Baden 2003  
 Discreto y fino aroma a nuez moscada; un vino delgado con nervio y fruta de racimo, muy equilibrado; elevado factor de aceite acompañado de un precio agradable (12 euros). 2005 a 2015.

**16**  
**Weingut Schloss Lieser, Lieser**  
 Lieser Niederberg Helden Riesling Auslese \*\*\* Mosel-Saar-Ruwer 2003  
 Atrevido perfume a melocotón; es un vino ya bastante abierto, con brillo y fruta opulenta; sólo le falta un poco de la acidez característica del Mosela, pero a pesar de ello, es un vino equilibrado. El productor es Thomas Haag, uno de los retoños de Wilhelm Haag de Brauneberg. 2005 a 2020.

**16**  
**Weingut Villa Sachsen, Bingen**  
 Binger Scharlachberg Riesling Auslese Rheinhessen 2003  
 Aroma de melocotones maduros; es un vino suave y jugoso con un hermoso equilibrio entre frutalidad y acidez delicada, buena relación calidad/precio (12 euros). 2005 a 2020.

**16,5**  
**Weingut Knipser, Laumersheim**  
 Laumersheimer Mandelberg Riesling Auslese trocken Pfalz 1998  
 Color dorado; notas de chocolate amargo en el aroma; aún tiene la materialidad de la juventud, es terso con una espléndida estructura de ácidos, prácticamente terminado de fermentar, pero con encanto y refinamiento. Probablemente inaccesible durante los primeros dos o tres años, ahora se encuentra en su mejor momento y así seguirá durante algún tiempo. Los vinos secos de Knipser tienen una estabilidad fuera de lo común. El precio es sorprendente: sólo 10,40 euros. 2005 a 2010.

**16,5**  
**Weingut Mönchhof - Robert Eymael, Ürzig**  
 Erdener Prälät Riesling Auslese Mosel-Saar-Ruwer 1998  
 A sus seis años de edad, no presenta ni rastro de maduración; en cambio, notas de botritis, chocolate amargo y algo de petróleo; vivaz en el paladar, fresco, jugoso, deleitable a pesar de su estilo más bien tradicional. 2005 a 2020.

**16,5**  
**Karthäuserhof, Rautenstrauch'sche Weingutsverwaltung, Eitelsbach**  
 Eitelsbacher Karthäuserhofberg Riesling Auslese «S» trocken Mosel-Saar-Ruwer 2003  
 Aromas minerales finos; es un vino terso, compacto, agradablemente especiado, sin florituras. Un Riesling clásico del Ruwer, que a pesar de tener «tan sólo» 6 g/l de acidez, presenta un hermoso brillo. Aún precisa algo de tiempo. 2006 a 2015

**16,5**  
**Weingut Grans-Fassian, Leiwen**  
 Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese Goldkapsel Mosel-Saar-Ruwer 2003  
 Delicados aromas de cítricos muy prometedores; es un vino delgado, juguetón, con fruta atrevida, como una pieza de Mozart; los más de 150 g/l de azúcar residual están muy bien equilibrados con su agradable acidez. 2005 a 2020.

**16,5**  
**Weingut Weingart, Spay**  
 Bopparder Hamm Feuerrlay Riesling Auslese \*\* Mittelrhein 2003  
 Melocotón; magnífica estructura ácida en equilibrio inmejorable con una fruta atrevida y refinada, base mineral. Este espléndido vino sólo cuesta 15 euros. 2005 a 2020.

**17**  
**Reinhard & Beate Knebel, Winingen**  
 Winingener Röttgen Riesling Auslese Mosel-Saar-Ruwer 2003  
 Poco antes del otoño de 2004, Reinhard Knebel perdió la vida de manera trágica. Su última cosecha en 2003 fue un logro perfecto. Este Auslese reparte caricias, elegante, con una fina estructura y un aroma increíblemente estimulante con notas de cítricos y pomelo. Tiene los valores internos de un muy buen Beerenauslese. 2005 a 2025.

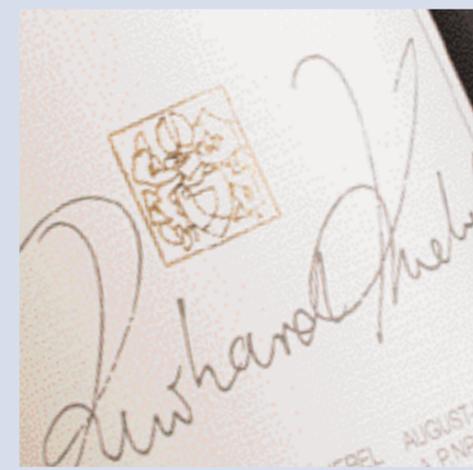
**17**  
**Weingut Markus Molitor, Bernkastel-Wehlen**  
 Graacher Domprobst Riesling Auslese feinherb \*\*\* Mosel-Saar-Ruwer 2003  
 El aroma aún está algo cerrado, con delicadas notas de pizarra; finamente pulido, complejo y refinado. Demuestra que también un Auslese seco del Mosela puede ser sabroso. 2005 a 2020.

**17,5**  
**Weingut Künstler, Hochheim**  
 Hochheimer Hölle Riesling Auslese trocken Goldkapsel Rheingau 2003  
 Por un vino así, Gunter Künstler ha atravesado gustoso el (viñedo del) infierno («Hölle»). Aromas minerales, algo de pomelo; elegante, mucho calado, recuerda a un fresco lago de montaña, maravillosamente refrescante en días calurosos. Sólo necesita un poco de tiempo. 2006 a 2015.

**17,5**  
**Weingut Selbach-Oster, Zeltingen**  
 Zeltinger Sonnenuhr Riesling Beerenauslese Mosel-Saar-Ruwer 2003  
 Espléndido y muy prometedor aroma de melocotón y mandarina; ácido crujiente, pero moderado y agradable; fina fruta intensa, sin dejar de ser delgado y juguetón, en conjunto francamente garboso. 2005 a 2025.

**18,5**  
**Weingut Fritz Haag, Brauneberg**  
 Brauneberger Juffer-Sonnenuhr Riesling Auslese Goldkapsel Mosel-Saar-Ruwer 2003  
 Atrevida nota mineral en el aroma, apoyada sobre fino pomelo; tremendamente vivificante, es un Riesling verdaderamente impresionante con un magnífico juego de frutas, casta y finura. Uno de los mejores Riesling clásicos de la zona central del Mosela. Con tales vinos, el productor Wilhelm Haag se ha ganado el título de «Kaiser Wilhelm». 2005 a 2040.

**19**  
**Weingut Keller, Flörsheim-Dalsheim**  
 Dalsheimer Hubacker Riesling Auslese \*\*\* Rheinhessen 2003  
 ¿Cómo que «Auslese»? Preguntado, Klaus-Peter Keller confesó que este vino, con sus 142 grados Öchsle, no se halla muy lejos de un Trockenbeerenauslese. El aroma es hechizante con pura fruta; en el paladar, un enorme y delicado brillo, pero también un fino juego de ácidos; es un vino fascinante con un toque de genialidad. 2005 a 2040.



Auslese de Knebel: elegante y fino.

## LOS GEWÄCHSE: EN LA CUMBRE DE LA PIRÁMIDE

16

**Weingut Bergdolt – Klostergut St. Lamprecht, Neustadt-Duttweiler**

Kirrweiler Mandelberg Weissburgunder Spätlese trocken Grosses Gewächs Pfalz 2003

Año tras año, los Weissburgunder de Bergdolt son su orgullo seco. También en esta ocasión, su aroma ya es impresionante con su fragancia de hierbas, clavo y un deje de miel; en el paladar, seduce con fuerza y mucha presión, es denso con delicadas notas especiadas. 2005 a 2009.

