

JUNIO/JULIO 2005

DE COPAS CON D. QUIJOTE

DE COPAS CON QUIJOTE Y SANCHO ESTAMBUL CATAS: VINOS DEL QUIJOTE, BURDEOS 2002, ROERO

vinum

vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

De Copas con Quijote y Sancho

Catas: vinos de la ruta del Quijote, Burdeos 2002, Roero



Monte Real Crianza.
Una sensación sorprendente.

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

MONTE REAL CRIANZA

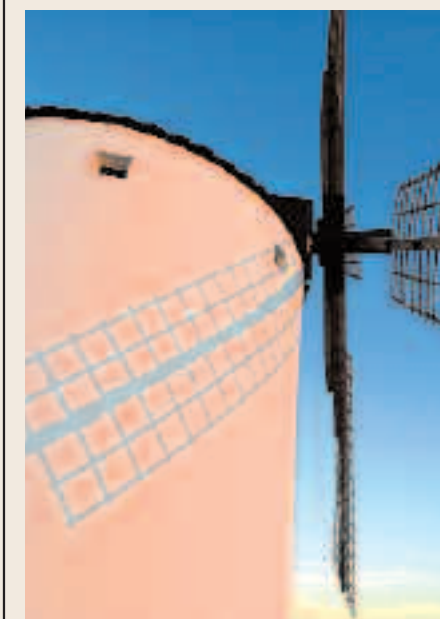
BODEGAS RIOJANAS, S.A.

www.bodegasriojanas.com

Cualquier vino pasado fue peor

Buen bebedor, de excelente olfato y mejor gusto, Cervantes amaba los vinos españoles -y algún que otro italiano- de los que era buen conocedor. Esta pasión, tan común en los escritores ilustrados del Siglo de Oro la refleja, como no podía ser menos, en distintas ocasiones con motivo de las andanzas del hidalgo Alonso de Quijano y su inseparable y sagaz escudero Sancho. Ocasiones hay varias en El Quijote para el elogio del vino, o su mención. Dentro de la sobriedad que rige las comidas de nuestro héroe, siempre hay lugar para el vino. Hay una escena desternillante: la de los cabreros y la perorata de Quijano sobre los siglos dorados. «No entendían los cabreros aquella jeringonza de escuderos y caballeros andantes, y no hacían otra cosa que comer y callar y mirar a sus huéspedes, que con mucho donaire y gana embaulaban (comían con ansia) tasajo como el puño. Acabado el servicio de carne, tendieron sobre las zaleas gran cantidad de bellotas avellanadas, y juntamente pusieron un medio queso más duro que si fuera hecho de argamasa. No estaba en esto ocioso el cuerno (de vino), porque andaba a la redonda tan a menudo, ya lleno, ya vacío, como arcaduz de noria, que con facilidad vació un zaque (odre pequeño) de dos que estaban de manifiesto».

FOTO DEL MES



Hemos seguido la ruta del Quijote, parando en sus bodegas, probando sus vinos. Página 16.

Las citas podrían ser innumerables, ya que el vino -tanto blanco, el más abundante, como tinto- riega profusamente las páginas del Quijote.

Quien elaboraba los mejores vinos de la época era la manchega Ciudad Real. Tal era su prestigio que llegó a constituirse como una especie de calificativo genérico de calidad. Eran vinos subidos de color, carnosos y afrutados, con buena graduación alcohólica que soportaban bien el bautismo con agua, o la mezcla con blanco. En cierto sentido, se parecían a los que actualmente se elaboran en tierras manchegas, superada la etapa de los «claretes».

La España vitivinícola de Don Quijote y Sancho poco se parece a la actual, más allá de algunas picarescas persistentes. Todo ha cambiado a mejor. Pero sigue el mismo espíritu que le hace exclamar al buen bebedor de Sancho: «Yo no quiero repartir los despojos de enemigos, sino pedir y suplicar a algún amigo, si es que lo tengo, me de un trago de vino que me seco».

Con nosotros

Heinz Hebeisen, fotógrafo de Vinum, nuestro particular Quijote, ha sido el testigo gráfico de la ruta del ingenioso hidalgo, con pausa en las más emblemáticas bodegas.



Sancho Panza posa a su lado, hecho bronce sólido, como la cordura, atento a impedir que su amo confunda pellejos y barricas con monstruos emboscados.



Ana Lorente, redactora de Vinum, acompañó a la extraña pareja en sus trabajos por desvelar dónde se esconden los mejores vinos de la ruta, guardados en modernas bodegas.



La ruta del Quijote encierra grandes bodegas. Pág. 16

La revista Vinum se echa al camino y se va de vinos, siguiendo los pasos del Ingenioso Hidalgo, recalando en las bodegas que encuentra en su ruta.



Estambul: noches turcas en el Bósforo. Pág. 30

«Muy pocas personas conocemos el aroma del vino, porque hemos sido capaces de reconstruir artificialmente ese aroma con compuestos sintéticos.»



Entrevista con Juan Cacho, experto en aromas. Pág. 44



La italiana Roero ya es un vino D.O.C.G. Pág. 37

ACTUALIDAD

- 6 INTERNACIONAL
De película: Entre copas y Mondovino
- 8 INTERNACIONAL
Château d'Yquem, ¿vendido ilegalmente?
- 10 NACIONAL
Vinoble se asoma a Gourmets
- 12 NACIONAL
Repunta el consumo del vino
- 14 NACIONAL
El éxito de los vinos de Castilla y León
- 15 NACIONAL
Uclés, la novena D.O. manchega

MAGAZIN

- 16 DE COPAS CON DON QUIJOTE
Un recorrido vinícola por la ruta del viejo hidalgo
- 30 VIAJE A ESTAMBUL
Noches turcas en el Bósforo
- 37 ROERO, EL OTRO PIAMONTE
Va a pasar a ser un vino D.O.C.G.
- 44 ENTREVISTA
Juan Cacho, experto en aromas



Un paseo por las bodegas de la ruta del Quijote.
Foto: Heinz Hebeisen.

GUÍA

- 48 CATA DE LOS VINOS DE LA RUTA DEL QUIJOTE
De un lugar de La Mancha a Barcelona
- 54 CATA DE VINOS DE BURDEOS 2002
Catamos los mejores
- 64 CATA DE VINOS DE ROERO
El otro Piamonte
- 68 NOVEDADES
Lo último del mercado
- 69 PALABRA DE ENÓLOGO
Pedro Aibar

SERVICIOS

- 3 EDITORIAL
- 70 CARTAS DE LOS LECTORES
- 72 CONOCER
- 73 AGENDA
- 74 QUIÉNES SOMOS



Opiniones

Los lectores de VINUM también han disfrutado con la película «Entre copas». Estos son sus comentarios.

«Entre copas» verdaderamente es un raro placer, que se disfruta mejor con un buen vino. Nosotros lo hicimos con un californiano muy adecuado por denostado en la película, un Merlot. El argumento tiene todas las cualidades de un buen vino y esperamos poder disfrutar pronto de alguna otra película tan buena como ésta (acompañada del vino adecuado).

Frank Wudtke, Alemania

Esta película nos ha despertado las ganas de conocer California. Después de verla, mi novio y yo bajamos a la bodega y elegimos un exquisito Pinot noir de 1995, Torii Mor; aunque sea de Oregón, al menos es de la Costa Oeste.

Susanne Jakubowski, Stuttgart, Alemania

¡Nos ha encantado! El vino y el amor están indisolublemente unidos. El argumento era muy entretenido y, además, en el primer tercio de la película se pueden aprender cosas interesantes sobre el vino.

Ines Schenk, Berlín, Alemania

La película es muy entretenida, aunque los hermosos paisajes de California habrían merecido más protagonismo. Lo que no llevo a comprender del todo es por qué se esperaban tantos Óscar para esta película, aunque sí es cierto que los actores trabajan muy bien.

Anita Finkelmeyer, Munich, Alemania

Pocas escenas de la película me han resultado entretenidas y por ello, tras verla, me quedó un regusto soso, a pesar de que se mencionen grandes vinos. Con el cine pasa como con los vinos: es fácil ceñirse a los grandes, y aburrido no arriesgarse con los menos conocidos. En este sentido, les agradezco cordialmente las entradas.

«Entre copas»

La película y sus consecuencias

La comedia melancólica de Alexander Paynes «Entre copas» no sólo ganó el Globo de Oro a la Mejor Comedia del Año, sino también un Óscar al Mejor Guión Adaptado. Esta cinta sobre la gira de cata de dos amigos por California, además, ha animado enormemente el turismo y la venta de vinos. Hordas de cinéfilos invaden las bodegas y restaurantes de Santa Inez Valley, la región que Miles y Jack visitan en la película. En un abrir y cerrar de ojos se acabaron los mapas de la zona que la Oficina de Turismo de Santa Barbara había hecho imprimir previsoramente (y, por ello, sólo está disponible en Internet, donde se puede descargar en: www.santabarbaraca.com). Se ofrecen excursiones a los lugares del rodaje y cenas “Sideways”. Hasta diciembre, la bodega “The



Foto: Twentieth Century Fox

De naturaleza ejemplar: Miles y Jack entusiasman a Estados Unidos por el

Hitching Post” de Buellton había vendido 2.700 botellas del vino favorito del protagonista Miles, un Pinot noir llamado Highliner. Y eso que, hasta ese momento, la Pinot noir estaba considerada en los EE UU una variedad más bien poco interesante. El restaurante de la finca vinícola se ha visto obligado a reimprimir servilletas de papel con su logotipo, pues los cazadores de recuerdos se han llevado ya 50.000 unidades, cantidad prevista originariamente para los próximos tres

Los gurús del vino, sin maquillaje

Un poco desfasado sí está el documental de Jonathan Nossiter, «Mondovino». Los Mondavi, que en la cinta aún aparecen retratados como hombres de negocios con éxito, últimamente se han visto obligados a vender el consorcio, el gurú del vino Robert Parker ya no es el que marca la moda, y la tendencia actual se está apartando de los “tecnovinos” para regresar al terruño. No obstante, merece la pena contemplar la galería de personajes que se retratan: los aristocráticos Frescobaldi y Antinori, la familia Mondavi con su excelente manejo de las relaciones públicas, Robert Parker con su bulldog que se tira pedos, el «flying winemaker» Michel Rolland, que sueña con plantar cepas en Marte... «Mondovino» es un amplio paseo por el mundo del vino, un polémico rompecabezas de filosofías contrarias: los agricultores contra los grandes capitalistas, los tradicionalistas contra los modernistas, los globalistas contra los terruñistas, Europa contra el Nuevo Mundo. Y a nosotros, los periodistas del

vino, también nos dan para el pelo.

«Mondovino» en Enoforum

Enoforum 2005 se inauguraba el pasado 21 de abril con la proyección de la película Mondovino. Sus más de dos horas de metraje fueron seguidas con gran atención por los casi 100 enólogos y periodistas allí presentes, que en un posterior intercambio de opiniones coincidían en destacar la excelente exposición del mundo del vino a partir de la vida y las declaraciones de sus autores. La discusión se animaría más tarde, a la hora de abordar el tema de una galopante estandarización de los vinos a través de modas y gustos más o menos inducidos por potentes medios de comunicación especializados o enólogos de fama mundial. Se insistió entonces en la defensa del terruño, de la personalidad de cada vino, de lo particular frente a lo homogeneizado. Se habló del gran futuro de los vinos españoles a partir de estas últimas premisas y de la gran diversidad de terrenos, de condiciones climatológicas, de cultivos y de culturas en nuestro país, para lamentar al final una vez más la poca presencia mediática

Foto: Concorde Filmverleih



El poli de Maryland: Robert Parker en “Mondovino”



Chopard

“Quattro power”

El L.U.C. Quattro es un cronómetro certificado que alberga una obra única en el mundo: sus cuatro hamiltons 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 guillockeada 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 solo 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. 663863) y en platino (ref. 663865), en edición limitada y numerada de 1860 unidades por versión.

La colección L.U.C. se encuentra disponible exclusivamente en las mejores relojerías. Boutique Chopard: Madrid, Calle Serrano 54. Tel. 91430 25 35. Marbella, Avenida Ramón y Cajal 3. Tel. 95236 55 54. Corner Chopard, Lañellas, Barcelona - Magasin, Zaragoza - Massimo Bianco, Alicante. Informaciones: Chopard España, Plaza Francesc Macià 2, 08021 Barcelona, Tel. 93414 09 30, Fax 93414 15 32 - www.chopard.com

Fax

EL ACEITE ESTÁ EN ALZA

El Ministerio de Sanidad estadounidense recomienda para la salud el aceite de oliva virgen extra. A partir de este momento, en las etiquetas de las botellas de aceite de oliva está permitido reseñar que dos cucharadas de aceite de oliva al día pueden colaborar en la prevención de enfermedades cardiovasculares. La asociación de agricultores Coldiretti en Italia piensa propagar la idea también en Europa.

AMARONE, EL FAVORITO DE LAS DAMAS

¿Cuál es el vino que derrite a la elegida? El Amarone. Según un estudio reciente (eso sí, encargado por el Consorcio Amarone di Valpolicella), las mujeres prefieren este musculoso veronés a otros vinos de la Toscana o del Piamonte. Su nariz dulce y madura y su densidad han cautivado a las damas.

SOLUCIONES DIRECTAS

Los bordeleses se benefician de la ayuda del Gobierno francés para zonas en crisis: el Estado ha avalado un crédito de 60 millones de euros para que la asociación de Burdeos CIVB pueda elevar a 12.000 euros las compensaciones de la UE por arrancar cepas, actualmente de 6.300 euros. Además, París ha autorizado la destilación de 500.000 hectolitros de vino de Burdeos.

ANTE TODO, TALENTO

El spumante italiano elaborado según el Metodo Classico (Méthode Champenoise) ahora también está autorizado a denominarse oficialmente Talento. El Istituto Metodo Classico Talento está satisfecho: por fin dejará de haber confusión entre el spumante con fermentación en botella y el spumante sencillo, que también puede estar enriquecido con carbónico.

BRITÁNICOS BEBEDORES

El Reino Unido podría ser en 2008 el mayor consumidor de vino de Europa. Éste es el pronóstico del Wine & Spirits Record inglés. En 2003, los británicos compraron vino por valor de ocho mil millones de dólares, que en 2008 podrían aumentar hasta en un 40 por ciento, es decir, un total de 1.500 millones de botellas. Los más apreciados son los vinos australianos, seguidos de los franceses.



Satisfecho por su victoria ante los tribunales: Alexandre de Lur Saluces.

Foto: Heinz Hebeisen

Château d’Yquem

¿Vendido ilegalmente?

Alexandre de Lur Saluces se defendió con uñas y dientes en 1996 contra la venta de Château d’Yquem al consorcio de artículos de lujo LVHM (Louis Vuitton Moët Hennesy). Ahora se ha comprobado que hubiera podido evitar la venta de este legendario Cru de Sauternes. Alexandre poseía entonces un diez por ciento de la finca familiar y su hermano mayor Eugène, el 47 por ciento, al menos según el testamento de su tío y antiguo propietario, Bertrand de Lur Saluces. Pero como Alexandre, y no Eugène, dirigía la finca, los dos hermanos supuestamente se pusieron de acuerdo en no

dividir las acciones para mantener entre ambos la parte mayoritaria. Lamentablemente, Eugène de Lur Saluces no quiso acordarse de este acuerdo cuando LVMH le hizo una oferta 30 años después, a él y al resto de los herederos. A posteriori, un tribunal de primera instancia ha dado la razón a Alexandre de Lur Saluces, aunque demasiado tarde: el contrato de venta permanecerá intacto ante las posibles reclamaciones que Alexandre pudiera presentar a su hermano. ¿Continuará esta ya larga historia? Lur Saluces no quiere hacer ninguna declaración antes de que finalice el plazo de

Reglamentación para las etiquetas en la UE

Declarar el azufre

«Contiene sulfito»: estas dos palabras (o la variante «Contiene dióxido de azufre») deberán estar presentes en las etiquetas de muchos vinos, cavas y vinos espumosos de la UE a partir del 25 de noviembre de 2005. Una directriz europea exige que se declaren todos los ingredientes de los alimentos y bebidas que puedan provocar reacciones alérgicas. Los productos etiquetados con anterioridad, de momento, podrán seguir vendiéndose.

El SO₂, también llamado dióxido de azufre, se emplea para proteger el vino de la oxidación. Sin él, los vinos envejecerían prematuramente. Mientras que el dióxido de azufre supone un problema serio si está contenido en el aire, y en altas concentraciones hace necesaria la activación de las medidas de alarma por contaminación, su aplicación en la conservación de alimentos y vino generalmente no presenta dificultades. Sólo en el caso de que se padezca una carencia de enzimas



Foto: VINUM

Inminentemente obligatorio: declarar el sulfito.

para el metabolismo, avitaminosis o falta de ácidos gástricos, puede provocar dolores de cabeza y musculares, o bien náuseas. Los vinos dulces nobles de gran calidad son los que tienen mayor contenido de azufre. En otros países, las reglamentaciones son aún más rígidas que en la UE: en Australia y Nueva Zelanda, por ejemplo, los vinicultores están obligados a declarar en las etiquetas hasta sustancias como la clara de huevo empleada en la clarificación, aunque éstas se



CHATEAU - FIGEAC

Fax

OMEGA-3, POR SU SALUD

A los ya conocidos efectos protectores del vino se añade ahora la elevación de los ácidos grasos omega-3, ácidos esenciales indispensables para el buen funcionamiento cardiovascular. Así lo confirma la reciente investigación realizada en el marco del Proyecto «Ciencia, Vino y Salud», realizado en la Facultad de Ciencias Biológicas de la Universidad Pontificia de Chile. La ingesta de estos ácidos disminuye la agregación plaquetaria y la coagulación de sangre, regula los niveles de los triglicéridos y colesterol, reduce el riesgo de trombosis y tiene acción antiinflamatoria, antialérgica y anticancerígena.

EL DUERO UNIDO

El Festival «Vinus Durii», que tendrá lugar en Zamora del 8 al 10 de junio, englobará una serie de actos con el vino como hilo conductor, y hará que a partir de ahora el río Duero se vea como una gran unidad en lo económico, turístico y cultural. Este festival, que tendrá carácter anual, se celebrará un año en España y otro en Portugal, y servirá para promocionar todos los vinos del Duero.

CEPAS CON CORAZÓN

La artista Nela Escalera ha logrado demostrar que en el arte no todo estaba inventado. Hasta el 30 de septiembre de 2005, el Museo de la Cultura del Vino de la Fundación Dinastía Vivanco albergará su exposición «Cepas con Corazón, Vino con Alma». La muestra recoge una serie de esculturas cuya inspiración han sido las raíces de las cepas riojanas que durante más de un siglo han tejido el interior de la tierra.

EL VINO EN LA UNIVERSIDAD

La XXI Semana Universitaria del Vino, uno de los actos universitarios de mayor relevancia en torno al mundo del vino, ha sido un éxito. El evento, organizado por la Asociación Cultural La Carrasca, de la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola en colaboración con la Fundación para la Cultura del Vino, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la Unión Española de Catadores, contó con la

Vinoble se asoma a Gourmets

Vinoble, el V Salón Internacional de los Vinos Nobles, que se celebrará el año que viene en Jerez de la Frontera (Cádiz), continúa sus acciones de promoción en los certámenes vinícolas y gastronómicos más relevantes del calendario internacional. La última ha sido en el XIX Salón Internacional del Club de Gourmets de Madrid, donde Vinum España presentó un espectacular y llamativo stand que atrajo el interés del público asistente. Los responsables de Vinoble no podían faltar a esta muestra, máximo exponente de productos de calidad de nuestro país. Una muestra, única en Europa en su género, que fue inaugurada por la ministra de



El stand de Vinoble no pasó inadvertido por el público presente en el XIX Salón de Gourmets.

Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa, donde se exhibieron más de 30.000 productos delicatessen distribuidos en 1.200 expositores, nacionales y extranjeros, y que contó, según las estimaciones de la organización, con la presencia de cerca de 45.000 visitantes

Valle de Mena, el chacolí burgalés

La Concejalía de Cultura y Turismo del Valle de Mena ha decidido promover la creación de una asociación de productores de chacolí de esta localidad burgalesa. Para ello se celebró una reunión en el salón de plenos del Consistorio menés a la que asistieron los productores de vino chacolí del Valle de Mena. El objeto prioritario es impulsar la creación de una asociación que englobe a todos estos productores para la consecución, en su debido momento, de una denominación de origen para el chacolí de Burgos. Los más de veinte productores actuales de chacolí se mostraron muy interesados con esta iniciativa y manifestaron su predisposición a formar parte de esta asociación a través de la que podrán comercializar este singular producto



La referencia histórica más antigua del cultivo de la vid en este valle data del año 800.

Las bondades del Brandy de Jerez

El Consejo Regulador del Brandy de Jerez (CRBJ) ha puesto en marcha un programa de formación a nivel nacional, dirigido a alumnos de hostelería. El interés creciente de los profesionales del sector por conocer las bondades del brandy, la bebida espirituosa más importante de cuantas se producen en España, la

segunda más consumida y la más exportada (a más de 87 países de los cinco continentes), ha llevado al Consejo a la creación y organización de estos cursos. Hasta la fecha, más de cuarenta escuelas de todo el territorio nacional (que reúnen a cerca de 2.000 alumnos) han confirmado su interés en



"Con Ysios me he propuesto cuidar especialmente el «cambio» de la «moda», la capacidad de «envejecimiento» y la «madurez» del Tempranillo. Este «especialísimo» convierte a Ysios en un reserva elegante: un vino aterciopelado, suave y persistente. Un vino moderno, pero «clásico» de Rioja."

Don Pablo Escobar de Ysios



YSIOS

www.bodegaysios.com

Fax

TAPÓN DE VIDRIO

Bodegas Bentomitz, de Sayalonga, localidad ubicada en la comarca malagueña de La Axarquía, tiene previsto introducir por primera vez en España un revolucionario sistema de embotellado que utiliza un tapón de vidrio. Estos tapones, denominados Vinolok, permitirán eliminar de manera definitiva el problema del sabor a corcho que afecta a algunos vinos.

MUGA AL GUSTO AMERICANO

Muga es la marca española de vinos más demandada por los consumidores americanos, según un estudio publicado por la revista Wine&Spirits, realizado en los mejores restaurantes de Estados Unidos. Además, Muga es la única bodega española que consigue hacerse un hueco en la lista general de los 50 vinos del mundo (Top 50) preferidos por los restaurantes y consumidores norteamericanos.

B&B CAMBIA DE NOMBRE

Allied Domecq Bodegas es el nuevo nombre de Bodegas y Bebidas. La compañía, que comercializa sus vinos en 60 países, está integrada en la división de vinos de Allied Domecq, exporta el 30 por ciento de su producción y cuenta con un amplio porfolio de vinos procedentes de las catorce bodegas que conforman el grupo, doce de ellas en nueve DD.OO, además de elaborar Vinos de la Tierra de Castilla.

UN BIERZO EN NORUEGA

Pittacum, de las bodegas del mismo nombre, perteneciente a Terras Gauda, es el único vino de la D.O. Bierzo que se comercializa en más de 300 puntos de venta en Noruega, tras haber sido incluido por el Monopolio, organismo que se encarga de decidir qué vinos pueden acceder a su exigente mercado.

SANTIAGOS CÉLEBRES

A partir de ahora el llamarse Santiago tiene premio. La centenaria bodega Rioja Santiago ha creado los premios «Santiago Célebres». Este galardón, de carácter anual, se entregará a todas aquellas personalidades de todos los ámbitos de la sociedad - cultura, política, deporte...-, llamadas Santiago, que hayan destacado en el fomento de estos

Repunta el consumo de vino

«Por primera vez, en 17 años, se frena la caída del consumo de vino en España». Así lo ha manifestado Mauricio González-Gordon, presidente de la Federación Española del Vino (FEV), tras presentar Elena Espinosa, ministra de Agricultura, los primeros datos del consumo, que se precisarán en el próximo Panel de Consumo Alimentario 2004 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). El consumo de vino en España ascendió a 1.197,79 millones de litros el pasado año, un 3,5 por ciento más que en 2003. El vino de mesa sigue siendo el de



más peso dentro del total consumido (64% del total), que en 2004 ha caído un 0,3 por ciento. Lo significativo y relevante es el aumento del consumo del vino con D.O. (+13,6%).

Aunque son buenas noticias, la realidad es que el sector sufre un desajuste entre la oferta y la demanda, la producción sigue aumentando año tras año frente a un consumo prácticamente estancado. Se insiste desde el MAPA en la necesidad del Plan Estratégico del Vino, documento que estará finalizado quizás en este mes, para

Gibalbín, un tinto de Cádiz

Desde hace más de cinco años, Bodegas Barbadillo lleva trabajando con la ilusión y la certeza de que era posible elaborar un vino tinto de calidad en una región tradicionalmente productora de vinos blancos. En colaboración con un grupo de asesores de Burdeos, han desarrollado diversos aspectos agronómicos y enológicos, hasta llegar a este momento en el que presentan Gibalbín, el primer proyecto de gran magnitud de vino tinto de Andalucía. La singularidad de Gibalbín no gira sólo en torno a su origen. La uva procede en su totalidad de las más de 100 has. plantadas en las viñas de Santa Lucía y Gibalbín, situadas en las estribaciones noroccidentales de la Sierra de Cádiz. En un importante esfuerzo de I+D, han adaptado a las peculiaridades climáticas y

agrícolas de la zona algunas de las variedades más representativas del país. Así la Tempranillo, Cabernet, Syrah y Merlot, aclimatadas a las tierras de albariza y al régimen de lluvias y temperaturas de la Sierra de Cádiz, otorgan al vino una marcada personalidad. A estas cuatro variedades, se suma la Tintilla de Rota, una especie autóctona y prácticamente extinta, que Barbadillo rescata para este tinto al que aporta singularidad y originalidad. Un vino, como dicen los responsables de la firma sanluqueña, que no pretende compararse con ninguno. «Es diferente, único,



Plan ICEX, mejorar la competitividad

Reino Unido, Alemania, Estados Unidos, Suiza, Suecia y Países Bajos son los seis objetivos prioritarios sobre los que se va a centrar la nueva estrategia de promoción de Vinos de España del



Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX).

La idea es mejorar la competitividad de nuestros vinos y la eficacia de la actividad promocional, en un contexto de dura competencia internacional como el actual. El plan estrena, también, una imagen y un logotipo de Vinos de España, más modernos, acorde con la evolución del sector en los últimos años. También el ICEX cuenta con una nueva web (www.winesfromspain.com), que será una herramienta más de difusión.



Durante los cuatro días que ha durado FENAVIN, en la Galería del Vino se han abierto 8.500 botellas y se han utilizado 250.000 copas.

Ciudad Real, capital del vino

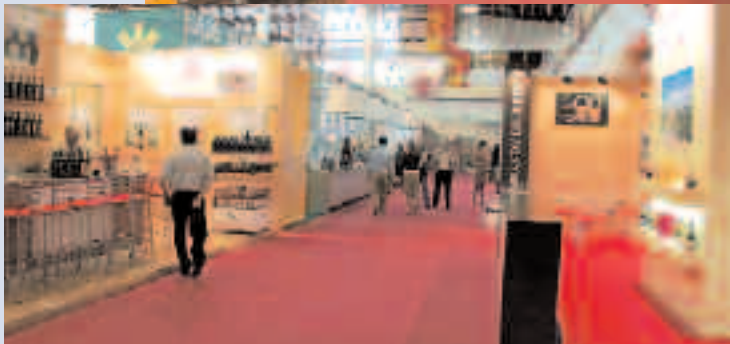
La Feria Nacional del Vino ha favorecido, en su tercera edición, 20.000 contactos comerciales, de los que 1.648 se han canalizado a través del Centro de Negocios. El presidente de FENAVIN, Nemesio de Lara, se ha referido al evento como «la Feria del Vino de España, para España y para el mundo».

