

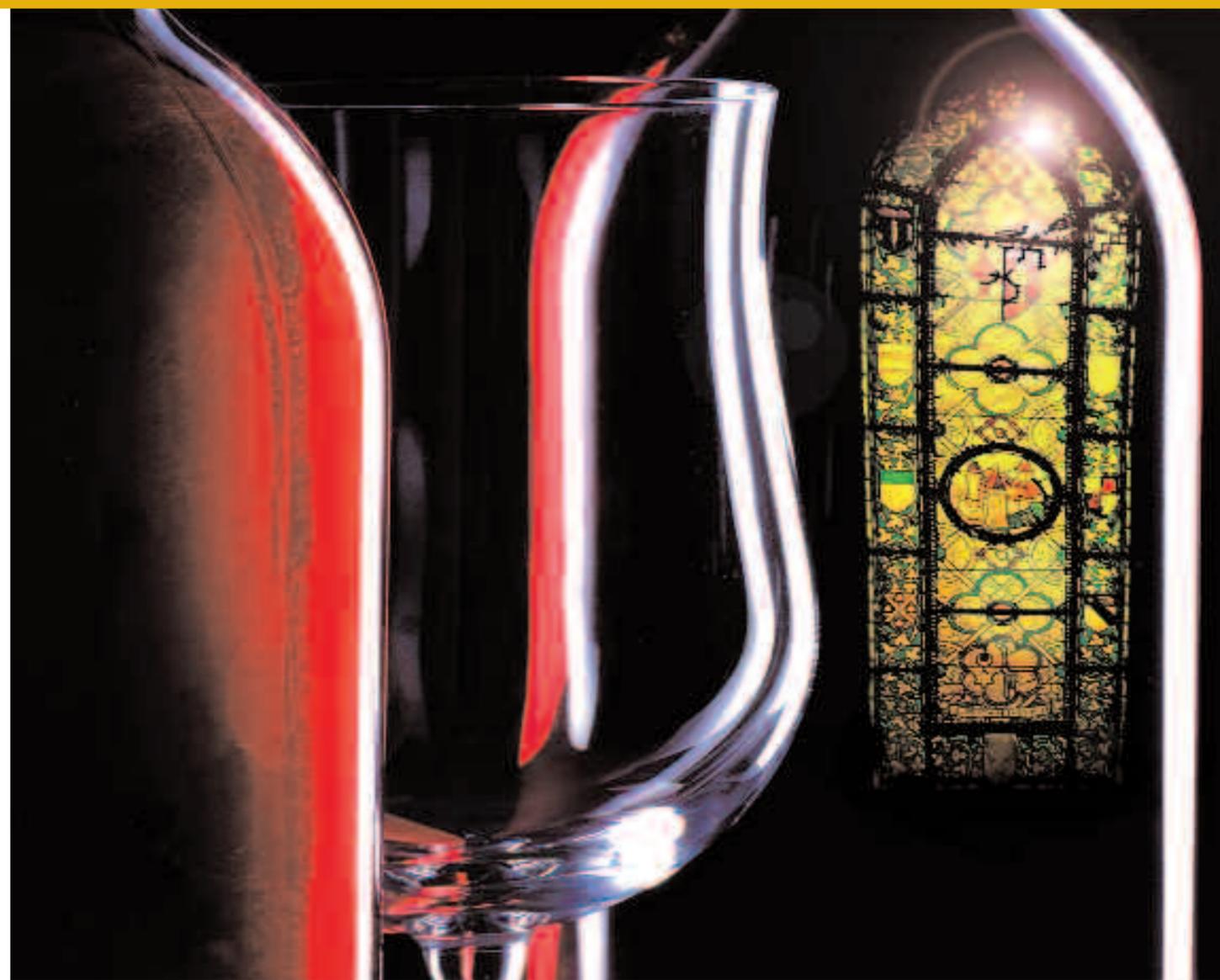


# Vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

## Vino y Religión

Catas: Utiel-Requena, Burdeos primeur, vinos de monasterio



# La consagración del vino

Es evidente que el vino se asocia desde su origen con la religión. Más de 600 veces menciona la Biblia la vid y el vino, con proverbios tan sabios como el que avisa al necio que bebe sin medida: «Con el vino no te hagas el valiente, porque a muchos ha perdido el vino». En el Nuevo Testamento, el Cristo inicia su prédica con el milagro de las bodas de Caná, convirtiendo el agua en vino, y «así... dio Jesús comienzo a sus señales». Igualmente, ofreció vino en la Última Cena, que servirá como permanente recordatorio del Supremo Sacrificio, enlazando con la ancestral cultura que, tanto en Asiria, Babilonia, Egipto, la Tracia, el Egeo, China o India, consideró el vino como un producto divino.

La religión ha servido durante siglos de acicate para el desarrollo de la viticultura. Por ejemplo, el obispo San Martín de Tours, cuyo amor al viñedo contribuyó notablemente a la mejora en la elaboración del vino. Cuentan que un día, cabalgando sobre su mula, el buen obispo meditaba sobre el milagro de la naturaleza; tan ensimismado iba en su mística contemplación que no se percató de que la bestia, libre de vigilancia y mando, se dedicaba a mordisquear los brotes de vid que encontraban en su camino. Tal poda involuntaria daría como resultado una importante mejora en la calidad de las uvas.

Vehículo de comunión religiosa, ha sido causa de no pocas y sonadas disputas, como la que enfrentó a los magistrados de la Iglesia sueca. Ante su escasez, se vie-

FOTO DEL MES



La religión ha sido históricamente el refugio de la viticultura. Página 15.

ron obligados a elegir entre diluirlo con agua o buscar algún sustituto. Pronto se alzaron las voces de los teóricos calvinistas, y finalmente se adoptó la única solución razonable: reducir el número de misas antes que adulterar tan preciado líquido.

Vino y religión, hermanados indisolublemente en nuestra cultura, han superado incluso los anatemas del Islam. Y en la España islamizada fueron los musulmanes quienes desarrollaron el arte del soleado de las uvas, logrando los exquisitos vinos de Málaga. El sabio Omar Khayyan resume con emotivos versos la actitud de intelectuales, poetas y humanistas árabes ante el vino:

*“Los retóricos y los sabios silenciosos / murieron sin poder entenderse / sobre las cuestiones del ser y no ser. / ¿Qué importa ser ignorantes? / Sigamos saboreando el zumo del racimo, / y dejemos a estos grandes personajes / consolarse con las pasas”.*

VINUM

## Con nosotros



**José Ramón Lissarrague**, profesor de viticultura de la Universidad Politécnica de Madrid, nos habla del retraso español en esta disciplina. Página 46.



**El Abad Marcos** es el responsable de las bodegas del monasterio románico de San Pedro de Cardeña, donde reposa uno de los vinos monacales españoles. Página 15.

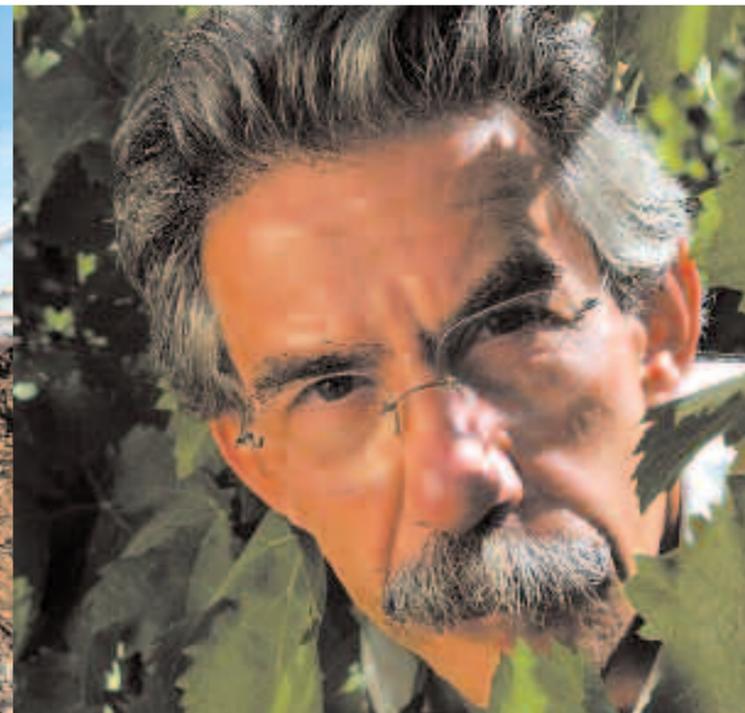


**Javier Pulido** ha hecho para este número una incursión en los vinos kosher españoles, una rareza y una grata sorpresa en nuestra enología. Página 18.



*Vino y religión han formado y forman una unión inseparable a lo largo de la historia.*

*«Somos vulgares imitadores, y eso es algo que deberíamos ir corrigiendo en un país como el nuestro»*



Los vinos de los monasterios de Europa. Pág. 15

Utiel-Requena: cambio de vino, cambio de imagen. Pág. 36

Entrevista con José Ramón Lissarrague, profesor de viticultura. Pág. 46

Château Margaux, el rey de la cata de Burdeos 2004. Pág. 57

### ACTUALIDAD

- 6 INTERNACIONAL  
*Sassicaia vuela al espacio*
- 8 INTERNACIONAL  
*Vino-Lok, el corcho preventivo*
- 10 NACIONAL  
*Proyecto terroir de Fontana*
- 11 NACIONAL  
*Vinoble 2006, en marcha*
- 12 NACIONAL  
*Vinos de Calidad de Castilla y León*

### MAGAZIN

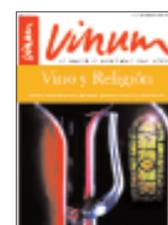
- 15 VINOS DE MONASTERIO  
*Donde la viticultura buscó refugio*
- 36 UTIEL-REQUENA  
*Más allá del granel*
- 46 ENTREVISTA  
*José Ramón Lissarrague, profesor de viticultura*

### GUÍA

- 50 CATA DE LOS VINOS DE MONASTERIO  
*Los mejores vinos elaborados por los monjes*
- 54 CATA DE VINOS KOSHER ESPAÑOLES  
*Catamos los más representativos del mercado*
- 57 CATA DE BURDEOS 2004 EN PRIMEUR  
*La consolidación de Château Margaux*
- 67 CATA DE UTIEL-REQUENA  
*Nuevo vino, nueva imagen*
- 69 NOVEDADES  
*Lo último del mercado*

### SERVICIOS

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



La religión ha sido el refugio de la viticultura.

Fax

**CALLADA COMPETENCIA**

Los vinicultores de Francia protestan contra la competencia de ultramar, y eso que el líder del mercado de importaciones es Marruecos. La marca Boulaoune, producida por una filial del grupo francés Castel, supone un 16 % de las importaciones de vino. Los mayores éxitos de ventas son sobre todo el vino rosado y el nuevo envase Bag-in-Box.

**CABALLERO ROBERT**

Robert Mondavi es caballero de la Legión de Honor. El embajador de Francia en los EE UU, Jean-David Levitte, ha honrado en la Laudatio al pionero del vino, de 92 años, por haber «intentado (sic) establecer buenas relaciones entre el comercio del vino francés y californiano». La celebración tuvo lugar en la bodega Opus One Winery de Napa Valley, que se inició como joint venture con la familia Rothschild.

**CITA EN CHINA**

Vinexpo, Vinitaly, ProWein son citas obligadas para vinicultores y comerciantes. ¿Pronto también Interwine? Así se llama la feria del vino en China, que tiene lugar del 15 al 18 de julio en Guangzhou (Cantón). En veinte mil metros cuadrados, productores nacionales y extranjeros presentan sus productos. Con alrededor de un 10 % de aumento anual, China es uno de los mercados de vino de más rápido crecimiento.

**CUESTIÓN DE EDAD**

El alcohol tiene efectos antioxidantes, reduce el nivel de colesterol, previene el infarto de miocardio y la trombosis, el cáncer y el asma; resumiendo: alarga la vida. Todo esto es cierto, según Educ'Alcool, pero sólo a partir de los cuarenta años. La Organización de la Salud francocanadiense ha llegado a la conclusión de que el vino sólo puede desarrollar plenamente su efecto positivo cuando el riesgo de enfermedad aumenta con la edad.

**LLUVIA DE MEDALLAS**

4.860 vinos de 35 países han participado en Bourg, localidad cercana a Burdeos, en el mayor concurso internacional de vinos de Francia, el Challenge International du Vin 2005, y 1.352 se han llevado una medalla a casa. El país anfitrión se ha embolsado más de 700 galardones.



**Sassicaia vuela al espacio**

Unos plantones de los viñedos de Tenuta San Guido, junto a Bolgheri, acompañarán a una de las próximas misiones de la Estación Espacial Internacional (ISS). El proyecto se llama VINO (Vine in Near Orbit), y su objetivo es averiguar cómo reaccionarán los vástagos a un largo vuelo espacial, quizá hasta Marte. Para ello, los descendientes de cepas de Sassicaia han sido empaque-

tados en plástico y encerrados en un contenedor de metal al vacío hasta llegar a la ISS, donde permanecerán durante la misión. Tras el regreso, los investigadores las plantarán y observarán cómo se desarrollan en comparación con sus congéneres de la Tierra. Si los plantones prosperan, desde nuestro punto de vista ya nada se interpone en el camino de una colonización de Marte.

**Pernod-Ricard se traga a Allied Domecq**

El gigante de las bebidas Pernod-Ricard ha ofrecido 10.700 millones de euros a su competidor, Allied Domecq, que no se reacio a vender. Una oferta completamente irresistible para los accionistas. Con ello, los franceses ascienden del número tres al número dos en el comercio mundial de vinos y licores, detrás del británico Diageo, indiscutible número uno. Hay que notar que el vino desempeña un papel secundario: «Gracias a este paso, ahora poseemos marcas importantes en casi todas las categorías de bebidas alcohólicas», explica el jefe del consorcio, Patrick Richard. Entre los recién llegados estratégicamente importantes se cuentan el ron Malibú y el vodka Stolichnaya. En el sector del vino, Pernod-Ricard, al que ya pertenece el éxito de ventas australiano Jacob's Creek, se ha hecho con las marcas Montana (Nueva Zelanda), Mumm (la Champagne y California) y Campo Viejo (España).

**Frescobaldi, sospechoso**

En Italia, la aristocrática familia Frescobaldi ha caído en las garras del fisco. En una de sus cinco bodegas de la Toscana supuestamente han «transformado» uva de Apulia sin declarar en vinos IGT, DOC o bien DOCG. La Administración de Hacienda ha confiscado medio millón de litros de vino tinto. Una de las doce personas sospechosas de estafa es el Marchese Leonardo de Frescobaldi. Pero él no ve motivo de preocupación: «No tenemos nada que reprocharnos. En esta bodega también se embotellan los vinos de nuestra línea Danzante, que entre otras cosas es Primitivo de Apulia. Ninguno de ellos ha sido falsamente declarado». Entonces, ¿las sospechas son infundadas? «Se están realizando constantemente este tipo de controles, no somos los únicos sospechosos. Pero naturalmente, el nombre de Frescobaldi tiene más eco en los medios de comunicación que el de otra bodega cualquiera. A mí no me cabe duda: cuando hayan concluido las investigaciones, nuestra inocencia quedará demostrada». La Administración, entre otras cosas, procederá a comprobar las distintas uvas contenidas en la composición de los vinos confiscados.



LOS VINOS DEL OLIMPO

VINOBLE 2006

V SALÓN INTERNACIONAL DE LOS VINOS NOBLES  
*generosos, licorosos y dulces especiales*  
FIFTH INTERNATIONAL EXHIBITION OF NOBLE WINES  
*fortified, dessert and natural sweet wines*  
JEREZ DE LA FRONTERA - CÁDIZ - ESPAÑA

28, 29, 30, 31 de Mayo de 2006

www.vinoble.com



## CHAMPAGNE PHILIPPONNAT 500 años de sabor

*La Selección Especial 1522 conmemora la llegada de la familia Philipponnat al pueblo de Aÿ, en el corazón de la región de Champagne. Desde entonces, la suya es una historia de dedicación, tan enraizada en la tierra como las propias cepas de Pinot Noir que imprimen el inconfundible carácter de la marca. Un pasado pujante y vivo. Como muestra, entre los innumerables reconocimientos y galardones, todos los champagnes de su gama fueron premiados en el Concurso Internacional de Vinos, Feria de Londres.*

La historia comienza el 28 de Julio de 1697, fecha en la que Pierre Philipponnat hizo registrar su escudo de armas rojo y oro, que continúa siendo hoy en día el emblema de esta noble casa. En 1910, la bodega crea la Maison de Champagne y adquiere en Mareuil-sur-Aÿ cavas que datan del siglo XVIII. En 1935 adquiere a varios viticultores el pago de Clos de Goisses para reunir, bajo un sólo propietario, este viñedo de excepción, de pendientes pronunciadas, orientado hacia la solana, sin parangón en toda la región de Champagne. En 1997 la Maison Philipponnat se une al Grupo Boizel Chanoine Champagne cuya actividad está exclusivamente consagrada al Champagne. En este entorno, se da un nuevo impulso al desarrollo de Philipponnat, marca de alta gama destinada a la gran restauración.