16

**Weingut Dr. Crusius, Traisen**

Norheimer Kirschheck Riesling Qualitätswein Grosses Gewächs Nahe 2003

Todavía un tanto discreto en la nariz, con notas de manzana y aromas de flores; estructura jugosa, acidez bien integrada, quizá el sabor sea un punto demasiado frutal, pero esto puede reducirse con el tiempo. 2005 a 2012.

16

**Weingut Friedrich Becker, Schweigen**

Schweigener Sonnenberg Riesling Spätlese Grosses Gewächs Pfalz 2003

Marcados aromas de frutas; vigoroso, con una enorme materialidad de impresión casi cremosa, combinada con una atractiva acidez. Un Riesling clásico del Palatinado, que aún puede madurar un poco. 2006 a 2012.

16

**Weingut Fürst Löwenstein, Kreuzwertheim**

Homburger Kallmuth Silvaner Spätlese trocken Asphodill Grosses Gewächs Franken 2003

Claros y estimulantes aromas de hierbas, apoyados sobre un deje de levadura; especiado, complejo, jugoso, con notas minerales. La denominación de Asphodill se refiere a una rara variedad de planta que crece en el viñedo de Kallmuth. 2005 a 2009.

16

**Weingut Kees-Kieren, Graach**

Graacher Domprobst Riesling trocken Selection Mosel-Saar-Ruwer 2003

Aromas minerales claros y agradables, con notas de pomelo; delicadamente especiado, con nervio a pesar de una acidez relativamente baja (6,1 g/l), gratamente largo. Es un clásico Riesling del Mosela, para moderarlo. 2005 a 2012.

16

**Weingut Kruger-Rumpf, Münster-Sarmsheim**

Münsterer Dautenpflänzer Riesling Selection Grosses Gewächs Nahe 2003

Aromas sutilmente minerales muy prometedores; especiado, complejo, con un delicado juego de acidez y fuerza seductora. Un vino sin florituras: se trata de un Riesling clásico del Nahe bastante fermentado para ser un «Gewächs» (5,8 g/l de azúcar residual con 6,3 g/l de acidez). 2005 a 2012.

16

**Weingut Münzberg, Landau-Godramstein**

Weissburgunder Qualitätswein Grosses Gewächs Pfalz 2003

Hierbas aromáticas, nueces y almendras en el aroma; es un vino vigoroso, delicadamente especiado, con fuego que realmente calienta gracias a sus 14,5 grados de alcohol; resulta algo ancho de espaldas. Pero en conjunto, es rico en facetas y buenas hechuras. 2005 a 2010.



Auslese de Keller: aromas mágicos.

16

**Weingut Wagner-Stempel, Siefersheim**

Siefersheimer Heerkretz Riesling Qualitätswein Grosses Gewächs Rheinhessen 2003

El aroma aún no ha madurado del todo; en boca es una caricia brillante, elegante, compleja. 2005 a 2010.

16,5

**Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Castell**

Casteller Schlossberg Silvaner Spätlese trocken Grosses Gewächs Franken 2003

Nueces, almendras, piña, plátano, de todo se percibe en su aroma; notas ligeramente exóticas en el paladar, pero a la vez, especiado de pimienta y una longitud respetable; es el prototipo de un Silvaner muy bueno, la boca se llena maravillosamente de vino. 2005 a 2010.



Spätlese de Becker: un clásico del Palatinado.

16,5

**Jakob Jung, Erbach**

Erbacher Hohenrain Riesling Spätlese Erstes Gewächs Rheingau 2003

Melocón, maracuyá y hierbas aromáticas en la nariz, acompañados de delicadas reminiscencias minerales; es un vino elegante, complejo, con ácidos finamente estructurados, equilibrado. 2005 a 2012.

16,5

**Prinz zu Salm-Dalberg'sches Weingut, Wallhausen**

Wallhäuser Johannisberg Qualitätswein Grosses Gewächs Nahe 2003

Der aroma aún bastante cerrado, un ápice de hierbas y piel de naranja; elegante, fruta delicada, mucho calado, aún necesita tiempo para desarrollarse. Si se mantiene unos instantes sobre la lengua, muestra su perfil, todavía no muy marcado. Precisa tiempo. 2006 a 2014.

16,5

**St. Urbanshof, Leiwen**

Leiwener Laurentiuslay Riesling Spätlese trocken Erste Lage Mosel-Saar-Ruwer 2003

Frutas con melocotón y jengibre, sin estar del todo libre de acentos secundarios juveniles, lo cual en realidad es buena señal; en el paladar resulta elegante, juguetón, acariciante, con un final marcado por un toque de sílex. Hay que dejarle tiempo. 2006 a 2012.

16,5

**Weingut A. Christmann, Gimmeldingen**

Königsbacher Idig Riesling Spätlese Grosses Gewächs Pfalz 2003

Un buqué de fruta verdaderamente resplandeciente; denso, de hechura compacta, mucha elegancia, jugosidad y especiado, también tiene un fino nervio. Es un clásico del viñedo de Idig, excelente año tras año. 2005 a 2012.

16,5

**Weingut F. K. Groebe, Biebesheim**

Westhofener Kirchspiel Riesling Qualitätswein Grosses Gewächs Rheinhessen 2003

Con la cosecha de 2003 SE ha dado un enorme salto hacia delante. Finos aromas de frutas apoyados en minerales gredosos; especiado discreto y elegante, lleno de facetas. 2005 a 2010.

16,5

**Weingut Spreitzer, Oestrich**

Hattenheimer Wisselbrunnen Qualitätswein Erstes Gewächs Rheingau 2003

Cítricos y leves aromas de hierbas en el buqué; bien pulido, finamente especiado, elegante, no tan voluminoso como tantos otros vinos de esta añada y, por ello, muy agradable de beber. 2005 a 2012.

16,5

**Weingut St. Antony, Nierstein**

Niersteiner Pettenthal Riesling Qualitätswein Grosses Gewächs Rheinhessen 2003

Albaricoque y melocotón; espléndido especiado, aunque la fruta aún esté un tanto cerrada, denso, mineral. Un vino que todavía necesita tiempo de guarda. Con la satisfacción por este vino relacionamos la esperanza de que esta finca, propiedad del consorcio industrial MAN, siga a cargo de la muy capaz dirección del Dr. Alex Michalski aún después de su probable venta. 2006 a 2014.

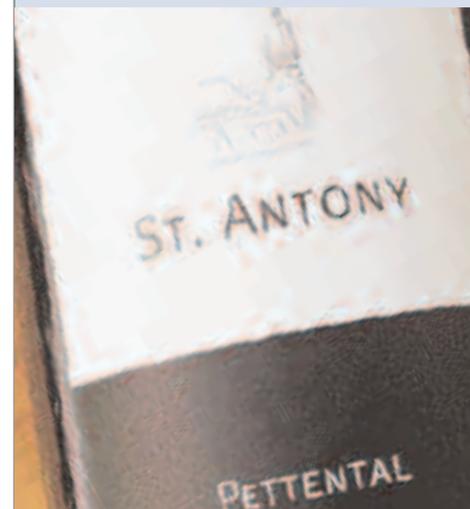
17

**Domänenweingut Schloss Schönborn, Hattenheim**

Hattenheimer Pfaffenberg Riesling Qualitätswein Erstes Gewächs Rheingau 2003

Naranja y melocotón en el buqué, con recuerdos de manzana y algo de ruibarbo; un vino denso, extraordinariamente jugoso, que muestra la fuerza de sus músculos (casi 14 grados de alcohol), sin dejar de ser por ello un Riesling con casta y refinada acidez. Aún necesita tiempo. 2006 a 2012.