Han operado desde Ciudad Real 725 comedores internacionales, por lo que 325 han respondido a la llamada de FENAVIN al margen de las gestiones que se han canalizado a través de la organización contando con la colaboración de la Cámara de Comercio y del Instituto de Promoción Exterior de Castilla-La Mancha. En concreto, se ha producido un incremento del 187 por ciento en lo que a compradores internacionales se refiere, en relación a 2003.

En el ranking de contactos por países controlados por el Centro de Negocios figura la República Checa, seguida, por orden, de Alemania, Polonia, Bélgica, Reino Unido y Japón. Para De Lara, el hecho de que Japón fi-

gure en el sexto lugar tiene un «significado simbólico muy importante», porque FENAVIN se desplazó al país nipón a captar imágenes de las gestiones que se han canalizado a portadores japoneses. Sin embargo, los profesionales con los que se han negociado preacuerdos proceden de Estados Unidos.

Ciudad Real, capital del vino del mundo
De Lara, acompañado por el coordinador institucional y por el director de la feria, Ángel Amador y Manuel Juliá, respectivamente, ha hecho balance de FENAVIN 2005 y ha mostrado su satisfacción porque «los resultados han superado con



La Feria ha registrado con respecto a 2003 un 187% más de compradores profesionales extranjeros.

Premios

MUNDIAL DE BRUSELAS

La XII edición del Concurso Mundial de Bruselas celebrado en Ostende (Bélgica) ha deparado un nutrido medallero a los vinos españoles, según nos han informado diversas bodegas galardonas. Con Medalla de Oro han sido reconocidos el vino Enate Chardonnay Barrica 2002 (Enate), Urbezo Crianza 2001 (Solar de Urbezo) y Pazo de Monterrey 2004 (Bodegas del Nuevo Milenio). Mientras que el Camerlot Crianza 2000 (Ferré i Catasús) y el Solar de Samaniego Reserva Vendimia Seleccionada 1998 (Bodegas Alavesas) han conseguido sendas Medallas de Plata.

ROSADOS DEL MUNDO

Marqués de Cáceres Rosado 2004 ha logrado la única Medalla de Oro para un vino español en el Concurso de Vinos Rosados del Mundo, celebrado de Cannes (Francia), evento que organizan los «Enólogos de Francia».

ALIMENTOS DE ESPAÑA

El tinto Osborne Solaz del Grupo Osborne ha recibido el premio «Alimentos de España», que convoca cada año el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), en el apartado de «mejor acción promocional en cualquier otro país del mundo». Según recoge la nota del MAPA, esta marca destaca por la gran variedad de instrumentos publicitarios utilizados en su promoción, con referencias a su país de origen y por el amplio número de países a los que llega.

CALIDAD VINOS DE JUMILLA

Los vinos de Bodegas Luzón siguen su imparable ritmo en la obtención de galardones de calidad. En esta ocasión el tinto joven sin madera Finca Luzón y el tinto joven con madera Altos de Luzón 2003 han logrado dos Medallas de Oro en el XI Certamen de Calidad Vinos de Jumilla.

INVENCIBLE DE CALIDAD

Un reconocimiento que sabe a premio. La bodega cooperativa Invencible de Valdepeñas ha conseguido la certificación de calidad en las estrictas normas internacionales IFS (International Food Standard), convirtiéndose en la primera que lo consigue de la región manchega.

Fenavin, mucho negocio

La tercera edición de la Feria Nacional del Vino, Fenavin, celebrada el pasado mes de mayo en Ciudad Real, ha cumplido, según la organización, uno de sus objetivos prioritarios: mucho negocio. Durante cuatro días, Ciudad Real fue la capital del vino a la que acudieron profesionales, bodegueros, compradores, distribuidores y público aficionado para conocer las últimas novedades del sector. Además de importantes negocios internacionales y nacionales, Fenavin ha tenido un completo programa de actividades paralelas (asambleas, conferencias, catas, mesas redondas, programas radiofónicos...) que ha contado con la participación de 2.350 personas. Una de las novedades destacadas de esta edición ha sido la Sala de Innovación Vitivinícola, que ha sido un excelente escaparate para presentar las últimas investigaciones tecnológicas.



Durante Fenavin se han realizado cerca de 20.000 contactos comerciales.

El éxito de los vinos de Castilla y León

El Museo del Vino, ubicado en el Castillo de Peñafiel (Valladolid) acogió durante cuatro días la XII Edición del Concurso Nacional y IV Edición Internacional de los Premios Zarcillo 2005, un certamen que ha ido creciendo hasta convertirse en uno de los más célebres, al que acuden una amplia representación de bodegas del mundo. De los 145 galardones, España obtuvo 130, de los que 52 fueron para vinos de Castilla y León, y el resto recayeron en bodegas de Italia, Uruguay, Alemania, Portugal, Chile, México y Argentina. Una de las principales novedades del concurso ha sido el cambio en la denominación de los premios. Se ha eliminado el Premio Zarcillo de Bronce, quedando reducido a tres categorías: Gran Zarcillo de Oro, Zarcillo de Oro y Zarcillo de Plata,



Por la unificación vinícola canaria

El consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, Pedro Rodríguez Zaragoza, defiende la unificación de las dos denominaciones de Gran Canaria y las cinco de Tenerife en denominaciones insulares, como paso previo a la consecución de una única regional. Según informa Efeagro, el consejero considera que la existencia de tantas DD.OO. dificulta la realización de campañas pro-

cambio que, según la organización, pretende aumentar el prestigio de los premios. En Los Gran Zarcillo de Oro han sido para Abadía de San Quirce Reserva 1999 (Bodegas Imperiales), Albarroble Reserva 2000 (Santa Cruz de Alpera), Carmelo Rodero Viñas de Valtarreña 1998 (Bodegas Rodero) y Sandeman Royal Ambrosante Old Solera PX Sherry (Sandeman).

Aprobada por la Consejería de Agricultura Uclés, la novena D.O. manchega

La Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha acaba de reconocer la Denominación de Origen Uclés, la novena de vinos en la región y la tercera que se aprueba en virtud a la Ley de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, por lo que la calificación de sus vinos será responsabilidad del recientemente creado IVICAM. La D.O. englobará las producciones de catorce municipios de Cuenca y tres de Toledo.

En esta joven D.O. se encuentran firmas por muchos conocidas como Bodegas Fontana y Finca La Estacada, junto a otras de las que se empezará hablar y a conocer sus elaboraciones: Bodegas Sánchez, Uribes Madero, y las cooperativas Nuestra Sra. de la Soledad, La Defensa, La Vid y La Espiga, y El Remedio. Los vinos de Uclés, según se recoge en su normativa, serán solo tintos y procedentes de las variedades Cencibel (Tempranillo), Cabernet Sauvignon,



Merlot, Syrah y Garnacha Tinta.

El promotor del proyecto para la creación de la D.O., la Asociación Vitivinícola de Uclés, ve así recompensado su trabajo por lograr este marchamo de calidad para los vinos producidos en esta zona y por reconocer el esfuerzo realizado por viticultores y bodegueros en enriquecer e incrementar la diversidad vinícola manchega.

Fax

FARIÑA EN SANTA MÓNICA

Doug Frost, una de las pocas personas en el mundo con los títulos Master Sommelier y Master of Wine, ha elegido el Gran Colegiata Campus Viñas Viejas 2001 de Fariña para la cata de vinos que acompañará al seminario «The Great Match» que tendrá lugar en Santa Mónica (EE.UU.). Estas catas las organiza Wine from Spain, organismo dependiente del ICEX.

JEREZ AL PALADAR CHINO

«El vino de Jerez es el que mejor se adapta a la cocina china», ha asegurado en Shangai el presidente de la Federación de Bodegas del Marco de Jerez, Francisco Valencia, con motivo de una campaña de promoción que ha realizado allí, en colaboración con la Asociación de Cocineros de China. «La gran diversidad del jerez ofrece una amplia gama de sabores que combinan a la perfección con los sabores de la culinaria de este país».

TRIBERA JÚCAR

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

Atrévete

Vinos elegantes, suaves, carnosos...

De copas con Don Quijote



La revista Vinum se echa al camino, inflamado su seso por la lectura obsesiva del mayor libro de caballería que vieran los tiempos, y su corazón, por una montaña de textos vinícolas y botellas catadas y por catar. Va en busca de una nueva aventura, siguiendo los pasos del Ingenioso Hidalgo y, a falta de ventas y arbolados en los que restaurar sus fuerzas, recalará en las memorables bodegas que encuentra a su ruta. De «un lugar de La Mancha» a las playas de Barcelona: esta es la «via vini» que jalona los viajes quijotescos.



Cueva de Medrano en Argamasilla de Alba, la prisión donde Cervantes presumiblemente inició la escritura de El Quijote.

Adentrarse por la ruta del Quijote requiere contemplar el paisaje y sus hitos con los ojos de la imaginación. Ha de ser, ante todo, un viaje en el tiempo, fundiendo realidad y fantasía hasta que se conviertan en una sola, de modo que el copiloto asegura a ciencia cierta que «el Quijote pasó por aquí, mira sus huellas», mientras el piloto afirma sin lugar a dudas que Quijano y Sancho fueron por un caminito más allá, donde la perspectiva del molino se ajusta a la visión «real». Solo así desaparecerán del horizonte los vulgares edificios de ladrillo y los galpones de chapa que afean el desarrollo descuidado de los pueblos; solo así renacerán bosquesillos sombríos y amenos en la llanura diáfana, en el desierto sin límite o en el mar de viñas. Porque la realidad, incluso en este cacareado cuatricentenario de la publicación del libro más leído en el mundo, no ofrece a simple vista un llamativo recuerdo o un sentido homenaje. Se limita a unas discretas chapitas azules, aquí y allá, que mencionan la ruta, y a unos abrevaderos -muy abundantes- como reposo de quienes hagan la ruta a caballo. Una iniciativa sorprendente, cuando se contrasta con la escasez de alojamientos y comedores interesantes para los propios jinetes. Más iluminados que D. Quijote, los prebostes del turismo regional se empeñaron en hacer realidad la ficción, en poner hitos a la fantasía. Y así aparecieron hace un tiempo en el camino del cementerio de Argamasilla de Alba, para remachar la placa que, sobre una piedra con vocación de rueda de molino, simboliza el kilómetro cero de la ruta. Pero

no vamos a enmendar la plana a Cervantes y, puesto que él lo quiso así, sin más que una ojeada, queda atrás el olvidado lugar de La Mancha, la prisión donde Cervantes pergeñó el libro, y da comienzo la primera salida: el Quijote solo hacia la venta donde le aconsejarán la compañía de un escudero, unas camisas limpias y unas monedas en la talega.

Camino de La Venta

Una carreterilla estrecha, escoltada por pinos añosos -un regalo raro en la llanura- conduce a Alameda de Cervera siguiendo el curso del Canal del Guadiana, su correr llano o amenizado por escalones, y a uno y otro lado los restos de construcciones autóctonas que acompañarán todo el camino manchego. Los «bombos» y los «majanos» son sencillos refugios de piedra. Los primeros, cilindros bajos, con techo semiesférico, generalmente encalados, resguardo para los agricultores y pastores y sus animales. Los segundos, un simple amontonamiento de piedras que los conejos pueden convertir en su hogar. Actualmente quienes preservan la caza los cubren periódicamente con una red, meten un hurón que hace salir a los conejos, los vacunan y los dejan libres. Con un pequeño rodeo, para evitar la autopista de los viñedos, se entra en Tomelloso. La advocación del pueblo a una patrona como Nuestra Señora de los Vinos no deja lugar a dudas. Tomelloso, cerealista y ganadero, se transformó en villa vinícola por excelencia cuando la epidemia de la filoxera. 4.000 cuevas que son o fueron bodegas asoman sus respiraderos (lumbreras) por cada rincón, incluso en la hermosa plaza, donde la Posada de los Portales se ha convertido en oficina de turismo muy activa, ya que mantiene un interesante Museo de Carros y ape-

EL VÍNCULO

Llegó el caballero de la Ribera del Duero, el famoso hacedor de Pesquera, a buscar aventura en La Mancha, de donde le habían llegado noticias de sus excelentes uvas. Desde lejos divisa los molinos de Alcázar y Criptana, y al fin es ahí donde asienta su bodega y donde halla el mejor escudero, Pepe Pérez Gustoso. Es él, entusiasta, enamorado de la bodega y de su pueblo, quien ejerce de anfitrión con las visitas y de señor de la bodega, de las obras que ponen en pie sueños, como un comedor diáfano, con vigas de 10 metros donde acoger y agasajar a quienes se acerquen a visitar sus dominios. Bajo su sabio gobierno, las botellas de El Vínculo viajan desde esta ínsula a todo el mundo; la casona junto a las oxidadas vías del tren ha duplicado su capacidad con una nueva nave como almacén, una posible sala de exposición; en el patio, brillantes depósitos bajo las tejas y en su caletre rebulle el diseño de una regia escalera que imagina con piedra envejecida, como la de las chimeneas, para dar acceso a las zonas nobles. Conoció a Alejandro cuando éste buscaba uva para elaborar un vino en la Mancha y le ofreció los derechos de unas cepas robustas, retorcidas y ancianas como olivos, verdaderos diplodocus de la viticultura, esas que jalonan toda la zona y que parecen plantadas antes de la primera edición del El Quijote. Vínculo es pues hoy más que dos, y los molinos y los 300.000 kilos de la última vendimia. Sigue siendo un proyecto creciente.



Casa del Caballero del Verde Gabán en Villanueva del los Infantes, que perteneció a D. Diego de Miranda.

dera rojo azafrán adornado por una noria de juguete que da nombre a otra venta. El bar «La Noria» lo atiende Ramón mientras discute con los vecinos madrugadores el destino de la próxima excursión del Insero. Abrió el bar hace 40 años, y disculpa al alcalde porque su enfermedad le hace tener abandonados los molinos. Pasa un afilador, suena su silbo inconfundible a lo lejos y, cuando aparece, es un coche rojo, desvencijado, con un altavoz en el techo. Pero el corazón de Puerto Lápice es sin duda la venta de D. Quijote, quizá heredera de la legendaria, aunque la construcción del edificio es del S.XVIII. En el patio, una tienda de recuerdos y un comedor al aire libre: caldos, huevos, entremeses del ventero, gachas, duelos y quebrantos, salpicón, berenjenas aliñadas de la vecina Al-

magro... y cien fascinados japoneses en las mesas, con su cámara en ristre. Y es que los tópicos no son gratuitos. «La del alba sería» cuando el recién armado caballero, «tan gallardo, tan alborozado que el gozo le reventaba por las cinchas del caballo», parte de la venta que tomó por castillo a buscar un escudero. Quizá, como Alejandro Fernández cuatro siglos más tarde, se encaminara a Campo de Criptana. La historia se repite en bodegas el Vínculo. Alejandro ha podido regresar triunfante a su Castilla León, mientras Quijano, desde aquí, volvió tundido a su casa. El visitante hará bien en aprovechar la visita para empaparse, en el antiguo «Pósito del grano», de la historia y el funcionamiento de los molinos de viento de aquí y de todo el mundo, a través de una exposición de maquetas interesante y didáctica. Y como guinda, subir al Cerro de Los Molinos a través de callejas blancas, em-

pinadas y serpeantes, a tocar la realidad de El Infante, el Burlleta, el Sardinero, los tres molinos declarados Monumento Histórico entre la decena que quedan en pie, de los 32 que estuvieron censados en otros tiempos.

El agua y la sierra

El Quijote pareció dispuesto a asentar su seso y abandonar sus sueños, pero apenas recuperadas las fuerzas, emprendió con Sancho la Segunda Salida, señalada explícitamente en el libro, por Campos de Montiel. En su afán de perturbar las mentes, o por olvido de la geografía, Cervantes sitúa aquí la famosa aventura de los molinos que más bien cabría en Alcázar, en Consuegra y alrededores. Lo que sí encontraría hoy en cada otero, en donde corra el aire, son los sucesos-

SEÑORÍO DE AYLÉS

A la salida de Fuendetodos, patria de Goya, destaca en el cerro, a 600 metros de altura, el edificio de bodega, con evidentes sugerencias aragonesas renacentistas, ladrillo árabe formando dibujos, una soberbia portada que conduce hasta la sala de barricas, al fondo del recibidor, y torre con mirador. La familia Ramón reunió hace 15 años la herencia de tres grandes fincas de Cariñena con aguas subterráneas, hasta contar con 3.120 has., valladas en un perímetro de 23 km. y que incluyen río y hasta aldea propia, con historia desde el s. XII, donde viven muchos de los empleados con sus familias. Han plantado 53 has., sobre todo Garnacha y Tempranillo, que se incrementarán hasta 100, que es la capacidad de la bodega, moderna, sobria, funcional, elegante. Está situada sobre la «Red natura 2000», zona de protección de aves: buitres, milanos, perdices, faisanes... un paraíso de quietud, silencio y belleza agreste que contrasta con la pulida estructura del jardín interior en el claustro y su colección de plantas aromáticas. Cosechan a máquina, de noche, de modo que la uva fresca llega en 10 minutos, en perfectas condiciones. La materia prima que requiere el director de campo, Luis Bernal y el enólogo, Jorge Navascués, cuya obra ha sido reconocida como el mejor tinto joven por sus compañeros, en el concurso de Enoforum que convoca Opus Wine.

Jorge Navascués Haba.





VINAE MURERI

La flamante bodega ha nacido en un precioso entorno natural, enmarcada en los chopos de la ribera y al lado de la Ermita barroca de San Mamés, en la finca denominada «La Moratilla», en una extensión de 5.000 m². Es un edificio rectangular con fachada en piedra, acorde con el medio y con la propia ermita. Un zaguán de canto rodado, maderas viejas y frescos, un rincón para degustar una copa y un bocado bajo la luz tamizada por placas de alabastro, y un ventanuco que se asoma al contraste, a las modernas técnicas de elaboración y embotellado. La vendimia, en un terreno accidentado y en pagos separados, es muy costosa, sobre todo cuando se pretende que la uva llegue inmediatamente a la bodega, a la nave de elaboración, entre los 12 depósitos, de 10.000 litros, que permiten elaborar por separado y con mimo.

José Antonio Martín, viticultor local, convencido de la calidad de la zona, llamó a los especialistas y comenzaron a comprar viña antigua, 32 parcelas, donde la garnacha desarrolla personalidad, profundidad y carácter, extraídos de un suelo mineral pizarroso, de una altura arriesgada, entre 800 y 1.000 metros, con un clima extremado. En la sala de barricas subterránea experimentan con roble americano, húngaro, rumano... para tres vinos, Muret, un joven tinto roble, es decir, con un leve paso por madera. La insignia, el Murero, con 10 a 12 meses de guarda. Y en los años perfectos, un selección élite.

res de aquella arqueología industrial, las estilizadas aspas de los generadores que muelen el aire y lo transforman en kilovatios. Salen pues caballero y escudero de noche, sin ser vistos, y bien podrían encaminarse por el paraje más bello, extraño y ameno de La Mancha, el Parque Natural en torno de las Lagunas de Ruidera de las que Quijote, creyéndolas damas encantadas por el mago Merlín, dice : «¡Oh lloroso Guadiana, y vosotras sin dicha hijas de Ruidera, que mostráis en vuestras aguas las que lloraron vuestros hermosos ojos!»

El paraje, sin embargo no puede ser más sonriente, junto a viñas protegidas de la helada por enormes ventiladores. Desde el castillo restaurado sobre la presa de la laguna de Peñarroya, y sea para la contemplación o para un refrescante baño, merece el paseo. El año ha sido seco y arrastra un largo estiaje, de modo que no se encuentran en todo su esplendor, las cascadas no corren entre las quince lagunas, los riachuelos nada aportan a sus aguas subterráneas, las orillas se agrandan, pero la vegetación -encinas, enebros, sabinas, pinos... perfumados de romero y lavanda- vive y colorea con su reflejo las superficies multicolores, verde lima, verde olivo, verdinegro, incluso lechoso, como la playa de arena prístina que se abre a la laguna Blanca. La villa de Ruidera se asoma a la de San Pedro. Es la mejor imagen de un pueblo limpio pero destartado, cuyo mejor atractivo son los merenderos junto al agua y la fuerza fascinante de ser ruta hacia la aven-

Bodega con antiguas tinajas, en la Dehesa Galiana.

tura más teatral del Quijote, la magia de la Cueva de Montesinos.

Teatral, más que nunca, este año en que menden en su entorno representaciones de escenas del libro. Mientras se visten los titiriteros, una incursión en las profundidades. Desde la boca el terreno accidentado se oscurece, pero la linterna de unos adolescentes, ágiles como cabras, Doroteo, Valen, Manolo, Amancio..., acompaña hasta el río subterráneo, desvela murciélagos dormidos en las oquedades y conjura el temor. Mientras, José Gómez, el guía oficial, pone orden en su grupo de curiosos, recita por milésima vez el texto -«¡Oh señora de mis acciones y movimientos... yo voy a despeñarme, a empozarme y hundirme en el abismo, solo por-

SÁNCHEZ MULITERNO

Doroteo conduce por una pista de arcilla y guijarros en la que alternan las encinas con viña nueva, que ha exigido apartar contundentes rocas, con extensiones en espalderas y con riego, plantadas hace 20 años, con olivos, con cereal naciente en las hondonadas, hasta llegar a la torrecilla del reloj, en la puerta de la casona y la bodega que rige Juan Sánchez Muliterno. La familia de Albacete compró la finca en los años 90 con el capital de otra industria bien distinta, la que bautizó a su padre como «El rey del bolígrafo». La acomodaron, restauraron el campo, 72 has. de las que 32 están en producción, amenizaron el jardín con su estanque y sus esculturas, y disfrutaron en cada momento libre el placer de volver a la tierra, el silencio, la naturaleza, un confort por encima de cualquier lujo. De la agricultura y la ganadería se ocupa Doroteo, y su mujer, de la casa grande y las casitas rurales para huéspedes, sobre todo cazadores de perdiz, en temporada. Miguel Carrión se encarga de la enología para elaborar un Chardonnay varietal y otro con Sauvignon Blanc y los tintos Vega Guisoso y Viña Consolación: en total 130.000 botellas. Emplea 15 depósitos medianos para vendimiar por pagos, a mano. Todo eficaz, mínimo, con una embotelladora pequeña, una tiendecita a la entrada que ofrece un descuento del 10 % a quien compre su peso en vino, y un subterráneo de guarda y fermentación en bodega.



Doroteo, capataz de la bodega.



El enólogo, Isidro Gómez, y el gerente, Sebastián (derecha), probando vino en los tinos de Viñedos y Bodegas de El Toboso.



Galería de la plaza de Puerto Lápice.

FINCA ANTIGUA

En1998, apenas inaugurada Finca Valpie-dra, la familia Martínez-Bujanda encontró un lugar perfecto para extender sus dominios fuera de La Rioja. Finca Antigua son1.000 has., situadas entre las provincias de Cuenca y Toledo, a casi 900 m. de altitud y con 283 has. de viñedo en producción, de casi 15 años de edad, en espaldera y de variedades nobles (Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot y Syrah). Así, se construyen unas preciosas instalaciones que se inauguraron en 2003 con capacidad para elaborar

3.000.000 de kg., Un paraíso futurista y a la vez integrado en la naturaleza, que se asoma a la balsa central, un plácido estanque. Dotado de las últimas innovaciones técnicas en dos edificios amplios y luminosos, para elaboración y embotellado, y

de una nave de crianza en madera de 4.000 barricas nuevas, apiladas a 8 alturas, frente al talud de piedra que sostiene el estanque. Es el feudo de Lauren Rosillo que lo defiende con pasión y riesgo, que protege maternalmente con prepodas cepas que corren peligro de helada, y trabaja en parcelas pequeñas, diferenciadas. Elaboran más de 1.200.000 botellas, de las que se exporta el 70%, aunque la bodega tiene capacidad para el doble.



Lauren Rosillo

que conozca el mundo que si tu me favoreces no habrá imposible a quien yo no acometa y acabe!»- y les instruye para bajar, quiza hasta la Sala de Cristal.

Fuera, en el mismo paisaje de cambronerías y cabrahigos que describe el libro, se urde el tinglado de la antigua farsa. Un grupo local, El Pocico, ha ensayado para la temporada la versión de Alejandro Casona de «Sancho en la Ínsula Bartaria». Y allí, en su papel, Sol, la farmacéutica, dirigiendo; Juan, el albañil, propiamente en Sancho; Antonio, el de los muebles, en papel del sastre... Junto a unas raquíticas encinas el viento primaveral resuena en los micrófonos. Niños de todas las edades, ancianos, familias bajo el sol, sordos por los gritos de Sancho, silenciosos, atentos. Doscientas almas ansiosas de celebrar, en esta rara intimidad, el Cuarto Centenario.

Pero ya oscurece, y en el pueblo -esto es municipio de Ossa de Montiel- empiezan a arder las luminarias. Es la fiesta de San Pedro de Verona, su patrón, y se celebra con hogueras vecinales en cada esquina. Los sarmientos vienen de la poda en las viñas vecinas, y a su rescoldo se cuecen cada noche, durante una semana, recetas emblemáticas de la gastronomía manchega, lo mejor de cada casa. En la esquina del barrio de la Paz, Quica Sánchez o Isabel Alcázar deciden el menú, la reserva de la despensa casera o, si es menester, la compra: hoy Pollo de corral con tomate, ayer dos docenas de huevos con sesos, o Cascafran con conejo, de José, o Cal-

MANUEL MANZANEQUE

Una creación caprichosa, desde las entrañas, desde el amor a la tierra, que en su día metió a bodeguero al director de teatro Manuel Manzaneque. De la bodega se ocupa ahora su hijo Manuel, enólogo cultivado en Montpellier ya con las miras puestas en el desarrollo de la bodega familiar. Michel Poudou, por entonces enólogo de la casa, le impulsó a esa formación, de modo que se educó en una residencia francesa a la que se llevaba de aquí el queso, el chorizo, el aceite y, por supuesto, el vino, que sus compañeros -por chauvinistas- no apreciaban en todo su valor. Practicó en Pomerol, con Michel Rolland y, desde 2002, todos los vinos de la bodega, donde tiene su casa, son hijos suyos. De su padre dice que tiene de Quijote un espíritu soñador, emprendedor, valiente, y de Sancho, cierta prudencia y un hablar refranero, como actor y manchego. Manuel trepa por las barricas de 300 litros donde se cría el Escena, conoce a ciegas la bodega, pero lo que más le satisface es el campo, la naturaleza, el viento. De modo que como enólogo sigue los principios naturales, no es intervencionista y derrocha paciencia para que las uvas se expresen plenamente a su debido tiempo. La Finca Elez, calificada como pago con D.O. propia son 40 has. en espaldera y con riego. El clima y la tierra son prodigiosos. Es terreno seguro, no hay botritis ni más peligro que los conejos o las heladas.

Manuel Manzaneque, jr.



Ramón, propietario del Bar La Noria en Puerto Lápice, con una botella de vino de Don Quijote.

dillo de patatas, de Ramón, regados con vino artesanal «al tan-tan», al gañote, con un pitorro en la botella. En la hoguera Príncipe de Asturias, más conocida como «el último adiós» por estar camino del cementerio, hoy domingo toca chocolate y mojar en él unas airoas tortas planas de masa de churro, hasta chuparse los dedos. La tertulia se alarga hasta que el viento lo permite. Mañana habrá Gachas, que el Feo las hace mejor que nadie.

«Mañana» la ruta sigue hasta un cruce en el camino polvoriento. A un lado, El Gijoso, las viñas de Sánchez Muliterno; al otro, El Bonillo, la bodega de Manuel Manzaneque. Difícil decisión, entre dos pagos vinícolas de la Sierra de Alcaraz que han merecido Denominación de Origen propia, que se salda apelando a la sabia justicia de Sancho: las dos. En el camino del Sabinal -no podía elegirse nombre más descriptivo- espera Doroteo, anfitrión de Sánchez Muliterno.