### Cuvée 1522 Philipponnat

Como muestra, estas dos estrellas de su gama: Cuvée 1522 Philipponnat, un Champagne original, compuesto de dos cepas clásicas de Champagne: 50% de Pinot Noir (procedente del famoso pago Clos des Goisses) y 50% de Chardonnay (procedente de Cotes des Blancs). La Pinot Noir provee carácter y cuerpo, mientras que la Chardonnay le aporta frescura y elegancia. De vinificación tradicional, la crianza se prolonga a lo largo de cinco años. El resultado en la copa es de un color oro, con una espuma fina y elegante. En nariz destacan los aromas de ortiga blanca, majuelo y ciruela. Es un extra-brut con mucho carácter que puede acompañar perfectamente la alta gastronomía, además de ideal como aperitivo.

**Clos de Goisses, de un solo pago**

Clos de Goisses es único en la región de Champagne. Procede de un sólo pago, el Clos de Goisses, propiedad exclusiva de Philipponnat, considerado como el mejor de toda la región de Champagne. Apenas 5,5 has. perfectamente orientadas, de las que salen 15/20 mil botellas por cosecha, aunque sólo se elabora en los años excepcionales.

La cepa que predomina es la Pinot Noir, el resto es exclusivamente Chardonnay. Ha sido vinificado siguiendo la tradición de los maestros bodegueros, envejecido en las cavas de Philipponnat durante casi 10 años, y aún admite otros tantos de guarda en casa. En la copa es tanto vino como champagne, muy potente y estructurado, de gusto pronunciado y muy largo en boca, hasta el punto que conviene decantarlo para que ofrezca toda su medida: potencia de aromas, fineza y voluptuosidad. Se debe servir durante las comidas, ya que combina armoniosamente con el foie gras, las trufas, las carnes rojas, la caza, las recetas con salsas...

A España los hace llegar, como otras tantas joyas, «Los Vinos del Mundo - François de Graeve», dentro de una gama que actualmente comprende más de 1.000 vinos y destilados procedentes de 18 países. Cubren, con impecable logística, la distribución a todo el territorio nacional, incluyendo las islas Baleares y Las Canarias.

LOS VINOS DEL MUNDO  
C/ Nil Fabra, 85-91, 4º - 2ª B 08012  
Barcelona  
Tel. 93.486.4242 Fax. 93.486.4249  
[www.champagnephilipponnat.com](http://www.champagnephilipponnat.com)

**DD.OO. UNIDAS**

Las Denominaciones de Origen de Málaga, Sierra de Málaga y Pasas de Málaga quedarán unificadas según ha dispuesto la ministra de Agricultura, Elena Espinosa, con el fin de favorecer su protección nacional e internacional. Además el ministerio ha publicado las normas de utilización de la mención «Vino de la Tierra Norte de Granada».

**PEÑAS DE CATA**

El próximo 24 de septiembre, Verema.com celebrará su IV Encuentro de Foreros y Peñas de cata asociadas a esta web. Todos los usuarios que lo deseen, foreros, peñas y amigos de este portal podrán reunirse en la bodega de Osborne-Malpica de Tajo (Toledo) para disfrutar de su afición común en torno al mundo del vino.

**CARNET DE ENÓLOGO**

El Gobierno de La Rioja ha publicado una Orden por la que establece el procedimiento de habilitación para ejercer las funciones y el trabajo de enólogo a profesionales que carecen de titulación universitaria u oficial de FP en esta materia.

**ESCAPADA A JEREZ**

El hotel Prestige Palmera Plaza presenta una propuesta cultural y gastronómica para disfrutar de uno de los acontecimientos más importantes de la región de Jerez de la Frontera: la vendimia, que tiene lugar durante el mes de septiembre. Tres noches de hotel de cinco estrellas, degustación de un menú acompañado por una amplia gama de vinos generosos, una visita a una bodega jerezana y un detalle de vino en la habitación conforman la escapada a Jerez.

**CANALS&MUNNÉ VIRTUAL**

Canals&Munné pondrá a la venta sus productos a través de una nueva tienda virtual, que entrará en funcionamiento a finales del presente año. Uno de los aspectos a destacar de esta web es, junto a la compra de los selectos vinos de la firma, la posibilidad de reservar una visita a las cavas o una mesa en el típico restaurante que esta casa catalana tiene en el centro de Sant Sadurní (Barcelona).

## Proyecto terroir de Fontana

Por primera vez en España, una bodega realiza un proyecto de zonificación en unidades de micro terroirs. Es la primera vez que este tipo de estudio se hace a iniciativa de una bodega particular. Anteriormente, se habían llevado a cabo proyectos similares para la zona de Ribera del Duero y La Rioja, pero con financiación pública o por grupos productores, sin entrar a valorar el terreno de una finca privada. Gracias a estos estudios se podrá determinar qué zonas son más propicias para determinados tipos de uva y conseguir mejores vinos. Bodegas Fontana se une así a prestigiosas bodegas que ya emplean este tipo de estudios, como Concha y Toro y Montes, en Chile, y Château Vosne Romanée, en Francia. Durante el periodo que dure este estudio, se realizarán múltiples excavaciones por parcela plantada, de dos metros de profundidad cada una, permitiendo analizar la potencialidad del suelo y el desarrollo radicular actual y futuro. El objetivo principal es, según Ana Cantarero, directora de la firma, «poder encontrar la tipicidad de nuestros vinos, y poder asociarlos a un terroir determinado de Monte Carbonero».

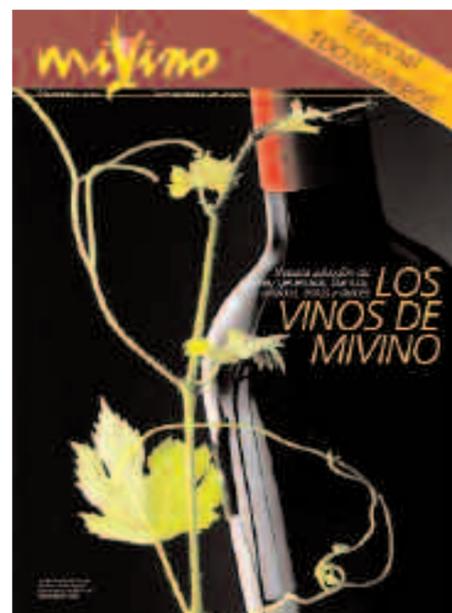


### Cae el consumo en España

El consumo de vino en España cayó en el primer trimestre del 2005 un 1,1 por ciento, según datos del «panel de alimentación» del Ministerio de Agricultura, elaborado por la Federación Española del Vino. Un menor aumento de los vinos con D.O., un 17 por ciento frente al 18 del 2004, y un mayor descenso de los vinos de mesa, generan que el consumo se sitúe en 264,45 millones de litros, con una pérdida de más de 3 millones respecto al mismo periodo del año anterior. El buen comportamiento de los cavas y espumosos no ha logrado compensar la caída.

## MiVino cumple cien números

Con la publicación en septiembre del número 100 de MiVino se han cumplido con creces todas las expectativas con las que nació Opus-



Wine, la empresa editora de esta revista. Los 65.000 ejemplares de difusión certificada por la OJD y la media de 400.000 lectores mensuales de MiVino así lo demuestran.

En palabras de Carlos Delgado, director de la publicación y presidente de OpusWine, «tras nueve años de aceptación, tanto por parte de los clientes de los mejores restaurantes y tiendas especializadas del país donde se distribuye nuestra revista, como por parte de las empresas del sector más punteras, hemos decidido mirar un momento hacia atrás para recopilar los vinos españoles que a nuestro juicio han merecido figurar en nuestro particular cuadro de honor. Así, el tema de portada lleva por título *Los Vinos de MiVino*, una amplia selección con lo más interesante de nuestra enología». Se trata de un número muy especial que pretende ofrecer a los lectores habituales de la revista MiVino una extensa gama de cavas, generosos, blancos, rosados, tintos y dulces, así como una reflexión sobre los grandes cambios en la viticultura española, reflejados en las páginas de la revista en los 100 números de su historia.



A la izquierda, Carlos Delgado, comisario de Vinoble, junto a Pilar Sánchez, alcaldesa de Jerez de la Frontera, y Francisco Lebrero, delegado de Promoción de la Ciudad, durante la presentación del salón.

## Vinoble 2006 en marcha

Rumanía, Líbano y Turquía son los tres nuevos países que participarán en la quinta edición del Salón Internacional de los Vinos Nobles, Vinoble, que tendrá lugar el Jerez de la Frontera (Cádiz), del 28 al 31 de mayo de 2006. Además de crecer en número de países, Vinoble espera congregarse a más de 500 bodegas y alcanzar la cifra de 1.200 vinos expuestos. Estas novedades fueron presentadas en rueda de prensa por la alcaldesa de Jerez, Pilar Sánchez; el delegado de Promoción de la Ciudad y Turismo, Francisco Lebrero, y el comisario del salón, Carlos Delgado. Estas previsiones de crecimiento se deben, en gran medida, a la consolidación internacional del certamen. La alcaldesa destacó la importancia que Vinoble tiene para la

ciudad andaluza «ya que es un evento que nos ayuda a promocionar Jerez ofreciendo una imagen de calidad». Al mismo tiempo avanzó la posibilidad de arropar el salón con otras aportaciones: «por un lado estamos buscando la colaboración y el respaldo de otras administraciones públicas, como la Junta de Andalucía, y de otro estamos barajando la realización de alguna actividad complementaria como un torneo de golf». Francisco Lebrero hizo hincapié en «los niveles de calidad de Vinoble, ya que este salón es una señal de identidad para Jerez que nos vamos a encargar de promocionar edición tras edición». Otra de las novedades de esta edición es que dará comienzo en domingo y finalizará en miércoles.

### Los 10 Top de Jury Découvertes 2005

Cada dos años en la feria de Vinexpo se toma contacto con el mundo del vino a lo grande. Novedades, junto a los grandes clásicos, se exhiben en una suerte de vorágine que se hace prácticamente imposible de catar en solo cuatro días. También se celebra un concurso de llamado «Jury Découvertes». No es un concurso estrictamente, es una hermosa selección de vinos elaborada por eminentes y expertos catadores. En esta ocasión, la selección ha sido sobre vinos blancos, rosados y tintos. En vinos tintos los elegidos fueron Casa de Casal de Loivos 2003, Douro/Lemos & Van Zeller (Portugal) «Coup de cœur»; Zuccardi Zeta 2002 / Familia Zuccardi (Argentina) y Xisto 2003, Douro/Roquette & Cazes (Portugal) «Coup de cœur». En rosados el Vieilles Vignes 2004, AOC Côtes de Provence/Domaine St André de Figuière (Francia); «R» de Rimauesq 2004, AOC Côtes de Provence/Domaine de Rimauesq (Francia) y Enate Cabernet Sauvignon 2004, D.O. Somontano/B. Enate (España). Los mejores blancos fueron Cuvée du Loup 2004 AOC Côtes de Provence (bio) / Domaine Jas d'Esclans (Francia); Buxus Sauvignon 2002, AOC de Vilette / Domaine Louis Bovard (Suiza); Vinifera Sauvignon 2004, AOC Touraine / H. Marionnet (Francia) y Oestrich Doosberg Riesling 2004/ Peter Jakob Kühn (Alemania) «Coup de cœur».

## 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 vides.*

*Toda ella unida a una selecta elaboración y esmerada crianza en barricas nuevas de roble francés, la convierten en un vino especial. ¡Descubralo!*

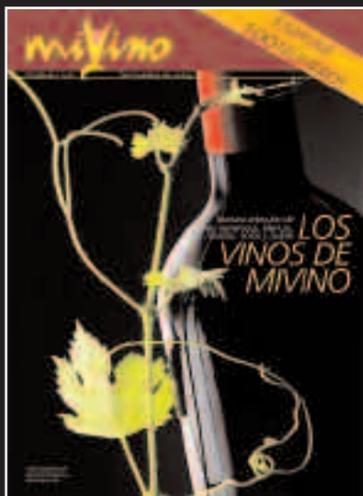
### VINO BIODINÁMICO DE ALTA GAMA

COSECHA: 2002  
 VARIEDAD: TEMPRANILLO  
 18 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS  
 EMBOTELLADO EN MAYO DE 2004

FINCA CAMPOS GÓTICOS - Anguix - Burgos - España  
 Tel.: 379 16 51 21 - Fax: 379 71 23 43  
 camposgoticos@ingather.es

ESPECIAL  
número 100

# Cien números Miles de vinos



65.000 ejemplares de  
difusión certificada  
por la OJD.  
Una media de 400.000  
lectores mensuales.



*Los Vinos de MiVino.* En septiem-  
bre, un número especial con una  
amplia selección de las catas más  
interesantes de entre los miles de  
vinos españoles catados en la últi-  
ma década: cavas, generosos,  
blancos, rosados, tintos y dulces.  
Una guía imprescindible.



Foto: Heinz Hebeisen

Nuevas denominaciones

## Vinos de Calidad de Castilla y León

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimenta-  
ción ha publicado en el BOE varias órdenes de  
la Consejería de Agricultura y Ganadería de la  
Junta de Castilla y León, relativas a la normativa  
específica de los vinos de calidad producidos en  
región determinada (vcprd) aprobadas por esta  
Comunidad Autónoma, tal como establece la  
Ley de la Viña y del Vino. Lo llamativo de estas  
órdenes es que no crean nuevas DD.OO. ni  
menciones de Vinos de la Tierra, sino la desig-  
nación Vino de Calidad para las zonas de Bena-

vente, Arribes, León, Tierra del Vino y Arlanza  
(conocida hasta ahora como Ribera del Arlanza).  
Cinco denominaciones nuevas que se dis-  
tribuyen entre las provincias de Zamora, Sala-  
manca, Valladolid, Burgos y Palencia. Una  
manera de solucionar el «destierro» que estas  
zonas han sufrido durante años, y de dar identi-  
dad propia a un terruño singular y a una gama  
de vinos peculiares, algunos de ellos elaborados  
con variedades autóctonas únicas como la Prie-  
to Picudo, la Juan García o la Rufete.

## Conocer el Penedès con Alsina & Sardá

Más allá de una campaña de promoción del Cava  
Gran Reserva Brut Nature «Sello» dirigida al con-  
sumidor final, Alsina & Sardá pretende acercar la  
comarca del Penedès a todos los rincones de  
España, estableciendo una serie de complicidades  
entre el paisaje, los viñedos, la gastronomía y, por  
supuesto, los grandes cavas y vinos que se obtie-  
nen en este enclave privilegiado de Cataluña. Para  
ello, 50 botellas del cava Gran Reserva Brut Natu-  
re «Sello» tienen premio en su chapa. En el rever-  
so de estas chapas premiadas se ha reproducido  
la imagen de la centenaria Masía de Cal Janes.  
Las silenciosas botas que contienen la mágica  
savia de los vinos de Alsina & Sardá serán los  
vecinos que compartirán con los ganadores su  
estancia de dos días en el corazón de los viñedos  
de Alsina & Sardá. Dos días en los que visitarán el



Museo del Vino de Vilafranca del Penedès, pasea-  
rán por sus viñedos y bodegas, degustarán lo  
mejor de la casa en compañía del enólogo de la  
firma, y disfrutarán de lo más representativo de la  
gastronomía local en los mejores restaurantes de  
la zona, especialmente seleccionados para los  
vencedores. La promoción es válida hasta el 31  
de diciembre de 2005.