Gewächs de St. Antony: buen especiado.



17

**G. H. von Mumm'sches Weingut, Johannisberg**

Rüdesheimer Berg Rottland Erstes Gewächs Rheingau 2003

Delicados aromas de melocotón; un Riesling muy elegante, ya muy bien desarrollado, con matices, atrevido juego de frutas, con la casta de una fina acidez, largo en el paladar. 2005 a 2012.

17

**Horst Sauer, Escherndorf**

Escherndorfer Lump Qualitätswein trocken Grosses Gewächs Franken 2003

Un toque de botritis, algo de piel de naranja y melón; un vino compacto, con una increíble casta, rebosante de fuerza, pero que oculta bien sus 14,3 grados de alcohol, complejo, aún algo cerrado; de estilo muy moderno. 2006 a 2010.

17

**Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler**

Birkweiler Mandelberg Weissburgunder Spätlese Grosses Gewächs Pfalz 2003

Legumbres, sílex, nueces y almendras; es un paquete de vigor y complejidad que, a pesar de sus 15 grados de alcohol, baila con elegancia sobre la lengua; un Weissburgunder blanco inusual y emocionante. 2006 a 2012.

17

**Weingut Emrich-Schönleber, Monzingen**

Monzinger Halenberg Riesling Qualitätswein Grosses Gewächs Nahe 2003

Un deje de curry, piña y finas notas minerales; un Riesling complejo, de impresión acerada con un enorme especiado de hierbas, fuerza seductora, realmente crujiente. 2006 a 2012.

17

**Weingut Heymann-Löwenstein, Wittingen**

Wittinger Uhlen Blaufüsser Lay Qualitätswein Erste Lage Mosel-Saar-Ruwer 2003

Reinhard Löwenstein presenta nada menos que tres vinos «Erste Lage» de diferentes viñas. El más divertido es el Blaufüsser. Atrevido especiado, apoyado por finas notas de pizarra en el aroma; finamente estructurado, elegante, casi sedoso, de impresión acariciadora. 2005 a 2015.

17

**Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen**

Siebeldinger Im Sonnenschein Riesling Spätlese Grosses Gewächs Pfalz 2003

Delicado pomelo, sobre una base de suave mineralidad; un vino denso, especiado, con fuerza seductora, muy elegante, con un final de pimienta. Como todos los vinos relevantes de Hansjörg Rebholz, aún necesita tiempo. 2006 a 2014.

17

**Weingut Wittmann, Westhofen**

Westhofener Morstein Riesling Qualitätswein Grosses Gewächs Rheinhessen 2003

Mineral, con un asomo de aromas vegetales; terso, denso, enormemente especiado, con nervio en la acidez, aún precisa tiempo, pero se convertirá en un vino muy deleitable. 2006 a 2014.

17

**Weingüter Wegeler, Oestrich-Winkel**

Bernkasteler Doctor Riesling Qualitätswein Erste Lage Mosel-Saar-Ruwer 2003

Finos aromas de pomelo y fruta especiada en la nariz; un vino distinguido y estrechamente tejido, con refinamiento, que hace honor a la fama de este célebre viñedo. Procede de la bodega en la zona central del Mosela que, aun perteneciendo a la finca familiar de Rheingau, actúa con gran independencia. 2005 a 2012.

17,5

**Schloss Vollrads, Winkel**

Schloss Vollradser Riesling Qualitätswein Erstes Gewächs Rheingau 2002

Todavía quedan existencias de este vino maduro. Participó en una competición internacional de Riesling en Viena en junio de 2004, formando parte de la selección de vinos alemanes que ganó a Austria por muy poco. Desde entonces, únicamente se ha refinado un poco más. Delicados aromas de melocotón, en el paladar juvenilmente terso; fina estructura de ácidos, pulido mineral, enorme potencial. Se halla tan sólo al principio de una muy buena evolución. 2005 a 2014.

17,5

**Freiherrlich Langwerth von Simmern'sches Rentamt, Eltville**

Hattenheimer Mannberg Riesling Qualitätswein Erstes Gewächs Rheingau 2003

Clara fruta muy expresiva; enormemente denso en el paladar; delicadamente especiado, es un vino muy distinguido que hace honor a su origen aristocrático. Un final largo y excelente potencial, aunque ya algo accesible, a diferencia del resto de los vinos de Langwerth. 2005 a 2012.

17,5

**Schlossgut Diel, Burg Layen**

Dorsheimer Burgberg Riesling Qualitätswein Grosses Gewächs Nahe 2003

Armin Diel, jefe de esta finca perteneciente a un castillo, no termina de saber a ciencia cierta cuál de sus dos «Grosses Gewächs» es el mejor. Nosotros opinamos que, a la larga, preferiremos el Burgberg al Goldloch. Impresionantes aromas minerales; en boca enormemente denso, especiado atrevido, complejo, con un final que parece interminable: ¿qué más se puede pedir? Sólo hay que encerrarlo bajo llave durante un año. 2006 a 2014.



Gewächs de Dr. Wehrheims: emocionante.

## SPÄTLESEN: UN PRÄDIKAT CLÁSICO

16

**Geheimrat J. Wegeler, Oestrich-Winkel**

Geheimrat J Riesling Spätlese trocken Rheingau 2002

Hierbas aromáticas y piel de naranja en el buqué; es un vino jugoso con fruta atrevida y nervio en el juego de ácidos, aún juvenilmente terso con una elegante plenitud. El «Geheimrat J» es, desde hace ya veinte años, un clásico del Rheingau en la categoría de los Riesling marcadamente secos. 2005 a 2015.

16

**Weingut Drautz-Able, Heilbronn**

Jodokus Qualitätswein Württemberg 2002

Los partidarios de la elaboración del vino a la manera tradicional dirán que es una herejía, porque este vino, según confiesa abiertamente Richard Drautz, es un tanto concentrado debido a la ósmosis inversa. Pero está logrado y recuerda mucho a un buen Sauternes. Las variedades Kerner y algo de Weissburgunder producen una mezcla vigorosa y especiada con fruta discreta (45,9 g/l de azúcar residual), que integra bien los casi 15 grados de alcohol. Su perfil está marcado por una larga fermentación con levaduras y elaboración en barrica. 2005 a 2015.

16

**Reichsgraf von Kesselstatt, Morscheid**

Josephshöfer Riesling Spätlese \*\*\* trocken Mosel-Saar-Ruwer 2003

Finos aromas minerales, un recuerdo de pomelo; agradables notas de hierbas aromáticas; fruta contenida, acidez moderada, sin floreos. Procede de un viñedo de la comarca de Graach, enteramente propiedad de la finca. Con sus 100 grados Öchsle corresponde a un buen Auslese y con sus 13 de alcohol, posee bastante solidez. 2006 a 2012.