Doroteo vive en la finca, en su propia plaza de pueblo porticada, cortinada, presidida por una vieja prensa entre magnolios y macteros tallados, junto a un huerto de verduras al resguardo de los pájaros. Y de cuando en cuando se acerca a los dos puntos donde la finca toca la ruta D. Quijote: en Villahermosa, frontera de Ciudad Real y en el camino del Gallo a la Venta.

No muy lejos, en el Bonillo, está el feudo de Manuel Manzaneque, el sorprendente artista que descubrió las excelencias de la zona,

trionfó con su Chardonnay campeón del mundo, y deslumbra con sus potentes tintos de Syrah, Cabernet, Tempranillo. Una tierra excepcional que merece ser Denominación de Pago, donde, para evitar el riesgo de la helada, han podado tarde, y la gente de Ossa aprovecha los sarmientos para las luminarias.

Desde aquí se impone un paso a la magnífica capital de la sierra, Alcaraz. La luz de la tarde acaramela la piedra, hace arder dulcemente la iglesia, el perfecto campanario, las columnas de la plaza a la que se asoma el Casino. Allí Said sirve de aperitivo cortezas y panceta, doradas como hojaldres, y sus paisanos juegan el truco. Solo los ventanales conservan carácter, lo demás lo arrastró la formica.

La villa, sin embargo, se conserva. Como ejemplo, la casa de Los Galianos, construida por el notable arquitecto Vandelvira donde vive Adolfo López, artesano de navajas, notable fotógrafo, y todo por pura afición. En su taller se acumula un muestrario de cuernos de ciervo, de toro, ébano y marfil para las cachas. Porque sus obras son completamente artesanales: trabaja el acero, corta la hoja, la labra o la perfora y la temple. Hace las fundas de cuero, incluso las hormas de madera para darle forma cuando está húmedo. Y en sus salones, en los pasillos, guarda fotos inspiradas que son historia local, o imágenes del Rey, aún Príncipe, cuando acudía a la finca vecina de su amigo el ganadero Samuel Flores.

Los alrededores son sierra pura, agreste, plantada de olivos hasta donde aguantan. Mal año, porque, en todo el recorrido, se han

VINÍCOLA DE CASTILLA

Una fuente con un racimo en imposible equilibrio refresca, como el verde, el paisaje, sobre una inscripción quijotesca: «bebo vino cuando tengo gana y cuando no la tengo, y cuando me lo dan por no parecer melindroso o mal criado, que a un brindis de un amigo ¿que corazón ha de ser tan de mármol que no le haga la razón?». Casimiro, manchego pero experimentado en Rioja y Aragón, es un enólogo curtido y habituado a las cifras astronómicas, reina sobre 190 has. de viña y sobre 8.000 barricas. Lleva aquí nueve vendimias, y aunque no conoció la era Rumasa ni la aventura de ser los primeros en embotellar en la zona, o de criar, desde hace 18 años vive la casa como propia. Ha visto crecer los almacenes y convertirse en dos naves espaciosas bajo la grava, y ha ingeniado pájaros invisibles que graznan con estruendo para espantar a los reales, para evitar que se cuelen por los respiraderos disimulados en los adornos del jardín -prensas, tinajas, barricas apiladas-, y aniden en la tentadora frescura de la bodega. Necesitan comprar uva y no escatiman pagar bien para elaboran entre 6 y 7 millones de botellas -incluso un espumoso- de las que el 60% se exportan, incluso a Japón, Filipinas y China.



Casimiro Sanz.

CAMPOS DE DULCINEA

Tras los portones de una discreta casa de pueblo, la pequeña bodega conserva el nombre quijotesco: Campos de Dulcinea. Sebastián, el propietario, e Isidro, enólogo, experimentado en Cuevas de Granero, se reparten mano a mano las tareas para elaborar 250.000 l. de Vino de la Tierra de Castilla, de uva propia, de cepas viejas, herencias familiares o de nuevas que han cumplido al menos 7 años y que se vendimian manualmente. En total 100 has. de Tempranillo, Cabernet, Graciano, Chardonnay. E esperan impacientes la fecha inmediata para sumarse, con todos los controles superados, a la modalidad de cultivo ecológico.

La bodega es antigua y conserva activas las 11 tinajas cerámicas, eso sí, revestidas de resina y climatizadas con placas, cuando es menester. Están convencidos de que ese recipiente les confiere especial personalidad. El anexo moderno incorpora cuatro depósitos de acero para fermentación controlada, y uno de estabilización, en torno a un patio donde coleccionan aperos históricos.



Gran Pago Guijoso de Bodegas Sánchez Muliterno en El Bonillo, (comarca de las Sierras de Alcaraz y Segura).

helado ejemplares centenarios y campos inmensos.

Recuerdo del Quijote queda cerca, en Villanueva de los Infantes, donde los propietarios muestran la casa del Caballero del Verde Gabán tal como la describió Cervantes, con su portada, su hermoso patio con columnas de piedra y galería y, en el exterior, un curioso balcón en esquina. No es el único edificio notable de la villa, hay 170 casas blasonadas en torno a la plaza que recuerda a otro notable huésped, Quevedo, que vivió y murió en una celda del convento de Santo Domingo. Merece un alto para probar el Menú Cervantino en Jaraiz, un restaurante familiar donde Juan Bravo y su hijo Modesto renuevan con esmero la cocina tradicional y organizan muestras gastronómicas en las fiestas.

Viñas y castillos

Pongamos que el Caballero se aleja hacia tierras andaluzas a vivir las aventuras de Despeñaperros, que al paso se adentra en el Campo de Calatrava, recorre Valdepeñas, capital del vino, visita el Museo del Vino en la bodega de Leocadio Morales y la espléndida colección pictórica del Museo Gregorio Prie-

to. Pongamos que a la vuelta, sin que el libro lo recuerde, atraviesa Almagro y su corral de Teatro, y las vetustas cooperativas de los alrededores de Daimiel, antes de enfilarse hacia casa, por el camino de Manzanares.

Algo aquí le hubiera hecho detenerse y confundir, aún completamente cuerdo, castillo y venta. Es el Castillo de Pilas Bonas, construido por la Orden de Santiago en el Siglo XI, restaurado actualmente por Hilario Tola, un tenaz soñador que de niño jugaba trepando por sus muros y, desde que empezó a trabajar, a los 12 años, ahorró para ponerlo en pie. No subía a la torre del homenaje porque la escalera del siglo XI estaba tapiada y sólo se descubrió durante la respetuosa restauración, con cal y no con cemento, para que respire. Una obra de amor y de entusiasmo que acoge siete sobrias y confortables habitaciones y numerosos banquetes. Conserva una bodega bajo el suelo de cristal, se abre con puertas traídas de Afganistán, y es un milagro de buen gusto, sin concesiones, sin lujos barrocos.

Abajo, en el pueblo que crece a su aire, está la gigantesca Vinícola de Castilla, el feudo de Señorío de Guadianeja y Castillo de Alhambra, que dirige Alfonso Monsalvo y elabora Casimiro Sanz. La empresa conserva una finca amable con carácter social, Buengrado, rodeada de viña. Una casa rústica pero confortable en medio de la llanura, donde la chi-

ARESAN

Empezaron a plantar viña en 1980, cuando Aurelio Arenas, constructor, pudo rescatar tiempo y esfuerzo para dedicarse a su afición, el vino. Su hijo Aurelio decidió prepararse en enología, en Madrid y Burdeos, y con ese sustento de futuro construyen la que se estrenó en junio 2004 aunque ya venían elaborando vino desde 2002. Los mandaron a concursar en Tempranillos al Mundo y recogieron dos medallas de oro en Bruselas y otras tantas en Portugal, el refrendo de ir por buen camino.

Se nutren de 170 has. de viña propia, nueve variedades tintas, para coupages en los que caben Tempranillo, Cabernet, Petit Verdot, Pinot Noir, y siete blancos, de los que cinco son varietales, como el primer Gewürztraminer de La Mancha que saldrá este mes. Una rigurosa selección en el campo deja, tras la poda de verano, 1 kg. por cepa. Un equipo de cinco enólogos controla el campo y la recepción en el amplio patio donde los remolques traen con cajas de 25 kg. que pasan por mesa de selección. Para elaboración cuentan con 60 depósitos que permiten elaborar por variedades y parcelas (este año, 47 diferentes), de modo que tienen que escalar vendimia y para ello eligieron previamente los clones idóneos. La joya son los tinos de roble de 13.500 l., fabricados en Cognac, para fermentación maloláctica.



Jugando al truque en el Casino de Alcaraz. A la derecha, las torres del Tardón y de la Trinidad, las «gemelas».

menea recrea la arquitectura primitiva de un bombo manchego.

Es el camino hacia el Campo de Calatrava, vigilado por el Castillo de Bolaños, de Doña Berenguela, con su restaurada Torre del Homenaje.

Otra restauración ejemplar, en Ballesteros de Calatrava, es la mejor pista para recalar: el hotel Palacio de la Serna, obra personalísima del propietario y chef, Eugenio Bermejo sobre una casona del XVIII, donde combina sutilmente diversas tendencias estéticas en las 20 habitaciones planteadas como exposición de un pintor diferente.

El campo de Calatrava es un circo volcánico rodeado de fortificaciones naturales. Los pueblos son desparramados pero con alguna gracia y con un par de cooperativas que pa-

recen ancladas en el tiempo en el que regresó Quijote a casa, maltrecho una vez más, pero capaz recobrar bríos para emprender el más largo viaje, el que cubre el segundo libro y le conduce a las costas de Barcelona.

Pongamos que salió a Villarrobledo, donde aún hoy un par de artesanos cuecen las gigantescas tinajas de barro tradicionales, que contrastan, frente a frente, con los depósitos de acero a la puerta de la nueva fábrica, en el camino de bodegas Aresan, con su cuidado jardín y su barroca decoración. Deja atrás el inmenso viñedo (30.000 has.) y los monumentos renacentistas y se encamina soñador hacia su señora Dulcinea. Pero sin duda Sancho exige una parada en las Pedroñeras, en Las Rejas, en la mesa del más reputado y genial chef manchego, Manuel de la Osa.

En el Toboso no encontraría hoy en el pueblo de 2.000 habitantes más que una joven bautizada como Dulcinea, una imagen de su amada, de alambre, y el vestuario de Mila-

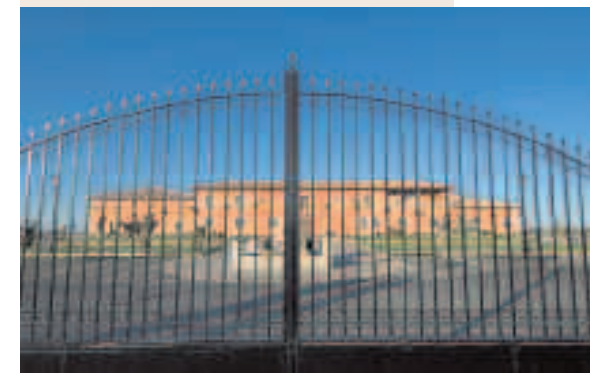


LOS ALJIBES

Vino, aceite y 50 caballos pura raza española, de capa negra, que relinchan por pura alegría primaveral. Son el decorado y la hacienda de la hermosa finca, ahora que la sequía alejó los flamencos del estanque de la entrada. La bodega, en el centro, rodeada de viñas, es rotunda, sobria, y tan flamante que pide a gritos la pátina de vida, actividad, historia.

En la zona recepción no hay tolvas sino mesa de selección incansable, a ritmo de la vendimia, por el día manual y por la noche a máquina. En la sala de elaboración, depósitos de 30.000 a 5.000 litros, y 18 tinos franceses para afinar la crianza durante 8 meses, previstos para elaborar la cosecha de sus 223 has. y de 11 variedades -Syrah, Petit Verdot, Tempranillo, la experiencia de la Marcelán...- La ilusión de los propietarios, la familia Lorenzo, de Hellín es constituir la Paga, fronterizo de Almansa y Manchuela, a 900 metros de altitud. Bajo la dirección de Pedro Sarrión elaboran desde el año 2002, y hace solo un mes que el primer vino está en la calle, con la previsión de 1.200 barricas y 600.000 botellas.

Reciben visitas guiadas que pueden disfrutar de las regias zonas nobles, el pulido patio y la colección de coches de caballos y enganches, y sobre todo de la magnífica vista desde el torreón, pensado como sala de exposiciones.





Vista de la Laguna del Príncipe, en el pueblo de Ruidera.

VENTA D'AUBERT

El pueblo de Cretas, dormido en el Maestrazgo, en olvidadas tierras vinícolas del Bajo Aragón y Terra Alta, espabiló cuando, en 1987, una pareja de suizos recién llegados, Hanspeter Mühlemann y Ruth Brandestini, empezó a plantar en su finca una viña en espaldera en torno a la casa, con variedades históricas, garnachas tinta y blanca, y nuevas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Chardonnay, Viognier... Tardaron diez años en presentar en sociedad el Dionius, y desde entonces la empresa creció vertiginosamente. Aun así, ellos viven a pie de viña y otean el cielo con agudeza de conocedores, esperando que les sea propicio porque, en su riguroso proyecto de vinos de calidad, se resisten a incorporar riego o a tratar químicamente el terreno y las plantas. La tierra es sana, y el clima, seco, es un fiel colaborador, incluso cuando aturden los vientos, el Cierzo y el salvaje Mistral. El resultado es un mimado catálogo, vinos originales, personales, los blancos varietales o basados en Viognier, y los tintos en Garnacha, como la joya de la casa, el Dionus, en el que se combina con Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot que envejecen como varietales y conviven poco antes de embotellar.

gros, la esposa de Salvador, el bodeguero. El museo está en obras, y la alcaldesa, desesperada entre eso y un desgraciado edificio en obras que afea la plaza. Lo mejor es una tienda de recuerdos y documentación quijotesca y valiosas exposiciones. Dulcinea es, eso sí, el nombre de la bodega que rige el enólogo Isidro Gómez. En los alrededores, frente a la abandonada Venta del Quijote, José Fernando Pérez, viticultor de toda la vida, ha asumido el nombre y la estética típica para su nueva bodega que estará acabada en la próxima vendimia, y prevé un enohotel con 10 habitaciones, restaurante y sala de cata. Compra la finca en el año 1997, y planta 520 has. de Syrah, Garnacha, Merlot, Cabernet, Chardonnay y Tempranillo. Clones poco productivos y poda corta. Naves de mil metros para elaborar 400.000 botellas de selección y vender el resto de la uva.

La vieja ruta hacia el mar

Desde el mejor pago, Cerro del Moro, un hito permite adivinar la próxima parada, en Los Hinojosos, la excepcional Finca Antigua de Martínez Bujanda que rige un joven enólogo entusiasta, sensato y sabio, Lauren Rosillo. Y de ahí a Chinchilla, la que mereció ser ca-

RAIMAT

Setenta años separan los dos edificios de lo que es hoy la bodega Raimat, el corazón de una hermosa finca viñedo que es la verdadera protagonista, del paisaje y de la historia, presidido por el castillo restaurado, sede de visitas. La bodega antigua salió del estudio de un discípulo de Gaudí, el arquitecto Rubio y Bellver, según encargo de Manuel Raventós. Un encargo que concedió al artista libertad para ensayar la primera construcción española basada en hormigón armado. El nuevo edificio fue construido en 1988 por Domingo Triay. Si Rubio se inspiró en el románico, Triay se ha remontado al antiguo Egipto, y lo sugiere en formas evidentes y en sutiles detalles. Setenta años de diferencia, pero ambos son la muestra de la técnica, la estética y el arte más innovadores de cada época. Y es que reflejan el espíritu del fundador, un visionario tenaz que hace un siglo lucía con éxito sus vinos y precoces champanes en la Exposición de Barcelona, de la firma en que hoy se integra, Codorníu. En las profundidades de la bodega primitiva duerme el botellero, el museo de vinos históricos, la enciclopedia del sabor de los años. Alrededor, las 2.245 has. que nutren la bodega. Y es que Raimat es el viñedo más grande de España y también la mayor finca vitivinícola de Europa propiedad de una sola familia. Elabora 4,7 millones de l. de vinos tranquilos y 1,2 de espumosos.

pital de la Mancha, colgada en un promontorio inconfundible pero sin una habitación mínimamente recomendable. Muy cerca, en Horna está la finca Los Aljibes con su yeguada de raza española de capa negra y la llamante bodega.

Y, siguiendo los pasos del hidalgo, los de ida o los de vuelta de Barcelona, hacia Aragón por Teruel, por el paisaje mediterráneo del alto Turia que rompe la Central de Cofrentes, por el Maestrazgo de pueblos empinados y curvas intrincadas. Es donde Sancho acepta el convite... «si vuestra merced quiere un traguito, aquí llevo una calabaza llena de lo caro y unas rajitas de queso de Tronchón que servirán de llamativo y despertador de la sed...», y allá vamos. Por Cantavieja, colgada en una falla, por Mirambel, con su torre cónica con caperuza.

En Tronchón, en las alturas de Alcañiz y su famosos Parador, Pilar Dalmau y su marido siguen haciendo queso como hasta hace poco elaboraban en cada masía. Ahora ellos reúnen la leche de las cabras y ovejas del vecindario, unos 5.000 litros semanales, la cuajan y la moldean en asépticas «ancillas» de plástico, que antes eran de madera. Hacen formas de medio y 1 kg, saladas en salmuera y conservadas en la cueva 5/6 meses. En la cámara va adquiriendo el moho, y para la venta los limpia bajo el grifo, con estropajo. Y en el patio abrió una tiendecita en la que vende exquisiteces de sus vecinos. Como vecinos son la pareja suiza que elabora, en Cretas, los originales vinos Venta d'Aubert.

El Quijote cuenta que nunca entró en Zaragoza, pero en sus contornos se desarrollan las hermosas historias del castillo de los Duques y la Ínsula Barataria. Antes, el camino pasa por Señorío de Aylés, impresionante, asentada en su otero, y por Muerero, feliz paisaje aragonés que deja atrás los grisáceos eriales, los chatos promontorios raídos por los vientos del Moncayo. Un lobo o un zorro -los ojos engañan- cruza la cima, enredado en cepas antiguas, una perdiz cruza el camino, sin prisa. Siempre le sigue otra, es tiempo de cría.

Los legendarios dominios de los Duques y su palacio se sitúan en Pedrola, junto a la iglesia, y a dos pasos, en Alcalá de Ebro, se recuerda la Ínsula Barataria y los buenos oficios del gobernador Sancho que, convertido en estatua, medita a la orilla del río, solo, olvidado. La más triste imagen del viaje. El camino a la costa se hace ameno y exquisito «entre copas», de Cariñena y Cam-



Palacio de los Duques en Pedrola (Zaragoza).

po de Borja a Costes del Segre, ya en Cataluña, donde hubo vino desde tiempos griegos y donde los de Castell del Remei o Raimat, la obra titánica de Manuel Raventós en el valle del Ebro, reinan desde principios del pasado siglo.

Las hazañas del Caballero de la Mancha tocan a su fin cuando, al embate del Caballero de la Luna Blanca, da con sus huesos en una playa cerca de Barcelona. Quizá en Alella de Mar, a las puertas de Parxet, donde otro soñador, el Marqués de Alella, ha derrochado esfuerzos para preservar las viñas de la codicia inmobiliaria.

Atrás quedan las desiertas playas, sumidas en el empuje turístico «como las cosas humanas no sean eternas, yendo siempre de sus principios hasta llegar a su último fin». Y como, dolorido de alma y cuerpo, llegó también la vida de don Quijote a su acabamiento, concluye el viaje. Queda, eso sí, y para siempre, el Libro de tan buena guía y, en las alforjas, más de una docena de botellas que bien valen las fatigas y traerán memoria de las más gratas ocurrencias. ■

TEXTO: ANA LORENTE

(ana.lorente@vinum.info)

FOTOS: HEINZ HEBEISEN

(heinz.hebeisen@vinum.info)

PARXET

Parxet nació en 1920 en Tiana, pueblo situado entre colinas cercanas al mar a escasos kilómetros al norte de Barcelona, cuando la familia Suñol puso en marcha la elaboración del «méthode champenoise» en su masía, que ya venía elaborando vinos desde el siglo XVIII. En 1980 instalaron la actual bodega, cristalina, con modernas instalaciones de estilo californiano. Con los primeros depósitos de acero que funcionaron en Cataluña, junto a la masía Can Matons, una tradicional casa de labranza catalana del siglo XVIII. Alrededor crecen los viñedos de Pansa blanca, la variedad de uva genuina de Alella que otorga su personalidad a los cavas y a los vinos blancos Marqués de Alella. Viñedos propios y ajenos, gestionados milagrosamente para que los viticultores no vendan sus tierras a las inmobiliarias. La vendimia se realiza en cajas de 20 kg., de forma manual, y se dirige rigurosamente desde la bodega, aunque algunas veces obligue a realizar hasta tres y cuatro desplazamientos a una misma parcela. Se prensa la uva entera para conseguir un mayor calidad. El transporte también corre a cargo de la bodega, lo que asegura que la uva llegue con la mayor rapidez posible y en perfecto estado.



Guía del viajero



Calle Don Quijote de El Toboso. A la derecha, Milagros López, de Viñedos y Bodegas de El Toboso, en la plaza del pueblo ante un monumento a Dulcinea.



BODEGAS

El Vínculo

Avda. Juan Carlos I s/n. 13610
Campo de Criptana (Ciudad Real)
Tel. 926 56 37 09 y 983 87 37.
Fax. 926 56 37 09

El Guijoso- Sánchez Muliterno

Ctra. de El Bonillo a Ossa de
Montiel, Km. 11,4
Tel. 967 193 222 y 967 370 746
Fax. 967 193 292

Manuel Manzaneque

Ctra. Ossa Montiel-Bonillo
02610 El Bonillo (Albacete)
Tel. 967 58 50 03 y 91 715 38 44
Fax. 967 58 50 03 y 91 715 55 64

Vinícola de Castilla

Calle I, s/n.
13200. Manzanares (Ciudad Real).
Tel. 926 647 800
Fax. 926 610 466

Bodegas Aresan

Ctra. Nal. 310, Km. 120
02600 Villarrobledo (Albacete)
Tel. 902 110 510.
Fax. 902 110 550

Campos de Dulcinea

C/ Garay, 1.
45820 El Toboso (Toledo)
Tel. 607 991 758.
Fax. 678 572 633

Finca Antigua

Ctra. Quintanar-Los Hinojosos,
Km 11,5.
16417 Los Hinojosos (Cuenca)
Tel. 969 12 97 00
Fax. 969 12 94 96

Los Aljibes

Finca los Aljibes
Ctra. de Horna -Chinchilla de
Montearagón (Albacete)
Tel. 91 884 34 72.
Fax. 91 887 40 10.

Venta d'Aubert

Ctra. de Valderrobles a Arnes,
Km. 28
44580 Cretas (Teruel)
Tel. y Fax 978 76 90 21

Señorío de Aylés

Finca Aylés
Ctra. Muel-Villanueva de Huelva,
km 24
Mezalocha (Zaragoza)
Tel. 976 14 04 73
Fax: 976 14 02 68

Bodegas Vinae Mureri

Finca La Moratilla
Ctra. Murero-Atea
50366 Murero (Zaragoza)
Tel. 656 872 842

Raimat

C/ Afueras, s/n,
25111 Raimat (Lleida)
Tel. 973 724000

Marqués de Alella-Parxet

Mas Parxet
08391 Tiana (Barcelona)
Tel. 933 950 811
Fax. 933 955 500

DONDE DORMIR

Consuegra

Las Provincias
Ctra. de Toledo-Alcázar, km. 58,5.
Tel. 925 48 03 00

Tiene 34 habitaciones. La doble
cuesta unos 50 euros.

Puerto Lápice

El Aprisco
Ctra. N-IV, km. 134.
Tel. 926 57 61 50

Tiene 7 habitaciones; la doble
ronda los 35 euros.

Manzanares

Castillo de Pilas Bonas
Tel. 926 647 196

La fortaleza medieval, construida
en el siglo XIII por la orden de
Calatrava, ha sido rehabilitada y
convertida en un agradable hotel.
Doble: 100 euros.

Valdepeñas

**Casa Palacio Santa Cruz de
Mudela**

Mº del Rosario Laguna, 6.
Tel. 926 349 060

Situada a 15 km. de Valdepeñas,
esta antigua casa señorial del
siglo XVII es ahora un grato hotel
de 13 habitaciones. Tiene un res-
taurante, La Vendimia, donde se
puede degustar cocina regional.
Habitación doble: 85 euros.

Villanueva de los Infantes

**Hospedería Real El Buscón de
Quevedo**

Frailles, 1. Tel. 926 361 788

En un convento de los Dominicos
del siglo XVI, tiene 24 habitacio-
nes. La doble: desde 50 euros.

El Toboso

Casa Rural Isabel de La Torre
Tel. 925 56 80 06

Es la pista más fiable y deliciosa
para saber y seguir la historia de
El Quijote. Isabel es una fuente
de erudición sobre el libro cervan-
tino.

Albacete

Parador de Albacete

Ctra. N-301, km. 251.
Hondo de la Morera.
Tel. 967 245 321

Se encuentra a tres kilómetros de
la ciudad de Albacete y es, sin
duda, una de las mejores solucio-
nes para pernoctar por esta zona,
entre otras razones, por la escasez
de hoteles. Confortables habita-
ciones. La doble: desde 69 euros.

Alcañiz

Parador Nacional

Castillo Calatravo, s/n.
Tel. 978 830 400

El Castillo-convento construido en
los siglos XII y XIII fue sede impor-
tante de la Orden de Calatrava.
Destaca su Torre del Homenaje y
un delicioso patio con vegetación.

DÓNDE COMER

Puerto Lápice

La Venta de Don Quijote
El Molino, 4. Tel. 926 57 61 10
En el patio, cocina tradicional.

Manzanares

Castillo de Pilas Bonas
Tel. 926 647 196

El restaurante reposa sobre una
legendaria edificación del siglo
XIII. Su carta hace honores a la
cocina del medievo con platos
como berenjenas fritas con miel
de caña o la carrillada de ternera
con reducción de vino tinto.

Valdepeñas

La Aguzadera

Autovía de Andalucía, km. 197,4
(dirección sur). Tel. 926 323 208.
www.laaguzadera.com

A la entrada de Valdepeñas se
encuentra este restaurante que
hace una recreación con tintes

modernos de la cocina tradicional
manchega. Entre sus platos estre-
lla cabe destacar las alcachofas
con almejas, el bonito del norte a
la parrilla o el lomo de ciervo al
vino tinto, entre otros.

Villanueva de los Infantes

Restaurante Jaraiz

C/ Fuente, 11. Tel. 926 36 15 45

Rescata las viejas recetas del
Campo de Montiel, y con la cele-
bración de los 100 años de la pri-
mera parte de El Quijote ofrece a
sus comensales un Menú Cervan-
tino con croquetas de perdiz en
escabeche, los duelos y quebran-
tos o cordero manchego al horno,
entre otros. Tiene una buena carta
de vinos de toda la región.

Ossa de Montiel

Mesón Maese Pedro

Camino de San Pedro, s/n.
Tel. 967 37 72 88

Destaca la paletilla lechal y el
asado de cordero pascual. Hay
galianos (gazpachos manchegos)
por encargo, y arroz y conejo.

Las Pedroñeras

Las Rejas

Borreros, 49. Tel. 967 161 089

Manuel de la Osa ha conseguido
hacer de su restaurante una de las
paradas imprescindibles para
conocer la moderna cocina espa-
ñola. Creatividad, interés por
mimar los productos de la tierra y
una de las mejores cartas de vinos
manchegos del país.

Alcañiz

Parador Nacional

Castillo Calatravo, s/n.
Tel. 978 830 400

Cocina aragonesa. Menú cervan-
tino con migas. Ternasco asado,
Tortas del Alma.

Quintanar de la Orden

San Francisco

C/ San Francisco

El chef Fidel Esquinas demuestra
interés y gusto al tratar con estilo
actual tanto la cocina tradicional
como una generosa oferta de pes-
cado y la bodega.

FIESTAS, MUSEOS Y VARIOS

Consuegra

La Fiesta del Azafrán.