Hacemos seis cosechas al

Una revista  
para beber y  
navegar



[www.vinum.info](http://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. Pue-  
de 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](http://www.vinum.info/es/suscripcionanual.jsp)»



CAVA  
**ILOPART**  
Viticultores desde 1385 • Cava desde 1887

**ILOPART CAVA S.A.**  
Industria, 48 • Ap. de Correos 29 • 00770 Sant Sadurn d'Noya (Barcelona, Spain)  
tel. 93 899 31 25 • Fax. 93 899 30 30 • e-mail. ilopartcava@ilopart.es  
Caves a l'Hotel Cas Ilopart de Sabadell

**DOMINIO DE LA VEGA**

Dominio de la Vega, S.L.  
Crtra. Madrid - Valencia, Km. 270,65  
46390 San Antonio / Requena (Valencia)  
Tel.: 96 232 05 70; Fax.: 96 232 03 30  
Web.: www.dominiodelavega.com  
Correo: info@dominiodelavega.com



Foto: Heinz Hebeisen

## En el nombre del Padre

*Hubo un tiempo en que la viticultura florecía gracias a los monasterios. Hoy, algunos de ellos sobreviven debido al vino. Y es que vino y religión han formado y forman una unión inseparable que se manifiesta de muchas maneras, tal como muestra el siguiente Dossier de VINUM.*



El Abad Marcos responsable de las bodegas del Monasterio de San Pedro de Cardeña.

ESPAÑA

# Piedra y vino

*Iglesias y monasterios de una austera monumentalidad en medio de calladas viñas: para experimentar la conexión elemental entre la cultura del convento y la del vino hay que ir a España.*

Bienaventurado el que pueda empezar el día en un edificio tan sublime como la Basílica de Santa María de Poblet. En una sala de 85 metros de largo y 28 metros de alto, la vista no encuentra otra cosa que la pura austeridad construida con impresionantes sillares que, según los juegos de los rayos luz, parecen duros o porosos o incluso blandos y lardosos. Ningún fresco pomposo en el techo, ni oro, ni sonrientes angelotes barrocos, ni patetismo teatral, ni fruslerías merman la pureza de esta construcción.

Los viñedos que rodean el convento, situado a unos cincuenta kilómetros de la ciudad costera de Tarragona, respiran el mismo espíritu. Están plantados en la forma tradicional de arbusto. Antiquísimas representaciones

muestran que ya los romanos cultivaban así la vid: un tronco corto y fuerte del que brotan los sarmientos en forma radial.

Piedra y vid. En Poblet, los mismos monjes cistercienses cuidaron ambas cosas durante siglos. Aún hoy pueden verse en el convento las acanaladuras de piedra por las que el mosto recién prensado fluía hacia la bodega. Pero la viticultura en España se fue alejando cada vez más de la vida monacal. También en Poblet encomendaron el cuidado de los viñedos y la elaboración del vino a los campesinos religiosos de la zona.

Hoy es la empresa vinícola Miguel A. Torres la que explota los extensos viñedos, que comienzan tras los muros del convento y están incluidos en la zona vinícola de Conca de Bar-

berà. Grans Muralls se llama el vino, en homenaje a este célebre convento.

### Las columnas cuentan historias

Esta simbiosis de viticultura tradicional y puro ambiente monacal se encuentra con frecuencia en España. Así también en el linder norte de la región de Ribera del Duero. Allí, en el paisaje árido y arcaico del valle de Tabladillo, está la abadía benedictina de Santo Domingo de Silos. Quien haya pasado el día en los alrededores de Aranda de Duero, en las bodegas ostentadamente decoradas, debería visitar al atardecer este lugar apartado.

El crucero románico de Silos es puro siglo XII. También allí la piedra desnuda logra crear un aura incomparable, verdaderamente medita-

tiva. Todo parece reducido a lo elemental. Sólo los capiteles que coronan las columnas cuentan historias fantásticas con sus relieves esculturales. El color amarillo claro de la piedra contrasta con el verde claro de la hierba en el patio interior y el verde oscuro de los cipreses. El murmullo de la fuente y el piar de los pájaros nos regala el oído. A las 19 horas empieza en Silos la misa vespertina, durante la cual los coros de monjes entonan esos cantos gregorianos con los que conquistaron la fama en 1994.

Antes, los agricultores de los alrededores entregaban la uva al convento. Y actualmente, algunas de estas mismas familias han alcanzado el éxito como productores de vino. Por ejemplo, las Bodegas Cillar de Silos, en la cercana Quintana de Pidio. Antiguamente el cillar era el monje responsable de la comida y la bebida de su comunidad en el convento. Aunque hace tiempo que los monjes compran el vino de misa y de mesa, el convento sigue relacionado con la cultura local del vino.

### La sangre de los mártires

El monasterio cisterciense de San Pedro de Cardeña quizás no tenga la belleza de Poblet o Silos, pero sí una historia más agitada. Aquí estuvo enterrado el Cid antes de ser trasladados sus restos a la catedral de Burgos. Luego vendría el saqueo del monasterio y la horrible matanza de sus doscientos monjes por las huestes de Abderramán. Ruinas y soledad interrumpieron por unos años la vida del aso-

lado monasterio; pero la sangre de tan crecido número de mártires no podía ser infructuosa ni estéril. El monasterio de Cardeña quedó convertido en centro de peregrinación; allí acudieron reyes como Enrique IV, en 1473, Isabel la Católica, en 1496, Felipe II, en 1592, Felipe III, en 1605, y Carlos II, en 1677, y allí se congregaban, en ininterrumpidas caravanas, fieles de los pueblos y comarcas de Castilla atraídos por la fama de sus milagros y por el ejemplo de su vida.

Hoy la peregrinación no necesita de motivaciones religiosas, basta que te guste el vino y te emocionen estos paisajes castellano-leoneses. El recorrido hasta el monasterio se puede hacer ahora a pie desde la misma ciudad gracias a la recuperación del llamado «Camino del Destierro»: el que el Cid hizo desde Burgos hasta Cardeña para despedirse de su mujer e hijas en 1081. Recorre un paisaje de parameras y montecillos de robles y encinas, jalonado con hitos de piedra que recuerdan fragmentos del poema del Mío Cid.

Desde 1979, los monjes crían y comercializan «Valdevegón» un buen tinto reserva, elaborado con vino riojano comprado a diferentes bodegas, y que supervisa Gonzalo Ortiz Peña, enólogo jubilado, con todo el tiempo del mundo, que es lo que en San Pedro de Cardeña sobra.

La Bodega está situada en la parte norte del monasterio y ocupa una de las edificaciones más antiguas del conjunto monástico. Las pequeñas ventanas, que arriman una luz tenue



Valdevegón blanco, del Monasterio de San Pedro de Cardeña.

al recinto, están a la altura del suelo exterior, con lo que resulta que más de la mitad está bajo el nivel del suelo. Esto hace que la temperatura esté regulada tanto en verano como en invierno, dentro de unos límites muy aceptables y propicios para la crianza reposada y sin prisas del vino.

El monasterio de San Pedro de Cardeña tiene hospedería. Pasar unos días disfrutando de la hospitalidad de los monjes es toda una terapia de choque contra la ansiedad de nuestros tiempos. n

TEXTO: THOMAS VATERLAUS  
(thomas.vaterlaus@vinum.info)  
FOTOS: HEINZ HEBEISEN  
(heinz.hebeisen@vinum.info)

Botellero en la nave románica del Monasterio de San Pedro de Cardeña.



### VISITA A LOS CONVENTOS

**Monasterio de San Pedro de Cardeña**  
09193 Castrillo de Val (Burgos)  
Tel. 947 29 00 33

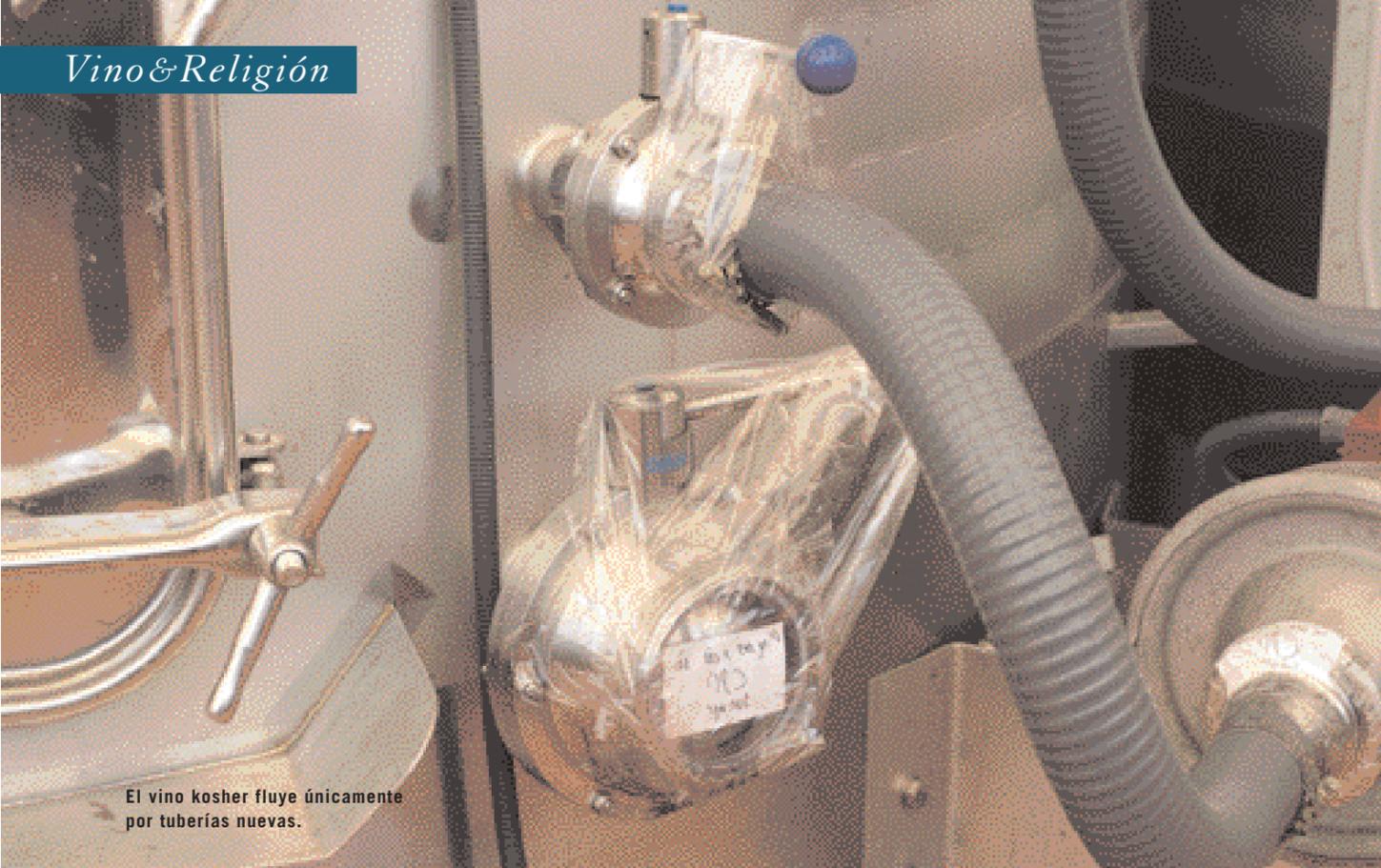
Abierto todos los días. Guías propios. Para visitar la bodega hay que concertar visita. Venta de vino en el monasterio.

**Monastir de Poblet**  
Junto a la N240  
a 10 km al noroeste de Monblanc  
E-43448 L'Espuga de Francoli  
Tel. +34-977-87 00 89

Horario al público: todos los días de 10.00 a 12.30 y de 15.00 a 18.00 horas (de junio a septiembre, de 15.00 a 18.00 horas)

**Monasterio de Santo Domingo de Silos**  
Entre Aranda de Duero y Burgos  
E-09610 Santo Domingo de Silos  
Tel. +34-947-39 00 49

Horario al público: todos los días de 10.00 a 13.00 y de 16.30 a 18.00 h.



El vino kosher fluye únicamente por tuberías nuevas.

Foto: Heinz Hebeisen

## VINO KOSHER

# Una pureza muy rentable

*El vino Kosher está en auge, con un crecimiento anual extraordinario en Estados Unidos, su principal mercado. En España, donde todavía es un fenómeno incipiente, algunos bodegueros buscan su hueco en los mercados de exportación.*

Cualquier vino podría ser «kosher», pero lo que le diferencia del resto es que para conseguir su certificación necesita que durante todo el proceso de elaboración una persona cualificada de religión judía lo supervise de principio a fin. Es la certificación más antigua del planeta, que se inicia en el sector del vino durante los años 70, concretamente en los Estados Unidos.

El vino, bebida sagrada para esta religión, tiene mayor importancia con respecto a otros productos alimenticios ya que forma parte de todas las festividades, especialmente en la Fiesta de Pascua, donde es obligatorio tomar cuatro copas.

¿Cómo se certifica un vino kosher? En primer lugar, debe ajustarse a unas normas estrictas que son especialmente rígidas en Israel: el viñedo debe tener al menos cuatro

años y las cepas crecer solas. El último abonado orgánico ha de tener lugar dos meses antes de la vendimia. Cada séptimo año, el suelo ha de reposar, aunque esta regla se puede eludir si el viñedo cambia de propietario durante ese año. Las uvas deben transportarse en cajas o remolque sin que se rompan, por lo que debe llegar entera, sana y bien madura.

Todas las máquinas y objetos que entren en contacto con las uvas, el mosto y el vino deben haber sido limpiados anteriormente bajo la vigilancia de un rabino. Durante la vinificación está prohibido el empleo de levaduras seleccionadas, encimas y bacterias. No se puede fermentar en barricas de madera, sino en cubas de acero inoxidable. Únicamente se puede clarificar con el mineral de arcilla Bentonita, porque otros

productos como la gelatina o la caseína son de origen animal y, por tanto, impuros. La elaboración del mosto y del vino sólo puede estar en manos de judíos muy creyentes. Los enólogos de otras creencias, como mucho, pueden dar consejos. Pero no durante el sábado: desde la velada del viernes hasta la del sábado no se trabaja. Tras el embotellado en botellas nuevas, un 1% se vende en beneficio de los pobres.

Si el rabino considera que se han cumplido todas las reglas, estampará su sello Kosher.

### Un buen negocio

En el mundo existen más de 300 empresas o agencias que se dedican a certificar y garantizar que un producto es kosher, aunque también lo pueden autorizar rabinos independientes, pero estos gozan de menor

prestigio internacional. Por eso una de las empresas de mayor renombre internacional es la «OU», Orthodox Union (se identifican los productos porque llevan en la etiqueta la letra O con la letra U dentro). Tiene su sede en EE.UU. aunque con sucursales en todo el mundo. Existe una multitud de guías en Internet (www.todokosher.com www.ou.org, www.kof-k.org) que muestran otros sellos igual de válidos, porque también aquí existe un fraude creciente.

Si una bodega decide elaborar un vino kosher deberá primero ponerse en contacto con una empresa autorizada o con un rabino independiente. Ellos se acercarán a la bodega para observarla y exigir que se cumpla todo el ritual descrito, si bien hay mucho campo para la flexibilidad interpretativa en el amplio mundo de las reglas kosher. Y los resultados en la calidad del vino pueden ser importantes. Por eso hay rabinos muy cotizados, que exigen grandes sumas de dinero por su certificación, además de viajar en Business, alojarse en el Hotel Palace y desplazarse en BMW.

En nuestro país hay cerca de 20.000 judíos congregados entre Madrid, Barcelona y la

costa malagueña hasta Gibraltar. La primera elaboración de vino kosher en España se le atribuye a las bodegas Capçanes en 1995. La salida al mercado de su primer vino judío coincidiría también con el fenómeno del Priorat, lo que reforzó su venta e imagen. Actualmente se elabora vino kosher en otras zonas como Navarra, Valdeorras, Jerez, Utiel-Requena, Penedès, Ribera del Júcar y Madrid.