16

**Reinhold & Cornelia Schneider, Endingen**

Ruländer Spätlese \*\*\* R trocken Baden 2003

Los Schneider se mantienen fieles a la denominación tradicional de esta variedad, Ruländer, también para sus vinos secos, y no emplean el sinónimo Grauburgunder. Y el vino es excelente todos los años. Su aroma está marcado por las hierbas aromáticas y la pimienta; en el paladar, el vino es especiado, vigoroso e incluso temperamental, a pesar de sus 15 grados de alcohol que, por cierto, está muy bien integrado. 2005 a 2010.

16

**Weingut Andreas Laible, Durbach**

Durbacher Plauelrain Riesling Spätlese Achat trocken Baden 2003

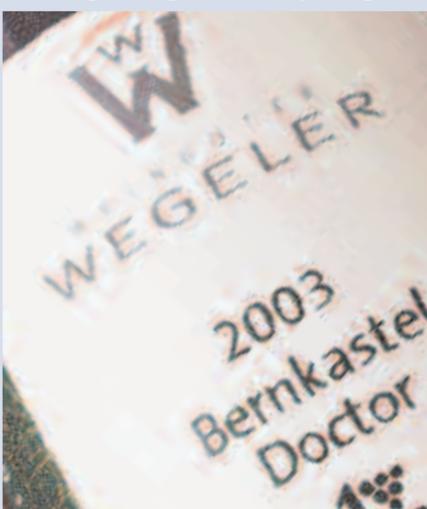
Melocotón con suaves notas minerales en el buqué; un vino sólido, pero juguetón al mismo tiempo, agradablemente crujiente y francamente apetitoso; su desarrollo ya ha llegado a una buena fase. 2005 a 2009.

16

**Weingut Ernst Dautel, Bönnigheim**

Weissburgunder Qualitätswein \*\*\*\* trocken Württemberg 2003

En la nariz recuerda al aroma vegetal, a la pimienta, con un recuerdo de yogur procedente de la reducción biológica de ácidos; en boca es vigoroso y especiado, con interesantes aspectos frutales. Un vino muy homogéneo. 2005 a 2010.

**Erste Lage de Wegeler: delicado y distinguido.**

16

**Weingut Jens Diding, Osterspau**

Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Spätlese halbtrocken Mittelrhein 2003

Se trata de un trepador de la zona central del Rin que se presenta desde su mejor faceta y presenta una espléndida Spätlese delicadamente especiada, bien pulida y con mucho calado. Fina armonía entre la fruta y una acidez suave, pero perceptible. Y todo esto por tan sólo 5,80 euros. Es la auténtica ganga de esta guía. 2005 a 2012.

16

**Weingut Johann Ruck, Iphofen**

Iphöfer Julius Echter Berg Silvaner Spätlese Trias Franken Baden 2003

Se trata de un Silvaner bastante controvertido que requiere cierto habituamiento. Fermentado sobre las levaduras hasta el mes de mayo y guardado en tanques de acero, ha madurado después dos meses en las tradicionales barricas dobles (2.400 litros). Tiene un enorme brillo, resulta suave y redondo, casi cremoso, y se percibe algo de la reducción biológica del ácido. Por su valoración corresponde a un Auslese. Conserva algo de azúcar residual natural y, con ello, ha logrado mantener el alcohol dentro de ciertos límites (13,9 % vol.). 2005 a 2015.

16

**Weingut Juliusspital, Würzburg**

BT Spätlese trocken Franken 2003

Ya la pesada botella tipo Borgoña pone de manifiesto que no es un vino de Franconia estándar. Se trata de una cuvée de diversas variedades de viñedos superiores; la composición exacta se guarda en secreto. «BT» son tanto las siglas del bodeguero Benedikt Then como de «Bester Tropfen» («el mejor»). Y efectivamente, este vino es excelente, con aromas de melón, pera y manzana; el sabor es especiado, elegante y distinguido, pero sin altos vuelos. No puede ocultar que la Silvaner es una de las variedades fundamentales de las que se compone. 2005 a 2010.

16,5

**Weingut Rudolf Fürst, Bürgstadt**

Bürgstadter Centgrafenberg Weissburgunder Qualitätswein R trocken Franken 2002

Otra prueba más de que el barón de los vinos tintos de Franconia también sabe hacer vino blanco, y además trabaja hábilmente con la barrica. En el aroma un deje de yogur procedente de la reducción biológica del ácido, acompañado de notas de vainilla; estrechamente tejido, con mucho brillo y una fina estructura ácida. Podría proceder de la Borgoña. Tiene la valoración de un Auslese. 2005 a 2012.

16,5

**Weingut Müller-Catoir, Neustadt-Haardt**

Haardter Bürgergarten Im Aspen Riesling Spätlese trocken Pfalz 2003

Claros notas minerales con un recuerdo de melocotón; en el paladar se marca la fruta, mucho corazón y una hermosa materialidad, buena concentración, ya es accesible. «Im Aspen» se refiere a un viñedo especialmente sobresaliente dentro de la zona del Bürgergarten. 2005 a 2010.

16,5

**Weingut van Volxem, Wiltingen**

Wiltinger Braunfels Vols Riesling trocken Mosel-Saar-Ruwer 2003

A su propietario, Roman Niewodniczanski, no le importan las clasificaciones como «Prädikat». Pero ya a simple vista, el color dorado de este vino permite intuir una gran maduración de la uva. En el aroma hallamos hierbas aromáticas y menta. En el paladar resulta lleno, elegante, rico en facetas, permitiendo que el paladar perciba toda su mineralidad. Necesita tiempo. 2006 a 2015.

17

**Weingut Georg Breuer, Rüdesheim**

Rüdesheimer Berg Rottland Riesling Qualitätswein Rheingau 2003

Un vino fino y clásico procedente del legado de Bernhard Breuer, fallecido el año pasado. Muchas hierbas aromáticas y notas minerales en el aroma; el sabor es enormemente denso, especiado y refinado. Un vino venerable, que aún puede madurar. Es mucho más que un vino superior. 2005 a 2015.



Erstes Gewächs de Von Simmern'sche: denso.



Spätlese de Schneider: fuerza y temperamento.

## TROCKENBEERENAUSLESE: LOS DE MAYOR ALTURA

16,5

**Gräflich Wolff-Metternich'sches Weingut, Durbach**

Durbacher Schloss Grohl Riesling (Klingelberger) Trockenbeerenauslese Baden 2003

Cítricos, melocotón y albaricoque; es un vino suave, elegante, firmemente estructurado, quizá sólo un poco bajo de acidez (8,7 g/l apenas son perceptibles) para un Trockenbeere. 2005 a 2030.

16,5

**Ökonomierat Johannes Geil I. Erben, Bockenheim**

Bockheimer Geyersberg Riesling Trockenbeerenauslese Rheinhessen 2003

Finos y frescos aromas de cítricos; con brillo. Este vino confirma que el vinicultor Johannes Geil-Bierschenk se va acercando a la cumbre en Rheinhessen. En cuanto al precio, la botella pequeña a 24,90 euros es una ganga. 2005 a 2025.

16,5

**Weingut Fürst Löwenstein, Kreuzwertheim**

Hallgartener Schönhell Riesling Trockenbeerenauslese Rheingau 2003

Un vino noble de la bodega de esta aristocrática casa en la zona de Rheingau. Claramente cítricos en el aroma; mucho jugo y brillo, buena concentración y casta, ya es muy accesible. 2005 a 2025.