Coincide con la recogida de la
flor. El último fin de semana de
octubre.



Ossa de Montiel

Hogueras de San Pedro de Verona.

Bajan al santo a la ermita los días
que van desde el domingo de
Semana Santa al 29 de Abril.
Fiesta de hogueras.
Visitar la Cueva de Montesinos.
En este año de celebración de El
Quijote, se hacen con frecuencia
representaciones de la obra de
Cervantes.

El Toboso

Casa Museo de Dulcinea

Don Quijote, 1. Tel. 925 19 72 88

Museo Cervantino

Daoiz y Velarde, 3. Tel. 925 19 73 81

Alcaraz

Mercado Medieval.

El último fin de semana de mayo
suelen montar un mercado con
productos que nos trasladarán a
los siglos XIV-XV.

Campo de Criptana

**Museo de Los Molinos de
Viento**

Sierra de los Molinos.

Tel. 926 56 22 31

Tomelloso

Museo del carro y labranza

Ctra. Pedro Muñoz, s/n
Tel. 926 504 961

Almagro

Museo Nacional del teatro

Gran maestre, 2,
Tel. 926 26 10 14



Arriba, Castillo Pilas Buenas (s. XIII) en
Manzanares. Abajo, Sopa de Ajo morado
del Restaurante Las Rejas, en LasPedro-
ñeras (Cuenca).



El edificio más emblemático de Estambul: Hagia Sophia.



El punto de encuentro de la «juventud dorada»: la taberna Viktor Levi.



El bulevar más suntuoso de Estambul: Istiklal Caddesi.



«Mezze» se llaman estos sofisticados entremeses.

ESTAMBUL

Noches Turcas

Cuando en el Bósforo las barcazas danzan al viento del crepúsculo, en el barrio de Beyoglu las viejas tabernas se llenan de jóvenes sibaritas dispuestos a disfrutar.



Suculentas empanadas preparadas amorosamente.



El puente Galata: pescando entre Europa y Asia.



La plaza de Taksim, el corazón de la capital turca.

En el exterior está oscureciendo. Delante de los grandes arcos de los ventanales de la casa de vinos «Pano» se funde todo: continentes, siglos, religiones... Mujeres con la cabeza cubierta por un pañuelo y vestidas con sencillez, vendedores kurdos de mandarinas con sus traqueteantes carros, muchachas jóvenes luciendo vaqueros estrechos y botines afilados, trabajadores cansados, vestidos de gris y tocados con gorros de lana negra, hombres de negocios con Rolex de oro y traje a medida. Todo esto sólo se puede ver en Estambul, o mejor dicho, en el barrio de Beyoglu. La arteria principal del barrio es Istiklal Caddesi, una gran calle para pasear, de aire occidental, donde lo suntuoso aún parece más espléndido que cualquier cosa que puedan ofrecer ciudades como Londres, París o Madrid. A sólo cincuenta pasos de allí, en las calles laterales, está el más abigarrado Oriente. Y en algún lugar a medio camino, como por ejemplo en la taberna «Pano», todo se funde como en un crisol para formar una genial belleza.

El sumiller se llama Nebil. Tiene en la mano una botella de vino tinto, un Ancyra de 2003 de la conocida bodega Kavaklidere. «Sólo 60 liras», dice sonriendo (al cambio, unos 40 euros). «Un precio único para el mejor Kalecik Karasi de la zona central de Anatolia». Y ya no hay quien le pare en su loa a esta fantástica variedad turca. «Los hititas ya la cultivaban aquí desde 2.000 años antes de Cristo», nos informa. Luego divaga hacia

otro posible origen, hacia el monte Ararat en el este del país. Según el Antiguo Testamento, allí, en la frontera con Irán y Armenia, el bueno de Noé arribó con su Arca y se hizo vinicultor.

¿Acaso Estambul no es una locura? Un joven musulmán descorchando una botella de vino para un suizo mientras le cuenta un episodio de la Biblia... El vino, por cierto, tiene aromas especiados a frutillos, y es tan suave y acariciador como la brisa vespertina sobre el Bósforo. Recuerda de manera sorprendente a un Beaujolais concentrado de gran quilataje, como por ejemplo un Moulin-à-Vent, y armoniza maravillosamente con los köfte, unas pequeñas albóndigas de carne picada, aromatizadas delicadamente con especias como menta, cominos o bien una pizca de canela.

Las tabernas están de moda

«Pano» es una taberna con orgullo. Decoran el techo estucos cuidadosamente restaurados y arañas antiguas, y detrás de la barra, sobre una sólida estructura de madera noble, dominan la sala las diez grandes tinajas de madera de las que antiguamente se escanciaba el vino directamente en las botellas, copas o garrafas. La historia de esta casa refleja la gran Historia, la que aparece en los libros. Durante el reino Otomano, con su actitud restrictiva contra el consumo de alcohol, eran sobre todo los griegos los dedicados a la vinicultura. Uno de ellos era Panayot

Papadopoulos. Fundó la taberna «Pano» en 1898, y vendía a granel sus propias selecciones, que clasificaba por números. Cuanto más elevada la cifra, mejor el vino. El número 59, por ejemplo, era muy apreciado; pero hacia fin de mes, cuando la gente tenía menos dinero, también bebía el más asequible número 10.

Como en el transcurso del último siglo iba siendo cada vez más difícil para un griego hacer negocios en Estambul, la familia Papadopoulos vendió su local a un armenio, que convirtió la «Pano» en un lugar de moda para personalidades destacadas. Finalmente, en 1999, cuando el vino empezó a estar mejor visto que nunca en Estambul, el hombre de negocios turco Feyzi Büyükerol compró la taberna y la amplió.

Poco tiempo después, la taberna «Pano» se vio confrontada de manera trágica con el emergente extremismo islámico. En el transcurso de un atentado suicida contra el consulado británico, situado enfrente, también sufrió graves daños esta antigua institución. Puede que los fundamentalistas se alegraran. Pero la «Pano» ha superado también esta crisis. Hoy, cada noche cientos de jóvenes de Estambul se acercan por este local y por el vecino «Viktor Levi», otra taberna no menos interesante que pertenece al mismo propietario. Y siguen bebiendo los vinos de la casa número, el número 59 y el número 10, embotellados especialmente para los dos restaurantes.

Gaviotas en los minaretes

Por la noche, como siempre, los pescadores se sitúan en el puente de Gálata con sus cañas. Detrás de ellos se asan sardinas y castañas, y el olor de ambas cosas se funde en algo que sólo se puede oler en Estambul en invierno. Al otro lado del Cuerno de Oro, en el viejo Estambul, dominan el paisaje las impresionantes cúpulas de las cuatro grandes mezquitas, perfectamente iluminadas. En ningún otro lugar la religión islámica resulta tan majestuosa, tan poderosa. Pero los dieciséis minaretes que apuntan al cielo, recordando lúdicamente a un bosque de lápices, confieren ligereza a estos monumentales cuerpos arquitectónicos. De vez en cuando, los focos de luz iluminan alguna gaviota que revolotea con elegancia alrededor de las torres de las mezquitas. Quién sabe, quizá las tomen por mástiles de veleros. La vista tiene algo de cuento de hadas. Al cerrar los ojos, uno se imaginaria estar viendo las barcas de los antiguos sultanes, arrastrando tras de sí esas cintas de muselina bordadas con carpas plateadas que se ven en las representaciones. Cuando cierran los bazares, ha finalizado la oración vespertina y los últimos transbordadores se han llevado a los trabajadores que regresan a sus casas más allá del oscuro Bósforo, el silencio se extiende por la ciudad de Estambul. En los pocos bares de este barrio, la gente bebe *cay*, el típico té azucarado, o bien, como mucho, *ra-ki*, el aguardiente nacional turco.

Atatürk apreciaba el vino

Pero en el otro lado de la ciudad, en Istiklal Caddesi, aún pasean las multitudes. Un lugar al que se puede huir en busca de paz es el bar del hotel «Pera Palas», que vive del trasnochado ambiente de los tiempos del mítico Orient-Express. Agatha Christie se alojó en él. En su habitación aún se conserva intacta su máquina de escribir. También el fundador del Estado turco, Mustafa Kemal Atatürk, partidario confeso del modo occidental del disfrute, se sentía a gusto allí. En una vitrina de cristal en la entrada del bar hay algunas botellas empolvadas y una lista de precios de los vinos del año 1902. Bajo el epígrafe de «Vinos de la región» sólo había en aquel entonces dos: un «Monopol White» y un «Monopol Red». Atatürk, que lideró la República de Turquía a partir de 1923, gustaba de tomar buen vi-

Nuestra recomendación

Moderno

Sauvignon Blanc
2003

**Sarafin Winery,
Müreffe (Tracia)**
www.sarafin.com

Este joven proyecto vinícola turco apuesta enteramente por las variedades internacionales. Los vinicultores se basan en el estilo del Nuevo Mundo. Los primeros vinos se embotellaron en 1996 y tuvieron considerable éxito internacional. Los viñedos de Sauvignon blanc están situados en la bahía de Saros, en el extremo occidental de Tracia, directamente en la costa del mar Egeo. El vino, de reflejos claros verdosos, ha sido vinificado en tanques de acero y muestra los aromas característicos de la variedad: saúco, casis y hierbas aromáticas. En el paladar resulta suave, redondo y alegre.

Frutal

Ancyra Kalecik
Karasi 2002

**Kavaklidere Winery,
Aykurt (Cankaya)**
www.kavaklidere.com

Es probable que el pueblo hitita ya cultivara la variedad de uva Kalecik Karasi 2000 años antes de Cristo. Actualmente esta rara variedad se halla sobre todo en la zona central de Anatolia. El vino presenta un color rojo cereza claro y, con sus puros aromas de fresa, frambuesa y violeta, recuerda a un Beaujolais bien hecho. En el paladar resulta equilibrado y de peso medio, con ácidos presentes. Kavaklidere se fundó en 1929. Según cuentan, en los años 30 Atatürk, el presidente del Estado turco, al catar un vino de Kavaklidere exclamó: "¡Así es como ha de ser un buen vino!"

Alegre

DLC Öküzgözü
2002

**Doluca Winery,
Müreffe (Tracia)**
www.doluca.com

Fundada en 1926, Doluca fue la primera bodega privada de Turquía. Actualmente esta empresa, que produce anualmente cerca de diez millones de botellas, está bajo la dirección de la segunda generación: Ahmet Kutman, que estudió enología en la Universidad de California. En estos últimos años, la bodega ha sido renovada con una inversión de 15 millones de euros. La variedad Öküzgözü se cultiva sobre todo en el este de Anatolia y produce vinos extraordinariamente interesantes. Doluca elabora su Öküzgözü cuatro meses en barrica de roble francés. Un vino de aroma especiado de frutillos, aterciopelado y alegre.



no durante sus largas conversaciones nocturnas con artistas, historiadores y científicos. Se sentía desolado por el entonces más bien modesto nivel de los vinos turcos. Por ello, no sólo fomentó la fundación de bodegas privadas, sino también, según se dice, plantó él mismo un viñedo.

Tambores para acompañar al vino

Los biznietos de Atatürk celebran hoy sus fiestas en el «Zarifi», un local de moda decorado con estilosa sencillez, que antiguamente fue una lavandería. Está situado a pocos cientos de metros de la plaza de Taksim, el centro del Estambul occidental y urbano. Los porteros, provistos de walkie-talkies, se encargan de no dejar entrar más que a los ricos, guapos y con estilo. Los cocineros saben muy bien cómo conferir un toque novedoso a los platos clásicos orientales como *mezze* o *kebab*. En la amplia carta de vinos hay un lugar para los vinos hechos con variedades autóctonas como Narince (blanca), Bogazkere y Öküzgözü (tinta), junto a vinos, también turcos, hechos con variedades internacionales como Sauvignon blanc, Cabernet Sauvignon y un Merlot muy bueno de Sarafin.

Cuanto más avanza la noche, más aumenta el volumen de la suave música tecno, enriquecida con los sonidos de instrumentos clásicos como las flautas *kaval* y los tambores *darbuka*. Sobre este fondo se eleva el canto de una voz lasciva. Poco a poco van retirando las mesas. La gente se acaba el último trago de su copa de tinto y se levanta. Media hora después, cientos de personas se mecen al son de la opulenta música oriental. «Los viernes», dice el barman, «en el 'Zarifi' las noches no terminan hasta el amanecer». Y tampoco entonces es hora de irse a dormir, es mejor seguir el consejo del sumiller del «Pano»: «Lo mejor es ir directamente a un *hamam*. Tras pasar dos horas en un baño de vapor, después de haber sido enjabonado, frotado y masajeado, te sientes como nuevo», aconseja. Tiene razón. Un baño turco es mejor que una aspirina. **n**

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

FOTOS: ARCHIVO VINUM



La elección del vino: el 59 es el triunfo del «Viktor Levi».

LAS TABERNAS DE ESTAMBUL

LAS MEJORES DIRECCIONES

Pano

Hamalbası Caddesi 26
TR-80060 Galatasaray-Beyoğlu
Tel. +90-(0)212-292 66 64
Fax +90-(0)212-292 66 65
info@panosarapevi.com
www.panosarapevi.com

Antigua taberna, frente al consulado británico, que tras su remodelación se convirtió en el local de vinos más popular de Estambul.

Viktor Levi

Hamalbası Caddesi 12
TR-80060 Galatasaray-Beyoğlu
Tel. +90-(0)212-249 60 85
Fax +90-(0)212-249 62 75
info@viktorlevi.com
www.viktorlevi.com

Una taberna antigua con elementos del modernismo y decoración griega. Por las noches está llena, es confortable y ruidosa.

Zarifi

Cukurlucesme Sokak 13
TR-80060 Galatasaray-Beyoğlu
Tel. +90-(0)212-293 54 80
Fax +90-(0)212-293 54 84

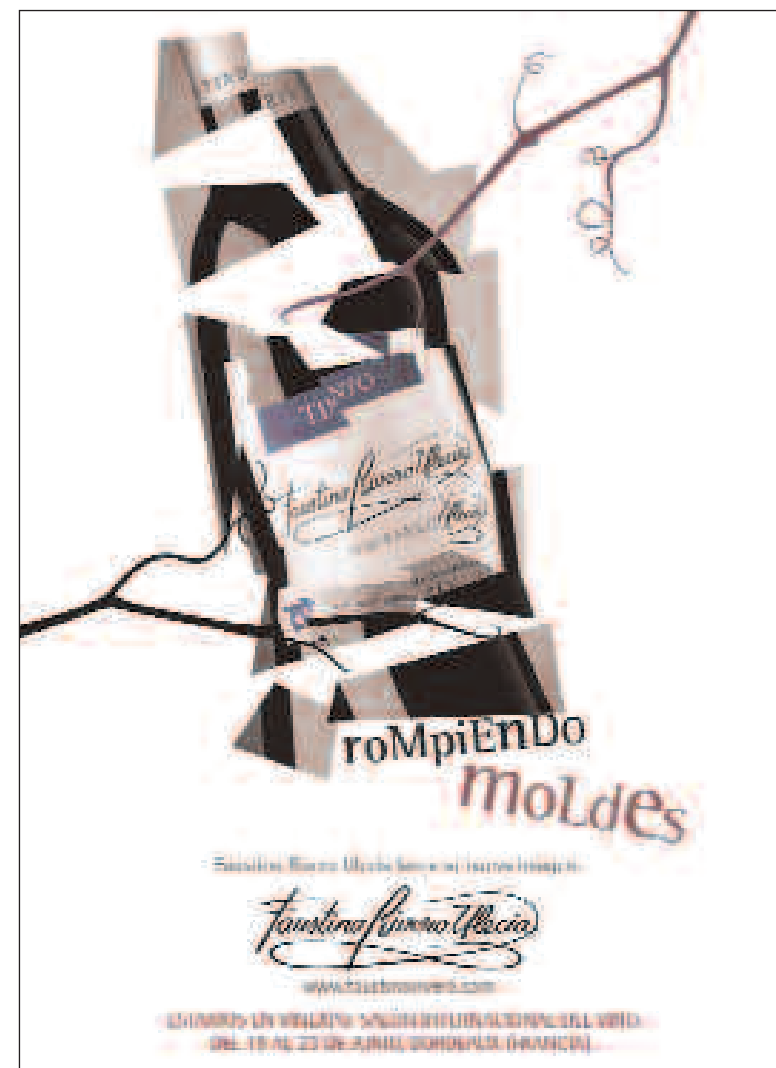
Local de moda en una antigua lavandería. Los fines de semana hay baile desde la medianoche.

Otros restaurantes donde se sirve vino

Para disfrutar en Estambul de los vinos superiores internacionales, la mejor selección se puede encontrar en los restaurantes de los hoteles internacionales, sobre todo en el «Four Seasons» y también en el «Hyatt Regency» (el restaurante del hotel se llama «Spazio»). Un típico restaurante de barrio (en Turquía los llaman *meyhane*) que tiene una buena selección de vinos es el «Refik», en la calle Sofyalı Sokak nº 10-12 en Tünel-Beyoğlu.
tel. +90- (0)212-243 28 34.



Un local favorito de los lugareños: la taberna «Pano».



El Sabor de Toro en su Copa

SOBREÑO
BODEGAS DE TORO

NOTAS: NO 11 A. Ctra. Nacional 122, Km 42/3
Tel.: 0034 900 68 34 17 Fax: 0034 900 68 34 16
Apto 62 - 40600 Toro - Zamora - España
e-mail: sobrenos@bodegasdeoro.com
www.bodegasdeoro.com

Viticultores desde el XVII Bodegueros desde el XX



www.vinicolatomelloso.com

BLANCO FALDO,
COMO AMARELLO, CASI UNGAR.
TRESOR JUSO REPOSO. **QUAN Xarel·lo** *fc*

el mejor VINO, CAVA es
... el que a ti te gusta **ferre i Catasús**
monovarietales 04

Hacemos seis cosechas al año

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»





Paisaje armónico de viñedos, bosques de castaños y granjas en la zona de Montà.

La región de Roero ha cambiado mucho. Hace quince años, desde la salida Asti Oeste de la autopista hasta llegar a Alba, tan sólo se atravesaba tierra de nadie, enológica y hablando. También entonces había vinicultores y viñedos, pero estos apenas se vislumbraban entre los bosques, las pequeñas empresas industriales, las plantaciones agrícolas de cereales, los ganaderos de vacuno y las 25 pequeñas localidades diseminadas por esta pequeña región encajada entre Asti, Alba y Bra. Roero era una región de paso para turistas en busca del Santo Grial del Vino en las zonas de Barolo y Barbaresco; apenas había restaurantes y los vinicultores de renombre se podían contar con los dedos de una mano. Ya entonces era hermosa la región de Roero, con sus colinas que recuerdan a las de los Langhe, pero se paraba el coche sólo en los semáforos, para dejar paso a los peatones.

¿Y en la actualidad? Basta echar una ojeada por la ventanilla del coche: la región entre Vezza d'Alba y Montà, entre Canale y Piobesi, ha descubierto su vino. Prácticamente han desaparecido las vides asilvestradas con sus larguísimos sarmientos apoyados en estructuras de alambre, antaño un elemento habitual del paisaje. Casi en cada curva, un cartel indica la dirección hacia una finca vinícola y, junto a los bosques, prados y plantaciones de cerezos o melocotoneros, se ven hileras de cuidadas cepas de Nebbiolo, Barbera o Arneis. A diferencia de los cercanos Langhe, firmemente en manos de los vinicultores, en Roero aún reina la variedad. Se acaba de estrenar en Montà una «Ruta de las abejas» que discurre por toda la región y a lo largo de la cual se pasa por pintorescas colmenas de piedra como pequeñas capillas... Esta es sólo una de las curiosas singularidades de esta región, en

la que también se halla una extensa reserva natural.

El turismo rural florece

Hasta los «barolisti» han empezado a venir a comer a Roero. Por ejemplo, al «Centro» en Priocca, un refugio de la cocina originaria de Roero, para deleitarse con un fritto misto, compuesto por una docena de entrantes preparados por la cocinera jefe, al igual que los platos principales. Y los turistas ya pueden encontrar camas confortables en los *agriturismi* y los hoteles.

Roberto Damonte ha construido uno de éstos en su finca, en medio de sus viñedos. Con una hermosa vista sobre Canale, la capital extraoficial de Roero, se yergue Villa Tiboldi, una construcción rústica noble de piedra y madera, que incluye un pequeño restaurante en un edificio adyacente. «Estas son las cosas

que faltaban aquí, lo que seguía diferenciando a Roero de otras grandes regiones vinícolas como Chianti o Langhe», explica el bigotudo vinicultor. «Ahora, también nosotros podemos ofrecer algo a los amantes del vino que vienen aquí. En esta región hay algunos restaurantes muy buenos, y también está el agriturismo; las vacaciones en el viñedo se están poniendo de moda».

La finca vinícola en cuyo centro se levanta Villa Tiboldi se llama Trinità. Damonte ofrece el vino del mismo nombre en su bonito restaurante, y las viñas de las que procede se ven directamente a través del gran ventanal. Estrictamente hablando, son tres los vinos que tienen su origen en este viñedo: el amarillodorado Roero Arneis Trinità, al que deja madurar un año más que la mayoría de sus colegas; un Passito, cuyas uvas deja secar en las cepas en otoño, y el tinto Roero Trinità, de co-

«Ahora también nosotros podemos ofrecer algo a los amantes del vino que se acercan por aquí»

Roberto Damonte

lor rojo cereza, un vino de la variedad Nebbiolo complejo, jugoso y lleno, pero con la elegancia propia del Nebbiolo. Este Roero DOC ya hoy cumple todas las condiciones para el nuevo nivel DOCG que entra en vigor con la añada de 2005.

El hueco para colarse en la DOC

Pretende ser el detonante para la región. A partir del año 2005, el Roero tinto (y también el blanco Roero Arneis) jugará en la liga de primera división de los mejores vinos italianos, como Barolo, Barbaresco, Brunello, etc. Ahora este vino, que hasta el momento era algo así como la rama pobre de la familia de los Nebbiolo, finalmente puede contarse entre la flor y nata del Piamonte. En cuanto a las directrices de producción DOCG, la región de Roero se orienta en el Barbaresco: también el Roero, tras casi dos años de maduración en barrica de roble, sale al mercado en el tercer año después de la vendimia.

Pero la historia del Roero tinto comenzó ya en 1985, cuando esta región entró a formar parte de las DOC. Entonces, algunos vinicultores de Canale y los pueblos de los alrededores se unieron y empezaron a hacer un vino «importante». Naturalmente, Barolo y Barbaresco fueron sus padrinos; su meta era repetir con el Roero el éxito de los anteriores. Aunque sí existía una dificultad: para que no hubiera colisión con las directrices de la región DOC Nebbiolo d'Alba, que prevén un 100 por cien de Nebbiolo, y que también rigen en Roero, los vinicultores tuvieron que encontrar un hueco por el que colarse. Decidieron que el Roero había de contener hasta un tres por ciento de Arneis blanca. Con ello, consiguieron vía libre para la condición de DOC.

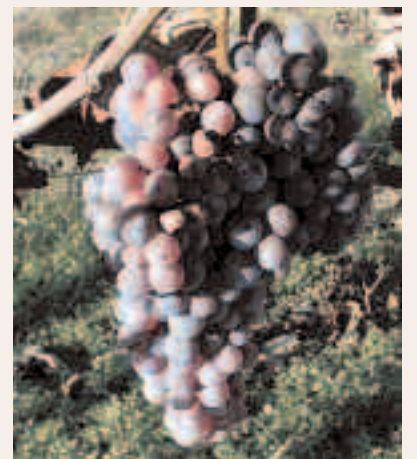
Luego se presentó otro problema: la maduración mínima prevista para el Roero era de apenas seis meses. El vino sufre esta confusión ya desde entonces, pues junto a los jóvenes de rompe y rasga, que sacan al mercado vinos frescos y alegres un año después de la cosecha, están los vinos de otros vinicultores, madurados durante tres o incluso cuatro años, que pueden medirse con los mejores vinos de Barolo. No es extraño que al consumidor le resulte difícil orientarse...

Arneis

La alternativa blanca

«Provare, produrre, prograndire», es decir, ¡probar, producir, crecer! Este era el lema que rezaban en los años 70 las banderas de los fundadores del Roero Arneis, que crearon el club 3 P. En aquel entonces, la región de Roero aún era un desierto vinícola, el Arneis se llamaba Nebbiolo Bianco o Bianchetti, y la palabra autóctona todavía no estaba en boca de todos. «El Arneis era un vino para ocasiones especiales», comenta Giovanni Negro, propietario de la finca vinícola Angelo Negro, «y se producía dulce». Recuerda que el club 3 P se formó también por motivos prácticos: «Casi ninguno lograba llenar una barrica entera él sólo». La asociación de intereses pronto llevó al Arneis por el camino de la victoria; entretanto, hasta Angelo Gaja lo ha descubierto como vino blanco alternativo en el Piamonte.

Giovanni Negro ha ampliado la finca vinícola de su padre sucesivamente desde 2,5 hasta 54 hectáreas, de las que casi la mitad está plantada de Arneis. Junto a tres vinos secos, Negro vinifica también un passito y un spumante de esta variedad. Francesco Monchiero, que gestiona la finca Monchiero Carbone en Canale, está entusiasmado: «La variedad Arneis es única y, en realidad, su único pariente es la Nebbiolo. Muestra un maravilloso equilibrio entre aroma, acidez y alcohol; es una variedad autóctona italiana». Poco a poco, también los aficionados al vino fuera de Italia están descubriendo su aromática finamente especiada y la potencia (condicionada por un 13 a 14 por ciento de alcohol) del Arneis, y se alegran de que su precio sea razonable. Así, el Arneis sigue siendo uno de los muy pocos vinos a los que la crisis no ha afectado.



«Tengo muy claro que un Roero sólo debería ser un Nebbiolo realmente superior.»

Michele Pasquero

«Esto ha sido un gran dilema para la zona», comenta Michele Pasquero, que explota en Priocca, al oeste de Roero, una finca de cuatro hectáreas de viñedos junto con su esposa, la alemana Annette Hilberg. En su pequeña bodega, junto a las barricas, aún hay sitio para una mesa de cata. Allí es donde Michele Pasquero filosofa sobre el futuro de la región de Roero. Hilberg-Pasquero producen, hasta ahora, sólo Piemonte IGT, Barbera DOC y Nebbiolo d'Alba DOC, pero ningún Roero. «Hemos decidido embotellar nuestros vinos como Nebbiolo d'Alba, aunque también podríamos producir Roero», explica. «Tengo muy claro que un Roero sólo debería ser un Nebbiolo realmente superior». Con la nueva DOCG, Michele Pasquero quiere volver a reflexionar sobre su decisión: «En uno de nuestros viñedos seguro que podríamos encontrar una selección para un gran Roero».

Otros ya se han decidido. Hace años que producen vinos bajo el logotipo de Roero: un Nebbiolo madurado muchos meses en barricas de roble, procedente de parcelas con la fortuna de tener un suelo adecuado y un microclima especial, y con frecuencia de viñedos individuales. Uno de los que comprendieron pronto el potencial que albergaba la región de

Roero fue Roberto Damonte. Algunos de sus colegas incluso dicen que fue el primero en hacer un Roero al estilo de un gran Barolo en su finca Malvira, junto a Canale, en construir una bodega moderna para sus barricas de madera y en sacar adelante sus viñedos, que rodean la bodega como un anfiteatro. Pero aún hoy sigue buscando constantemente nuevos lugares para plantar viñedos, nuevas posibilidades para el Nebbiolo. Su última creación se llama Mombertello, también un Roero de un solo viñedo pero más frágil, más elegante que el Trinità, aunque sin su estructura.