### El rabino automático

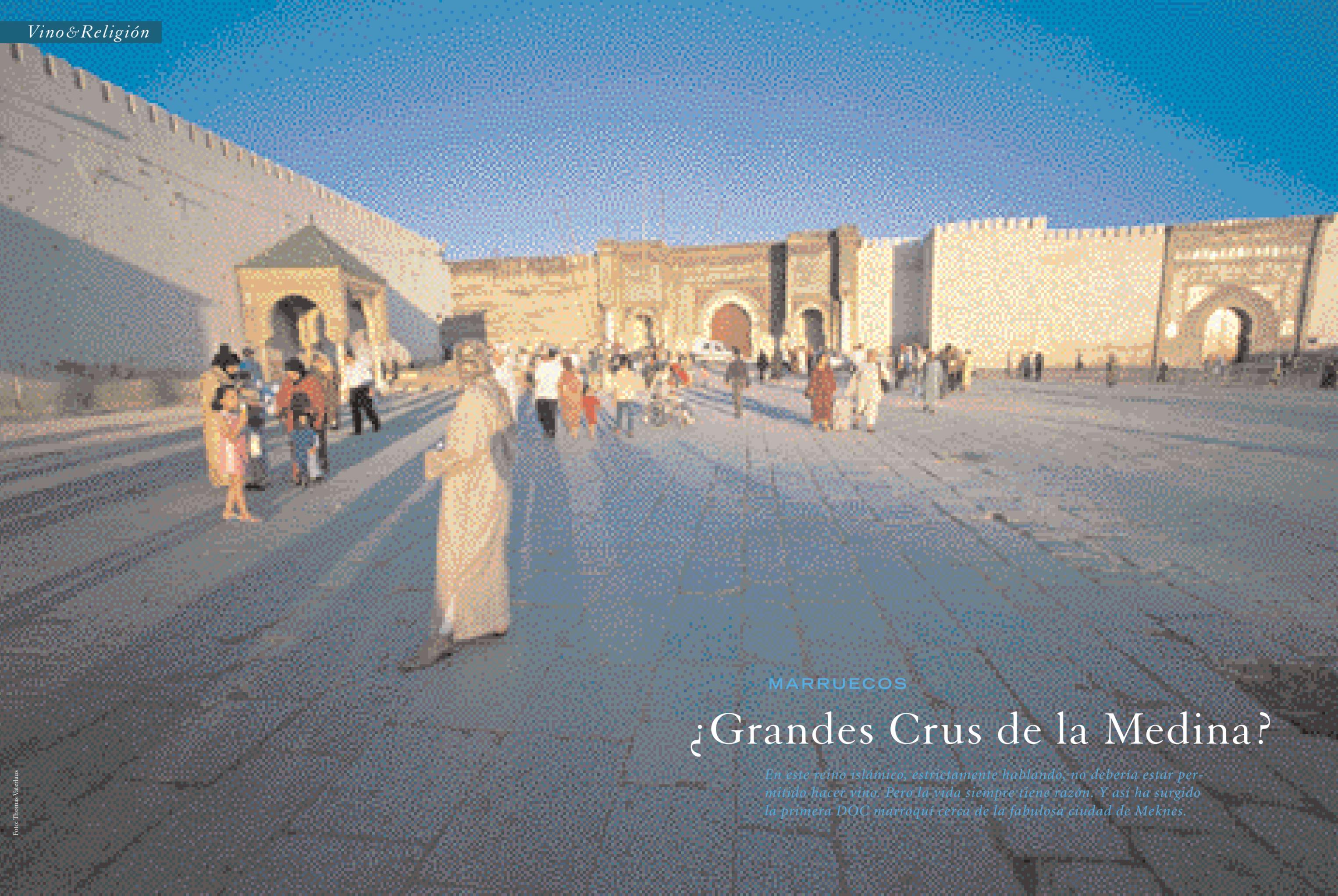
La última aportación al mundo Kosher viene de la mano de José Luis Pérez (Clos Martinet) que conoció hace 15 años al prestigioso Moisés Cohen, doctorado en Ingeniería Agrícola por la Universidad de Israel y especializado en el manejo del agua. Esta amistad fue el inicio del proyecto ELVIWINES. Elaboran en tres zonas: el Priorat, con dos vinos llamados 770 (20.000 botellas) y 770 Matok dulce (5.000 botellas); Ribera del Júcar, con dos vinos pero solo uno kosher, llamado Adar, (40.000 botellas) que está ahora en barrica; y por último, el que consideran su gran estrella en Utiel-Requena, el Makor (30.000 botellas) del que ya



Moisés Cohen y su innovador sistema «RavNet».

han sacado su segunda añada. Moisés inventor, entre otros, del sensor de estrés hídrico que se instala en la cepa, ha desarrollado el método RavNet, un automático que controla el proceso enológico y de trazabilidad sin necesidad de tocar nada, y que se puede controlar mediante el ordenador o móvil evitando así el desplazamiento del Rabino. Lo que, sin duda, significa un ahorro sustancial de tiempo... y dinero. ■

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



MARRUECOS

## ¿Grandes Crus de la Medina?

*En este reino islámico, estrictamente hablando, no debería estar permitido hacer vino. Pero la vida siempre tiene razón. Y así ha surgido la primera DOC marroquí cerca de la fabulosa ciudad de Meknès.*



*Todavía hoy se discute si en Marruecos debe estar permitida la producción de vinos.*

La medina de Meknes tiene mil voces y cien colores. Medicina para todos los que han olvidado las cosas realmente importantes. La diversidad de la vida se manifiesta en el ondear de las finas telas que dan sombra a las estrechas callejas; en la sensación de frescor que produce el chapoteo de una fuente; en la serenidad del carnicero cuando saca un pollo de la jaula de madera y le corta la cabeza de un tajo; en el martilleo de los herresos y la concentrada habilidad de los incontables costureros silenciosos.

En el casco histórico de Meknes viven y trabajan unas cien mil personas. El laberinto de casas es inacabable. Son cubos sencillos y sus azoteas, vistas desde la distancia, se funden en una única y extensa superficie dividida por las grandes puertas e interrumpida por los zocos, en medio de la cual se alzan los minaretes. Huele a una mezcla de cilantro, clavo, ámbar, incienso y a veces también materias fecales. Por las callejuelas, la gente transporta teteras de estaño en las que humea el dulce té verde, aromatizado con hojas enteras de hierbabuena. Cien años antes de que los americanos inventaran la comida para llevar, por estas calles se vendían exquisiteces como el *tajine*, un estofado con ingredientes como cordero, cebolla, ajo, ciruelas pasas, sésamo, almendras, canela y azafrán, o bien *cus-cus* con verduras, sin olvidar los dulcísimos pastelitos como los *ka-ab-el-ghazal* (cuernos de gacela), hechos con almendras, canela y agua de azahar.

Sólo hay una cosa que no puede encontrarse en la medina: alcohol. Quizá en alguna de las pocas pensiones en las que actualmente se alojan y comen turistas se podría conseguir una botella de vino, si se pidiera; pero a cada trago se tendría la sensación de estar haciendo algo prohibido o mal visto. Sin embargo, quien se resigne al hecho de que en la medina de Meknes el vino es tabú, no lo echará de menos, pues hay multitud de otras cosas que embriagan los sentidos. Y ni siquiera ha de ser el *majoun*, esa legendaria pasta de hachís (preparada con mucho kif y pocos granos de trigo, dátiles, higos, nueces, comino, anís, miel y nuez moscada). Un paseo vespertino por los zocos basta para que las horas vuelen como si fueran minutos. Y los minutos se convierten en la Eternidad. En la ciudad nueva, por el contrario, todo es

diferente. Allí los comercios no están cerrados los viernes por la tarde como en la medina, sino los domingos, como en el mundo cristiano. Además, se puede adquirir todo lo que desee el alma europea: cerveza, güisquí, vino. Pero le falta el encanto de una ciudad árabe.

**El sultán enamorado**

Los eruditos no han llegado a un acuerdo sobre si es lícito producir vino en un reino islámico como Marruecos. La mayoría opina que no. Pero la situación es básicamente compleja en este país. Ya el poderoso sultán Mulay Ismail (1672 a 1727) halló gusto en las costumbres y progresos del mundo cristiano. Era un ardiente admirador del rey cristiano Luis XIV y de su palacio en Versalles: en Meknes hizo construir palacios, jardines, murallas, establos para 12.000 caballos y silos para grano de dimensiones catedralicias. Llegó incluso a pedir la mano de Ana María de Borbón, la hija del Rey Sol. Encargó su petición a los poetas, que la expresaron con palabras como «Tamaña es vuestra belleza, venerada Princesa, que el amor aflige hasta los rincones más alejados, África se rinde ante vos...» La petición le fue denegada.

Doscientos años después fue la ambición de poder político y económico, más que el amor, la que atrajo al colonialismo francés a Meknes. Entre 1912 y 1956, la ciudad estuvo bajo administración francesa, y, gracias a su proximidad a las frescas tierras de las estribaciones de los montes Atlas, se desarrolló hasta convertirse en el centro de la viticultura marroquí. Mientras que en otros lugares de Marruecos la viticultura se vino abajo con la retirada de los franceses, en Meknes un hombre con visión de futuro ocupó el lugar que dejaron los franceses.

**El modelo francés**

A lo largo de los últimos cincuenta años, Brahim Zniber, ahora de 84 años de edad, se ha convertido en uno de los comerciantes más prósperos de Marruecos. En su bodega, llamada Les Celliers de Meknès, produce actualmente alrededor de 26 millones de botellas de vino al año. Verdaderamente es una curiosa peculiaridad el hecho de que precisamente en este rincón de Marruecos,

**Vino de misa**

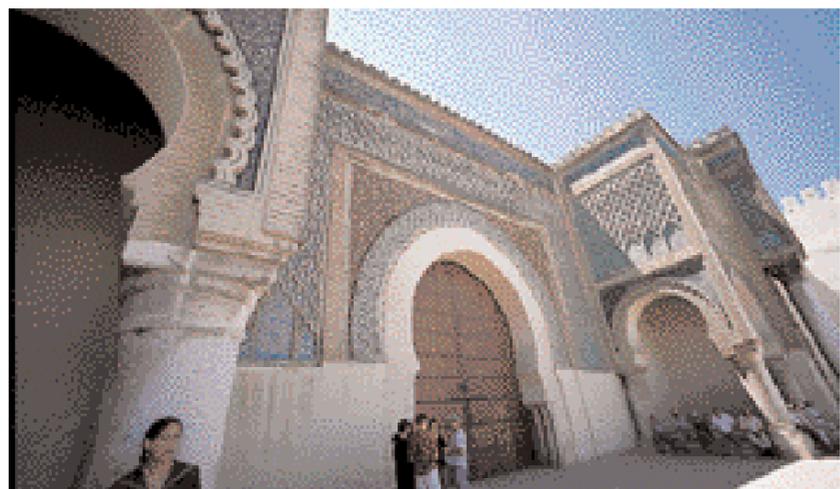
La Iglesia ofrece a sus creyentes vino puro. El vino para la celebración de la santa misa ha de ser natural, sin aditivos nocivos ni manipulaciones, y haber obtenido la autorización del obispo. La fe, la veneración y la comprensión de la liturgia exigen que el vino empleado para la Eucaristía no sea precisamente el de peor calidad. Por ello, por ejemplo en Alemania, no se permiten vinos de mesa sino sólo superiores. Por el contrario, la sangre de Cristo rara vez es roja: se ha impuesto el vino blanco. También son apreciados los vinos dulces. Los pastores protestantes pueden emplear zumo de uva, pensando en los niños y los alcohólicos. La iglesia católica también se lo permitió en 1974 a aquellos sacerdotes que hubieran pasado por una cura de alcoholismo, pero en 1983 se anuló esta reglamentación.

Allí donde la demanda de vino de misa no se puede cubrir con la producción de los conventos, la Iglesia se dirige a proveedores de confianza. Se puede decir que este vino no sigue las modas; cuando un sacerdote o un abad están satisfechos con un vino, generalmente éste se mantiene. Una activista entre los productores europeos es la bodega Bava en el Piemonte que, junto a Barolo, Barbera, etc., hace vinos de misa con nombres sonoros como Alleluja o Malvaxia Sincerum y organiza simposios sobre vinos de misa. A veces, Roberto Bava se deja arrastrar por alguna broma poco piadosa, por ejemplo sobre los monaguillos, cuyos secretos tragos mantienen próspero el negocio.

La gente de Dios tiene un problema en algunos países del este de Europa y el Báltico: allí no está permitido conducir más que con 0,0 por ciento de alcohol en la sangre, algo imposible de cumplir para los sacerdotes de las zonas agrícolas, que los domingos dicen misa en varios municipios seguidos. En Hungría le retiraron el carné por esta razón. Como gesto de protesta, celebró su siguiente misa con Coca-Cola.



Mil ambientes, cien colores y fresca cocina callejera. Esto y mucho más hay en la medina de Meknès, aunque sin vino.





Burdeos entre palmeras. La cultura del vino marroquí sigue, hoy como ayer, influenciada por Francia.

donde los fundamentalistas moderados marcan el tono, la viticultura sea un factor económico tan fuerte. Pero hasta la fecha, entre todos se han arreglado bastante bien. Brahim Zniber continúa sus proyectos vinícolas de manera decidida, pero discreta. Y los políticos religiosos conocen bien la importancia económica de su empresa. En los últimos diez años, Brahim Zniber ha perseguido con gran esfuerzo una meta especialmente ambiciosa: crear un Premier Cru al estilo francés. Desde hace ya algún

tiempo, existen en Marruecos 14 denominaciones llamadas AOC (Appellations d'Origine Garantie), entre las que se cuenta la región de Beni M'Tir, al sur de Meknes, orientada hacia la cordillera del Atlas. Tras minuciosos análisis, Brahim Zniber presentó la solicitud para declarar primera AOC de Marruecos las mejores 400 hectáreas de esta zona, situadas sobre una meseta de las estribaciones del Atlas a 600 metros sobre el nivel del mar. Esta zona se caracteriza por los suelos de grava y las grandes diferencias

de temperatura entre el día y la noche. En 1998, el Ministerio de Agricultura sancionó la AOC Les Coteaux de L'Atlas. En los años que siguieron, y gracias a enormes inversiones, se ha ido actualizando y modernizando una bodega fundada antaño por los franceses en el centro de la nueva AOC. Desde su inauguración en junio de 2004, Château Roslane trabaja siguiendo fielmente el mejor estilo de Burdeos. Con el blanco Premier Cru Les Coteaux de L'Atlas y con su homólogo tinto (ver también

«Nuestra recomendación»), Brahim Zniber ha logrado hacer dos vinos que, con un contenido de alcohol moderado, poseen gran finura y estructura. Con crus como éstos, Marruecos tiene muchas posibilidades de afirmarse en el terreno de los vinos superiores internacionales.

#### El té, la bebida de culto

La fastuosa fiesta de inauguración del primer château vinícola de Marruecos aunó hábilmente las costumbres de los bereberes que allí viven con la cultura europea. Hombres jóvenes vestidos con trajes blancos tocaban ritmos rápidos, sobre los que se elevaban los claros arcos melódicos del *aghanim* (clarinete de dos tubos) y la *nira* (flauta). Unas muchachas bereberes con el pelo oculto bajo los clásicos pañuelos *sebnia* y los ojos tras gafas de sol de diseño, montadas a caballo sobre sillas bordadas de oro, disparaban salvas al cielo crepuscular profundamente azul. Una mujer vestida con un sencillo *kaftan* cantaba una canción triste que rompía el corazón. Luego, una cantante de ópera interpretó algunas canciones de Edith Piaf. Y entre ambas, se recitaban poesías al vino de la antigua Grecia.

Mientras que algunos invitados tomaban una copita para probar los dos nuevos Premiers Crus, otros sólo bebían agua. El Embajador de Arabia Saudita, que según sus propias palabras jamás había probado ni un solo trago de este zumo de la vid, reconoció haber conocido durante dicha velada el vino como bien cultural, aunque sólo como observador. Al anochecer llega puntualmente el *gharbi*, una brisa fresca procedente de las estribaciones del Atlas. Para terminar, en el salón del château se sirvió el té preparado al estilo clásico. Un señor mayor levantó el vaso y dijo: «La ceremonia del té es una reproducción del universo. La bandeja circular, llamada *sinia*, representa la tierra; la tetera, el cielo, y los vasos, la lluvia. El cielo y la tierra se reúnen en la lluvia». Parece como si el té fuera una bebida de culto para los marroquíes, como para nosotros el vino. Bienaventurado aquel que sepa apreciar ambos elixires. n

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

## Nuestra recomendación

#### Elegante

Les Coteaux de L'Atlas 1er Cru Chardonnay 2002  
**Les Celliers de Meknès**

Es más que un Chardonnay moderno cualquiera. Asombroso es, sobre todo, el hecho de que con un contenido de alcohol de «sólo» 11,5 (antiguamente los grandes Borgos blancos tampoco contenían más alcohol), se ha logrado un vino complejo y profundo. Para esta cuvée superior se han empleado exclusivamente uvas de los viñedos más altos. La vendimia se realizó ya a principios de agosto. La aromática aún muy logradamente cítrica y vainilla. En el paladar, este vino se presenta francamente elegante y fresco. Un 70 por ciento se fermenta y elabora en barricas nuevas, y el 30 por ciento restante, en tanques de acero.