16,5

**Weingut Robert Weil, Kiedrich**

Kiedricher Gräfenberg Riesling Trockenbeerenauslese Rheingau 2003

Un vino para la eternidad, así fue anotado en la finca este vino de 229 grados Öchsle. Botritis muy ahumada con frutas pasificadas y una inconfundible acidez volátil en la nariz; fruta opulenta y cremosa, poderoso el contenido de azúcar (382 g/l) y de acidez (13 g/l). 2008 a 2040.

17

**Weingut August Kesseler, Assmannshausen**

Rüdesheimer Bischofsberg Riesling Trockenbeerenauslese Goldkapsel Rheingau 2003

En el aroma, notas minerales con matices de agujas de abeto y frutas pasificadas; un vino más bien delgado, de peso ligero pero rico en finura que, con sus 5,8 grados de alcohol, ha conseguido a duras penas superar el contenido mínimo de alcohol para esta categoría de vinos (5,5). Los 359 g/l de azúcar no abruma. 2005 a 2040.

17,5

**Johannishof Eser, Johannishof**

Geisenheimer Kläuserweg Riesling Trockenbeerenauslese Rheingau 2003

En la nariz, notas de botritis tremendamente claras, con turrón de chocolate, chocolate amargo y cítricos; acidez con casta, fruta atrevida, largo en el paladar. Un vino con verdadera fuerza que ya proporciona grandes placeres, pero que mejorará aún más con el tiempo. 2005 a 2030.

17,5

**Weingut Joh. Jos. Christoffel Erben, Ürzig**

Ürziger Würzgarten Riesling Trockenbeerenauslese Mosel-Saar-Ruwer 2003

Hans Leo Christoffel, el antiguo jefe, tras retirarse sigue trabajando un poco más en excelente colaboración con su arrendatario Robert Eymael (Mönchhof). El Trockenbeere de este dúo ostenta una grandiosa fruta, posee mucho brillo y casi podría tomarse con cuchara. Sólo una pequeña observación: en el aroma cobra demasiado protagonismo la acidez volátil. 2005 a 2030.

18,5

**Weingut Josef Biffar, Deidesheim**

Deidesheimer Kieselberg Riesling Trockenbeerenauslese Pfalz 2002

El claro color ámbar ya indica la maduración de dos años; en el aroma, frutas confitadas, ciruelas, turrón de chocolate y chocolate blanco; en el paladar, un brillante juego de frutas, cremoso, pero aliñado por un ácido con casta. Cercano a la perfección. 2005 a 2040.

18,5

**Weingut Schäfer-Fröhlich, Bockenheim**

Bockenauer Felseneck Riesling Trockenbeerenauslese Goldkapsel Nahe 2003

El joven Tim Fröhlich, el responsable de la bodega en esta familia, no en vano ha sido clasificado en el último Gault Millau como «Revelación del Año». Este vino es magistral. Melocotón maduro, regaliz y miel caracolean en el aroma; en el paladar recuerda a una pintura de Rubens: enorme brillo, cremoso, a la par que grácil e increíblemente complejo. 2005 a 2040.

# Novedades

Lo último en el mercado español

15

**Finca Antigua**

*Finca Antigua 2004*

**D.O. La Mancha. Tipo: Blanco joven. Grado: 13%. Variedades: 76% Viura, 12% Viognier y 12% Gewürztraminer.**

*Un diseño de vino blanco en el que su director técnico ha depositado muchas esperanzas. El ensamblaje es atrevido pero acertado.*

*Buena fusión de aromas primarios a fruta blanca con acento tropical (piña, mango) hoja de higuera, humo y delicadas notas de lias. Entrada untuosa, acidez que pide botella, final largo. 2005 a 2007. Precio: 4,90 €.*

15,5

**Finca Campos Góticos**

*7 Lunas 2002*

**D.O. Ribera del Duero. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 13,5%. Variedad: Tempranillo.**

*Bodega de cultivo ecológico. Utiliza levaduras autóctonas, huevos ecológicos para clarificar, y barricas francesas renovadas cada año.*

*Recuerdos de frutillos negros y grosella, maderas especiadas, notas empíreumáticas. Le falta botella. Equilibrado, granillo de hollejo delicado, cuerpo y final amargoso. 2005 a 2009. Precio: 15 €.*

15,5

**La Virgen Blanca**

*Alconde Reserva 2000*

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

*Destinado a conmemorar el cincuenta aniversario de la bodega, no ha podido esperar más y ya está en el mercado con la mejor selección de uvas.*

*Potente en aromas con dominio de la fruta negra y un fondo de piracinas. En boca se aprecia su peso de fruta y potencia que auguran buenas formas. También, la calidad tánica tanto de hollejo como de madera resultan magníficas. 2005 a 2009.25 €.*



15,5

**Dehesa del Carrizal**

*Dehesa del Carrizal MV 2002*

**Vino de la Tierra de Castilla. Tipo: Tinto con madera. Grado: 13,5%. Variedad: Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot.**

*Un vino del enólogo todo terreno, Miguel Ángel Benito, que apostó por el mejor coupage a sabiendas de que el 2002 no fue venturoso.*

*Dominan el Cabernet y el Merlot, maduro con rasgos especiados y recuerdos a tostados. Equilibrado, goloso, taninos fundentes y fondo amargoso elegante. 2005 a 2008. Precio: 11 €.*

15,5

**Riojanas**

*Gran Albina 2001*

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

*Rompe con las típicas menciones de crianza, reserva, etc. sin ceñirse a tiempos de madera y botella. Se apuesta por la máxima expresión.*

*Tiene el calificativo de «clásico» en el mejor de los sentidos, porque el vino está muy bien elaborado, con aromas de fruta pasa, maderas nobles y desarrollo en boca, sin aristas, equilibrado, dejando un agradable buqué. 2005 a 2009. Precio: 19,90 €.*

15,5

**Cellers Capafons-Ossó**

*Sirsell 2003*

**D.O.Q. Priorat. Tipo: Tinto con madera. Grado: 14%. Variedades: Garnacha, Mazuelo, Merlot y Cabernet Sauvignon.**

*De un viñedo joven, han logrado, con rendimientos de un kilo y medio, elaborar un vino muy fresco sin perder concentración ni carácter.*

*Madurez radiante con dominio de los minerales y maderas poco acentuadas, fruta negra en sazón, clavo y finos tostados. Muy bien ensamblado. Boca firme, peso de fruta comedido con frescor general magnífico. 2005 a 2009. Precio: 15 €.*



16

**Murúa**

*M de Murúa 2001*

**D.O. Rioja Calificada. Tipo: Tinto con madera. Grado: 13,5%. Variedades: 95% Tempranillo y 5% Graciano.**

*Notable cambio de diseño y calidad, con una producción escasa de tan sólo 2.770 botellas, lo que hará muy difícil encontrarlo.*

*Intenso, magnífico estado de madurez y expresión del Tempranillo, notas minerales. Equilibrio golosidad-acidez, sin aristas, con un claro fondo frutal. 2005 a 2012. Precio: 25 €.*

16,5

**Valdelosfrailes**

*Pago de las Costanas 2000*

**D.O. Cigales. Tipo: Tinto con madera. Grado: 13,5%. Variedad: Tinta del País.**

*Es el primer vino de pago que elabora esta bodega ampliando la calidad de sus vinos en la emergente D.O. de Cigales.*

*Fruta y madera bien fundidas, rasgos minerales y maderas aromáticas que adornan la paleta aromática. Paso de boca envolvente, con peso de fruta notable, recorrido homogéneo, sin aristas y buen punto de acidez que equilibra. Buena definición. 2005 a 2009.17,40 €.*