Más elegante que el Barolo

¿Pero podría decirse que el Roero no es más que un Barolo de segunda clase o bien, en el mejor de los casos, un buen plagio? Damonte reflexiona un momento y luego contesta: «Algunos vinicultores ya han demostrado lo que se puede hacer con la Nebbiolo en esta región. El vino que se produce no es un segundo Barolo, sino un Roero, con más elegancia y unos matices que la Nebbiolo sólo posee aquí, en Roero». En tiempos difíciles para las ventas, incluso en el caso de los vinos de Barolo y Barbaresco, ¿puede mantenerse en el mercado un tercer vino del mismo tipo? Da-

monte está convencido de ello: «Muchos Barolo y Barbaresco son, sencillamente, demasiado caros. Un Roero DOC evidentemente no está situado en ese nivel de precios, y tampoco lo estará como DOCG. Otra ventaja añadida es que todos conocen el Barolo y el Barbaresco, pero el Roero DOCG es una novedad que despierta la curiosidad. De una importancia fundamental es, naturalmente, que todos los vinicultores produzcan el nivel de calidad que se espera de tal vino».

Oportunidad y reto

Tampoco se ha de creer que únicamente en Canale se producen buenos vinos. Sólo hay que pensar en vinicultores como Negro en Monteu Roero, Casetta en Vezza, Marsaglia o Ca' du Russ en Castellinaldo, Valdinera en Corneliano, Renato Buganza o bien la Tenuta Carretta en Piobesi. Y naturalmente, Michele Taliano y Giovanni Almondo en Montà. Giovanni Almondo hace Roero, Arneis y Barbera. El que mejor se vende es el Arneis, y Almondo le ha dedicado un viñedo en exclusiva, que se llama Bricco di Ciliegie, por los cerezos («ciliegio») que crecen en él. Pero también él ve el futuro de su tierra en el Roero DOCG: «El estatus de DOCG es una gran

oportunidad y un reto: así, por fin se podrá separar el trigo de la paja; los Roero DOCG sólo deberían proceder de los mejores viñedos, reservando los viñedos menos excelentes para producir y comercializar Nebbiolo DOC joven y fresco». ¿De dónde proceden los mejores Nebbiolo? ¿Cuál es la zona óptima para el Roero DOCG? «Eso depende», opina Giovanni. «Algunos vinicultores prefieren claramente los llamados suelos amarillos, una estructura arenosa que se extiende a través de toda la región de Roero; otros se entusiasman con el 'Marne Grigie', un suelo gris y calcáreo, como el que también se encuentra en los Langhe».

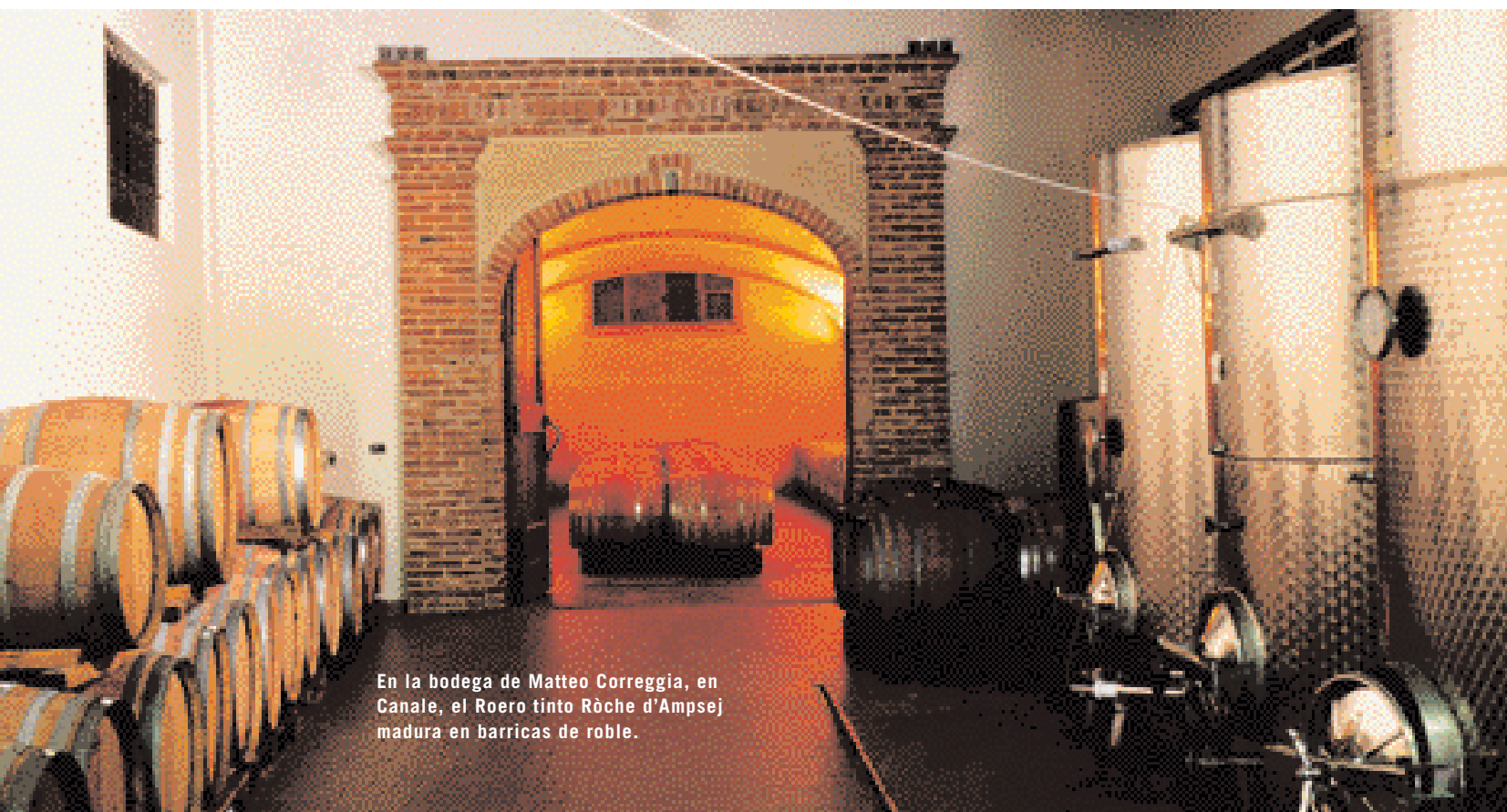
Esperando el 2008

Las uvas para el vino de Ornella Correggia, Ròche d'Ampsej, por ejemplo, proceden del suelo arenoso del viñedo de cuatro hectáreas Bric Pecetto, junto a Canale. Con el apoyo del enólogo Luca Rostagno, Ornella lleva la finca vinícola familiar desde que su marido fuera víctima de un accidente mortal hace tres años. El Ròche d'Ampsej, que cataamos en la bodega excavada en la piedra arenisca, se acerca mucho a la imagen ideal de un Roero. Es equilibrado, con notas de ciruelas maduras, cuero y té, y posee taninos sabrosos aun conservando la filigrana de un Nebbiolo. Ornella Correggia está visiblemente orgullosa de este vino. «Como otros vinos de Nebbiolo, también el Roero es muy sensible a la añada y mucho más difícil de dominar que, por ejemplo, un Barbera», explica. «El vinicultor tiene que esforzarse cada año como si fuera el primero».

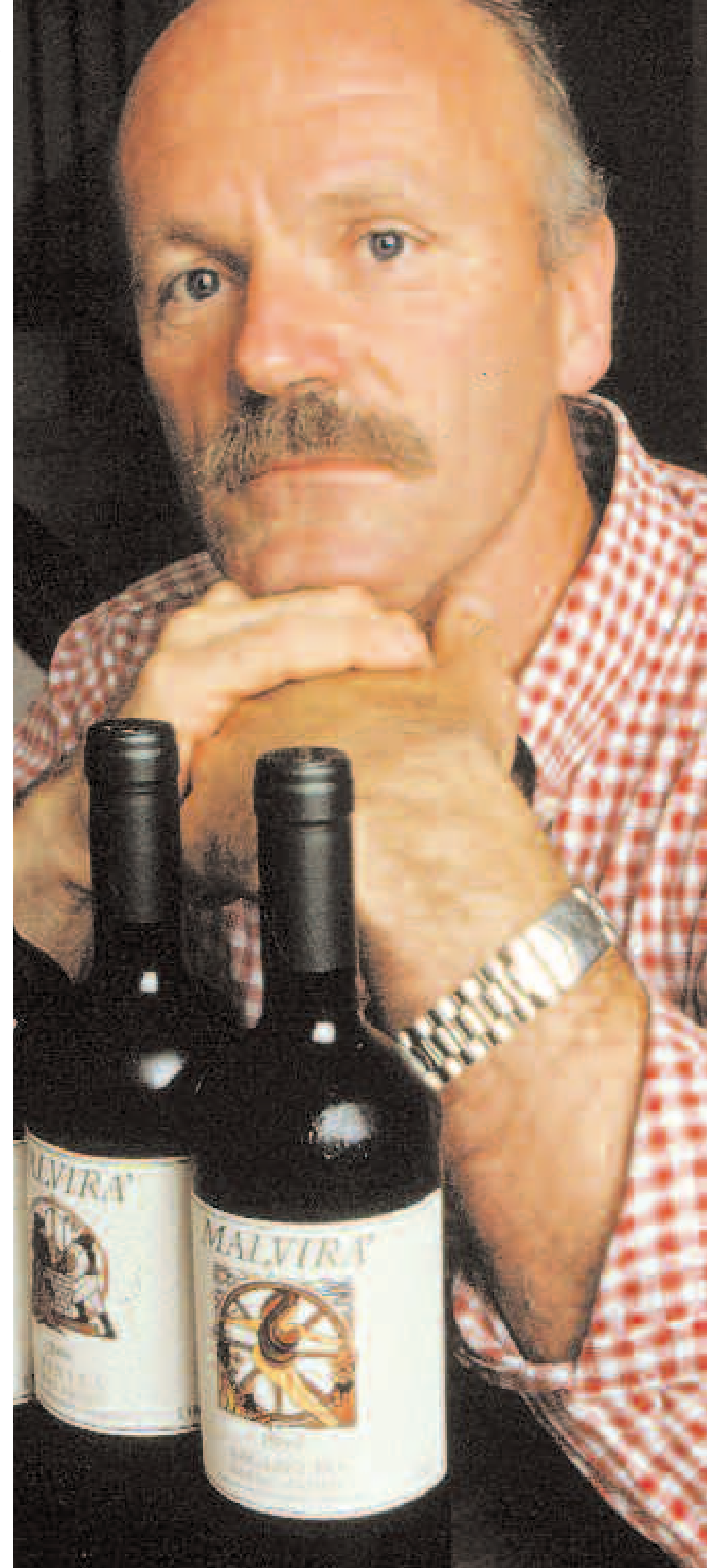
Hasta ahora, apenas una docena de vinicultores de la región produce calidades que pueden competir con los Barolo y Barbaresco; pero el número de miembros de la Enoteca del Roero es diez veces superior. Muchos de ellos acaban de empezar a embotellar sus vinos. Así, Roberto Damonte comentaba: «El Roero aún está empezando: lo que esta región verdaderamente es capaz de producir no se verá hasta el año 2008, cuando salga al mercado el primer DOCG». Barolo y Barbaresco deberían prepararse. ■

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

FOTOS: ARCHIVO VINUM



En la bodega de Matteo Correggia, en Canale, el Roero tinto Ròche d'Ampsej madura en barricas de roble.



Roberto Damonte, uno de los pioneros de Arneis y Roero.



Fritto misto: pequeñas exquisiteces, generalmente empanadas y fritas.

Fritto misto

El fritto misto tiene su origen en la frecuentemente austera pero imaginativa cocina campesina de la región piemontesa. Era un plato para aprovechar restos: trocitos de carne, verduras, casquería o pescado, que se freían para darles más sustancia. A lo largo de las generaciones, se convirtió en un amplio paseo por la cocina piemontesa, una comida completa.

A la hora de prepararlo, no hay lí-

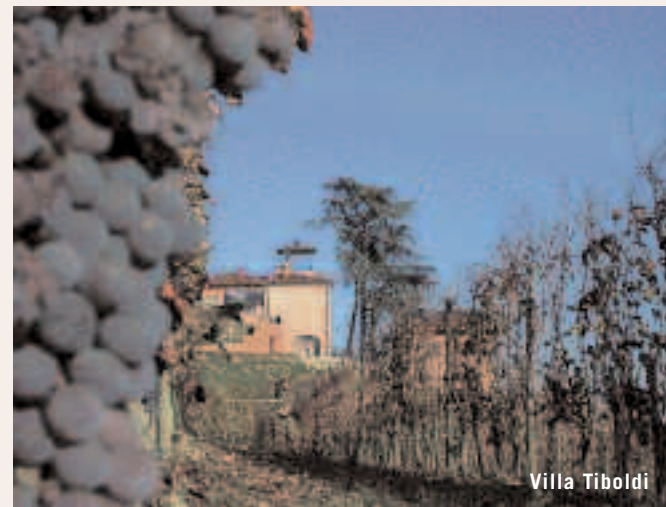
mites a la imaginación ni a la habilidad: estos aperitivos abarcan desde todo tipo de verduras y setas fritas, pasando por albóndigas de hígado y ancas de rana, hasta vieiras y pescado. El uso y costumbre de servir sólo alimentos fritos en el fritto misto hace mucho que no se observa: actualmente ya se incluyen pequeños guisos de setas, pasta trufada e incluso género a la parrilla entre las especialidades rebozadas. Pero la combinación sigue siendo a elección del comensal. El posade-

ro, empleando un florido lenguaje, ofrece al comensal sus «fritti», naturalmente frescos del día, y éste, tras someter al maestro a un exhaustivo interrogatorio informativo, elige su combinación favorita.

El fritto misto, por cierto, no sólo es popular en el Piemonte: en Japón existe un plato similar llamado tempura, y en Francia, una especialidad parecida llamada «fritot». Y además, en la actualidad el fritto misto está experimentando un renacimiento en el resto del mundo:

como aperitivo o «fingerfood» en los bares y restaurantes de moda.

Para preparar en casa el fritto misto se necesita, además de las materias primas y una masa de rebozar espesa y cremosa, ante todo una cosa: mucho, mucho aceite para freír a 180° C exactamente. Esta es la condición fundamental para que también la verdura, con su alto contenido de agua, se ponga crujiente rápidamente y para que el rebozo no se empape de aceite como una esponja.



Villa Tiboldi

LAS MEJORES DIRECCIONES

Para orientar someramente a los expertos en vino que sepan dónde está Barolo y Barbaresco, pero no la región de Roero: se halla al noroeste de los Langhe, en la orilla izquierda del Tanaro, al sur de Asti y al este de Bra. El acceso más cómodo a la región es por la autopista, salida Asti oeste y luego continuar en dirección a Canale. Otra posibilidad es la carretera comarcal de Alba a Canale.

HOTELES

Castello Santa Vittoria

Via Cagna 4
I-12069 Santa Vittoria d'Alba
Tel. +39-0172-47 81 98
Fax +39-0172-47 84 65
hotel@santavittoria.com
www.santavittoria.com

Impresionante hotel de cuatro estrellas instalado en una torre del siglo XIII, rodeado de un pequeño parque.

I Castelli

Corso Torino 14/1
I-12051 Alba
Tel. +39-0173-36 19 78
Fax +39-0173-36 19 74
info@hotel-icastelli.com
www.hotel-icastelli.com

No es fácil encontrar habitaciones para alojarse en Roero, pero existe la posibilidad de recurrir a los hoteles de las cercanas Asti o Alba. Siempre es recomendable este cuidado hotel próximo al centro de Alba (incluido el estupendo restaurante «La Castellana»).

Villa Tiboldi

Case Sparse 127
I-12043 Canale
Tel. +39-0173-97 03 88
Fax +39-0173-95 92 33
villatiboldi@villatiboldi.it
www.villatiboldi.it

Se trata de un agriturismo de lujo, situado en los viñedos que dominan Canale, en el que no falta de nada: desde las amplias habitaciones, decoradas con mucho estilo, pasando por un lujoso bufé de desayuno, hasta un trato familiar por parte de la familia Damonte. También es recomendable su restaurante.

RESTAURANTES

All'Enoteca

Via Roma 57
I-12043 Canale
Tel. +39-0173-958 57
info@davidepalluda.it
www.davidepalluda.it

En la Enoteca se puede encontrar prácticamente toda la paleta de vinos de la región de Roero. En el restaurante adjunto, Davide Palluda demuestra hace años a los piemonteses lo que es cocina innovadora a la par que tradicional.

Il Centro

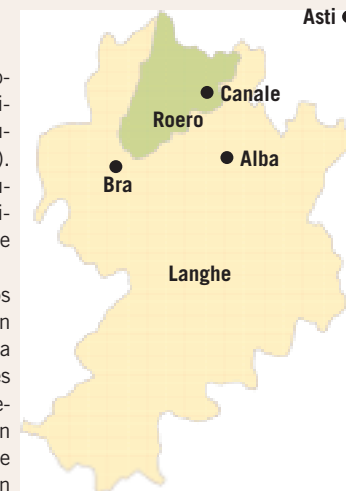
Via Umberto 5
I-12040 Priocca
Tel. +39-0173-61 61 12

En esta ciudad originaria de la ver-

Datos y cifras

La región de Roero consta de 25 comarcas con un total de 75.000 habitantes. En 19 comunidades se produce Roero DOC (DOCG a partir de 2005). Alrededor de 120 vinicultores producen anualmente unos 6.000 hectolitros de Roero y 25.000 hectolitros de Roero Arneis.

Geológicamente, Roero se divide en dos regiones separadas por una formación rocosa que se extiende desde Bra hasta Cistena d'Asti. Sólo se cultivan frutales y vid al este de ella, sobre suelos arenosos o calizos. En el lado Oeste reinan los prados y los bosques, muchos de ellos de castaños. Los viñedos se hallan a alturas de hasta 300 metros.



Canale merece una visita.

DE COMPRAS

Enoteca Regionale del Roero

Via Roma 57
I-12043 Canale
Tel. +39-0173-97 82 28
informazioni@enotecadelroero.it
www.enotecadelroero.it

Un verdadero refugio de los vinos de Roero. Allí se puede catar todo y comprar todo lo que se emboteilla de Roero, Arneis y Barbera.

Mercados

En las 23 comarcas de la región de Roero hay mercados semanales tradicionales. Los productos típicos de la región son los melocotones (pescche di Canale), las peras (pere Madermassa) y las fresas. En otoño, desde mediados de octubre hasta principios de diciembre, en algunos lugares se celebran pequeñas fiestas de la trufa, en las que también se pueden adquirir estos hongos a cambio de la correspondiente calderilla.

El mercado de Canale: hay de todo para elegir.



Juan Francisco Cacho

«Podríamos hacer vino sintético»

El perfil aromático sintético de un blanco y un rosado ya se ha logrado; en el tinto aún no es posible aunque, para el catedrático de Química Analítica de la Universidad de Zaragoza, con el tiempo también se conseguirá. Juan Francisco Cacho va en busca de una ecuación perfecta que permita explicar el aroma del vino de forma racional.

La cuestión que se plantea no pretende abrir o suscitar un debate sobre vinos naturales o sintéticos, ni sobre las prácticas legales o ilegales que se realizan en algunas zonas vinícolas y bodegas para alterar el vino o potenciar artificialmente su complejidad aromática, realidades, entre otras muchas, que al fin y al cabo han venido impuestas gracias a los avances de la ciencia, curiosa disciplina ésta que lo analiza todo meticulosamente, lo descompone y lo vuelve a componer. Se trata de acercar al lector, de la mano de unos de los químicos más relevantes de nuestro país, Juan Francisco Cacho Palomar, catedrático de Química Analítica de la Universidad de Zaragoza, el conocimiento del aroma del vino y todo el abanico de posibilidades que el análisis sensorial puede aportar a la mejora de la viticultura y la enología, y, como es lógico, al desarrollo de parámetros químicos que potencien la calidad de nuestros vinos. Como buen profesor alecciona con rigor y sin rodeos. Tiene un olfato privilegiado, aunque modestamente no esté de acuerdo con esta apreciación.

Para dedicarse al análisis sensorial del vino, ¿hay que ser un superdotado?

No, en absoluto. A no ser que tengas un defecto congénito, por ejemplo que no seas capaz de oler (anosmia) o que tengas el sentido del gusto un poco atrofiado, cualquier persona es capaz de estar en lo que es la media de la percepción. A partir

de ahí existen personas que tienen una sensibilidad o hipersensibilidad, exacerbada a lo mejor, a determinadas familias de aromas, no a todas. Lo que sí se necesita es educación, entrenamiento, seguir unas reglas, distinguir el compuesto que sirve de referencia con la sensación que se tiene cuando se hace el análisis sensorial.

Siempre se ha dicho que el ser humano tiene el sentido del olfato algo infrautilizado y abandonado.

Yo antes pensaba eso, ahora discrepo. Sí estoy de acuerdo en que ha ido perdiendo importancia dentro de la supervivencia de la especie humana. El hombre necesitaba antaño del olfato igual que cualquier otro animal. Por ejemplo, los ratones tienen 913 genes funcionales receptores de olores porque precisa del olfato para buscar comida. Pero el hombre ha evolucionado y no necesita de tantos genes para sobrevivir, ahora tiene 331 receptores del olor, junto con muchos pseudogenes que han perdido su función porque no precisa de ellos. Lo que sí es cierto es que para disfrutar de un vino hay que educar la nariz para poder definir su riqueza aromática.

¿Se buscan más los defectos o las virtudes? ¿Cree que existe en los enólogos y en los técnicos como usted una deformación profesional que busca más los primeros que los segundos?

A nosotros nos interesa el aroma del vino, analizamos los defectos para poder interpretar qué es lo que los produce, pero las virtudes o los parámetros de calidad son la clave. No somos sumilleres, ni enólogos que tengamos que defender nuestro producto, intentamos entender el aroma del vino, ana-

JUAN FRANCISCO CACHO

Es un hombre empírico cien por cien. A sus 63 años, este aragonés, químico analítico de profesión y de vocación, persigue con ahínco la ecuación perfecta que le permita explicar el aroma del vino. Es una obsesión sana que ha ido alimentando con el paso del tiempo tras un trabajo arduo, repleto de proyectos de investigación, conferencias, publicaciones..., dedicado a identificar la totalidad de los compuestos del vino. Vivió, en los años 90, el nacimiento de la verdadera historia del aroma del vino, gracias a los estudios y logros de los científicos R. Axel y L. Buck, que descubrieron los receptores de olores.

Un científico dispuesto a asesorar, a explicar, a informar, a intercambiar información crucial sobre uno de los aspectos más importantes, el análisis sensorial, para potenciar y mejorar el perfil aromático de nuestro vinos. Pero sin bajar la guardia: mientras llega la ecuación perfecta, hay que trabajar en la viña para poder sacar el máximo partido de la uva y lograr vinos «top class».

«Si no se trabaja con la viña nunca se va a poder mejorar la calidad de los vinos», afirma Cacho.

«Cuando me solicitan una analítica de aromas me entra la duda de si sabrán interpretarla, porque son muchos los compuestos y no todos huelen»



FOTO: HEINZ HEBEISEN

Para el catedrático de Química Analítica, el vino es la escuela de los olores más compleja que existe.

lizarlo para poder dar una explicación del porqué de ese aroma y también explicar cómo puede, a partir de una uva determinada, obtener la mejor calidad aromática.

¿Los enólogos solicitan esa información? ¿Son conocedores de los avances y descubrimientos de la química analítica?

La verdad es que el enólogo cada vez se apoya más en los datos objetivos del análisis. El problema es que algunos saben muy poco de esto y entonces esa falta de conocimiento la traducen en «déjame tranquilo, yo hago el vino así porque sale bien»... En cambio otros, sobre todo los jóvenes, preguntan y quieren aprender. Lo curioso es que en los países a los que se les tiene miedo (Chile, Australia, ...) cuando tu vas allí no te enseñan los depósitos sino las viñas y te cuentan lo que están haciendo. No se trata de copiar. Si no se trabaja con la viña nunca se va a poder mejorar la calidad de la uva. Partir de la base de que tenemos una uva maravillosa me parece muy gratuito, podemos tener una

uva de muy buena calidad pero ¿es la óptima? Habrá que demostrarlo. La composición de la uva nos va a dar, en definitiva, la calidad del vino y no es lo mismo una uva que otra, aunque sea de la misma variedad. Influyen otros agentes como la acción del suelo, el sistema de cultivo, el clima...

¿Existe un compuesto aromático característico para cada variedad?

Yo lo pongo en duda, porque da a entender que ese compuesto está en esa variedad y no en otra. La verdad es que en una variedad ese compuesto concreto está lo suficientemente elevado en su concentración como para que se distinga del resto de las variedades, es sencillamente un rasgo que la identifica.

¿Qué hay que corregir o mejorar en nuestros vinos?

Creo que las vinificaciones que se han hecho tradicionalmente en España se han realizado para hacer un vino que se venda rápido y punto. Esto no ha propiciado obtener unos vinos como los que los buenos aficionados están reclamando. Para hacer esos vinos hay que seleccionar uva,

vinificar de una forma u otra según lo que se busque, controlar la temperatura, macerar unas veces y otras no. El que no ha sido o no sea capaz de mejorar y prestar atención a la vinificación desaparecerá. Si pagas por kilos y hectogrado mal vas.

¿De uva mala se puede hacer buen vino?

Ni aunque la lleves a Lourdes.

¿Y de un vino malo de base se puede sacar un vino bueno, correcto, añadiendo determinados compuestos?

Nosotros sabemos ya todos los aromas del vino y de dónde provienen. Aquello de aromas primarios, secundarios y terciarios podemos decirlo de otra forma: aromas básicos (irrelevantes), que se encuentran en todos los vinos, sutiles y de impacto. Estos últimos son muy pocos pero su presencia en el vino cambia totalmente la percepción del aroma. ¿De un vino malo se puede hacer uno bueno? Con estos aromas de impacto se podría hacer, pero el equilibrio aromático de un vino es muy sutil y el añadir un compuesto que no es propio de ese equilibrio, con el tiempo, puede tener un efecto contrario y acabar en un vino horroroso.

¿Conociendo los aromas fundamentales del vino se pueden hacer vinos a la carta, vinos sintéticos?

Podríamos, pero no se hace.

¿Seguro? ¿Nadie le ha solicitado o tentado para hacerlo?

No. Este conocimiento lo tenemos muy pocas personas y, hasta ahora, nadie nos ha pedido hacerlo, aunque parezca mentira. Lo cierto es que de verdad conocemos el aroma del vino, porque hemos sido capaces de reconstruir artificialmente ese aroma con compuestos sintéticos. En cata, olfativa, claro está, no se distingue el natural del artificial. Lo hemos conseguido con blancos y rosados, pero no con tintos. Las interacciones entre el contenido fenólico y otros componentes del tinto crean un equilibrio aromático muy distinto al del sintético. Es un tema para seguir investigando, y con el tiempo también lograremos el aroma sintético del tinto. ■

TEXTO: ANA RAMÍREZ

(ana.ramirez@vinum.info)

Guía

NUESTRA ELECCIÓN

Cuando el ingenioso hidalgo batallaba por caminos polvorientos contra su propia locura, hizo muy bien en destripar pellejos de aquel mal vino de la época, tan denostado por los viajeros ilustrados. Nosotros hemos reandado su camino, parando en las bodegas modernas, probando los espléndidos vinos que hoy se hacen y que ya no se guardan en pestilentos pellejos. Completamos esta guía con un exhaustivo análisis de los Burdeos de 2002, y de los vinos de la región italiana de Roero, el otro Piamonte. Y, como siempre, las novedades más llamativas en el mercado español.



Frutal

17

Vicuana 2003
Un Rioja con un 75% de Tempranillo y un 25% de Graciano. Un vino de Pepe

Hidalgo que define la tercera generación de los vinos de Rioja. Sólo se han elaborado de él 20.000 botellas. Tiene una base frutal magnífica, carácter mineral y tostados (cacao). En boca es donde apunta más alto por su formación y volumen delicado de fruta, perfecta acidez y tanino trabajado. Excelente elaboración.