#### Clásico

Les Coteaux de L'Atlas 1er Cru Cuvée Rouge 2000  
**Les Celliers de Meknès**

Para muchos, este vino no sólo es el mejor tinto del norte de África, sino también la prueba de que Marruecos puede jugar en la liga de los vinos superiores internacionales. Para esta cuvée de Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah se han seleccionado uvas de suelos calcáreos y arcillosos, con un volumen de cosecha que no supera los 30 hectolitros. El vino se presenta complejo, con aromas de frutillos rojos y oscuros, pero también notas especiadas y de sotobosque. Ha sido elaborado en barricas de roble nuevo (Allier y Tronçais) y, a pesar de sus taninos blandos, conserva un buen potencial de maduración.

#### Lleno y frutal

Domaine Riad Jamil 2000  
**Les Celliers de Meknès**

Cuando los franceses utilizaron entre 1910 y 1956 Marruecos como «reserva» de vinos asequibles, llenos y frutales a la manera mediterránea, apostaron sobre todo por variedades resistentes al calor como la Garnacha, Carignan o Cinsault. Este varietal de Carignan funde la tradición marcadamente francesa de la viticultura marroquí con un nuevo afán de calidad. Primero el vino fermenta según el principio de maceración de la uva entera a temperatura controlada, después madura en barricas de roble Allier y Tronçais. Así se produce un vino suave, lleno y frutal, mediterráneo en el mejor sentido, con una excelente relación de calidad y precio. Por cierto, Riad Jamil significa «bello jardín».



SUR DE FRANCIA

## Donde comercio rima con corazón

*Enfrente, en el continente, la mundana Cannes; aquí, un oasis de paz y majestuosidad: la isla monacal de Saint-Honorat parece apartada del mundo y, no obstante, depende de él. Porque los cistercienses conservan su paraíso gracias al turismo y al vino.*

Al claustro con todo el equipo. Monjas de visita en Saint-Honorat.



Transporte en ferry: veinte minutos separan al paraíso del infierno.

Son las 10. La naviera que cubre el transporte de viajeros a Saint-Honorat se llama Planaria, y por diez euros me lleva desde ese cenagal del vicio que es Cannes directamente al Paraíso. El trayecto desde la vanidad y el delirio hasta la templanza y la meditación dura veinte minutos. Hoy soy uno de los pocos pasajeros, pues no estamos en temporada. En verano, el paraíso que rodea a la abadía de Lérins es un popular destino de excursionistas veraneantes que aquí admiran a los industrioses monjes y su obra, un verdadero Jardín del Edén en la Tierra. Pero ahora, en febrero, emprendo el viaje en compañía de dos monjas y dos marineros malhumorados. Cuando la balandra pintada de blanco y azul se aleja, pasando por delante de la isla de Sainte-Marguerite, en cuya fortificación se supone que mantuvieron prisionero al misterioso Hombre de la Máscara de Hierro, y va desapareciendo en la neblina sobre el mar tranquilo como un espejo, me invade una extraña sensación de abandono. Enfrente, en Cannes, me importunaba el ruido del mundo moderno. Aquí, de repente, el silencio me resulta ominoso.

### Las muelas del tiempo

Cinco kilómetros de largo y cuatrocientos metros de ancho mide la isla que san Honorato eligió para su obra y donde fundó su Orden hace 1.600 años. Desde entonces esta colonia de monjes, que en sus mejores y gloriosos tiempos llegó a contar 3.700 miembros, ha logrado afirmarse ante casi todo: guerras, hordas de saqueadores, piratas, viento y clima: pero no ante las muelas del tiempo. Hoy la comunidad de cistercienses se reduce a 27 monjes, que tienen la difícil tarea de cuidar los maravillosos jardi-

nes y el convento con sus capillas. Ellos son los encargados de proteger la isla de los abusos del turismo, del que a la vez dependen desesperadamente. Porque éste les permite, entre otras cosas, conseguir los medios para mantener el convento y, con ello, la existencia de la comunidad.

En el convento percibo que me reciben con amable reserva, la que se siente ante la intrusión curiosa de una periodista. Me enfurece mi inseguridad, pero tartamudeo fórmulas de cortesía y me pierdo en extensas explicaciones sobre el motivo de mi visita, a pesar de que lo que me gustaría sería expresar mi respeto al hermano bodeguero sentado frente a mí, me gustaría mostrarle que admiro su mundo y su obra, pero no logro pronunciar ni una palabra sensata. Las preguntas que le hago suenan a rutina mundana, no terminan de encajar en este particular ambiente, y las respuestas llegan amables, corteses, con cierta ironía, y casi tengo la impresión de que también resuena algo de compasión. Justo en el instante en que por fin empiezo a sentirme más segura, con más valor, mi interlocutor me interrumpe: es la hora de la oración. Me invita, amable pero firme, a que le espere una hora; en la cocina, un temtempié me espera a mí.

### Periodistas importunos

Para el café, sentada con tres hermanos que se ocupan directa o indirectamente de la viticultura del convento, el ambiente se distiende un tanto. El hermano Antoine, oriundo de Alsacia, comenta sonriendo algunas visitas de otros periodistas, por ejemplo la de un fotógrafo que quiso retratar de manera especialmente original a los monjes, a saber, subidos a las palmeras, cosa que éstos

rehusaron, amables pero firmes. El hermano Marie-Pâques, el enólogo, interviene con la historia de la revista en la que publicaron un anuncio para un spray íntimo con perfume de mandarina y en la página opuesta, un reportaje en el que se hablaba del licor de mandarina del convento. Empiezo a comprender por qué aquí no necesariamente es bien recibida la prensa.

Por otra parte, los hermanos reconocen abiertamente la importancia que tiene para el convento su fama, y aseguran que sin un trabajo de comunicación y publicidad no se llega a ninguna parte, tampoco en este apartado mundo feliz. Durante más de cien años, los monjes habían conseguido reunir los medios necesarios para mantenerse únicamente con la fabricación de licores. Pero cuando disminuyó fuertemente el interés por tales productos, empezaron a pensar en otras posibilidades. Así fue como los monjes se toparon con otro gran tesoro de la isla: la vid, que aquí encuentra extraordinarias condiciones climatológicas y geológicas. Al nacimiento de la rehabilitación de la viticultura del lugar ayudaron dos expertos franceses: el crítico enológico Eric Verdier y Jean Lenoir, inventor de la paleta de aromas «Le Nez du Vin». Estaban convencidos de que en un entorno tan increíble se tenían que poder hacer vinos increíbles, y colaboraron en todos los aspectos con los hermanos, tanto desde el punto de vista técnico como comercial. Evidentemente con éxito, pues doce años después de tomar la decisión de centrarse más en la producción de vinos de calidad, los vinos blancos y tintos de Abbaye de Lérins se encuentran en varios conocidos restaurantes franceses, y la bodega del convento exporta ya a todo el mundo. De las 35 hectáreas de superficie de la isla, actualmente ocho están plantadas de viñedos que se cultivan literalmente a mano. Las variedades existentes son Clairette, Chardonnay, Syrah, Mourvèdre y algo de Pinot noir y Carignan.

#### El vino como medio para un fin

El hermano Marie-Pâques, que tras realizar un curso de formación en enología es el responsable de la viticultura y la comercialización, no se resiste a las leyes del libre mercado, más bien las aprovecha para sus fines: la continuidad de la comunidad del convento.



El claustro y los edificios industriales de Saint-Honorat. A la izquierda, entrada de control a los viñedos que florecen hasta donde alcanza la vista. Viejos olivares. Abajo, el Hermano bodeguero prueba el vino joven.



## Palatinado Una policíaca de la Edad Media

**Viñedos de Pinot noir asilvestrados, documentación histórica, leyendas de cepas traídas de contrabando: el grupo de vinicultores Südpfalz ConneXion reconstruye un viñedo y su historia.**

Hay una cuestión que obsesiona a Sven Leiner: ¿Cómo llegó la Spätburgunder a Alemania? Leiner es vinicultor y pertenece al grupo de jóvenes vinicultores Südpfalz ConneXion. Desde hace más de dos años trabaja con sus amigos en la revitalización de lo que antaño fue un gran viñedo de Borgoña, hoy olvidado. En Gräfenhausen, frente al castillo de Trifels en el Palatinado, allí donde en la Edad Media se solían guardar las «keiserliche zeichen» o joyas del Reich, los cistercienses del vecino valle de Eusserthal habían plantado Pinot noir. En el lugar se cuenta que en aquel entonces, arriesgando pena de muerte, los monjes trajeron secretamente estas valiosas cepas, ocultas en tubos de órgano, desde la Borgoña. En Gräfenhausen, el año pasado se ha erigido en medio de los viñedos un monumento a los monjes de Eusserthal para honrar esta heroicidad, que representa un tubo de órgano con su correspondiente cepa de bronce. El convento se fundó en 1148, y su Spätburgunder fue un gran éxito. A mediados del siglo XIX, el historiador del vino Johann Phillip Bronner aún dedica a la aldea de Gräfenhausen y a su vino noble de Borgoña nada menos que seis páginas de su descripción de la «Vincultura en la región montañosa de Haardt, desde Landau hasta Worms», mientras que Birkweiler, Godramstein y Siebeldingen, hoy famosas por sus grandes vinos, juntas apenas llegan a ocupar diez líneas. Entre las dos Guerras Mundiales servían «Gräfenhauser» a los pasajeros de primera clase de los buques de vapor de Hapag-Lloyd «Europa» y «Bremen» durante su travesía hasta América. Después empezó su declive: tras la Segunda Guerra Mundial, muchos de los comisionistas que lo habían distribuido, en su mayoría judíos, habían sido expropiados, muertos o huidos. Tras la concentración parcelaria de los años 50, para los viticultores ya no era rentable cultivar esta exigente variedad en los pequeños viñedos inclinados. En aquel tiempo, un solo vinicultor del pueblo seguía produciendo

do vino como único sustento. Los viñedos antaño elogiados hoy son poco más que maleza invasora, entreverada de alguna que otra plantación de cepas mal cuidadas.

### Rompecabezas de la Historia

Esta historia fascinó a Sven Leiner, y cuando hace tres años su grupo empezó a buscar un proyecto común, él lo vio claro: la ConneXion recuperará los antiguos viñedos de los cistercienses para producir allí un vino que enlace con la célebre tradición del Borgoña Pinot noir. Al principio no se dio cuenta de que, con ello, también había aceptado una tarea histórica. Actualmente busca por archivos y bibliotecas testimonios históricos para intentar resolver el rompecabezas secular de la historia de un gran Borgoña alemán olvidado. En 2005, este grupo vendimiará la primera cosecha de su viñedo, roturado y replantado en 2003. ¿Qué habría ocurrido si en aquel entonces el Spätburgunder hubiera iniciado desde el Palatinado su marcha triunfal por Alemania?, se pregunta. Por Carlomagno se sabe que a su Kaiserpfalz en Ingelheim le suministraban vino de Borgoña. Se dice que su tataranieto Carlos III, llamado el Gordo, plantó por primera vez Spätburgunder en el año 884, en el viñedo real de Karolingerpfalz Bodman. Pero las fuentes no son muy fiables. El primer documento, del año 1318, que registra la plantación de Spätburgunder -casi doscientos años después de la fundación del convento de Eusserthal- se halla en los archivos del monasterio cisterciense de Salem. Es difícilmente imaginable que allí los monjes se conformaran durante tanto tiempo sin un buen vino que echarse a la mesa. Sven Leiner tiene muchas posibilidades de describir la historia del Spätburgunder alemán.

**TEXTO: MARTIN BOTH**  
(martin.both@vinum.info)



La reencarnación de las antiguas colinas vinícolas del Císter.

Foto: Südpfalz ConneXion

Sabe que un producto de calidad se vende mejor que uno mediocre; en consecuencia, la exigencia de calidad es máxima para sus vinos, a los que no teme comparar con un gran Borgoña, en el caso del blanco, y el tinto con los mejores del sur de Francia. Sin duda se puede afirmar que los cistercienses de Saint-Honorat viven de acuerdo con su época, pero por otra parte convienen en que las cosas han de mantenerse en su lugar, que un convento no debe convertirse en una bodega y el vino no es nada más que un accesorio, un medio para un fin. Las 16.30 horas. Suena la sirena. El último transbordador está preparado para zarpar. Siete horas en la isla se han pasado como un suspiro. También he rectificado algunos de mis puntos de vista tópicos acerca de la vida en un convento. Y me siento enriquecida por la experiencia... **n**

**TEXT: BARBARA SCHROEDER**  
(barbara.schroeder@vinum.info)  
**FOTOS: ROLF BICHSEL**  
(rolf.bichsel@vinum.info)

### Visita en Saint-Honorat

Este impresionante monasterio fortificado, erigido directamente sobre la playa, es uno de los edificios más fascinantes de la Provenza; su arquitectura corresponde a un convento dirigido hacia el cielo. Construida originariamente como defensa frente a los ataques de los sarracenos, la fortificación hizo las veces de convento durante el siglo XV, cuando el resto de la isla estaba ocupado por piratas genoveses. Los monjes, esperando una larga estancia forzosa, además de instalar en el edificio los atributos habituales de un convento, es decir, refectorio, biblioteca y capilla, reformaron el patio interior de su fortificación para transformarlo en un crucero de dos plantas. Entre el resto de los monumentos históricos que se pueden visitar destacan siete capillas diseminadas por la isla. En temporada alta, la pequeña isla recibe diariamente hasta cien visitantes, que además compran alrededor del 20 por ciento de la producción de vino. Una visita que merece la pena.

**Abbaye Notre Dame de Lérins**  
Île Saint-Honorat  
BP 157  
F-06406 Cannes Cedex  
Tel. +33-(0)492-99 54 00  
Fax +33-(0)492-99 54 01  
info@abbayedelerins.com  
www.abbayedelerins.com



El padre Paisios, dedicado a Dios y al vino.

Foto: Kellerei Tsantali

### ATHOS

## Vino sí, mujeres no

*En Athos, la isla de los monjes, las mujeres están terminantemente prohibidas. Pero el vino, por el contrario, está permitido: con un poquito de ayuda del mundo exterior, los cinco monjes del convento de Chromitsa han recuperado viñedos asilvestrados.*

El gallo camina soberbio al paso de la oca sobre la cornisa del muro, cantando indignado. Porque no hay ni una sola gallina a la vista con quien poderse solazar. Nos mira con reproche, como si dijera: «¿Por qué no me habéis traído gallinas?» Lamentándolo, le respondemos encogiéndonos de hombros. Lo sentimos, pero eso está prohibido. Porque nos hallamos en un lugar donde, desde hace ya más de mil años, no se le ha perdido nada al sexo femenino, ni siquiera en versión animal. En los siglos VIII y IX, los primeros monjes y ermitaños poblaron esta prolongación peninsular de Calcídica o Chalkidiké, en el

norte de Grecia, una fértil región de colinas cubiertas de bosques. En el año 855, el emperador bizantino Basileus declaró una parte de la península de Calcídica enclave de monjes, el monte sagrado de Athos. Cien años después se promulgó un decreto según el cual se prohibía el paso a estos campos a todas las «caras suaves», refiriéndose a las mujeres y los niños. Porque según los hermanos de la Orden, entorpecían la entrega a la religión cristiana ortodoxa y el espíritu comunitario de los hombres. El decreto de 955 no dejaba las cosas a medias: hasta hoy, los monjes del convento no pueden comer carne, porque podría proceder de vacas o

cerdas. La leche, el queso y los huevos también están prohibidos.