17

**Viñas Viejas de Cebros**

*Pegaso Barrancos de Pizarra 1999*

**V.T. Castilla y León. Tipo: Tinto con madera. Grado: 15%. Variedad: Garnacha.**

*Un proyecto entre el ex piloto Carlos Sainz y Telmo Rodríguez. No hay duda de que a los dos les gusta arriesgar para triunfar.*

*Recuerdos a orégano y eucalipto que se funden con el carácter mineral y de zarzamora. Muy original y con personalidad. A pesar de su grado alcohólico, es fresco, con buen peso de fruta y una justa golosidad. Espléndido. 2005 a 2008. Precio: 20 €.*



# La cosecha del siglo

Sitúense en el tiempo. Mientras aquellas jovencitas, muchas de ellas hoy abuelas, lucían por vez primera la minifalda, y el gol de Marcelino derrotaba al diablo soviético, o Elliott Ness y sus Intocables iniciaban la caza del mafioso a puro balazo en la televisión de pensamiento único, la naturaleza, impasible, seguía su curso y preparaba las condiciones idóneas para que en 1964 se obtuviera la cosecha del siglo en los viñedos de España. Eran tiempos en los que el universo del vino tinto gravitaba sobre el Rioja, poblado de astros que lucían una luz tan intensa, que establecía con su elegante estilo el modo de trabajar del resto de las comarcas vinícolas, y, aún, el hábito beber en nuestro país. Una de sus bodegas emblemáticas es Marqués de Riscal, que, desde sus inicios, mantiene la filosofía del buen hacer con vinos que contribuyen a forjar la historia enológica.

Pero también se puede ver como una secuencia cronológica. En sus recónditos calados, al abrigo de la luz, del ruido o de cualquier perturbación, dormitan botellas, prácticamente de todas las añadas elaboradas hasta la fecha. En ellas la utopía se hace realidad, y muchas de aquellas reliquias del pasado siglo, ¡incluso del siglo XIX!, se encuentran en un maravilloso estado de lucidez. La historia del vino riojano embotellado comienza precisamente en esta bodega, en sus instalaciones se encorcha la primera botella en 1862, como representante de la cosecha más buscada y afamada. Este de 1964 es un vino criado de la forma más clásica, en barricas bordelesas, aunque solo pasó en ellas tres años, poco tiempo para la costumbre de la época, por lo que su buqué se ha forjado durante treinta años en la botella. Solo cuando probamos estos grandes vinos, en los que el tiempo se estanca, se aprecia la gran trascendencia que adquiere la viticultura en esta industria. Porque en aquellos años todavía los viñedos riojanos habitaban las lomas y no habían bajado a los valles, el concepto de cultivo y abonado era distinto, y se extraían producciones bajísimas. Y aquí le veís, con más de 40 años y



## Marqués de Riscal 1964

Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal. Torrea, 1 01340 Elciego (Álava) Tel. 945 606 000. marquesderiscal@marquesderiscal.com www.marquesderiscal.com

*Tipo de vino: Gran Reserva. Grado alcohólico: 12,5%. Cepaje: Tempranillo y algo de Graciano. D.O.Ca. Rioja. Crianza: tres años. Consumo: medio plazo. Temperatura de servicio: 18/20° C. Puntuación: 9/10.*

Posee un color tan vivo que no le echaríamos más de diez años. Hay una lógica reducción al principio que se limpia con bastante rapidez. Inmediatamente apreciamos los aromas de café, caja de puros, orejones o pequeños frutos en confitura, la madera totalmente integrada y un punto final de brea que redondea su gran buqué. Es pura delicadeza en la boca, deliciosa evolución que pasa con guante de seda y nos deja al final el regusto goloso y las notas especiadas de un maravilloso buqué.

# Tecnología de filtración



# sartorius

Isabel Colbrand, 10-12 Ofic. 121 41  
 Ind. Ind. Fuencarral  
 28050 MADRID  
 Tel.: 91 358 61 00  
 Fax: 91 358 06 23  
 www.sartorius.com

Carretera Borsell, 310 Bajo 1  
 28020 BARCELONA  
 Tel.: 93 461 78 20  
 Móvil: 629 082 885  
 Fax: 93 461 37 55

## Cerradas a lacre y cera

¿Para qué sirve cubrir el cuello de una botella con cera o lacre? ¿Cómo puedo eliminar tales protecciones de manera rápida, limpia y sin problemas?

**Fabien Ramelet, Blois, Francia.**

Los recubrimientos de cera o lacre protegen en primera línea el corcho de la suciedad, malos olores, parásitos, sequedad, etc. Lo cual puede aumentar la capacidad de guarda del vino, aunque este efecto sólo se produce de manera indirecta, al mantener el corcho intacto; pero no se debe sobrevalorar. Para retirar las protecciones de plástico se puede utilizar un cortacápsulas que sea robusto. Para las cápsulas de cera, más blandas, la marca Screwpull ofrece un «Wax-Remover» especial.



## La necesidad aviva el ingenio

Con respecto a «las partículas que flotan en el vino», yo tengo mi sistema particular. Nacido de la necesidad para eliminar esos restos de corcho que permanecen en el vino aun después de decantar, mi método del embudo y el filtro para café ha demostrado su total eficacia incluso para las partículas más pequeñas. Ni mis invitados ni yo pudimos detectar transformación alguna en el vino.

**Albert Mihalits, Trausdorf, Austria.**



Sencillo y eficaz: el «método Mihalits».

## Los vinos de Transylvania

Tengo un vino de Transylvania, Rumanía. Me lo regalaron como si estuviesen haciéndome un presente muy especial. ¿Podrían informarme acerca de este tipo de vinos?

**José Herminio, S. Álvarez, Málaga**

La denominación de Transylvania pertenece a Rumanía. Los vinos que se producen en Rumanía tuvieron, al menos, tanto potencial como otros vinos elaborados por otras ciudades elaboradoras del este de Europa; y recientemente han ido ganando reputación por la producción de vinos de Pinot Noir. Otros que también gozan de éxito son el Cabernet Sauvignon y Merlot. En variedades blancas destaca la Gewürztraminer que disfruta de una excelente aceptación. Transylvania es quizá la región más excitante, elabora buenos vinos blancos con acento ácido que algunas veces encuentran parecido entre el estilo de Alsacia y el sur del Tyrol. La mayoría de las variedades en Transilvania fueron introducidas por los alemanes. La variedad autóctona Feteasca es bastante conocida, como también Muscat Ottonel, Pinot Gris, Riesling, Sauvignon Blanc, Traminer y Welschriesling.

## Online

ACCESO GRATUITO A WWW.VINUM.INFO [VÁLIDO HASTA EL 15 DE JUNIO] Usuario: *alemania*. Password: *riesling*

## Webs para conocer el complejo vino alemán

**www.wein-plus.com**

Web que cuenta con una guía de 17.000 vinos alemanes y 1.600 bodegas.

**www.deutscheweine.de**

Es la web del Instituto alemán del vino en el que podrá encontrar toda su legislación, la academia del vino, y como organizar un viaje vitivinícola a Alemania.

**www.winepage.de**

Un portal que trata sobre las etiquetas, regiones, opiniones, tópicos sobre las variedades de uva, añadidas e historia entre otros.

**www.germanwineusa.org**

Un curioso portal que expone la opinión de los expertos desde Estados Unidos, así como combinaciones entre vino y comida.