Para la eternidad

19

Château Pichon Longueville Baron
Un Pauillac fascinante. ¡Es la bomba! Tantísima casta,

fuerza y extracto contenidos en una copa, sin resultar un vino pesado ni alcohólico. La madera tiene una integración tan soberbia que ni siquiera es perceptible, los taninos son sabrosos a pesar de su volumen y vivacidad: se trata de uno de los mejores vinos del año, hecho para la eternidad.

Exótico

17

Venta d'Aubert
Ferm. en barrica 2002
Una bodega aragonesa que sigue mejorando añada tras

añada. En este 2002 hay una limpieza total, en medio del protagonismo de su carga frutal madura, maracuyá, mandarina, pomelo y trazas minerales que se unen firmemente. Su soberbia acidez exalta las mejores cualidades. Seguramente mejore mucho más, pero en este momento se puede gozar también.

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

Puntuación:

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

Precios:

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

Los vinos de la ruta del Quijote



SI DON QUIJOTE VOLVIERA A LAS ANDADAS

Hay en El Quijote referencias tan conocidas al vino como la batalla con los pellejos que poco nos dicen de la visión que tenía Cervantes sobre la enología española de su época. Un vino que, todo hay que decirlo, no causaba precisamente admiración allende las fronteras. Hay algunas críticas inmisericordes de viajeros ilustres, como la que realiza A. Jouvin, en su monumental obra «El viajero de Europa» (París,1672). En ella se refiere a nuestra producción vitivinícola con las siguientes pala-

bras: «El vino se produce allí en mediocre cantidad; no es bueno en ninguna parte, a causa de que lo conservan y encierran en pellejos, que siempre le dan mal gusto, y rara vez tienen bodegas en España para encerrarlo...». ¿Exageraciones?, ¿mala fe? Tal vez, pero lo cierto es que los vinos españoles de entonces poco se parecen a los actuales. Sin el ingenioso hidalgo volviendo a la andadas se encontraría con vinos tan excelentes como los que hemos encontrado nosotros.



Aljibes: varietal de altura.

D.O. ALELLA

14,5

J. A. P. Roura
Roura 2004

Rosado de corte tradicional, con buena expresión y madurez de la fruta, notas de zarzamora y regaliz rojo. Sabroso, con cuerpo y un delicioso gusto amargo en el final de boca.

15

Parxet
Marqués de Alella 2004

Un año de los más aromáticos y equilibrados que recordamos. Sus potentes notas de fruta blanca de hueso y ápices de hierba se muestran bien conjuntados. En boca se aprecia su equilibrio, cuerpo y frutalidad sin perder frescura.



Care: finura.

D.O. CALATAYUD

14,5

S.A.T. 2563 Niño Jesús
Estecillo Legado Viñas Viejas 2001
Conservador en el estilo aunque más frutoso que la línea general de los vinos de la zona, notas de ciruela, higos y clavo. Suave en la entrada, equilibrado y sin aristas.

15

Castillo de Maluenda
(B. y V. del Jalón)
Castillo de Maluenda
Viñas Viejas 2004

Color violáceo magnífico. Aromas de mermelada de frutos rojos, notas de zarzamora y lías. Fino paso de boca, estructurado y con taninos aterciopelados. Elegante.

15,5

San Alejandro
Baltasar Gracián Viñas Viejas 2002
Frutalidad que sobresale, notas de frambuesa y ápices silvestres que enriquecen la paleta aromática. Glicérico en el tacto, envolvente, sin aristas, con agradable paso de boca.

15,5

Langa Hermanos
Castillo de Ayud Rva. 1998

Un Cabernet Sauvignon maduro que brilla por el buen desarrollo de las notas terciarias (tabaco, almizcle y setas). La frutalidad está bien armonizada. En boca tiene cuerpo y longitud aromática.

D.O. CARIÑENA

14,5

Señorío de Aylés
Aylés 2004

Aromas muy frutales y de gran limpidez. Tiene recuerdos de ensalada de frutos rojos, lácteos y terruño. En boca discurre con viveza, envolvente y con leve tanino de hollejo que aporta empaque. Bien elaborado.

14,5

Bodegas Añadas
Care Rosado 2004

Un primer rosado que cuida la calidad y finura. Notas claras de fruta madura (frambuesa-fresa), cítricos de pomelo y notas de hierbas. En boca gusta su equilibrio golosidad-acidez, cuerpo y estructura. Bien elaborado.

14,5

Grandes Vinos y Viñedos, S.A.
Corona de Aragón Rva. 1996
Perfume balsámico tipo eucalipto, bien conjuntado con la frutalidad, recuerdos de ciruela pasa. Sabroso, suave al tacto y con rico despliegue aromático en el final de boca.

14,5

Virgen del Águila
Val de Paniza 2004

Marcado por su buen hacer y sencillez. Franqueza de la fruta roja (zarzamora-grosella) con un toque fino de regaliz. Sabroso, armónico y con paso de boca homogéneo.

16

Solar de Urbezo
Solar de Urbezo Cr. 2000

Uno de los magníficos crianzas que elabora Santiago Gracia. Su aspecto presenta poca evolución. Concentración y complejidad de aromas a mermeladas de frutos rojos, madera fundida y bien trabajada. Destaca por su equilibrio y perfecto recorrido.

D.O. COSTERS DEL SEGRE

15

L'Olivera, S. C.
Eixaders Fb. 2002

Intenso de aromas con aires del nuevo mundo. Recuerdos emergentes de pan tostado, cereales frescos y empíreumáticos elegantes. En boca toma mayor enfoque, untuoso, con cuerpo y lleno de matices. Buen futuro.



Fontal: pleno de matices.



BODEGAS PIQUERAS
www.bodegaspiqueras.es
D.O. ALMANSA
Tlf. 967341482
ALMANSA



Marqués de Alella: aromático.

15,5
Vinya L'Hereu
El Petit Grealó Seró 2003

Derrocha abundantes recuerdos de fruta negra y especias, tipo incienso y cardamomo, también minerales. Muy completo. Carnoso, potente y con cuerpo. El final es largo y acentuado por su amargo elegante y recuerdos minerales.

15,5
Castell del Remei
Gotim Bru Cr. 2002

Se identifican los varietales guardando buena armonía con la madera fina y bien trabajada. En boca gusta su entrada jugosa, amplio y con tanino fundente. Buena elaboración.

15,5
Raïmat
Raimat Cabernet Sauvignon
Cr. 1999

Evolución de color acorde. Poderoso de aromas maduros a frutillos (mora, arándanos), cacao, humo y notas balsámicas. Bien conjuntado. Con cuerpo, sabroso, buena madurez tánica, envolvente y largo.

15,5
Tomás Cusiné
Vilosell 2003

Mezcolanza entre la fruta madura y un toque juvenil, aromas de humo y tiza. Bien conjuntado. En boca resulta aún mejor, jugoso, envolvente y de taninos amables.

D.O. LA MANCHA

14,5
González Byass
Altozano 1999

Identidad moderna. Disfruta de gran limpidez, y frutuosidad (mora silvestre, grosella y arándano); perfectamente integrada en la madera nueva. En boca se desarrolla con amplitud, con sabrosura.

14,5
Centro Españolas
Allozo Gran Reserva 1996

Cierto dominio de los aromas de crianza (cuero gastado, incienso y clavo) con un paso de boca carnoso, redondo por su grata evolución, bien estructurado y agradable.

15
Campos Reales
Canforrales 2002

Muy explosivo en aromas nítidos a fruta roja (mora-ciruela) con buena madurez y expresión. También hay un fondo de cacao interesante. En boca agrada su equilibrio, carnosidad y cuerpo justo que no lo hace nada pesado. Un vino que siempre da la talla.

15
Vinícola de Castilla
Castillo de Alhambra 2004

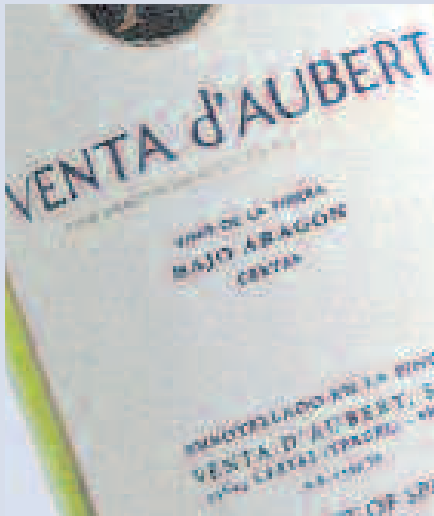
Notas de maceración carbónica discretas, bien conjuntadas, con recuerdos de tinta, fruta negra y notas de monte bajo. Armado, con carnosidad y un punto goloso inicial que ayuda a equilibrar los amargos.

15
Finca Antigua
Finca Antigua Tempranillo 2002

De momento es el mejor de la gama de varietales. Tiene frescura y expresión. Lo mejor está en su paso de boca, lugar donde despliega su buena acidez y carnosidad. Taninos bien formados.

15,5
Alejandro Fernández
El Vínculo Crianza 1999

Impecable color rojo granate intenso. Se aprecian notas muy maduras de frambuesa y mora, rasgos minerales integrados y notas de coco. Llena la boca con un toque goloso apreciable, sabroso, frutal y amable.



Venta d'Aubert: frutas exóticas.

15,5
Bodegas Fontana
Fontal Cr. 2002

Un vino muy completo, bien medido el equilibrio fruta-madera, con aromas finos de grosella, regaliz rojo y especias. Su paso es jugoso, envolvente en su justa medida, carnoso y pleno de matices.

D.O. VALDEPEÑAS

14,5
J. Ramírez
Alba de los Infantes Cr. 1999

Aromas de guindas en licor, maderas aromáticas bien conjuntadas que desarrollan un buen buqué con aires clásicos. Sabroso, con viveza del tanino por pulir, frescor mantenido y final aromático.

14,5
J. A. Mejía e Hijos
Corcovo Rva. 1997

Se nota mejora. Gran limpieza y claridad de la fruta, expresivo y con viveza. Jugoso en la entrada, con peso de fruta bien ligada con la madera, conjuntado; persistencia muy grata.

14,5
Los LLanos
Señorío de los Llanos 125 an.
G. Rva. 1993

Un paladar clásico bien medido que encierra una excelente armonía y limpieza del conjunto. Goloso, de fácil paso y buen recorrido. Muy armónico.

14,5
Miguel Calatayud
Vegaval Plata G. Rva. 1994

Necesita un paso por el decantador. Tras este procedimiento sobresalen aromas de fruta pasa (higos) tabaco de pipa, aldehídos y tostados. Fino. Sin embargo en boca se muestra mejor, amable, redondo, con agradable buqué final.



La Estacada: concentración de fruta.



Corona de Aragón: balsámico.

15
Arúspide
Ágora Rva. 1999

Sobresale su carga frutal viva, con madurez y recuerdos a guindas, grosella. La madera simplemente acompaña. Su entrada resulta sabrosa, equilibrada y con el tanino de grano fino por pulir. Buen recorrido.

15
Dionisio de Nova «Dionisos»
Vinum Vitae 2000

Buen extracción de color y conservación. Perfume nítido de aromas maduros a mermelada de arándanos, notas de fina vainilla y cacao en polvo. Goloso en su entrada, con cuerpo, suave al paladar y largo.

15
Félix Solís
Viña Albali G. Rva. 1995

Un clásico que enseña su vejez con nobleza, aromas de fruta pasa y maderas usadas que aportan lo necesario. Su paso de boca es ligero, con equilibrio y redondez, resultando muy agradable.

D.O. FINCA ELEZ

16
Manuel Manzaneque
Finca Elez Syrah 2000

Necesita oxigenación. Perfecta madurez frutal, tonos minerales, con la madera bien trabajada. Goloso en su paso de boca, con peso de fruta y riqueza de matices. Buena expresión y poderío.



CULTIVO BIODINÁMICO

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 vinos.

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

VINO BIODINÁMICO DE ALTA GAMA

COSECHA: 2012
VARIEDAD: TEMPRANILLO
11 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS
EMBOTELLADO EN MAYO DE 2014

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

Burdeos 2002



SAINT-ÉMILION Y POMEROL

Se embotellaron en la primavera pasada, por lo general entre mayo y junio. Salieron de los châteaux a partir de septiembre. Oficialmente han salido al mercado en la primavera de 2005, lo que no ha impedido a los mayoristas ofrecer las primeras botellas de Burdeos de la añada 2002 ya desde el pasado mes de octubre. Es decir, justo en el momento en que volvíamos a examinar con lupa dicha añada y la comparábamos con nuestras impresiones de la cata en primeur en la primavera de 2003. La historia de una

cosecha de Burdeos es, de hecho, toda una historia... ¿Que por qué no empezamos antes con las catas? En primer lugar, queremos degustar lo que verdaderamente es la versión definitiva de la añada y no la versión «beta». En segundo lugar, es prácticamente imposible catar durante los dos primeros meses después del embotellado (incluso en el momento en el que lo hacemos, la cata constituye un ejercicio terriblemente intelectual, pues los vinos se presentan tremendamente cerrados).

POMEROL

Los vinos de Pomerol, en general, parecen haberse desarrollado con más rapidez que los de Saint-Émilion y, por ello, en el momento de la cata resultaban un tanto más accesibles y equilibrados. Por otra parte, los mejores terruños tienen una clara ventaja. Los aficionados al Pomerol con casta encontrarán algunos vinos excelentes, pero es absolutamente imprescindible dejarlos reposar en la bodega.

16
Clos L'Église
Buena mezcla de casta y suave estilo complaciente, excelentes hechuras. Termina frutal y algo alcohólico: una buena inversión en este difícil año para el Pomerol. 2008 a 2016.

16
Château Le Bon Pasteur
La vida es demasiado corta como para desperdiciarla con vinos malos. O con los que sólo ofrecen placeres intelectuales... Y eso es, precisamente, lo que no le ocurre a este vino de turgentes pechos, hechuras perfectas, seductor con su frutalidad de ciruela, florales notas de roble y taninos bien enmascarados. Para comérselo. 2006 a 2012.

16
Château Le Gay
A pesar de la aspereza que le impone su añada, está francamente conseguido, con cierta casta, ante todo coherente consigo mismo. Muy recomendable. 2008 a 2015.

16
Château Latour à Pomerol
Como todos los vinos de Moueix, muy afrutado y equilibrado a pesar de su buena concentración. Taninos algo angulosos pero en su justa medida. Será un vino maravilloso dentro de cuatro a ocho años. 2008 a 2014.

16,5
Château Clinet
Recomiendo a quien quiera beber dentro de cuatro o cinco años un gran Pomerol de 2002 que olvide el intelecto y se permita el lujo de comprarse una botella de Clinet. Porque este vino lleno y aterciopelado, con tan sólo un deje amargo en el final, es sencillamente un placer. Eso vale lo suyo y merece una buena nota. 2006 a 2010.

16,5
Clos du Clocher
Hace plenamente justicia a sus modelos y brilla por su equilibrio y sus hechuras precisas. Muy recomendable. 2008 a 2020.

16,5
Château Nénin
Generalmente catamos este vino junto al Léoville Las Cases, pero esta vez, por casualidad, se hallaba situado entre La Conseillante y Vieux Certan. Tanto más impresionante fue su actuación. Nénin presentaba aromas especiados, carnosidad, frutalidad y casta, y si no fuera por su final un poco duro, por otra parte algo normal en esta fase de maduración, le habríamos dado una puntuación aún superior. 2008 a 2016.

17
Château Trotanoy
Su estilo es algo abrupto y cerrado, como es frecuente en este estadio, pero tiene mucha casta y unos excelentes taninos concentrados sin ángulos ni aristas. Es imprescindible dejarlo madurar, aún puede mejorar mucho. 2010 a 2020.

17,5
Château L'Évangile
Nariz maravillosamente floral, en boca redondo y lleno, suave y largo, con taninos maduros y crujientes, se presenta lleno, denso y con contenido, el final es más que sabroso. 2008 a 2020.

17,5
Château La Fleur Pétrus
Sencillamente arrollador con su estilo frutal y mineral, especiado, denso y aterciopelado, muestra casta y resulta muy largo: nunca decepcionará. 2008 a 2016.

Y en tercer lugar, en el ámbito de los vinos de Burdeos aún se van a poder encontrar gangas durante cierto tiempo, no hay por qué limitarse a unas pocas ofertas de señuelo. En más de un aspecto, el año 2002 es uno de los más complicados de la historia de Burdeos. Simplificando: sequía, inestabilidad meteorológica, cosecha escasa, un estupendo tiempo de vendimia, condiciones difíciles para la Merlot, buenas a muy buenas para la Cabernet Sauvignon. Todo esto pone de manifiesto (y repito, esta descripción es muy somera) que los vinicultores de los vinos aquí presentes de Saint-Émilion y Pomerol no han sido precisamente mimados por las circunstancias. Pero a pesar de todo, sus

mejores hijos son francamente recomendables, pues podremos deleitarnos dentro de bastantes años con su riqueza aromática y su casta. En otras palabras, cada cual puede seguir comprando tranquilamente su Saint-Émilion favorito y su apreciado Pomerol, siempre que lo encuentren a un precio atractivo. Pero el año 2002 no es un año para la especulación. Lo mejor es comprar para disfrutar, y esto significa, en el caso de la mayoría de los vinos de la «orilla derecha», dentro de seis u ocho años. Barbara Schroeder y Rolf Bichsel cataron por segunda vez todos los vinos seleccionados anteriormente (y algunos casos dudosos). A continuación, presentamos los mejores.



Vieux Château Certan: soberbio.

18
Château La Conseillante
Se yergue como un monolito errático de entre los muchos y ciertamente bien hechos vinos de Pomerol, resulta denso y poderoso, seco y anguloso, aunque ya revela su futura elegancia. Pero atención, en esta fase es imbebible, claramente necesita madurar. 2012 a 2030.

18
Château Lafleur
Un vino increíble. Este año, en el que hasta los más grandes terruños han producido vinos más bien secos, Lafleur seduce por su especial estilo aterciopelado y especiado, y no se puede negar que beberlo ya es un placer. Sólo en el final muestra, además de sus componentes frutales, un deje que dureza. Impresionante, inusual, grande. 2008 a 2018.

18
Vieux Château Certan
Soberbio. En el ataque resulta un poco más accesible que su contrincante directo La Conseillante, más seductor y airoso, pero termina igualmente seco y con casta. ¡Qué densidad, qué carácter! Elevamos las apuestas... 2010 a 2020.

19
Château Pétrus
Puede que 2002 no sea el año del Pomerol, pero de este Pétrus se hablará durante mucho tiempo. Hoy presenta fuerza pura y casta, cierta robustez y una densidad de textura inusual para esta añada. A esto se añade un enorme potencial aromático, como el que se produce en los años en los que la uva ha madurado hasta el límite. El hecho de que todo ello armonice con tanta perfección quizá sea el resultado de un gran terruño, pero con seguridad también el mérito de unas personas que saben lo que es un gran vino. Tiene todo el potencial para entrar a formar parte de la Historia como uno de los más grandes Pétrus. Ha sido la sorpresa de esta cata. 2015 a 2030.

SAINT-ÉMILION

Los taninos duros y amargos son una de las características de esta cosecha en Saint-Émilion. En el mejor de los casos, se esconden hábilmente tras la madera dulce; en el peor, la elaboración los potencia aún más. A pesar de una estructura casi siempre impresionante, que hace pensar en una maduración larga, habrá que procurar que no se nos pase el momento álgido de su maduración. Pasado este momento, aunque estos vinos no resultarán oxidativos, sí se volverán angulosos y extenuados.

16
Château Berliquet
Púrpura intenso; tremendamente seductor con sus aromas de bayas oscuras y especias; gusta por su frescor y casta, los taninos son duros y algo amargos, como es habitual en esta añada. 2008 a 2014.

16
Château de Pressac
Todo es coherente en su frutalidad y especiado: la sabrosa e intensa fruta, la densidad adecuada, el final de frutillos maduros, los taninos bien integrados, sorprendentemente suaves y frescos ya en este estadio; tiene encanto y elegancia. Un vino espléndido. 2008 a 2014.

16
Château Haut Sarpe
Todavía muy marcado por la madera en este estadio; café y chocolate, cereza; en cambio, la fruta es para comérsela y los intensos y maduros taninos apenas resultan amargos ni ásperos. En conjunto, no carece de casta y es especialmente notable este año. 2008 a 2016.

16
Château La Gaffelière

Si no fuera por el final algo áspero y toscamente tejido, que ya nos llamó la atención en primeur, este vino merecería una calificación más alta, pues revela cierta elegancia y posee unos aromas agradables y muy prometedores. Hay que estar atentos para no dejar que pase el momento óptimo de su maduración. 2008 a 2014.

16
Château Troplong Mondot

Los taninos aún son determinantes, la madera los envuelve acertadamente, confiriéndole al vino una nota floral. En conjunto, buenas hechuras; responde a las expectativas. 2009 a 2018.

16
La Chapelle d'Ausone

Decididamente jugoso, a pesar de los taninos ásperos, pues éstos se pierden en la exuberante fruta. 2009 a 2013.

16,5
Château Belair

A pesar de la difícil fase de cata en la que evidentemente se encuentran muchos vinos de Saint-Émilion, resulta bien perceptible el equilibrio y frutalidad que caracterizan a este vino. Madurará hasta convertirse en un vino fiable, que responde a las condiciones de su cosecha. 2010 a 2015.

16,5
Château Bergat

Seductora nariz con aromas de cereza; fruta intensa y jugosa, denso y largo, con taninos aún jóvenes, ásperos y angulosos, pero bien integrados, con un componente amargo y notas de humo en el final. Coherente, como en primeur. 2007 a 2014.



Château La Conseillante: debe madurar.



Château Clinet: alegre y pleno.

16,5
Château Cros Figeac

La madera de roble, magistralmente empleada, resalta la frutalidad, los taninos son ásperos y recuerdan a la pimienta, como es habitual en esta añada, y el conjunto está logrado de manera coherente. Estupenda botella. 2008 a 2015.

16,5
Château Grand Mayne

Increíblemente sabroso con sus jugosas notas de zarzamora y sus taninos angulosos y ásperos, aún más refinados por la elaboración. Un buen vino. 2010 a 2020.

16,5
Château Pavie Macquin

Intenso, fresco, denso, vigoroso, con casta y muy largo: todo encaja en este vino excepcional, cuya embriagadora frutalidad se prolonga hasta el largo final. Altamente deleitable y recomendable, al madurar podría incluso subir otro medio punto. 2008 a 2020.

16,5
Château Trotte Vieille

Responde a lo que ya indicaba la cata en primeur. Vuelven a hallarse las notas terrosas, el estilo fresco y crujiente, la densidad y aspereza... Aunque sólo fuera por haber elaborado el buen potencial con tal exactitud, los vinicultores merecen la enhorabuena. 2009 a 2018.

17
Château Beau-Séjour Bécot

La precisión no es asunto fácil cuando se trata de un producto vivo como lo es el vino. Pero este BSB resulta francamente preciso a la par que fresco, con taninos crujientes y un seductor final de frutillos. Siempre será sabroso y, a pesar de un final muy seco, ya se puede disfrutar bebiéndolo. Un extraordinario placer. 2008 a 2018.

17
Château Cadet-Piola

Una vez más, con hechuras fuera de lo común. Los vivaces taninos, ciertamente ásperos, se ahogan en una textura seductoramente frutal, el final es interminable: aún debe madurar. 2010 a 2020.

17
Clos Fourtet

Ha perdido muy poco de su clase durante los 18 meses transcurridos desde la cata en primeur. Frutal y denso, complaciente sin ser tosco, únicamente muestra un final algo duro, lo cual no deja de ser normal para la fase en la que se encuentra actualmente. 2009 a 2020.

17
Château La Serre

Mantiene su habitual estilo discreto, agradablemente frutal y especiado; posee gran elegancia y una finura rara en su añada, taninos pulidos a la perfección, frescor; la madera está presente, pero perfectamente integrada. Cumple todas las promesas del primeur. ¡Soberbio! 2008 a 2018.

17
Château Tertre Rôtebœuf

Un Tertre individualista, cuya madera especiada combina bien con los taninos, que recuerdan a la pimienta y a los posos de café. Posee carácter, y en él reside su encanto. Deberá madurar durante más tiempo que las añadas “más maduras” de esta finca, y en cuanto a la calificación, aún podrá mejorar. 2010 a 2016.

17
Château Magdelaine

No es la primera vez que recibe el Premio del Jurado al equilibrio y al encanto este vino extraordinariamente elegante y frutal, que tampoco carece de plenitud ni de longitud. Siempre será un placer. 2006 a 2016.



Château Pichon Longueville Baron: un 19.

17,5
Château Canon

Ya en primeur llamó positivamente la atención y ahora confirma la impresión de entonces: sin ocultar la aspereza propia de la añada ni los correspondientes taninos que recuerdan a la pimienta, brilla por su finura y su aterciopelado, es denso y lleno. Un pequeño milagro, teniendo en cuenta su situación en primeur, y uno de los mejores vinos de su región. 2010 a 2020.

18
Château Angélus

Increíblemente robusto y, no obstante, lleno de nobleza, con taninos perfectos, frescos y vivaces con mucha casta. Una vez más, Angélus muestra su clase y defiende su posición en el grupo superior de Saint-Émilion. Debe madurar. 2010 a 2020.

18
Château Figeac

¡Qué espléndida botella de vino! La Cabernet domina claramente y marca la aromática de este vino, la fragancia a grosellas negras se percibe desde medio metro de distancia. Luego en boca es concentrado, denso, vigoroso, con casta, pero también frutal y lleno; incómodo en esta fase, como debe ser, con un increíble potencial: se trata de uno de los Figeac más individualistas de entre todos ellos y uno de los mejores vinos de su región. 2010 a 2030.

18
Château Ausone

Aromática compleja e interesante, es especiado y mineral, en boca intenso y denso, hechuras sólidas y firmes con taninos duros pero no amargos, increíblemente intensos y un final que no parece acabarse nunca. Pura casta. 2012 a 2025.

18
Château Cheval blanc

Inicialmente cerrado, tras airearlo la aromática se revela increíblemente compleja con notas de cuero, tabaco, moca; el amargor anotado en primeur ha desaparecido, la textura se ha reafirmado, apoyada por unos taninos vigorosos, tremendamente firmes y frescos. De gran finura y precisión. 2010 a 2025.



Château Figeac: denso y concentrado.

MÉDOC Y PESSAC-LÉOGNAN,
CRUS CLASSÉS



Características del 2002 de esta zona son la acidez marcada y la escasa maduración de los taninos. Los vinos excelentes son raros, aunque exquisitos. Se han cosechado tintos extraordinarios sobre todo en los mejores viñedos del Médoc. Allí la Cabernet Sauvignon maduró por completo y los vinos poseen taninos intensos, concentrados y, no obstante, increíblemente frescos y llenos de temperamento. Cuando maduren, los vinos más sobresalientes podrían alcanzar una fama legendaria. Porque la añada de 2002 no se presta a la especulación. Pero como los precios son adecuados y se pueden encontrar ofertas asequibles por doquier, se recomienda aprovechar la ocasión para hacerse con una colección de los mejores vinos de esta cosecha. Seguro que merece la pena. Cataron Barbara Schroeder y Rolf Bichsel.

HAUT-MÉDOC

Los viñedos de Saint-Laurent, algo más frescos, tan sólo permitieron una maduración más bien escasa, lo que se traduce en el estilo de los tres Crus Classés de esta región – ¡aunque no necesariamente de manera desfavorable! Brillante es el La Lagune de 2002, uno de nuestros favoritos de esta guía.

17
Château La Lagune

Las notas a frambuesa son por encima de todo el distintivo de este generoso, elegante, siempre amable vino, del que uno jamás se cansaría. Los taninos se muestran totalmente correctos. Un trabajo perfecto que ya en «primeur» nos proporciona placer. 2006 a 2014.

MARGAUX

A pesar de los taninos duros y una marcada acidez, los mejores Margaux entusiasmarán dentro de unos diez años por su riqueza aromática y su nobleza. Hay que mencionar los excelentes resultados de Giscours, que por fin vuelve a situarse entre los mejores. Falta Desmirail, que no estaba disponible para la cata en el momento de la elaboración de esta guía.