### Conventos con ascensores

Quizá la severidad de estas reglas haya sido el motivo de que, en el trascurso de los siglos, la en su día soberbia república de monjes se haya convertido en un enclave sin importancia. En su periodo de esplendor en el siglo XV, había en Athos 40 conventos con 40.000 monjes. El edificio, en el que nos encontramos en compañía de nuestro gallo infeliz, había sido un hospital. Hace mucho tiempo que está en desuso, porque actualmente en Athos no viven más de 1.500 monjes, que mantie-

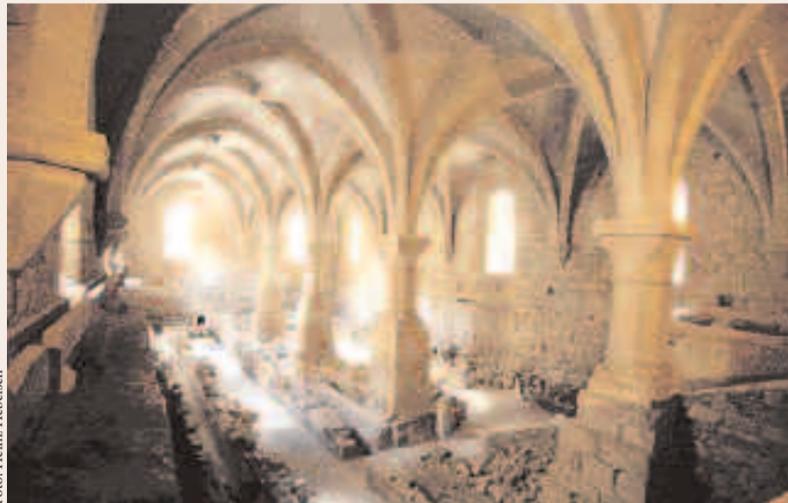


Foto: Heinz Hebeisen

### El legado de los monjes

El vino desempeña un papel primordial en la fe cristiana: durante la celebración de la misa y en recuerdo de la Última Cena, el sacerdote lo convierte en la Sangre de Cristo (o bien en su símbolo, en el caso de los protestantes). Por esta razón, la Iglesia ha cuidado sus propios viñedos desde siempre. Debemos a los monjes algunos de los avances más importantes en viticultura y elaboración del vino. Y con frecuencia, cuando un monje emprendía una peregrinación o un viaje misionero, llevaba entre su equipaje no sólo vides, sino también conocimientos agrícolas y técnicos que de este modo se extendieron por toda Europa e incluso el Nuevo Mundo. Las Órdenes católicas de los benedictinos y franciscanos han prestado máximos servicios a la vinicul-

tura. Ya en la Baja Edad Media cultivaban extensos viñedos en la Borgoña los monjes benedictinos, Orden fundada por san Benedito de Nursia que vive según el lema «ora et labora» (reza y trabaja). A partir de la Alta Edad Media, transmitieron y profundizaron estos conocimientos los cistercienses, que se habían escindido de los benedictinos y que derivaron su nuevo nombre de su convento central en Cîteaux. Las reglas monacales de su Orden fijaban un máximo de 60 monjes por convento, y cuando su número lo superara, algunos hermanos debían trasladarse a una nueva localización. Así, la red de cistercienses pronto se extendió por toda Europa y con ella, los inmensos conocimientos sobre el vino que atesoraban.

#### Cuatro hitos de la viticultura eclesiástica

**1110** Los monjes cistercienses de la abadía de Cîteaux en la Borgoña reciben el donativo de unas tierras en la región de Vougeot. En 1336, en estas tierras que entretanto habían ampliado, plantan un gran viñedo y lo rodean de un muro: acaba de nacer el célebre Clos Vougeot. En lo que sigue se le suman otros viñedos. Gracias a su experiencia y la erudición con la que documentan y valoran por escrito los resultados de sus actividades en viticultura, los monjes pronto se dan cuenta de que los diferentes viñedos producen diferentes vinos. Así, fueron los cistercienses los primeros en descubrir la importancia del terruño.

**1135** Doce monjes cistercienses de la Borgoña fundan el convento de Eberbach en la región de Rheingau. Este monasterio cisterciense adquiere para la viticultura alemana la misma relevancia que Cîteaux para la Borgoña. Los monjes de Eberbach realizan grandes aportaciones sobre todo al cultivo de Riesling.

**1668** El monje benedictino Dom Pérignon acepta el cargo de tesorero y jefe de bodega de la abadía de Hautvillers, en el corazón de la Champagne. Que haya sido el inventor del espumoso Champagne no es más que una leyenda. Lo que hizo Dom Pérignon fue mejorar el vino blanco sin aguja de la Champagne introduciendo una rigurosa poda de las cepas y un prensado suave; además fue el primero en ensamblar vinos de distintos viñedos. El origen de las burbujas sigue sin dilucidarse del todo. Quizá fueran los cuberos ingleses, que al embotellar el vino gustaban de añadirle algo de azúcar y melaza, provocando así una segunda fermentación; o puede que el espumoso Champagne se deba a un capricho, surgiendo cuando los ingleses empezaron a embotellar el vino en un nuevo tipo de botella, más sólida, cuyo cristal resistía la presión del carbónico de la segunda fermentación en los días cálidos de la primavera.

**1779** Los misioneros franciscanos plantan en California las primeras cepas de vitis vinífera europea para hacer vino de misa. La viticultura ha llegado al Nuevo Mundo.

nen operativos tan sólo 20 conventos en pequeñas zonas administrativas individuales. A pesar de ello, esta península sigue siendo una república ampliamente independiente dentro de Grecia, hecho recogido en la constitución de Grecia en 1927. En lo religioso y organizativo, Athos depende del patriarcado ecuménico de Estambul.

Hoy los frailes ya no han de vivir tan austeramente como antes: algunos de los conventos situados en las peñas, de muchos pisos, ya disponen de ascensores eléctricos. Los turistas (de sexo masculino, se sobrentiende) pueden visitar el enclave concertando cita con bastante anterioridad, proporcionando así a los monjes algunos ingresos adicionales. Athos no es accesible desde el continente, sino únicamente con una barca de pasaje que atraca en un embarcadero en la «parte prohibida». Por lo demás, Athos está cerrado como por un telón de acero; la gran puerta que existe en la parte de tierra firme y por la cual hemos accedido al área de los monjes sólo se abre con una autorización excepcional.

#### Segunda residencia en la ciudad

El doctor Georg Tsantalís posee tal autorización: por ser uno de los copropietarios de una de las bodegas griegas más conocidas, es arrendatario de las 40 hectáreas de viñas y, por tanto, un importante financiero para la cultura de los monjes. Pero tampoco él puede permitirse ningún truco. Cuando le propusimos introducir a la fotografía de contra-



Foto: Bodega Tsantali

Fresca brisa marina, terreno arenoso, clima seco: condiciones ideales para la viticultura en Athos.

### La península tiene la figura geográfica de un pecho femenino

bando, disfrazada, rehusó con mirada de espanto. «¡Si se descubriera, los monjes seguramente nos expulsarían!»

Siguieron tomándose tan en serio la prohibición de lo femenino como hace siglos, cuando el barco de una reina estuvo en peligro de naufragar y los monjes se negaron a permitirle que se refugiara echando el ancla en su costa. Hace tres años, los hermanos de la Orden se vieron en una situación bastante embarazosa: una enfermera, cuyo nombre no era manifiestamente femenino, había solicitado una plaza vacante en el centro de salud de la localidad principal, Karies, y prácticamente ya la habían aceptado cuando se dieron cuenta de que era mujer. Tras ser rechazada por esta razón, la enfermera podría haber recurrido ante los tribunales, amparándose en la normativa europea que permite la libre circulación profesional dentro del espacio territorial de la UE; pero transigió. Al fin y al cabo, sí tienen contacto con mujeres, pues los monjes salen de vez en cuando de su convento para ir de viaje. Algunos incluso tienen una segunda residencia en la cercana Salónica.

De todos modos, en la mitología griega Athos tiene una estrecha relación con la feminidad. Según esta mitología, el lugar surgió a consecuencia de una disputa entre Poseidón, dios del mar, y el gigante Athos, en el transcurso de la cual éste le tiró una inmensa roca al dios. Pero falló, y la roca aterrizó al este de la península de Calcídica, que entonces tenía sólo dos prolongaciones peninsulares,

consiguiendo así la tercera, Athos. Ésta estaba tan bien formada que María, la Madre de Dios, la tomó bajo su protección. Desde entonces, Athos lleva el sobrenombre de «Jardín de Nuestra Señora».

#### Transporte de uva en barco

Además del turismo, los monjes del convento también se permiten cierto comercio con el vino. A principios de los años 70, Evangelos Tsantalís buscó refugio con los monjes durante una tormenta. Cuando amainó, vio viñedos sin cuidar y les propuso a los frailes una colaboración. Había reconocido las buenas cualidades climáticas: las viñas están flanqueadas al Noreste por montañas y bosques, y al Oeste una fresca brisa marina suaviza las altas temperaturas estivales. El suelo es arenoso y el clima, seco. Las hileras de vides ya están trazadas (sólo 2.800 cepas por hectárea) para que no pueda aparecer podredumbre. «Esto nos permite incluso el cultivo biológico», celebra Georg Tsantalís.

Fue fácil elegir el nombre del vino: Agioritikos se compone de «agio», sagrado, y «oros», montaña. En el pequeño convento de Chromitsa, al que pertenecen los viñedos, hoy no viven más que cinco monjes, apoyados por algunos correligionarios del convento principal. «Pero la mayor parte del trabajo lo realizan nuestros colaboradores, que llegan diariamente en autobús a las parcelas», nos cuenta Tsantalís.

A lo largo de los últimos treinta años, la empresa no sólo ha ampliado su superficie, sino también ha cambiado su espectro de variedades. A las cepas griegas blancas como Roditis, Assirtiko o Athiri, actualmente se suman Chardonnay y Sauvignon blanc; las variedades tintas Xynomavro y Limnio se han completado con Cabernet Sauvignon, Grenache y Merlot. Con ellas hacen cuvées sustanciosas, que salen al mercado bajo el nombre de Metochi Chromitsa («metochi» significa viñedo del convento). Estos vinos maduran en la bodega Tsantali. Las uvas se transportan parte en barco, parte en camión. Por cierto, las etiquetas de los vinos sólo muestran el convento, y no la península, porque ésta, según constató un geógrafo, «tiene la forma de un pecho femenino.» ■

TEXTO: RUDOLF KNOLL

(rudolf.knoll@vinum.info)



Foto: Bodega Tsantali

### Preguntas

#### El padre Paisios

Es el responsable del cultivo de las viñas en Athos. Tiene 45 años, nació en Rusia y se unió al convento Agios Panteleimon en el Monte Athos cuando tenía 23 años.

#### ¿No resulta difícil a veces renunciar a la compañía de mujeres y niños?

No, pues en este aire tan puro, gracias a la belleza del Jardín de Nuestra Señora y a la exclusión de las tentaciones del mundo exterior, es mucho más fácil concentrarse en Dios.

#### ¿Tiene usted al menos una relación personal con el vino?

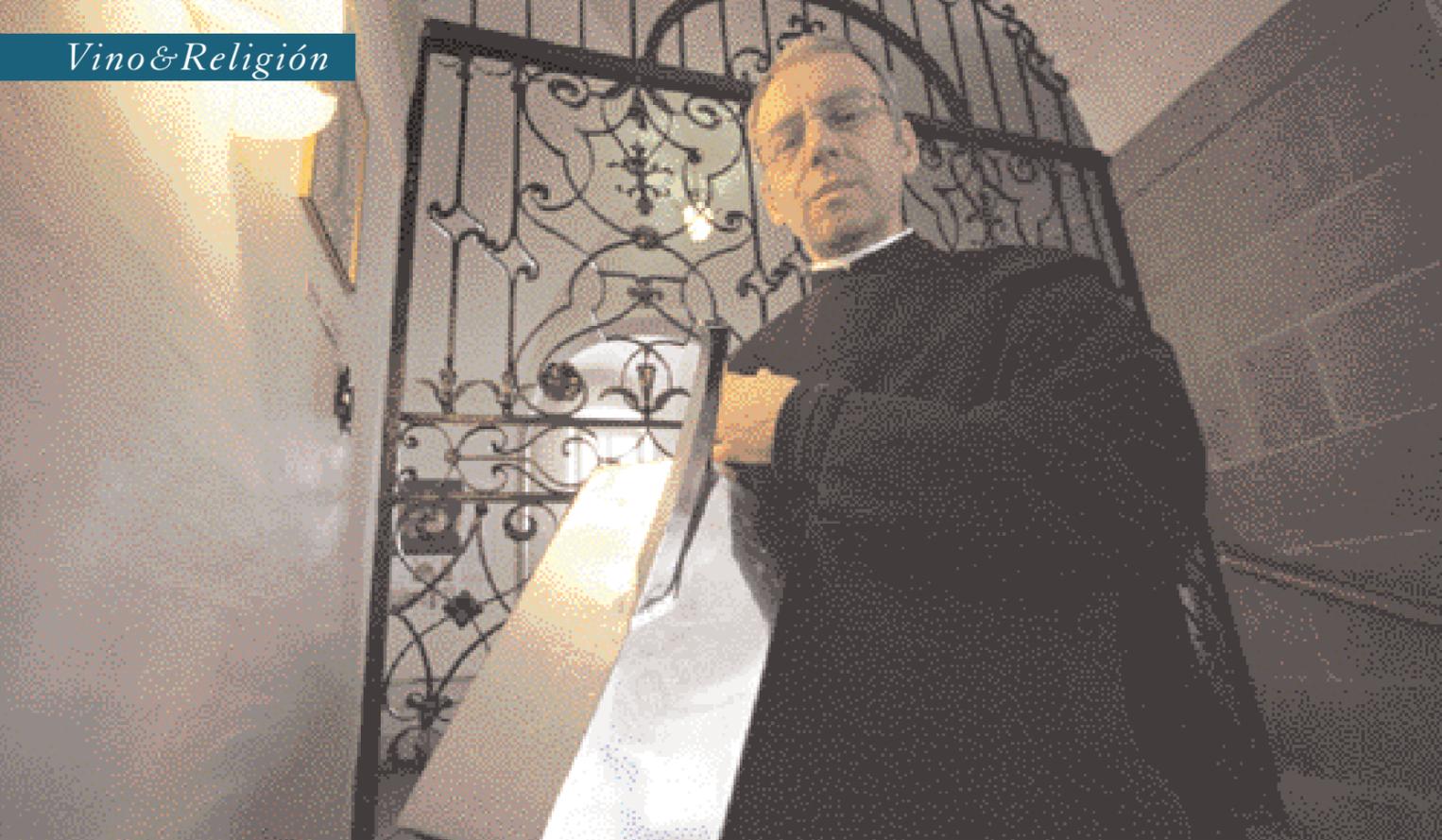
Desde que estoy en Athos, sí. En mi patria, Rusia, el vino es un lujo. Algunos años después de llegar aquí me nombraron «ampelarchis», responsable de los viñedos y todos los edificios correspondientes.

#### ¿Bebe usted vino? ¿En qué ocasiones?

El vino, junto con el trigo y el aceite de oliva, es la base y una parte importante de la alimentación sana. Por ello, todas las comidas se acompañan de vino. Lo consideramos más bien un reconstituyente que un elemento de disfrute.

#### ¿Se necesita mucho vino de misa en Athos?

Claro que sí. El vino es una parte inseparable de nuestra religión. Para la Ortodoxia, y en general para el Cristianismo, el vino y la vid tienen un importante significado simbólico. Es sabido que Cristo, en la Última Cena con sus apóstoles, dio al pan y al vino una interpretación nueva, declarándolos su carne y su sangre. Aquí en Athos, todos los domingos y festivos, durante la «metalipsi» o Santa Cena, se distribuye pan y vino entre todos los monjes de la isla. Además, se necesita mucho vino de misa en la «Thias Litourgie», la misa diaria.



SUIZA

## No es de este mundo

*Es un vinicultor de la escuela moderna. Y vive en clausura en el convento de Einsiedeln. Maneja las barricas vistiéndose pantalones vaqueros y jersey, y el hábito de monje para recitar salmos y corales. Un día en la vida del hermano Eduard Fuchs.*

El martillo golpea cinco veces sobre el metal de la campana de la torre Sur. El hermano Eduard realiza sus abluciones matutinas, se viste con el hábito negro y sale al pasillo para ponerse en fila con el resto de los 80 monjes que se dirigen a la capilla del convento. A las cinco y media en punto empieza la vigilia.

A las siete y cuarto, el hermano Eduard se halla de nuevo en la iglesia para los laudes, la oración de la mañana. En los espacios de tiempo entre los rezos que componen la liturgia de las horas, hay tiempo para meditar, leer, estudiar un salmo, pero también para cosas tan profanas como desayunar o recoger la celda.