**www.germanwinesociety.org**

Abarca diferentes temas entre los que destacan mapas, fotos de variedades, explicación detallada de los VDP, así como un directorio de bodegas.



Todo sobre la variedad Riesling, la reina de la viticultura alemana.

**www.germanwine.de**

Información de bodegas y cooperativas de la región de Baden.

**www.zum-wohl-die-pfalz.de**

Información sobre las bodegas de la región del Palatinado, y productos gastronómicos alemanes.

**www.rieslingreport.com**

Excelente web site para todos aquellos amantes de la variedad Riesling. Toda la información sobre ella y las regiones donde se elabora. Visita obligatoria.



Alambiques tradicionales de una destilería de whisky en Escocia.

## Comer con whisky

¿Qué alimentos se pueden tomar, si es que hay alguno, con el whisky?

**Leonardo G. Douglas, Barcelona**

Curiosamente, hace poco tuvimos la excepcional ocasión de asistir a una prueba de whiskys de malta junto con diversas tapas. La sorpresa fue muy alentadora. Para una magnífica armonía se necesitan whiskys con buena integración del alcohol, es decir, de los que no transmitan sensaciones punzantes el paladar. Se debe medir mucho su aroma de turba, ya que a veces puede enmascarar los manjares. De las combinaciones más alentadoras resultó el foie, porque su grasa enmascaraba el alcohol, perfumando la boca de sabores y profundidad, así como también el salmón ahumado o el queso semi curado y curado. Otro platillo muy apropiado fue el huevo de codorniz (con la característica de embotar el paladar) y trufa. En este caso, la textura del huevo resultó magnífica para disfrazar el alcohol, con un final casi de éxtasis gracias a la intensidad aromática de la trufa y el whisky. Los «dulces» como la sobrasada, resultaron una maravilla, al igual que las albóndigas estofadas de jabalí. En resumen, las texturas y sabores pronunciados de los diferentes manjares se adecuan perfectamente a los distintos tipos de whiskys, teniendo siempre en cuenta su grado de aromaticidad y la cantidad ingerida (pequeños sorbos).

## Barricas del Este

Están muy de moda las barricas de roble de países del Este. ¿De qué especie son? ¿Son parecidas a las francesas?

**Elena R. Sastre, Cuenca.**

Son de especies de Quercus petraea y Quercus robur principalmente. Proceden de Bulgaria, Polonia, Rumania, República Checa, Croacia, Lituania o Rusia. Su penetración en el mercado cada vez es mayor, aunque de momento, las empresas son bastante irregulares en las partidas que envían a los toneleros españoles. Los expertos alaban sus virtudes, entre las que destacan su gran respeto por el vino. Se dice que muchos bodegueros franceses comienzan a utilizar barricas del este en lugar del tan aclamado roble francés.



El roble de los países del Este va penetrando poco a poco en las bodegas europeas por su buen precio y calidad.

## La pregunta del mes

### ¿Es cierto que los vinos de cepas que crecen sobre su propia raíz saben mejor?

Hasta 1880 aproximadamente, en Europa todas las cepas crecían sobre su propia raíz ancestral. Pero como la plaga de la filoxera fue destruyendo las raíces de las cepas Vitis vinifera, la viticultura europea sólo sobrevivió, finalmente, gracias a la introducción de los portainjertos de especies americanas, en su mayoría.

Desde entonces, entre los amantes del vino circula la opinión de que, en general los viñedos plantados antaño con cepas de raíz

autóctona habrían podido producir mejores vinos. Pero no está demostrado. En el mercado de las subastas y piezas raras de los borgoñas aún es posible encontrar raros vinos de la época anterior a la filoxera, pero teniendo en cuenta su avanzado estado de maduración, es difícil compararlos con vinos de décadas muy posteriores. Tampoco en Australia ni en Chile, donde coexisten las plantaciones de cepas con raíz propia y los viñedos de injertos, la observación

ha permitido formarse una imagen de conjunto. Parece que otros factores, como la cantidad de cosecha, la edad de las cepas y el terruño influyen mucho más en la calidad del vino que la raíz. No obstante, algunos viticultores que aún tienen vides con su propia raíz tienden a la opinión de que la vieja cepa europea Vitis vinifera, como ser orgánico integral, produce vinos con más finura. La finca de Egon Müller en la región del Mosela siempre elabora

por separado algunas parcelas con cepas Riesling de raíz original. En catas a ciegas realizadas en el seno de la empresa, según Egon Müller, estos vinos siempre han obtenido la mejor valoración. Y Didier Dagueneau, viticultor del Loira, produce su tan extraordinariamente caro Astéroide con todo lujo de cuidados, vinificando una parcela plantada con vides de raíz original, de una «emoción» que sus demás Sauvignon blanc superiores no poseen.



Los clones proceden de parcelas especialmente seleccionadas de un vivero.

## Clonadas

*Los clones de cepas son garantía de calidad para el vinicultor, incluso para reproducir lo mejor de sus propias cepas.*

de prácticamente todas las variedades de cepa, y por lo general incluso distintos clones de la misma variedad. Éstos pueden ser más o menos productivos, o bien pueden dar uvas pequeñas y compactas o grandes y espaciadas.

Antaño, los viticultores estaban orgullosos de que su trabajo protegiera a las variedades de cepa de una degeneración excesiva. Pero los científicos dieron demasiada importancia al crecimiento abundante de la uva, con frecuencia a costa de la calidad. Hoy por hoy, los productores ambiciosos prefieren claramente los clones que producen poca cantidad de uva, resistentes a las enfermedades y los parásitos, con garantía de estar libres de virus. Por eso los vinicultores de todo el mundo compran los clones

de Pinot noir y Chardonnay en la Borgoña y los de Riesling en Geisenheim. Además, cada vez más vinicultores llevan a cabo su propia selección de clones. Eligen las mejores cepas de sus viñedos y les cortan brotes para la reproducción. Con frecuencia encuentran lo que buscan en los viñedos más antiguos plantados con cepas relativamente a salvo de la influencia del cultivo. Las cepas reproducidas son genéticamente idénticas a su «madre» y por lo tanto, a no ser que se cultiven de modo claramente diferente, sus características son idénticas. Éstas pueden llegar a modificarse por mutación espontánea, del mismo modo que, en el transcurso de los siglos, a partir de muy pocas cepas se han desarrollado muchas variedades distintas.

La palabra clon procede etimológicamente del griego y significa rama. En viticultura se entiende por clon el «hijo» de una variedad reproducido de manera asexual. Para ello se introduce en la tierra un brote de un año de edad, extraído a una cepa, para que eche raíces.