16
Château Boyd Cantenac

Mucha casta y frescor, con un sorprendente extracto y taninos vivaces y vigorosos. ¡Sencillamente un placer! 2010 a 2018.

16
Château Brane Cantenac

No ha perdido el estilo anguloso y herbáceo que anotamos en la cata en primeur, muy al contrario. Pero también son perceptibles las notas frutales, que resultan equilibradoras. Posee personalidad, y honrarla nos agrada por demás. 2010 a 2018.

16
Château Giscours

No nos atrevíamos a creerlo del todo, pero ahora estamos seguros: con esta añada, Giscours ha vuelto decididamente a la cumbre y presenta un vino plenamente amable, lleno de elegancia, con una frutalidad que recuerda a la grosella negra, equilibrado, saludable: Margaux en estado puro. 2008 a 2016.



Château Trotte Vieille: denso.

16
Château Malescot Saint Exupéry

Las notas de frutillos muy maduros nos asombran, pues no nos recuerdan en absoluto nuestras impresiones en primeur. En boca, por el contrario, reconocemos el vino que nos gustó hace 18 meses, con sus taninos intensos y su madera especiada. 2010 a 2016.

16
Pavillon Rouge de Château Margaux

Un hermoso vino lleno de armonía y casta, frescor y nobleza. 2008 a 2014.

16
Château Prieuré Lichine

En lo que respecta a las hechuras, es absolutamente perfecto. Los taninos son suaves, el final es una bomba de frutalidad, el alcohol no es dominante: ya se puede beber. Sólo que su tipicidad se ha perdido por el camino... Un vino sin individualidad, pero perfecto. 2006 a 2012.

16,5
Château Durfort Vivens

Hemos tenido que agitar y airear concienzudamente este vino para poder llegar siquiera a valorarlo. Sólo poco a poco iba revelando toda su clase. Un ejemplo modélico de autenticidad y casta, de densidad y jugo, con magníficos taninos que parecen cincelados, excelente hasta la médula, pero que en ningún caso está concebido para ser complaciente: seguirá siendo casi imbebible otros cuatro o cinco años y no desvelará su grandeza hasta pasados bastantes años. Por ello, es imprescindible dejarlo reposar. 2010 a 2020.

17
Château Cantenac Brown

Modélicamente bueno, no ha perdido nada de sus cualidades en primeur e incluso ha ganado finura; presenta esos taninos frescos y refinados que tanto apreciamos en los vinos de Margaux. Sigue siendo una magnífica adquisición. 2010 a 2020.

17
Château Ferrière

Todo empezó hará unos doce años, con un vino moderno y seductor, que se hizo muy popular y se podía disfrutar bebiéndolo inmediatamente, pero que no brillaba por su complejidad. Mientras tanto, Ferrière se ha convertido justo en lo contrario, un vino increíblemente dinámico con mucha casta, magistralmente vinificado, finamente estructurado y construido para el futuro. 2010 a 2020.

17
Château Rauzan Ségla

Tan equilibrado y armónico, tan exactamente perfecto, que no le hacen falta las palabras. Todo es coherente en él, la calidad de los taninos, el potencial aromático, la densidad, la longitud... 2008 a 2018.

17,5
Château d'Issan

Totalmente libre de dureza a pesar de su increíble casta y densidad, un inmenso potencial aromático, y la impresión de conjunto es coherente en sí misma e individual; de este vino aún se hablará dentro de veinte años. ¡Cómprerlo! 2010 a 2025.

18
Château Palmer

Rara vez nos ha impresionado tanto la conjunción de lo viejo y lo nuevo, de estilo e interpretación, de tradición y modernidad, como en este Palmer, que es todavía más espléndido, que todavía resulta mucho mejor que en primeur. Uno de los mejores vinos del año. 2010 a 2025.

18,5
Château Margaux

De un equilibrio magistral, es la personificación de la casta y la nobleza. Sencillamente magnífico, gracias a su finura y frescor. ¡Un auténtico placer! 2010 a 2025.

PAUILLAC

Los mejores vinos de Pauillac muestran una poderosa estructura y taninos crujientes. Junto a los tres Premier, que ofrecen vinos magníficos, las estrellas de este año son Pontet Canet y Pichon Baron. Haut Batailley y Grand Puy Lacoste no estuvieron presentes en esta cata.

16
Château Batailley

Es el perfecto ejemplo de un Pauillac auténtico, con sus taninos ásperos y aroma de peonía. Los amantes de este tipo de vino tradicional se regocijarán dentro de diez años con él. 2010 a 2020.

16
Les Carruades de Lafite Rothschild

Ha ganado en finura y frutalidad, aunque también en elegancia. Taninos suaves pero suficientemente compactos, fresco final de grosella negra. 2008 a 2014.

16
Château Lynch Bages

De manera similar a en primeur, tuvimos que buscar la armonía en este vino que, también en esta fase, ha resultado algo seco y ligeramente reductivo. La calificación, confiando en que evolucione favorablemente. 2008 a 2016.

16,5
Château Clerc Milon

Un vino magnífico con taninos refinados, ciertamente presentes pero suaves a la vez, a pesar de toda su firmeza y densidad. 2010 a 2020.

16,5
Château Haut Bages Libéral

Compacto y seco, con taninos muy dominantes en este estadio, pero también mucha casta, muy fresco y largo. Un vino individualista, muy de Pauillac. 2010 a 2020.

16,5
Les Forts de Latour

En la nariz, especias y humo, seductor, complejo, en boca mucha casta y frescor, taninos nobles, que garantizan perfectamente la maduración y el potencial. Absolutamente recomendable. Un soberbio final frutal. 2010 a 2018.

17
Château Duhart Milon

Magníficamente logrado, al igual que las últimas añadas, quizá un punto más denso, intenso y frutal, termina sobre notas de frutillos crujientes. También este año es una de las mejores adquisiciones. 2008 a 2016.

17
Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Un vino espléndido que ha ganado en elegancia con la elaboración, aromática seductora, taninos sofisticadamente angulosos y crujientes, un gran vino que, como esperábamos, ha merecido una calificación superior que en primeur. 2010 a 2020.

17
Château Pontet Canet

Todavía mejor que en primeur, profundo como una sima, con notas de grosella negra crujiente y madura, taninos densos sin un ápice de aspereza, un final interminable: ¡Pauillac en estado puro, y uno de los mejores Pontet Canet! 2010 a 2025.

19
Château Mouton Rothschild

De un estilo fuera de lo común, tanto por su aromática como por su estructura, jugoso, fresco, alegre, con casta, y un final sabroso y esplendorosamente frutal: excelente. 2010 a 2020.

19
Château Lafite Rothschild

¡Qué gran vino! Ningún otro posee esa densidad, fuerza y casta, esa seca profundidad, esa singular mezcla de frutalidad y mineralidad. De excelente hechura, único, con carácter, y por ello no se presta a un disfrute rápido, muy al contrario, debe madurar mucho tiempo. 2012 a 2030.

19
Château Latour

Ya en la nariz se advierte que es éste un vino fuera de lo común. En el paladar, la confirmación: pura casta, largo, denso y fresco, magníficos taninos firmes de extraordinaria calidad. Podría revelarse como el más grande Latour de los últimos años. 2010 a 2030.

19
Château Pichon Longueville Baron

¡Es la bomba! Tantísima casta, fuerza y extracto contenidos en una copa, sin resultar pesado ni alcohólico, la madera ni siquiera es perceptible, los taninos son sabrosos a pesar de su volumen y vivacidad: se trata de uno de los mejores vinos del año, hecho para la eternidad. 2012 a 2030.

PESSAC-LÉOGNAN TINTOS

En esta Denominación, las características de la añada son las notas herbáceas y los taninos secos. Sólo los que apostaron por el equilibrio han logrado hacer vinos que se podrán disfrutar. Se recomienda ceñirse a los mejores, o a los vinos con la mejor relación precio-disfrute.

16
Château Carbonnieux

Sencillamente, este vino nos gusta. No por sus valores abstractos, sino por los concretos: es saludable, fresco y amable. No necesita madurar eternamente. 2006 a 2012.

16
Domaine de Chevalier

Ciertamente no se trata de uno de los grandes años del Chevalier: los taninos son un poco ásperos, le falta algo de casta y el pulido definitivo. No obstante, ningún aficionado al Chevalier dejará de disfrutar de esta cosecha, pues sigue fiel a sí mismo, ¡y eso ya vale lo suyo! 2008 a 2016.

16
Château La Mission Haut Brion

Noble especiado de roble de primera categoría, luego en boca al contrario, casi rústico sobre una trama herbácea. Debe madurar y aumentará su peso: obtiene la nota con la confianza de que evolucionará favorablemente. A pesar de su estilo algo seco y anguloso, posee carácter. 2012 a 2020.



Château Beau-Séjour Bécot: alegre.

16
Château Latour Martillac

Jugoso, bien construido, denso, con casta y una madera ya perfectamente equilibrada: una evolución satisfactoria, que honramos gustosos con una calificación más alta. 2008 a 2016.

16
Château Pape Clément

En la muestra en primeur nos disgustó el exceso de madera de roble, y ésta aún es perceptible, aunque el vino ha alcanzado mejor equilibrio. Los taninos siguen siendo rudos, el final un tanto seco y le falta un poco de elegancia, pero la tendencia es claramente ascendente. 2008 a 2016.

16
Château Smith Haut Lafitte

Jugoso, sabroso, fresco. ¡Habríamos de echarle en cara que hoy ya se pueda disfrutar, que ya sea mejor que todos los demás? Será un placer siempre y para todos. 2007 a 2012.

16,5
Château Haut Bailly

Más denso, refinado y complejo que sus competidores y, sin embargo, es la imagen exacta de su añada con todos sus defectos; confiamos en una evolución favorable con la maduración. Nos sorprenderá dentro de unos años sobre todo por su seductora aromática, aunque ese ligero estilo verde siempre le será propio. 2010 a 2020.

17
Château Haut Brion

Buqué complejo, que resulta muy distinguido, también su estructura es angulosa con cierta aspereza en esta fase, lo que no hace más que subrayar su potencial de maduración. Por ello precisa tiempo. 2012 a 2020.

PESSAC-LÉOGNAN VINOS BLANCOS

Por lo general, a los blancos secos de Burdeos les falta acidez. Pero esta vez casi poseen demasiada. Los mejores podrán conservarse eternamente, y los peores nos dejarán una impresión ambivalente, con recuerdos de boj y mata de tomate, o aún peor: “pis de gato”.

16,5
Château Couhins Lurton

Intenso y lleno, con una magnífica aromática de grosella espinosa, posee bastante nervio y longitud, debería madurar. Mucho carácter. 2008 a 2015.

16,5
Château Smith Haut Lafitte

En este estadio aún resulta muy cerrado, muestra una casta y un especiado fuera de lo común, se presenta jugoso, denso y largo. Por ello, como la mayoría de los vinos de esta añada que no escatima ácidos, debería madurar un poco más. Aún puede mejorar. 2010 a 2020.

17,5
Château Haut Brion

Sencillamente soberbio, muestra un increíble frescor, casta y persistencia; perseverante, jugoso, largo, con una magnífica acidez y una aromática francamente compleja con sus notas de pera y grosella espinosa, soberbio. Ya es un placer beberlo. 2006 a 2012.

18
Domaine de Chevalier

Fuerza concentrada, impresionante casta, denso, lleno, infinitamente largo, y un final herbáceo con recuerdos de pimienta. Hecho para la eternidad, lleno de fuerza y carácter. Es uno de los pocos vinos blancos secos verdaderamente grandes de la región de Burdeos. 2010 a 2020.

19
Château Laville Haut Brion

¡Qué vino más increíble! Posee temperamento y casta, plenitud y la máxima densidad, el final es interminable sobre notas herbáceas y clara pimienta, es imprescindible que madure durante mucho, mucho tiempo. 2012 a 2030.

(Continúa en página 62)

ORIGINAL DE ENATE

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

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

ENATE 974 30 25 80

RESERVA DE LA NATURALEZA

ENATE

C M X C I V

RESERVA

CHATEAU SAUVIGNON

SOMONTANO

ENATE



Château Cadet-Piola: frutuosidad seductora.

SAINT-ÉSTÈPHE

Robustos y angulosos resultan esta vez los vinos de Saint-Éstèphe, por lo general más bien elegantes y equilibrados, despertando recuerdos a añadas como la de 1986 y 1988. Montrose y Calon Ségur no quisieron presentar sus muestras en esta cata, y por ello no están presentes en esta selección.

16

Château Lafon Rochet

Decididamente sabroso, fresco y frutal, una avalancha de frutillos, pero suficientemente seco. Se cuenta entre las mejores añadas de esta finca. 2007 a 2013.

17

Château Cos d'Estournel

Taninos secos, compleja aromática frutal y mineral: un Cos inusual, que tendrá que madurar. Me recuerda a los vinos del 86, aunque se trata de una variante más llena y fogosa; pero estas comparaciones nunca son del todo acertadas. La maduración sólo puede favorecerle, por ello no se debería abrir demasiado pronto. 2012 a 2025.

SAINT-JULIEN

Los vinos de Saint-Julien no ofrecen taninos acariciadores ni extracto frutal, sino casta y densidad, haciendo la elección (agradablemente) difícil. Ducru Beaucaillou renunció a participar en esta cata.

16,5

Château Branaire Ducru

No ha perdido nada de su estilo soberbio. Jugoso, taninos finamente estructurados, intenso, preciso, largo... un verdadero placer, y con la maduración merecerá otro medio punto más. Uno de los mejores Branaire que se conocen. 2010 a 2018.

16,5

Château Lagrange

Jugoso y enormemente sabroso resulta este vino y, a pesar de sus taninos ásperos y angulosos, ya se podría beber con mucha alegría. Excelente. 2008 a 2020.

16,5

Château Léoville Poyferré

Alegre especiado con notas de regaliz y frutillos, estructura jugosa, sólo un final algo seco en este estadio, taninos algo más toscos de lo que sería deseable, pero por lo demás, fiel a sí mismo y bien logrado. 2010 a 2018.

17

Château Saint Pierre

Cumple enteramente las expectativas que suscitó en primeur. Se trata de un vino tremendamente jugoso y con casta, los taninos vivaces son exactos y el final persistente recuerda a la pimienta. Pero atención: atravesará una etapa difícil en la que casi será imbebible. 2010 a 2020.

17

Château Talbot

Una vez más, un Talbot excelente, con su textura crujiente de frutillos, sus taninos secos y su promotor potencial aromático. Debe madurar. 2010 a 2020.

17,5

Château Léoville Las Cases

Resulta tan errático y cerrado como en primeur, con esos taninos robustos y angulosos que el Cabernet Sauvignon sólo consigue en los mejores terruños. Lleno de fuerza, hecho para la eternidad, debería aumentar su puntuación con la maduración. 2012 a 2030.

18

Château Gruaud Larose

En sus taninos sofisticados y enormemente finos, en su duradera persistencia aromática y en su estilo absolutamente magistral se leen atributos como casta, elegancia y nobleza. Un vino magnífico que todavía nos entusiasmará dentro de veinte años. 2010 a 2025.

18

Château Léoville Barton

En Burdeos tampoco hay muchas fincas que produzcan con tanta regularidad vinos tan excelentes. Resulta jugoso, complejo, crujiente, con casta, increíblemente sabroso y, no obstante, agradablemente seco y anguloso; ha ganado aún más desde la cata en primeur. Absolutamente imprescindible. 2010 a



HAUT-MÉDOC

16

Château Tour du Haut Moulin

Densa, llena, seca, a la vez que redonda y encerrada en sí misma, esta cosecha se cuenta entre las realmente mejores de esta finca y confirma enteramente la buena impresión de la cata en primeur. Es imperiosamente necesario que madure. 2010 a 2020.

16,5

Château Sociando Mallet

Taninos increíblemente presentes, secos y angulosos, hechuras densas, compleja aromática de Cabernet Sauvignon... ¡Despierta recuerdos de los viejos tiempos! Imprescindible para los aficionados al Sociando de la primera época. 2012 a 2025.

MARGAUX

16

Château La Gurgue

Jugoso y crujiente, taninos angulosos pero sin amargor ni dureza: representa muy bien a su añada y no ha perdido esplendor. 2008 a 2016.

18

Château Monbrison

Ya estábamos describiéndolo en nuestras notas como “el mejor vino del año”, pero tras apenas escupirlo, corregimos la frase temerosamente por “el mejor Cru Bourgeois del año”, lo que sin duda es cierto. Sin embargo, al tomar un segundo trago, mientras se extendía por el paladar este vino increíblemente aterciopelado, denso, aromático, infinitamente largo, dando calidez al corazón y desactivando la cabeza, llegamos a preguntarnos si la primera anotación no sería la adecuada, después de todo... 2010 a 2030.

BURDEOS PARA TODOS

Qué es y qué significa «terroir» en el año 2005, es algo especialmente claro en la península del vino del Médoc con sus seis comunidades y procedencias y sus dos denominaciones de origen (Médoc y Haut-Médoc). El nivel en esta región es satisfactoriamente alto, y las diferencias entre los mejores y los «sólo» buenos pagos son especialmente significativas este año. Frutosidad y taninos presentan todos ellos, los representantes de los viñedos «bourgeois», cuya nueva clasificación, un peldaño por debajo de los Crus Classés, es tema de discusión. Si los mejores son especialmente concentrados y con un largo futuro que los convertirá en vinos de carácter, plenos y con personalidad, los duros taninos y el correspondiente amargor de los demás restallarán, literalmente, en nuestros dientes. Los mejores Crus de esta añada han suscitado un gran interés, porque por un precio relativamente bajo se pueden comprar vinos que durarán una eternidad, si bien aún deben madurar. Merece la pena especialmente una compra masiva tanto de los retoños nacidos en el 2002, como la de sus nietos. Alrededor de 80 de los más importantes Crus Bourgeois fueron degustados por Barbara Schroeder y Rolf Bichsel. Nosotros publicamos los que nos han parecido mejores, teniendo en cuenta especialmente la relación calidad/precio.

MÉDOC

Château d'Escurac

Desde hace algunos años ya, este vino se cuenta entre nuestros favoritos absolutos, entre otras razones por su casi inmejorable relación precio-disfrute. También es excelente esta cosecha: no sólo es fresco y lleno, sino que además –y esto es más bien excepcional en 2002- revela algo de su futura elegancia. 2008 a 2016.

16,5

Château Potensac

Siguiendo la tradición, catamos este vino generalmente en Léoville Las Cases, del mismo propietario. Por consiguiente y en estas circunstancias, su posición no siempre es fácil. Pero catado entre Crus Bourgeois, demuestra su gran potencial, metiéndose en el bolsillo a la mayoría de sus competidores. Denso e intenso, aún incómodo, con una estructura tánica poderosa pero no rústica, lleno y largo, puede madurar durante mucho tiempo. 2008 a 2020.

MOULIS

16

Château Chasse Spleen

Los 26 puntos que le auguramos en primeur, ahora se los otorgamos con satisfacción, preguntándonos si no merecerá otro medio punto más. Pero como este vino no es flor de un día, sino un caldo con inmensas reservas, aún dispone de tiempo para ganárselo tranquilamente. ¡Cómprolo! 2010 - 2020.

16,5

Château Poujeaux

Tiene lo que les falta a muchos vinos de esta añada: una buena porción de elegancia y refinamiento, junto con una buena elaboración, y todo ello en más de un sentido. Absolutamente recomendable. 2008 - 2016.

SAINT-ÉSTÈPHE

16

Château Chambert Marbuzet

Soberbio. Es un auténtico Saint Estephe, inusualmente vigoroso, con casta y un final largo marcado por la fruta, el intenso y fresco tanino apenas resulta amargo ni seco, y está perfectamente apoyado por las notas de bodega. También 16,5. 2010 a 2018.

17

Château de Pez

Taninos firmes y pulidos, hechura densa, casta y una nobleza que ya se percibe: se trata de uno de los vinos verdaderamente grandes de este año. Ha de madurar. 2010 - 2020.

17,5

Château Phélan Ségur

Una vez más, un vino magnífico, no sólo muy denso y lleno sino, sobre todo, de singular nobleza y casta. Especialmente hermoso es el final suavemente amargoso, que parece no terminar nunca. Es un vino excelente, aún más impresionante que en primeur. 2010 a 2020.

Roero



EL OTRO PIAMONTE

La región de Roero agrupa dos docenas de pueblos alrededor de la ciudad de Canale. Al igual que sus vecinos al este, Barolo y Barbaresco, el Roero se hace con la variedad Nebbiolo (hasta ahora, también mezclada con un pequeño porcentaje de Arneis). Para poder denominarse Roero DOC, el tiempo mínimo de maduración en bodega es de seis meses. Hay que advertir que junto a unos vinos jóvenes y frutales llamados Roero DOC hay otros Roero DOC que maduran durante años y no tienen nada que envidiar a los de Barbaresco o Barolo. Comparados con algunos colegas de los Langhe, los mejores vinos de Roero siguen siendo una ganga. No le faltaba razón a aquel comerciante en vinos que lo llamaba “el Barolo de los principiantes”. Pero los vinicultores de Roero no se conforman con su papel de figurantes. A partir de la añada de 2005, su Denominación podría llegar a ser la tercera fuerza en el Piamonte. A partir de esta cosecha, el Roero se convertirá en un DOCG vinificado con una sola variedad, igual que Barolo y Barbaresco; los vinicultores ya se han impuesto directrices de producción similares a las que rigen para el Barbaresco. La variante blanca del Roero es la Roero Arneis DOC, que también pasará a ser DOCG a partir de 2005. Se vinifica con la variedad de uva del mismo nombre y ha logrado gran éxito en Italia en años anteriores. Esta aromática variedad aguanta algunos años de maduración y acompaña magníficamente al pescado y las carnes claras. Christian Eder cató alrededor de 130 vinos de Roero y Roero Arneis. A continuación, los mejores 50, ordenados por añadas.

ROERO 2000

No es una añada superior. Muchos vinos de esta cosecha, comparados con los de la más reciente 2001, resultan ya sorprendentemente maduros y a menudo demasiado marcados por la madera.

15,5 Filippo Gallino Roero Superiore

Nariz especiada con aromas de frutillos del bosque, leves notas herbáceas; en el paladar, taninos todavía angulosos, buena evolución hasta alcanzar notas de ciruelas maduras. 2006 a 2008.

ROERO 2001

Muy buena añada para el Nebbiolo en Roero, comparable al Barbaresco del mismo año y, por ello, esta cosecha permite hacerse ya una idea del potencial de esta región. Algunos vinos de Roero de 2001 no necesitan esconderse ante sus hermanos de los Langhe.

15 Cesarina Brezzo Gli Stradivari

Notas de cerezas y humo; al principio, compacto y equilibrado con ácidos perceptibles, taninos suaves, y un final frutal y fresco. 2005 a 2007.

15,5 Bricco del Prete Val del Prete – Roero

Aroma intenso a cerezas y almendras; en boca es dulce y equilibrado, taninos suaves, termina sobre notas de casis y moca. 2005 a 2007.

15,5 Cascina Ca’Rossa Audinaggio – Roero

Aromática de frutillos jugosamente dulce con finas notas de madera; en el paladar, jugoso y redondo, largo y permanente, con un final sobre notas de casis y rosas. 2006 a 2008.

15,5 Cornarea Roero Superiore

Aroma intenso a zarzamora y lilas; el ataque es anguloso, también ácidos presentes, pero resulta compacto y termina en una largo final de ciruela. 2006 a 2009.

15,5 Gili Bric Angelino – Roero

Notas herbáceas, aroma de cerezas sabrosas; suave en el paladar, con taninos robustos, termina sabroso y largo. 2005 a 2008.

15,5 Malabaila di Canale Bric Volta – Roero Superiore

Notas de miel, algo de madera dulce: en boca es jugoso y líquido, con acidez y taninos dulces, beberlo ya es un placer. 2005 a 2007.



Giacomo Vicos Superiore: elegante.

15,5 Malvira' Mombeltramo – Roero Superiore

En la nariz, aromas de frambuesa y té; comienza sabroso y largo, con taninos hermosos, aún angulosos, tiene casta y una buena evolución con notas de ciruelas maduras y madera de sándalo en el final. Ha de madurar y, entonces, obtendrá hasta un punto más. 2006 a 2010.

15,5 Negro Prachiosso – Roero

Aromas de enebro, finas notas herbáceas; textura jugosa, taninos robustos, en el final notas de zarzamora y miel. Tiene carácter. 2006 a 2009.

15,5 Pace Roero

Aromas intensos a cerezas maduras y eucalipto; en el paladar es compacto, lleno y jugoso, taninos redondos, con un final largo. Fiable. 2005 a 2008.

15,5 Renato Buganza Gerbole – Roero

Mucho especiado de bosque y frutillos, también notas de chocolate; el ataque es compacto, es fresco y jugoso, termina en un largo final de ciruela. 2005 a 2007.

16 Cascina Ca’Rossa Mompissano – Roero

La nariz seduce con notas de frutas con hueso maduras, té y setas; en el paladar, este vino es crujiente y terso, y termina sobre aromas de frambuesas maduras y finas notas especiadas. Plenamente logrado. 2005 a 2008.

16 Cascina Chicco Valmaggione – Roero

Nariz intensamente frutal; lleno y jugoso, taninos angulosos; termina largo sobre notas de frutillos dulces, alquitrán y chocolate. Aún debe madurar un poco. 2006 a 2009.

16 Giacomo Vico Roero Superiore

Intensos y maravillosos aromas de cerezas, té, regaliz; textura jugosa, con casta y buenas hechuras, evoluciona hasta notas de frutas con hueso maduras y hierbas aromáticas. Posee elegancia. 2006 a 2009.

16 Malabaila di Canale Castelletto – Roero Superiore

Aromas de frutillos del bosque, confitura de cerezas, también madera; taninos robustos, resulta sabroso y jugoso, termina en un opulento final sobre notas de ciruelas confitadas y setas. No se debe guardar eternamente, es para disfrutarlo ahora. 2005 a 2008.

16 Negro Sudisfà – Roero

Muy intensas notas de ciruelas dulces, chocolate y ron; en el paladar es lleno y concentrado, taninos robustos, muy dulce, el final es opulento con aromas de frutillos del bosque confitados, cuero y madera. Por su vigor, recuerda al Amarone. 2006 a 2008.

16 Pace Roero Superiore

Aromas de cerezas maduras y té negro; el ataque es pulido, es un vino de buenas hechuras con una evolución larga y un maravilloso final de frutas. Posee elegancia. 2005 a 2008.

16 Renato Buganza Vigna Bric Paradis – Roero

Aromas de frambuesas y especias; buenas hechuras con taninos pulidos y bien integrados, tiene un final largo sobre notas de frutas frescas. Posee carácter. 2005 a 2008.

16,5 Deltetto Braja – Roero

La nariz seduce con notas de arándano, chocolate y setas; textura jugosa, taninos robustos, es lleno y también muy elegante, hasta llegar a un final frutal y especiado. Plenamente logrado. 2007 a 2011.

16,5 Monchiero Carbone Printi – Roero

Aromática compleja con notas de frambuesa, té y carbón vegetal; buenas hechuras, el tanino todavía anguloso, pero robusto, evoluciona hasta aromas de frutas maduras, notas de cuero y alquitrán en un largo final. Todavía tiene que madurar. 2007 a 2011.

17 Malvira' Trinità – Roero Superiore

La nariz seduce con mucho especiado de bosque y frutillos; empieza denso y redondo, magníficas hechuras con taninos suaves, tiene casta y un final complejo y seductor. Muy armónico, beberlo ahora ya es un placer. 2006 a 2010.



Malvira's Trinità: final seductor.

17 Matteo Correggia Ròche d'Ampsej – Roero

Seductores aromas de zarzamora, caramelo y madera de sándalo; en el paladar, lleno y jugoso, los taninos todavía angulosos, sabrosa evolución hasta llegar a un opulento final de frutas. Muy logrado y lleno de carácter. 2006 a 2010.