Dos pisos más abajo, en el sótano del convento, esperan pacientemente al hermano

Eduard las barricas y los modernos tanques de acero. A las ocho, cuando llega, viste pantalones vaqueros y un jersey. Para los monjes del convento de Einsiedeln en la zona central de Suiza, el transcurso de las jornadas ha cambiado tan poco a lo largo del tiempo, pero la cultura contemporánea del vino ha efectuado su entrada con el hermano Eduard. Así, gracias a este amante del Riesling, se ha plantado con la noble variedad Rheinriesling una pequeña parcela de la finca vinícola propiedad del convento, Leutschen, que abarca seis hectáreas y está situada a unos 18 kilómetros de distancia, cerca del lago de Zurich. Con estas uvas se vinifica hoy el Rhenus, una especialidad con un elegante equilibrio entre el discreto azúcar residual y el ácido vivo. Otras especiali-

dades son el rectilíneo Elbling, el espumoso seco Vivus, el vino de postre Primas, para el que se vinifican uvas Pinot noir al estilo de un Oporto, y el Eremo, un vino de hierbas muy logrado con aromas de pan de especias, canela y clavo. El 25 por ciento del vino del convento está destinado al consumo propio, el resto se vende.

En los documentos de san Benedicto ya se hace referencia al consumo del vino. Documentado está que el abad de Einsiedeln, en el año 1743, decidió comprar en lo sucesivo «mejor vino de mesa para el disfrute de todos». Así pues, además de lo que producía su propio viñedo, que pertenece al convento desde 1562, la Orden compró vino de Veltlin y Graubünden.

En 1762, los monjes construyeron en el vi-

ñedo un edificio de bodega señorial, con instalaciones en la cava para prensar y fermentar la uva.

A las 11.15, el hermano Eduard vuelve a la capilla para los oficios divinos con toda la congregación. A continuación, el almuerzo se toma en silencio. En la mesa, los monjes pueden elegir entre agua mineral, mosto de manzana o un sencillo tinto español. Únicamente para honrar las fiestas religiosas se descorcha algún vino del viñedo propio. Por ejemplo, el Konvent, una cuvée superior tinta, madurada en barrica.

Lo que apenas un poco al hermano Eduard es que el vino siempre se sirve en vasos de cristal de tres decilitros. «Me gustaría mucho que algún día tuviéramos auténticas copas de vino», dice. Pero no se hace ilusiones: «Muy pocos hermanos se interesan verdaderamente por nuestro vino. El que sigue teniendo más éxito es el Primas, nuestro vino de postre tinto».

### Vieja escuela, nueva escuela

El hermano Eduard conoció el convento siendo alumno del internado y se decidió a quedarse como monje tras finalizar sus estudios. De acuerdo con el abad, tras su admisión definitiva en la Orden realizó primeramente una formación de vinicultor y luego estudió enología en la Universidad de Wädenswil.

En el archivo hay un registro que se remonta hasta el siglo X. Así es como el hermano Eduard oye hablar una y otra vez de los bodegueros de tiempos pasados. A través de este recuerdo comunitario, las biografías de los monjes se mezclan con la historia del convento, y el edificio que tanto respeto inspira, de pronto se vuelve más humano. Según la documentación existente, los benedictinos cultivan vino en Einsiedeln desde el siglo XII.

### El ajeteo no interesa

Tras las completas, la oración de la noche, los monjes se retiran a sus celdas a las 20.30. El hermano Eduard no echa de menos el ajeteo de la ciudad. Piensa que la vida en clausura, tal y como la han practicado desde hace 900 años los jefes de bodega de Einsiedeln, es al menos igual de adecuada para progresar en el ámbito del vino. El último pensamiento suele dedicarlo a su vino, que descansa en la misma paz conventual exactamente dos pisos más abajo. ■

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

## California

### ¡Gracias sean dadas a San Francisco!

**Los americanos ya iban a darse por vencidos con la viticultura, cuando los monjes franciscanos les devolvieron la fe. Como misioneros del vino, plantaron la semilla de la historia del éxito en California**

En Europa el vino ya estaba ahí antes de que surgiera la religión cristiana. Pero no así en América. Es cierto que los primeros inmigrantes europeos hallaron cepas vigorosas, casi como árboles, en la Costa Este. Pero éstas producían un vino áspero que no gustaba a nadie. Todos los intentos de poner en marcha la viticultura según el modelo europeo en las zonas este y sur de los Estados Unidos fracasaron. Hasta el más esforzado de los investigadores vitícolas americanos, el ex-presidente Thomas Jefferson, se resignó tras años de intentos en su finca Monticello en Virginia. «Creo que no deberíamos desperdiciar más esfuerzos en plantar cepas extranjeras, que posiblemente tarden siglos en acostumbrarse a nuestro suelo y nuestro clima», escribía en 1809. Hoy sabemos que, sencillamente, había elegido el lugar equivocado para sus experimentos vitícolas.

### El Camino Real del vino

Simultáneamente al abandono del proyecto vitícola de Jefferson, unos monjes franciscanos españoles emigraban por la Costa Oeste, desde el actual México hacia el Norte, a la zaga de los avances militares. Fray Junípero Serra fue el primer clérigo que, en 1769, pisó el territorio de los actuales EE UU, y fundó la misión de San Diego. En las décadas que siguieron, los franciscanos construyeron un total de 21 misiones que se alineaban a lo largo de la costa como una cadena, generalmente a la distancia de un día de viaje la una de la otra. El camino que unía estas escalas se fue convirtiendo en una vía básica de comunicación y comercio durante la colonización de la Costa Oeste, y ha entrado en la Historia con el nombre de «El Camino Real». La última misión fue fundada en Sonoma en 1823 y se convirtió en el lugar de origen de la floreciente prosperidad del vino en la Costa Norte californiana. La misión de Sonoma ha sido restaurada con fidelidad a la original y evidencia que las misiones no sólo eran centros eclesiásticos, sino en la misma medida tam-

bién espacios de habitabilidad para monjes e indios cristianizados, granja, almacén y alojamiento para viajeros. Características compartidas por las 21 misiones eran la torre de la iglesia, sencilla pero a la vez defensiva (ha alcanzado fama mundial su reconstrucción fidedigna en la Robert Mondavi Winery en Oakville) y la muralla defensiva. Las misiones se construyeron con adobe, ladrillos de barro y paja secados al sol en moldes de madera.

### Fermentación en odres de vaca

Además de cítricos y olivos, y de la ganadería y producción de pieles, los misioneros plantaron también viñedos desde el principio. Originariamente, las vides se plantaron para hacer vino de misa para la liturgia, sobre todo la conmemoración de la Última Cena. En el suave clima de la Costa Oeste, las uvas crecieron magníficamente, de modo que la viticultura fue ganando importancia constantemente. Aunque en lo que respecta a la calidad del vino los franciscanos no desarrollaron el mismo afán de perfección que los cistercienses en Europa, sí es cierto que con su «cepa de la misión» cultivaron una sencilla variedad de la europea vitis vinifera que producía un vino mucho más sabroso que las cepas híbridas americanas.

Cuando el gobierno mexicano secularizó las misiones en 1833, los franciscanos ya habían instaurado firmemente la viticultura a lo largo de toda la costa. Su asentamiento de San Gabriel en Los Ángeles, con 160.000 cepas y una producción anual de 35.000 galones (130.000 litros), era la mayor bodega de su época en California. Y muchos de los que habían aprendido el oficio de vinicultor en las misiones cultivaron sus propias granjas con prácticas a veces extremadamente singulares. En el año 1858, Charles Krug, periodista alemán y posteriormente productor de vino, describió como le servían un vino tinto muy elegante en una escudilla de latón. Relata que el vino se fermentaba y guardaba en odres de vaca atados con cuerdas entre los árboles.



La Misión de Sonoma, en el norte de California, es la última del Camino Real.

### Visita a la misión de Sonoma

El edificio restaurado en el centro de Sonoma es un museo que ofrece una buena visión de la vida y costumbres en las misiones franciscanas.

**Sonoma Mission**  
363 3rd Street West  
Sonoma, CA 95476-5632, USA  
Tel. +1-707-938 95 60

Horario al público: todos los días de 10.00 a 17.00 horas



## SOMONTANO

# Donde el sueño se hizo vino

*«Que veinte años no es nada», canta el tanguero. Sin embargo la joven Denominación Somontano da la réplica. Nacida en 1984, ha recorrido en dos décadas una evolución fulgurante. Eso sí, sin prisas, con criterio y análisis, enraizando en la tierra, madurando al ritmo de las cepas, abonada por una envidiable solidez de inversiones, regada por una profunda corriente de ideas y acariciada por algo más cálido que el sol, por una entrañable relación humana en la que los viticultores, las bodegas y el Consejo Regulador danzan al unísono un ritmo alegre, dinámico y vanguardista.*

El logotipo de la D.O. define con sintética precisión el territorio: la M de monte, la imagen de los Pirineos, se desliza suavemente hacia el llano, y en esas colinas ve nacer las uvas. El somonte, asomado y protegido por las altas cumbres, se hace aquí ameno, con una imagen omnipresente de biodiversidad agrícola, donde los cultivos se engarzan en bosquecillos, en monte bajo, resguardo de conejos, nido de aves, hogar humano. Una larga historia de laborioso minifundio ha bordado un collage en el que, por cubrir las necesidades de subsistencia, convive caza y ganadería, bosque y huerta, olivos, almendros y, por supuesto, viña. Pequeñas parcelas que obligan a las grandes bodegas a derrochar organiza-

ción e imaginación, no solo en el momento de la vendimia sino a lo largo de todo el proceso, de plantación a control. En compensación, esa diversidad les permite diseñar cada uno de sus vinos sobre el plano, una pizquita de aquí, el grueso de allí, de la solana, un tercio de allá, de lo más alto y viejo... en fin, un puzzle donde cada pieza encuentra su puesto y su medida.

Incluso las nuevas plantaciones que surgen en fincas gigantescas, arropadas por astronómicas inversiones y por riguroso racionalismo, reproducen esa estructura: pagos diferenciados, viñedos engarzados en linderos de aspecto silvestre y natural, aunque la realidad sea bien diferente, un diseño preci-

so y precioso, respetuoso con la naturaleza y la historia.

Y es que la historia del vino en la zona está documentada desde tiempos remotos, desde el siglo II antes de nuestra era, aunque posiblemente la viña crecía 500 años antes de Cristo. Como otras zonas ribereñas del Ebro, su primer despegue moderno se produce como solución al desastre de la filoxera que arrasó el viñedo francés, al otro lado de los Pirineos. Como muestra de la arribada de los vecinos, pervive junto a Barbastro una pequeña bodega regentada desde entonces por la familia Lalane, que llegaron de Burdeos con ideas tan «revolucionarias» como embotellar, de modo que fue la primera bodega em-



43 municipios integran la D.O, entre 350 y 650 metros de altitud. Tierra avara, clima duro y de contrastes, ideal para el vino. Arriba la bodega y sala de barricas de Bleuca. Abajo, la faraónica Laus, aún en plena construcción, pero que ya elabora desde hace tres vendimias.

botelladora de todo Aragón, y la primera que impuso y exportó su marca. Frente a ella, frente a la casita de proporciones humanas y árboles centenarios, frente a su sencillo museo compuesto por aperos en desuso y botellas añejas, al otro lado de la carretera se alza la impresionante caja fuerte que, como moderno almacén climatizado, completa las instalaciones de Bodegas Pirineos. Otro hito en la evolución del vino del Somontano. Ellos fueron la fórmula para restaurar la Cooperativa de los años 60 y, con los 200 socios y sus viñas, imprimir un carácter empresarial, eficaz y moderno a la producción y la comercialización. Con ellos y con los mismos fines se constituyó la Denominación de Origen.

**Todos a una**

Apenas cinco o seis bodegas elaboraban por entonces en la zona y, a vista de pájaro, a tenor de la descripción de estas dos, podría parecer que su situación y sus intereses tenía poco en común. Sin embargo, la realidad demuestra que cada una, hasta las veinte actuales, incluso hasta las siete en proyecto que están en distinto grado de realización, componen un conjunto armónico en el que pueden desarrollar plenamente sus peculiaridades en pos de un fin común que se llama Somontano. Las históricas (Fábregas y Lalane), las pioneras en la D.O ( Monclús, Osca), las familiares (Valdovinos, Dalcamp, Otto



Bestúe, Sierra de Guara, Ballabriga), la más vanguardista (Laus), la por venir (Irius), la de capital público (Pirineos), la que impulsa las artes (Enate), la que apuesta por el diseño (Olvena), las últimas asociadas (Aldahara, Raso Huete, Meler, Abinasa), la especializada en un vino de alta gama (Bleuca), o las que defienden la copa para el menú de cada día, como Viñas de Vero, la más grande. Todas colaboran codo con codo para lo que ha sido y promete seguir siendo un ejemplar desarrollo de una región vitivinícola y un nombre ya plenamente reconocido.

Y es que, incluso para quienes no conocen o ni siquiera sitúan la zona en el mapa de Ara-

gón, en el mapa de España, Somontano es nombre de vino. Porque, realmente, la D.O., con sus poco más de 4.000 has., es el principal motor de la imagen de la región. De ahí que el Consejo Regulador ocupe un conjunto arquitectónico emblemático en la capital de la comarca, en Barbastro. San Julián y Santa Lucía integran la Oficina de Turismo, que es la puerta del Somontano. Junto a la plaza de toros y la iglesia renacentista, el Consejo restauró el antiguo hospital que, bajo un hermoso techo de madera y viguería, reúne su propia sede, el museo, una tienda de productos artesanales y un acogedor restaurante para degustarlos convertidos en copas y en platos de la contundente cocina regional. Buenas carnes, quesos, embutidos, patés, confituras de frutos de los bosques vecinos... acompañamiento idóneo para una muestra del amplio catálogo de vinos del Somontano.

**Variedad varietal**

El surtido de vinos de Somontano es sorprendentemente amplio y variopinto, en relación con la superficie de viñedo, apenas 4.350 has. Las razones de elaborar, por separado o en coupages, 13 variedades admitidas por su reglamento hay que buscarlas, tanto en el esfuerzo por conservar y sacar brillo a las cepas autóctonas históricas -Alcañón, Parraleta o Moristel- como a la permanente y



La feria gastronómica es, junto al festival musical de agosto, un tentador escaparate de los vinos de Somontano. Arriba, Bodegas Enate, arte en las etiquetas y en la copa. Abajo, muestra del viñedo, siempre un jardín.

visionaria investigación sobre uvas foráneas nobles. Desde muy pronto, el Consejo y las bodegas adivinaron que el futuro del gusto internacional requería variedades que se han acomodado perfectamente a la tierra y el clima, como la Cabernet, Merlot, Pinot Noir, Chardonnay, Gewüztraminer y, recientemente, la última adoptada, la Syrah. A esos trece elementos, como varietales o en coupages más o menos clásicos, más o menos revolucionarios, se suma la experimentación con barricas de distintos robles, con crianzas de distintos tiempos, y las combinaciones son infinitas y sorprendentes. De modo que Somontano ha permitido al bebedor curioso disfrutar de aromas y sabores de los que solo tenía conocimiento a través de las referencias de catadores. Y ha podido curiosear, enamorarse de un sabor o de un olor, gracias a que la política de la zona pasa

por un tentador comedimiento de precios, algo que, junto al impecable estándar de calidad, ha colocado sus vinos en cada restaurante español y permite exportar la cuarta parte de su producción.

**Las razones del éxito**

Acercar el vino al público es también la misión del sonado Festival del Vino de Somontano donde la primera semana de agosto se dan cita estrellas de la música, desde Serrat a Las Supremes, desde Sara Baras a Joaquín Cortés, coreados por 14.000 asistentes que degustan 30.000 copas y tapas regionales.

Motivos sobran para hacer una escapada a esta amena comarca. Unos buscarán la fascinación cultural de las pinturas rupestres; otros, la aventura de descender por un barranco, de vadear con el traje de neopreno

un arroyo. O, simplemente, contemplar la sorpresa permanente de la naturaleza en cada recodo, o acercarse a las cumbres y a las nieves, o calzarse las botas para pescar con agua hasta la rodilla, sumarse al fervor del turismo religioso en Torreciudad o a la espiritualidad de un ábside románico como el ingenuo de Nasarre.