En los viveros se pueden comprar clones

## Agenda MAYO/JUNIO 2005

- 29-30 ABR./1 MAY.** **VINTORO**  
Toro  
La asociación de bodegueros Fomentoro organiza la tercera edición de la Feria de Vino de la D.O. Toro, un certamen que servirá para conocer la evolución de los vinos de esta zona y su esmerada elaboración. Hospital de la Cruz, Toro, Zamora (España)  
[www.vintoro.com](http://www.vintoro.com)
- 17/19 MAY.**  
Londres  
**LONDON INTERNATIONAL WINE&SPIRITS FAIR**  
Los organizadores Brintex han convertido esta feria, que celebra su 25 edición, en uno de los eventos más destacados y dinámicos del sector. ExCel International Exhibition Centre, Londres (Reino Unido)  
[www.londonwinefair.com](http://www.londonwinefair.com)
- 1/3 JUN.**  
México DF  
**ALIMENTARIA MÉXICO**  
Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas que cumple su quinta edición. Una feria que quiere llevar los productos mexicanos más allá de sus fronteras. Centro Banamex, México DF (México)  
[www.alimentaria-mexico.com](http://www.alimentaria-mexico.com)
- 3/5 JUN.**  
Nápoles  
**VITIGNO ITALIA**  
Primera edición del Salón del los Vinos de Variedades Autóctonas y Tradicionales de Italia. Mostra D'Oltremare Spa di Napoli, Nápoles (Italia)  
[www.vitignoitalia.it](http://www.vitignoitalia.it)
- 10/12 JUN.**  
Aspen  
**ASPEN FOOD&WINE CLASSIC**  
Este evento se ha consolidado como uno de los encuentros gastronómicos de mayor prestigio en los Estados Unidos. Wagner Park, Aspen (EE.UU.).  
[www.foodandwine.netscape.com](http://www.foodandwine.netscape.com)
- 19/23 JUN.**  
Burdeos  
**VINEXPO BORDEAUX**  
Decimotercera edición de uno de los salones profesionales más importantes del calendario ferial mundial del sector vinícola. Parc des Expositions de Bordeaux Lac, Burdeos (Francia)  
[www.vinexpo.fr](http://www.vinexpo.fr)

## FENAVIN

9/12 MAYO  
Ciudad Real

¡Negocios, sobre todo! es el objetivo de la tercera edición de la Feria Nacional del Vino, FENAVIN 2005. El certamen quiere responder con eficacia a las demandas de los expositores e incrementar la presencia de compradores de todo el mundo en esta edición.

Pabellón Ferial de Ciudad Real, Ciudad Real (España)

Información y reservas:  
C/ Toledo, 17. 13071 Ciudad Real  
Tel.926 25 40 60.  
E-mail: [secretaria@fenavin.org](mailto:secretaria@fenavin.org)  
[www.fenavin.org](http://www.fenavin.org)



# COSECHA DE PREMIOS

LLUIROSO 2002 - Tempranillo de Oro  
LUZMILLAR 2003 - Tempranillo de Plata



**LLUIROSO**  
BODEGAS Y VIÑEDOS

Ctra. Monasterio, s/n - 47350 Valbuena de Duero (Valladolid)

Tel.: 983 68 33 00 - Fax: 983 68 33 01

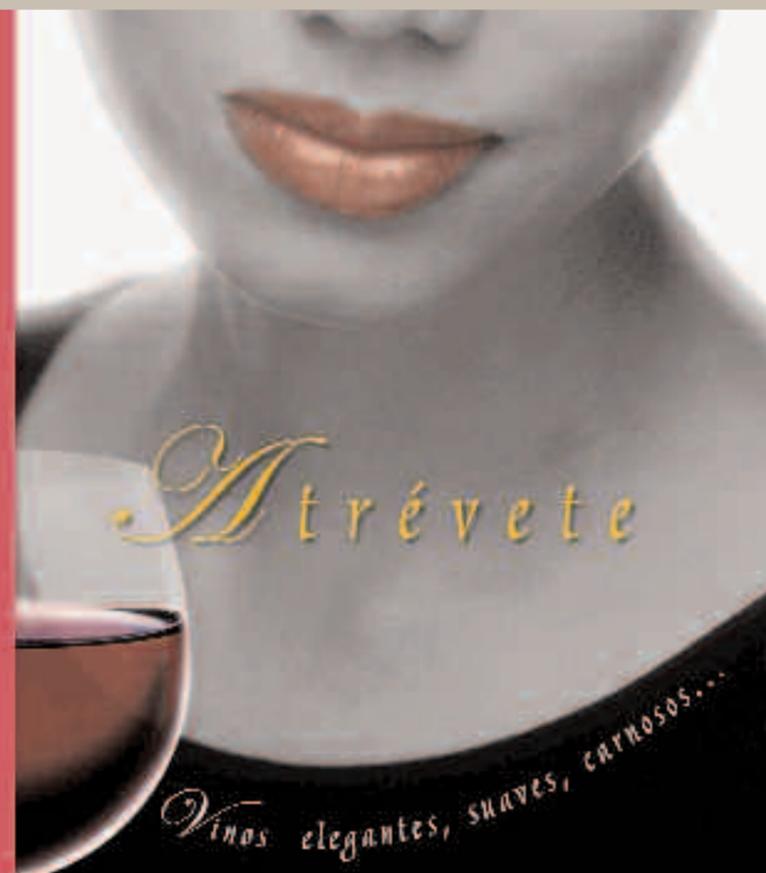
E-mail: [bodega\\_lluiroso@telefonos.com](mailto:bodega_lluiroso@telefonos.com)

**TRIBERA  
DEL 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](mailto:do@vinosriberadeljucar.com)



# 3 FERIA de vino de la D.O. Toro

30 de abril, 1 y 2 de mayo de 2005

Hospital de la Cruz (s.XV) TORO (Zamora)

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

Probarmos los vinos en rama, cataremos crianzas, reservas, grandes reservas, así como vinos de fermentación carbónica, blancos y rosados.

Una gran variedad que hacen de Toro una denominación amplia en aromas, ímpetu e interés en colores y sabores.

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

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

Mostrar la evolución de nuestros vinos y su esmerada elaboración dando como resultado un vino bien estructurado y noble que gustará a los paladares más exigentes y con personalidad.

## 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  
Biebricher Allee 134  
D-65187 Wiesbaden  
Tel +49 611 986620  
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.italia@vinum.info

### Publicidad Internacional

Caviezel•Senn  
Riedstrasse 9. Postfach  
8824 Schönenberg  
Tel. +411/788 23 00  
Fax +411/788 23 10  
caviezel.senn@vinum.info

### Suscripciones

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

### Distribuye

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

### Imprime

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

### Depósito Legal M-18076-1997

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



Proyección de la película "Mundo Vino", patrocinada por Agrovín.  
Mesa redonda sobre "globalización versus terroir"  
Ponencia "La barrica frente a otras formas de aportar madera al vino",  
patrocinada por VetriSpeciali.  
Presentación por Sabaté del tapón Dyam.  
Ponencia "Taponar a qué precio".  
Ponencia "Filtrar o no filtrar", patrocinada por Sartorius.

Y la cata-concurso de los vinos presentados.



ORGANIZA  
**OPUSWINE**  
C/Teruel, 7. Colonia de los Ángeles.  
28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

# Chopard

## “Quattro power”



El L.U.C. Quattro es un cronómetro certificado que alberga una obra única en el mundo, sus cuatro barriletes con muelle real. Este mecanismo patentado que incluye un muelle de 1,8 m permite una reserva de marcha de 9 días. El indicador de la reserva de marcha situado en las 12 le informa sobre su increíble autonomía. La bella esfera guillochéada a mano de oro de 18 quilates y con índices aplicados muestra las horas, los minutos, los segundos y la fecha.

 El Sello de Ginebra grabado en el reloj realza la excepcionalidad de la obra. Actualmente este prestigioso certificado de origen sólo se otorga a unas pocas marcas de relojes. La manufactura Chopard, maestra en el arte de la relojería, está orgullosa de presentar el Sello de Ginebra en su modelo L.U.C. Quattro.

### L.U.C.

MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE  
LOUIS-ULYSSE CHOPARD

L.U.C. Quattro disponible en oro amarillo o blanco (ref. 16/1863) y en platino (ref. 16/91863), en edición limitada y numerada de 1860 unidades por versión.