ROERO 2002

Para la Nebbiolo, el año 2002 generalmente se considera desastroso, pero en algunas zonas que no se vieron afectadas por las tormentas, los resultados son francamente atractivos: en la región de Roero, en el mejor de los casos, se han producido vinos frescos y elegantes.

15,5 Fratelli Povero Vigneto Tumlin – Roero Superiore

Seductores aromas de frutillos, chocolate, finas notas herbáceas; textura jugosa, fresco, de ácido marcado, con un largo final de fruta. 2006 a 2009.

15,5

Marco Porello
Torretta – Roero

Notas especiadas de frutillos rojos y madera de pino; textura pulida, taninos robustos, todavía anguloso y con aristas. Posee elegancia y aún puede mejorar con la maduración. 2007 a 2010.

15,5

Marsaglia
Brich d’America – Roero Superiore

Aromas de grosella negra, cítricos y té; suave y redondo en el paladar, termina en un sabroso final de frutillos. 2005 a 2007.

15,5

Podio – Pierina Correggia
Le Coste – Roero

Nariz compleja de frambuesa, té negro, setas; redondo y equilibrado en el paladar, los taninos bastante robustos, termina en un largo final de ciruela, lamentablemente algo seco. 2006 a 2010.

16

Giovanni Almondo
Bric Valdiana

Aromas de cerezas maduras, tabaco y sotobosque; el principio es jugoso, con mucho brillo y taninos suaves, equilibrado y largo. Un Roero plenamente logrado. 2007 a 2010.

16

Stefanino Morra
Roero

Notas de zarzamora, chocolate y madera de sándalo; en el paladar, redondo, jugoso y equilibrado, con taninos robustos y un jugoso final de frutas. Elegante y de pies ligeros. 2006 a 2008.

ROERO 2003

En el futuro, en la región DOCG ya no existirán los Roero jóvenes de este tipo: probablemente se embotellen en lo sucesivo como Nebbiolo d’Alba. En 2003 aún brillan como Roero con su característica frutalidad y la plenitud propia de la añada.

15

Baracco de Baracho
Roero

Discreta aromática de zarzamora; ahora, en el principio le falta un poco de armonía, con taninos angulosos y acidez perceptible, pero tiene un final largo sobre notas de alquitrán y frutillos. 2006 a 2009.

15

Cascina Chicco
Montespinato – Roero

Notas de frambuesa y regaliz; en el paladar, anguloso y algo áspero, termina sobre notas de confitura de guinda. Aún es joven. 2006 a 2009.

ROERO ARNEIS 2002

No es un mal año para el vino blanco, pero sólo unos pocos vinicultores de la región de Roero se toman la molestia de guardar el Arneis durante un año más, para sacarlo madurado al mercado.

15,5

Casetta
Mumplin Partita Dedicata – Roero Arneis

Brillante amarillo oro; notas de frutas exóticas, marcado por la madera, pero no de manera desagradable; el ataque tiene brillo y plenitud, con un final complejo sobre notas de piña y pera. 2005 a 2007.

16

Malvira’
Saglietto – Roero Arneis

Aromas embriagadores y complejos a albaricoques secos, nueces, madera; el principio es sabroso y jugoso, lleno y con algo de nervio, con un final largo sobre notas de té y aromas de frutas frescas. Le ha sentado muy bien este otro año más de maduración. 2005 a 2008.

ROERO ARNEIS 2003

Es la añada actual para el Arneis de Roero, marcada por un verano extraordinariamente caluroso y, en consecuencia, el vino posee mucha frutalidad, abocado y alcohol.

15

Bric Cenciurio
Sito dei Fossili – Roero Arneis

Nariz fresca con aromas de pera; en boca es alcohólicamente dulce, pero también equilibrado, hasta un largo final de fruta. 2005 a 2007.

15

Bricco del Prete
Carpanè – Roero Arneis

Intenso aroma a manzanas frescas; el ataque es compacto y suave, buena evolución hasta un final con notas de melocotón fresco. 2005 a 2006.

15

Bruno Giacosa
Roero Arneis
Sabrosos aromas de manzana y melocotón; en boca, lleno y con carácter, complejo final sobre notas de plátano y frutas exóticas. Un poco excesivamente alcohólico. 2005 a 2007.

15

Cascina Ca’Rossa
Merica – Roero Arneis

Nariz especiada con notas de frutas exóticas y té; comienza denso y lleno, transportado por el alcohol y la madera, buena evolución hasta un final sobre aromas de piña y plátano. 2005 a 2007.

15

Deltetto
Daivej – Roero Arneis
Discreta aromática de manzanas; en boca es compacto, acidez bien integrada, también notas secas de melocotón y almendra. Posee elegancia. 2005 a 2006.

15

Marolo
Villa Jona – Roero Arneis

Intenso aroma de paja y melocotón; el ataque presenta una acidez vivificante, termina sobre notas de peras frescas. 2005 a 2006.

15

Michele Taliano
Serni’ – Roero Arneis

Nariz frutal-vegetal; lleno en el paladar, presenta una fresca acidez y en el final, notas de manzana fresca. Sabroso. 2005 a 2006.

15

Valdinera
Roero Arneis
Nariz de fresca frutalidad; empieza compacto con acidez fresca, el final es aromático y especiado. 2005 a 2006.

15,5

Ascheri
Cristina Ascheri – Roero Arneis

Nariz compleja con notas de albaricoque, flor de tilo, algo de madera; en el paladar es fresco y jugoso a la vez, buena evolución hasta un final de aromas de frutas exóticas. Sabroso y elegante. 2005 a 2007.

15,5

Cascina Val del Prete
Luèt – Roero Arneis
Nariz discreta con aromas de piña y plátano; en el paladar buenas hechuras, con un vivificante acidez, termina largo sobre notas de pera. 2005 a 2007.

15,5

Deltetto
S. Michele – Roero Arneis
Intenso aroma a manzana y kiwi; sabroso en boca, buenas hechuras y con nervio, final frutal complejo y largo. 2005 a 2006.

15,5

Giovanni Almondo
Bricco delle Ciliegie
Nariz embriagadora con aromas de pera y piña; en boca presenta una acidez vivificante, equilibrado y jugoso, termina sobre notas de frutas exóticas. Fiable. 2005 a 2007.

15,5

Malabaila di Canale
Pradvaj

Notas de melocotón fresco dominan en la nariz; en el paladar, el vino es compacto y sabroso, tiene nervio y longitud. 2005 a 2006.

15,5

Malvira’
Trinità – Roero Arneis

Intenso aroma matizado de piña y melocotón; posee una acidez fresca, evolución hasta notas de manzana fresca en el final. Aún puede madurar un poco. 2005 a 2007.

15,5

Monchiero Carbone
Recit – Roero Arneis

Seductores aromas a frutas exóticas y madera; en el paladar muy sabroso y jugoso, posee una acidez con casta, termina sobre hermosas notas de manzanas y miel. Estimulante. 2005 a 2006.

15,5

Negro
Perdaudin – Roero Arneis

Nariz finamente especiada, también notas florales; en el paladar presenta viva acidez y en el final, aromas de menta y pomelo. 2005 a 2007.

15,5

Pescaja
Roero Arneis

Nariz embriagadora con aromas de pera y melocotón, notas especiadas; en boca es lleno y con carácter, tiene un final largo. 2005 a 2006.

16

Negro
Gianat – Roero Arneis

Frescos aromas de manzana, también notas exóticas; en el paladar, ácidos perceptibles a la vez que brillo, refrescante y frutal el final. Muestra carácter y elegancia. 2005 a 2007.

Gianat de Negro: con acidez bien integrada.



Gran Medalla de ORO, Selecciones Mundiales, Montreal 2004
"Canforrales Roble" único vino español con este galardón

Medalla de Oro, Selecciones Mundiales, Montreal 2004
"Canforrales Clásico"

Medalla de Oro, Vinales Internacionales París 2004

Medalla de Oro Baco 2003
"Unión Española de Catadores"



Primer Premio Sumiller 2003, mejor vino tinto joven de España

WINE SPECTATOR 87/100, Canforrales Reserva 1998
Wine S. 87/100, Mejor Compra Abril 2004, Canforrales Roble

CANFORRALES CLÁSICO
Considerado el Mejor Vino Tinto Joven (sin Barrica) de España por las mejores Guías. Gourmet 8,5/100, Campos 88/100
Guía 300 vinos, Penin 85/100.



www.bodegascamposreales.com

¿Queso en el vino?

He oído decir que, en la Antigüedad, los griegos añadían queso rallado al vino (en los odres). ¿Es esto cierto y, en ese caso, con qué fin lo hacían?

K.D. Thieme, Wedel, Alemania

Algunos productos naturales que contienen proteínas, como la leche descremada o la caseína resultante de la fabricación del queso, siempre se han empleado y se siguen empleando en la elaboración del vino. Se trata de los llamados clarificadores, que suavizan el vino. Las proteínas se combinan con los taninos sobrantes, precipitándolos por sedimentación. Seguidamente, el vino se puede trasegar y filtrar. Los griegos ya conocían estos trucos; es probable que suavizaran el vino con despojos de queso.



No es una leyenda: ya bajo el reinado de Dionisio, el dios del vino, los griegos clarificaban el vino con despojos de queso.

¿Qué significan los términos blend, cuvée y assemblage?

¿Qué es realmente un blend, una cuvée y un assemblage?

Leander Schüpfer, Merenschwand

Blend, cuvée y assemblage, o ensamblaje, hoy por hoy pueden considerarse sinónimos; es decir, se refieren a vinos que han sido elaborados mezclando vinos base de distintas variedades y orígenes. El término cuvée tenía originariamente otro significado, derivado de las palabras francesas cuve (barrica) y cuver (fermentar en barrica). Por ello, el término «cuvée» también puede referirse a la selección de una sola barrica concreta o de una partida de barrica individual. En la Champagne, se llama «cuvée» tanto al jugo primero en salir del lagar, como a esa mezcla de vinos base que se prepara para la segunda fermentación en botella. En cuanto a los «blend» y «assemblage», se trata de mezclas de vinos base de distintas variedades de uva.



¿Vino aguado?

¿Cuánta agua contiene el vino? ¿Está incluido el alcohol en el contenido de agua?

Anton Frick, Bonn, Alemania

El vino se compone en un 80 a 85 por ciento de agua y en un 15 a 20 por ciento de otros componentes. Entre éstos se cuentan los diversos alcoholes, azúcar, ácidos, antocianos, taninos, compuestos proteínicos, vitaminas, minerales y oligoelementos. El alcohol no está incluido en el contenido de agua.

Online

ACCESO GRATUITO A WWW.VINUM.INFO [VÁLIDO HASTA EL 15 DE SEPTIEMBRE] Usuario: *quijote*. Password: *sancho*

La gastronomía del Quijote

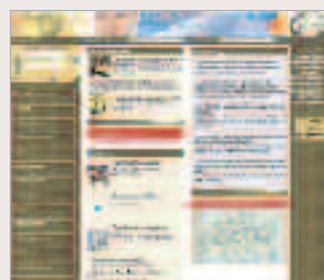
El IV Centenario de El Quijote se vive con intensidad en Internet, una excusa perfecta para ahondar en la gastronomía y los vinos manchegos

www.rutadonquijote2005.com

Web que propone rutas personalizadas, donde la gastronomía tiene un apartado especial, con organización de comidas camperas, visitas a bodegas, catas comentadas de vino y queso, y cursos de iniciación a la cata profesional.

www.castillalamancha.es/clmquijote
Gastronomía que nos descubre los fogones de la región manchega, los productos de la tierra y un sucinto recetario para abrir boca.

www.donquijote.org/spanish/salamanca
Ofrece la posibilidad de aprender la lengua española a través de la cocina y los vinos. Hay dos cursos: uno enseña español mientras conoces la cocina española, y el otro descubre los diferentes vinos españoles, estudiando su origen y características.



El Quijote navega por la red, con propuestas gastronómicas.

www.elquijote.com

Su sección de gastronomía nos permite conocer la riqueza de productos de Castilla-La Mancha, con recetas y recorridos gastronómicos interesantes. Incluye una amplia información sobre rutas de Don Quijote.

www.culinaryspain

Rutas gastronómicas y actividades gourmet en España. Visitas a bodegas y queserías. Sólo en inglés, orientada a extranjeros.



¿Comprar ahora Burdeos?

¿Nos encontramos ahora en Burdeos en una fase de precios altos? ¿Se pueden comprar vinos de Burdeos más baratos en las subastas que en el comercio especializado? ¿Merecen la pena actualmente los vinos como inversión de capital?

Angelika Ackermann, Kilchberg

Los aproximadamente 30 vinos superiores de la añada de 2003 se mantienen en el sector superior de precios. Son tan caros como en su día la tan alabada cosecha de 2000. Añadas como las de 1999, 2001 y 2002 tienen precios más moderados, en comparación, y el precio por barrica del resto de los vinos de Burdeos hace mucho tiempo que no se situaba tan bajo. Ciertamente existe la posibilidad de conseguir mejores precios en las subastas. Como inversión de capital, sólo son recomendables los vinos de rango verdaderamente superior.

(Ver la sección de Guía en la página 54).

La pregunta del mes

El corcho teñido, ¿es síntoma de algún defecto del vino?

En la mayoría de los casos, aunque el corcho parezca empapado en vino, éste sigue manteniéndose perfectamente. Este fenómeno, que se produce tanto con los vinos blancos como con los tintos, suele tener una causa inofensiva. En la sala de embotellado, durante el proceso de introducción del corcho, la presión en el interior de la botella se modifica de tal modo que, cuando la botella se almacena en posición horizontal demasiado pronto, el vino es atraído hacia el corcho. Por ello, los vini-

cultores superiores dejan reposar las botellas en vertical durante dos o tres días. En este tiempo las presiones se han equilibrado lo bastante como para evitar que se produzca el efecto descrito. Además, la maquinaria para el encorchado se puede calibrar de modo que, al final, el corcho sobresalga un milímetro del cuello de la botella. Así, el extremo superior del corcho se deforma curvándose ligeramente sobre el borde del cuello de la botella, lo que permite un cierre más hermético.



Corchos teñidos: por lo general, inofensivos.

Además, cuando penetra vino en el espacio entre el cuello de la botella y el corcho, éste también puede llegar a teñirse. Esto puede suceder, por ejemplo, cuando se transporta el vino bajo altas temperaturas, pues entonces el vino se dilata y hace presión sobre el corcho. Mucho más grave es que el corcho no encaje perfectamente: síntoma de ello es que, a la hora de abrir la botella, el corcho gira con el sacacorchos al introducirlo o incluso se desliza hacia el interior de la botella.

El veneno de las avispas

He oído que en determinados vinos se han descubierto rastros de veneno de las avispas. ¿Es cierto?

José Luis Morata G., Madrid

Un reciente estudio del equipo médico del Hospital Universitario Río Hortega de Valladolid, dirigido por la alergóloga Alicia Armentia, había detectado que algunos pacientes se acaloraban o se mareaban cuando tomaban vinos jóvenes. Obviamente en principio se atribuían estos efectos al alcohol. La primera sospecha de que la causa podía ser distinta surgió con un paciente que acusaba graves problemas al tomar sólo ciertos vinos que llegaban a provocarle un cuadro de «shock». Tras barajar varias hipótesis, Armentia observó en la bodega de un buen amigo que las uvas que entraban en las tolvas estaban cubiertas por nubes de avispas. Esta fue la clave: resultó que parte del veneno quedaba también en los mostos. La transferencia se produce por contacto oral, cuando las avispas liban el azúcar de la uva. Luego, este veneno, muy resistente a los jugos gástricos, se transmite al hombre.

La investigación también determinó otros aspectos: los síntomas se producían con mostos recién prensados, con vinos jóvenes, y no con los que tenían crianza en madera (crianzas, reservas, grandes reservas). La doctora califica el problema como un hecho excepcional, nada alarmante, aunque pide mayor atención a las bodegas.





De mala hierba, nada: las plantas verdes benefician a los viñedos y al vino.

¡Qué verde era mi valle!

Cuando los vinicultores ecológicos en los años 70 dejaban que creciera la hierba entre las cepas, los llamaban «locos verdes». Actualmente, la cobertura verde del suelo ya casi es estándar.

Tanto los biovinicultores como los productores convencionales saben hoy que dejar crecer las plantas entre las cepas no sólo «ahorra» herbicida, sino que incluso resulta beneficioso para el viñedo y para el vino. Las plantas verdes protegen de la erosión en caso de fuertes lluvias, ahuecan la tierra, participan en el almacenamiento de agua, mejoran el contenido de materias orgánicas del suelo tras trabajarlo con el arado y obligan a las cepas a hundir sus raíces más profundamente en la tierra. Así, en años secos, dichas raíces tienen mejor acceso a las reservas de humedad y minerales, que pueden hallarse a varios metros bajo la superficie. En las regiones vinícolas más lluviosas, por el contrario, las plantas verdes absorben el exceso de agua, perjudicial para las cepas porque las uvas se esponjarían demasiado. La competencia entre las plantas verdes y la

vid incluso puede llegar a provocar a la cepa cierto estrés por sequía, circunstancia que favorece una mejor maduración de las uvas. Demasiado estrés, naturalmente, no es sano para la vid. Si al suelo le faltan nutrientes y humedad, la consecuencia puede ser un tono de envejecimiento atípico (UTA). En este caso, los vinos huelen desagradablemente a cal o a naftalina, y resultan apagados. Reverdecer los viñedos requiere reflexionar profundamente sobre qué especie de plantas verdes introducir y en qué momento, si plantar de verde todos los surcos o bien surcos alternos, y hasta qué punto hay que dejar crecer las plantas verdes. La planta verde más empleada para este fin es la hierba, pero las que más intensamente revitalizan la tierra con sus raíces son las leguminosas (algarroba, guisante, alfalfa y las diferentes variedades de trébol).

Agenda JULIO/AGOSTO/SEPTIEMBRE 2005

7/9 JUL.
Montpellier

IN VINO ANALYTICA SCIENTIA 2005
Salón Internacional del Vino y los Espirituosos.
Coeur d'Ecole-Amphi Lamour, Montpellier (Francia)
www.montpellier.inra.fr/invino2005

14/16 JUL.
Santiago de Chile

VINITECH AMERICA LATINA
Tercera edición del Salón Mundial de Equipos y Técnicas para la Vid, el Vino y los Destilados.
FISA Maipú, Santiago de Chile (Chile)
www.vinitech.cl

15/18 JUL.
Guangzhou

INTERWINE CHINA
Feria Internacional del Vino, Bebidas, Tecnología y Equipamiento. Una oportunidad única de contactar con los compradores del mercado de consumidores más alto del sur de China.
Flower City International Convention & Exhibition, Guangzhou (China)
www.faircanton.com

27/31 JUL.
Curitiba

GOURMET & CIA
Quinta edición de la Feria SudBrasileña de la Gastronomía
Centro de Exposições de Curitiba - Paruqe Barigui, Curitiba (Brasil)
www.diretriz.com.br

23/26 AGO.
Buenos Aires

SIAL MERCOSUR
El quinto Salón Internacional de Alimentos y Bebidas del Mercosur abrirá las puertas a uno de los mercados regionales más importantes y de mayor desarrollo en los últimos diez años.
Predio Ferial La Rural de Palermo, Buenos Aires (Argentina)
www.sialmercosur.com

4/6 SEP.
Londres

LONDON SPECIALITY FINE FOOD FAIR
Certamen apoyado por la Asociación de Tiendas Especializadas de Alimentación del Reino Unido. Dirigido exclusivamente a empresas de alimentación de productos gourmet y delicatessen, productos de alta calidad con Denominación de Origen y artesanales.
London's Olympia, Londres (Reino Unido).
www.specialityandfinefoodfairs.co.uk

EXPOVINO

31 AGOSTO/4 SEPTIEMBRE
Panamá

Son ya ocho años los que la Feria Internacional de Vinos, Alimentos y Delicatessen, Expovino, lleva mostrando las excelencias del vino desde Panamá. Uno de los mejores escenarios feriales del sector vinícola y agroalimentario, en el que se presentarán nuevos productos y tendencias.
Centro de Convenciones ATLAPA, Panamá.

Tel. 507 236 5196
Fax. 507 236 6652
E-mail: expovino@gfce.org
www.expovino.com

VINUM JUNIO/JULIO 2005



FÉLIX CALLEJO 2002

Selección de Viñedos de la Familia

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

Es el fruto de una selección de la uva en nuestros viñedos, que por su situación, expresan la tipicidad que la Tinta Fino nos puede ofrecer de forma totalmente natural. Las uvas se vendimian de forma manual en cajas y se seleccionan en mesa. Tras la fermentación alcohólica se trasiega a barricas nuevas para hacer allí la fermentación maloláctica, junto con las lías propias del vino. Una selección de los mejores robles de Francia de distintas tonelerías han sido determinantes para conseguir expresar lo mejor del vino y ampliar más sus cualidades.

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



ZARCILLO DE PLATA FÉLIX CALLEJO 2002

"Selección de Viñedos de la Familia" en el concurso internacional ZARCILLOS 2005.

BODEGAS FELIX CALLEJO

Avenida del Cid, Km. 16,400
09441-Sotillo de la Ribera • Burgos-España
Tel.: +34 947 53 23 12 • Fax: +34 947 53 23 04
E-mail: callejo@bodegasfelixcallejo.com www.bodegasfelixcallejo.com

Torta del Casar

Denominación de Origen Protegida





www.mivino.info

La revista de vinos para consultar en la Red

Ahora también en Inglés



Mivino vuelca en su nueva web todo su fondo documental. El lector encontrará de forma amena el contenido de la revista con un fácil acceso a las secciones habituales, un acceso gratuito, previo registro. Un buscador posibilita buscar en todos los números publicados hasta la fecha: el apartado «Hemeroteca» muestra todas las portadas, y con un simple click puede acceder al contenido de cada uno de los números. Un formulario en «Práctica de Cata» permite la participación online en esta sección de la revista, que ofrece la posibilidad de ganar seis botellas de vino. «Quiénes somos», «Publicidad», «Súscribase» y «Contáctenos» completan la página.

Quiénes somos

Vinum
REVISTA EUROPEA
DEL VINO

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

VINUM Internacional Intervinum AG

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

Editor

Hanspeter Detsch

Director Internacional

Rolf Bichsel
Ediciones Vinum S.L.
C/ Teruel, 7. 28223
Pozuelo de Alarcón (Madrid)
Tel. 915 120 768
Fax. 915 183 783
vinum@vinum.info

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 Casa-
nova

Redacción Suiza

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

Redacción Alemania

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

Redacción Francia

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

Vinum Italia

Christian Eder redazione.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.

*Si eres
un amante
del vino, conoce
los mejores
vinos del mundo
según los más
prestigiosos
catadores.*

ALTANZA 1999
BODEGAS ALTANZA
FUENMAYOR
La Rioja - ESPAÑA
ANSELMANN GEWÜRZTRAMINER
BEERENAUSSLESE 2003
WEINGUT WEINFRANZ MANN
EDSHEIM
ALFMANNA
ATTELEA 2001
BODEGAS RUÍZTORRES S.A.
CAÑAMERO
Cáceres - ESPAÑA
CALDERONA ELITE 2001
BODEGAS FRUTOS VILLAR S.L.
CIGALES
Valladolid - ESPAÑA
CAMPORA 1999
AZIENDA AGRICOLA CASALE DI FALCHINI R.
- "CASALE FALCHINI"
SAN GIMIGNANO
ITALIA
CASTILLO DE AYUD RESERVA 1996
BODEGAS LANCA
CALATAYUD
Zaragoza - ESPAÑA
COROLILLA CRIANZA 2002
BODEGAS MONTAÑEIRO S.A.
HEQUEÑA
Valencia - ESPAÑA
ENCOMIENDA TEMPLARIA 2002
BODEGAS Y VIÑEDOS AGRIERFORDUM
PIEHOS - GACABELOS
León - ESPAÑA

CASTILLA Y LEÓN XII CONCURSO NACIONAL IV EDICIÓN INTERNACIONAL Ganadores Premios Zarcillo 2005



PREMIADOS

GRAN ZARCILLO DE ORO

ABADIA DE SAN QUIRCE
RESERVA 1999
BODEGAS IMPERIALES S.L.
GUMIEL DE IZAN
Burgos - ESPAÑA

ALBARROBLE RESERVA 2000
S.C.A. SANTA CRUZ DE ALPERA
ALPERA
Albacete - ESPAÑA

CARMELO RODERO VÑAS
DE VALTARREÑA 1998
BODEGAS RODERO S.L.
PEDROSA DE DUERO
Burgos - ESPAÑA

SANDEMAN ROYAL
AMBROSANTE.
OLD SÓLERA PX SHERRY
SOGRAPE VINHOS S.A.-
SANDEMAN S.A.
JEREZ
Cádiz - ESPAÑA



PREMIADOS

ZARCILLO DE ORO

FINCA LUZÓN TINTO JOVEN 2004
BODEGAS LUZÓN
JUMILLA
Murcia - ESPAÑA
GRAN ARZUAGA 2002
BODEGAS ARZUAGA NAVARRO S.L.
QUINTANILLA DE ONÉSIMO
Valladolid - ESPAÑA
GRAN BARQUERO AMONTILLADO
PÉREZ BAHUERO S.A.
Córdoba
ESPAÑA
GRAN BARQUERO PEDRO XIMENEZ
PÉREZ BAHUERO S.A.
Córdoba
ESPAÑA
LA CAÑADA PEDRO XIMENEZ
PÉREZ BAHUERO S.A.
Córdoba
ESPAÑA
LALANNE RESERVA 1998
BODEGAS LALANNE S.A.
BARBASTRO
Huesca - ESPAÑA
LUZMILLAR TINTO ROBLE 2004
BODEGAS Y VIÑEDOS LLEIROSO S.A.
VALBUENA DE DUERO
Valladolid - ESPAÑA
MARQUÉS DE VITORIA 1998
BODEGAS MARQUÉS DE VITORIA
OYÓN
Álava - ESPAÑA
MIRTO DE RAMÓN BILBAO 2002
BODEGAS RAMÓN RUIZ
HAHO
La Rioja - ESPAÑA
MONTE TORO 2000
BODEGA RAMÓN RAMOS
VENIALBO
Zamora - ESPAÑA
MONTE TORO 2003
BODEGA RAMÓN RAMOS
VENIALBO
Zamora - ESPAÑA

MONTES TOSCANINI 2004
MONTES TOSCANINI
LAS PIZARRAS
URUGUAY
PAGO DE LOS CAPELLANES TINTO
RESERVA 2001
PAGO DE LOS CAPELLANES
PEDROSA DE DUERO
Burgos - ESPAÑA
PAGOS DE LABARCA AEX 2001
BODEGAS COVILA S. COOP. LAPUEDLA
DE LABARCA
LAPUEDLA DE LABARCA
Álava - ESPAÑA
PIEDEMONT MOSCATEL 2004
BODEGAS PIEDEMONT S. COOP.
OLITE
Navarra - ESPAÑA
PRADOREY RESERVA 1999
REAL SITIO DE VENTOSILLA S.A.
GUMIEL DE MERCADO
Burgos - ESPAÑA
ROZES WHITE RESERVE
SPR VINHOS S.A.
VILA NOVA DE GAIA
PORTUGAL
TANIS RESERVA 2000
BODEGAS J. RAMÍREZ S.L.
VALDEPEÑAS
Ciudad Real - ESPAÑA
TORREMORÓN 2004
BODEGAS TORREMORÓN S.C.
QUINIANAMANVIRGO
Burgos - ESPAÑA
YLLERA 1998
GRUPO YLLERA
RUEDA
Valladolid - ESPAÑA
YLLERA 2001
GRUPO YLLERA
RUEDA
Valladolid - ESPAÑA



La Tradición de una Familia



BODEGAS
BALBAS

La Majada, s/n - 09311 La Horra • Burgos-España • Tel.: 947 542 111 • Fax: 947 542 112