Pero unos y otros harán un alto en el camino, frente a un bocado de ternasco, unas chuletitas crujientes a la brasa, un queso de Radiquero o una tapa de chirretas. Y siempre, siempre, una botella de excelente vino, un blanco aromático a media mañana, un tinto rotundo a la hora del almuerzo, un rosado para la merienda y una firma de autor, larga, compleja, para la cena y la copa que alarga la sobremesa. Bajo las estrellas, porque en ningún lugar pueblan el cielo tantas, tan brillantes, como a orillas de Vero.



consejo regulador de la denominación de origen

**SOMONTANO**

C.R.D.O. SOMONTANO  
 Avda de la Merced, 64  
 22300 Barbastro (Huesca)  
 Tel. 947 31 30 31  
 Fax: 974 31 51 32  
 somontano@dosomontano.com  
 Web: dosomontano.com  
 Presidente: Mariano Beroz  
 Secretario: Francisco Berroy  
 Comunicación: Elisa Río

# Guía

## NUESTRA ELECCIÓN

Los vinos asociados a las religiones ocupan buena parte de nuestro número y, por lo tanto, de la guía de cata. Hemos hecho una selección de los vinos de convento europeos, donde floreció la viticultura moderna. Repasamos también los vinos kosher españoles, una rareza en nuestro panorama vinícola. Y como todos los años, la gran cata de Burdeos en primeur, que incluye los terroir más sobresalientes. Echamos una mirada sorprendida a los vinos de Utiel-Requena, zona emergente. Y terminamos con las novedades en el mercado español. Salud.



### Un gran kosher

16,5

**Tío Pepe Kosher**  
Posee más notas de crianza biológica e incluso es más

punzante que el habitual. En boca es ligero, de elegante amargor y toque salino, con poderosa retronasal que se instala por completo dejando recuerdos de almendra cruda, albero y frutos secos. Para algunos, un vino más franco que el original, pues todavía no se han incorporado las notas de bota vieja. Una divinidad.

### Magistral

19,5

**Chateaux Margaux 2004**  
Entre la selección de los grandes vinos de la cosecha de 2004 sobresale un clásico, que no por clásico se duerme

en los laureles. Se alza, ya en primeur, con la nota más alta de la cata. La finura y el frescor de los taninos es lo primero que impresiona, luego el apoyo de la magistral plenitud, la segura armonía, el amplio espectro de los aromas: un vino no puede ser mejor. Es la perfecta ilustración de un Château Margaux.

### Futuro

16,5

**El Clio 2002**  
Se trata de un nuevo proyecto del Presidente de la D.O. Jumilla, que ha tenido un gran éxito en EE.UU. La

bodega elabora dos vinos: el Clio y El Nido, un vino de gama superior. El Clio 2002 esconde una profundidad, limpieza y maduración espléndidas. Asoma la gama animal, cuero y elegante madera bien ceñida. Con volumen, magnífico tanino granuloso y un grado alcohólico que destaca menos de lo previsto.

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

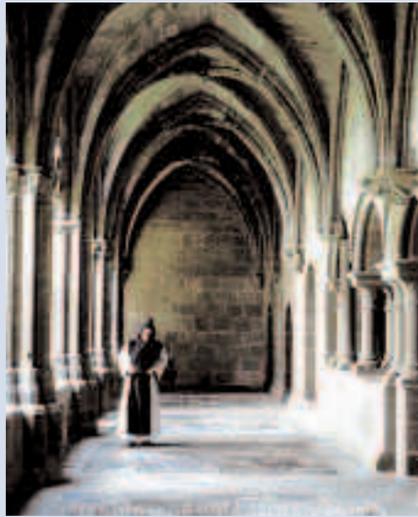
**PUNTUACIÓN:**

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

**PRECIOS:**

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

# Selección de vinos de monasterio



## DE LOS CONVENTOS DE EUROPA

Tras el hundimiento del Sacro Imperio Romano Germánico, los conventos eran los conservadores de la alta cultura, los lugares del conocimiento. También gracias a ellos, la viticultura fue revitalizada y transmitida, ellos encontraron los mejores terruños y desarrollaron nuevas técnicas. Y además, las ganancias procedentes de la explotación de los viñedos permitieron la supervivencia de muchos conventos.

Aún hoy, algunos conventos de Europa producen vino, aunque de hecho, no todos los «vinos de monasterio» proceden de comunidades de monjes todavía existentes como tales. Para éstas, la viticultura aún hoy sigue siendo de una importancia vital. Por ello, pensamos que los vinos de monasterio merecen nuestra atención y nuestra valoración. Nuestros especialistas han seleccionado una serie de vinos de conventos recomendables por su calidad. Cataron Barbara Schroeder, Barbara Meier, Christian Eder, Rudolf Knoll, Thomas Vaterlaus, Bartolomé Sánchez y Javier Pulido.

### ESPAÑA

Los monjes cistercienses y benedictinos han desempeñado un papel decisivo en el desarrollo de la viticultura española. Pero apenas quedan conventos que embotellen su propio vino. Las uvas que crecen alrededor del conocido convento cisterciense de Poblet (Cataluña) las vinifica Miguel Torres para hacer el Grans Muralles. Las Bodegas Cillar de Silos (Ribera del Duero), que antiguamente suministraban a la célebre abadía benedictina de Silos, hoy es una bodega independiente y de éxito. El Monasterio de la Oliva en Navarra, por el contrario, es un auténtico convento que produce vino. Los monjes siguen cultivando 17 hectáreas de cepas Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y Garnacha. El responsable de la vinificación es el hermano Jesús M. Hernández.

#### 14 Monasterio de la Oliva

**Monasterio de Oliva** *Vino de Misa*  
Color ojo de perdiz. Curiosos aromas de maceración carbónica, sandía, violetas e incluso perfume lácteo. Dulzor moderado, frutal y leve sequedad del alcohol. 2005 a 2007.

#### 14,5 Hospital de Sant Joan Baptista

**Malvasía de Sitges**  
Concentrada nariz de mandarinas, hierbas aromáticas y miel, con ciertos rasgos que nos recuerdan a las malvasías canarias aunque menos glicérico. En boca se aprecia frescura, golosidad moderada y buena persistencia final. 2005 a 2010.

**15 Manuel Moneva**  
*Almonavar* *vino de consagrar* 1975  
Tonalidades yodadas, notas de miel, orejones y dulce de membrillo con un deje asoleado. A pesar de parecer más concentrado en nariz, su boca es fresca, gracias al punto de volátil bien llevado que equilibra el conjunto. 2005 a 2008.

**15 Monasterio de la Oliva**  
*Tinto Crianza* 2003  
*Cuvée de Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon*. Espléndida aromática en nariz con notas de frutillos rojos, ciruelas, hierbas aromáticas y especias. Recuerdo especiado de roble y panceta ahumada. En el paladar, suave y equilibrado. Un vino alegre de longitud media. 2005 a 2007.

**15,5 Abadía de Poblet**  
*Abadía de Poblet* 2001  
Pinot que mantiene el tipo y sujeta sus colores, buena gama animal y mineral, con buenas maderas. Maduración precavida que casi exalta las pirazinas. Muy conseguido. Boca suave, con buena formación para la elegancia. 2005 a 2009.

**15,5 Románicas del Monasterio de S. Pedro de Cardena**  
*Valdevegón*  
Aromas de vino clásico, al estilo de los riojas, con recuerdos de fruta pasa y maderas usadas en armonía. Sedoso, con frutuosidad y buena acidez, deja un delicioso buqué. 2005 a 2009.

**16 Cellers Scala Dei**  
*Cartoixa Rva.* 2001  
*Varietales bien conjuntados (Cabernet-Syrah) de grata maduración y maderas francesas bien trabajadas que no distorsionan. Guarda cierta identidad del terruño. Carnoso, buen balance de los cuatro sabores y taninos fundentes.* 2005 a 2009.

**17 Abadía Retuerta**  
*Pago Negralada* 2002  
*Uno de los grandes años que solo se consigue en la viña. Equilibrio entre fruta y acidez magnífica. Tiene el perfil moderno, donde abundan las frutas en sazón y las barricas nuevas pero con el añadido de su terruño, arcillas y rasgos minerales que unifican el conjunto. Su paso de boca es prodigioso.* 2005 a 2014.

**17,5 Miguel Torres**  
*Grans Muralles* 1998  
*Su color parece congelado, muy vivo. Goza de esa reducción que aumenta la inquietud. Toca casi todas las series aromáticas. Con vocación de elegancia, en boca destaca por su prudencia, fruta aterciopelada y tanino discreto que asoma a mitad de recorrido anunciando una larga y venturosa vida.* 2005 a 2015.



Dienheimer Kreuz Rheinhessen: buen equilibrio.

### CHIPRE

El legendario monasterio de Kykkos en las montañas de Troodos está considerado el centro espiritual y cultural del mundo ortodoxo. Fundada en el siglo XI por el monje ermitaño Isaías, la abadía poseía antiguamente tierras en Rusia y Asia Menor. El legendario fundador del Estado de Chipre, el arzobispo Makarios III (1913-1977) recibió allí su formación teológica y encontró allí su última morada. El convento también produce vino, además de infusiones de hierbas y licores de frutas. Son muy conocidos los vinos de postre de las variedades Xynisteri y Mavro. El famoso Commandaria se elabora y vinifica siguiendo estrictas regulaciones estatales.

**16 Kykkos Monastery**  
*Kyprion Nama 10 Years old*  
*Intenso marrón ámbar. En nariz, primero contenido, luego aromas de pastas, té y piel de naranja. Vigoroso en el paladar, con un buen equilibrio entre el abocado y la acidez. Resulta robusto, muestra carácter.* 2005 a 2010.

**16 Kykkos Monastery**  
*Kyprion Nama 20 Years old*  
*Se dice que este vino estuvo dormido en un rincón olvidado de la bodega del monasterio. Hace tan sólo tres años fue descubierto y embotellado. En la nariz, primero resulta algo empañado. Tras airearlo, aparecen aromas de caramelo, pastas, té y hojas de rosa. En el paladar, muy concentrado y dulce. Ligeras notas amargas en el final.* 2005 a 2008.

**17 Kykkos Monastery**  
*Commandaria St. Anastasia*  
*El Commandaria es el legendario vino de postre chipriota, hecho con la variedad blanca Xynisteri y la tinta Mavro. Las uvas se dejan secar al sol, luego se fermentan lentamente y finalmente se añade*

brandy hasta que alcance un 15 por ciento de volumen de alcohol. Después, el vino madura en barricas de madera de modo similar al sistema de solera en Jerez. El Commandaria St. Anastasia se muestra intensamente marrón caoba. Espectro de aromas enormemente claro y amplio, con notas de uvas pasas, nueces, caramelo, naranjas confitadas y chocolate. En el paladar, francamente denso, dulce y equilibrado. Fresco en el final. Un magnífico vino de postre. 2005 a 2020.

### ALEMANIA

Tampoco en Alemania todo lo que se llama así es convento: el célebre monasterio vinicultor de Eberbach en Rheingau hace mucho que no es propiedad de la Iglesia sino del land Hesse. A unos pocos kilómetros de distancia, en cambio, muy por encima de Rudesheim, hace más de cien años que las propias monjas de la abadía de la Orden benedictina de St. Hildegard, con formación en enología, cultivan algunas hectáreas de viñedos y producen vinos notables. Para la Iglesia protestante en Hesse y Nassau, la viticultura tiene cierta importancia. Desde que las superficies de viñas se arrendaron a la familia de viticultores Manz, vuelve a expresarse todo el potencial de los viñedos superiores del Rin.

**15 Evangelische Kirche in Hessen und Nassau**  
*Grüner Silvaner* 2004  
*Qualitätswein trocken Rheinhessen*  
*El vino es aromático como un prado recién cortado, y un poco de pimienta; en el paladar es jugoso, agradablemente delgado y maravillosamente crujiente. El factor deleite aún se potencia más al leer la etiqueta del precio: 3,90 euros.* 2005 a 2007.

**15 Klosterweingut St. Hildegard**  
*Riesling Spätlese* 2004  
*Hildegardis Scivias Rheingau*  
*Melocotón y pomelo en el aroma, indicando puro Riesling. En el paladar es jugoso, de fruta marcada y mucho corazón. Es un Spätlese clásico y suave, que aún posee el carbónico de la juventud y buena capacidad de guarda. Este vino es el mejor elemento de una serie de tres muy lograda, que se creó el año pasado para conmemorar el 100º aniversario de existencia del convento.* 2005 a 2012.

**15 Klosterweingut St. Hildegard**  
*Riesling Classic* 2004  
*Rheingau*  
*Cítricos y algo de mango en el aroma; es un vino articulado delicadamente, con fruta picante, al que le gusta jugar. Es un placer beberlo y se puede considerar un prototipo de la aún joven categoría alemana "Classic", con demasiada frecuencia mal entendida por los productores.* 2005 a 2009.

**15,5 Evangelische Kirche in Hessen und Nassau**  
*Riesling Spätlese trocken* 2004  
*Oppenheimer Herrenberg Rheinhessen*  
*Hierbas aromáticas y un agradable deje mineral en el aroma; es un vino complejo y especiado, con facetas sofisticadas, delgado, de nervio fino.* 2005 a 2009.

**15,5 Evangelische Kirche in Hessen und Nassau**  
*Riesling Spätlese halbtrocken* 2004  
*Dienheimer Kreuz Rheinhessen*  
*Pomelo y mango en la nariz; vino jugoso con fruta picante, juguetón, espléndido equilibrio entre el azúcar residual y la acidez. Crea ambiente y, si se empleara como vino de misa, convertiría la liturgia en un acontecimiento.* 2005 a 2010.

**15,5 Evangelische Kirche in Hessen und Nassau**  
*Gewürztraminer Spätlese trocken* 2004  
*Guntersblumer Steig-Terrasse Rheinhessen*  
*Delicados aromas de hojas de rosa; delgado, seductoramente jugoso, al mismo tiempo seco y picante, juvenil y temperamental. Sólo es modesto en el precio (5,20 euros).* 2005 a 2009.

### GRECIA

El "dedo" oriental de la península de Calcídica (en griego Chalkidiké), en el norte de Grecia, es Athos, la república de los monjes. La viticultura tiene una larga tradición en esta isla prohibida a las mujeres (ver pág. 31). Desde los años 70, profesionales de la bodega vinícola Tsantali en Agios Pavlos trabajan allí en cooperación con los monjes para producir los vinos de Athos.



Metochi Chromitsa 2000: especiado.



Cuvée 2002: especiado, con un toque juvenil.

15,5

**Metochi Chromitsa – Tsantali, Athos**  
Limnio/Cabernet Sauvignon  
Vino de la tierra 2000

Agradable aroma de guinda y frutillos oscuros; taninos blandos, muy equilibrados, es especiado y temperamental. 2005 a 2010.

15,5

**Metochi Chromitsa – Tsantali, Athos**  
Mount Athos Agioritikos  
Vino de la tierra 2001

Cuvée hecha con Limnio y Cabernet; agradables aromas de almendras y hierbas aromáticas; especiado, terso y aún juvenil; con el rescoldo del Sur y mucho temperamento. 2005 a 2012.

16

**Metochi Chromitsa**  
Tsantali, Athos 2003

Seductores elementos en la aromática, té, hierbas, clavo, nueces, son muy prometedores y cumplen: en boca el vino es especiado, vigoroso, tiene mucha fuerza, pero también facetas elegantes. Largo en el paladar. Un griego blanco que impresiona. Afinado equilibrio entre las variedades griegas Assirtiko y Athiri con Chardonnay, un tercio de cada una. Fermentadas juntas en barrica. 2005 a 2008.

## AUSTRIA

La Iglesia en Austria es activa incluso fuera de las regiones vinícolas clásicas. En Kremsmünster, cerca de Linz en la Alta Austria, el monasterio del lugar elabora vinos de sus propiedades en la región de Wachau, el valle de Kremstal y el Mittelburgenland, bajo la dirección del padre Kilian Seiringer. Tradicionales son las bodegas del monasterio Chorherrenstift Klosterneuburg (ver reportaje en pág. 28), la finca vinícola del obispado en Seggau (Estiria), la bodega conventual de los Hermanos de la Caridad en la capital del Burgenland, Eisenstadt, y el castillo de Gobelsburg en Kamptal, que pertenece al monasterio cisterciense de Zwettl y,

desde que lo arrendaron Michael Moosbrugger y Willi Bründelmayer en el año 1996, juega en la primera liga austriaca.

15

**Klosterkeller der Barmherzigen Brüder**  
Cuvée 2002

**Neusiedlersee-Hügelland Burgenland**

Buena combinación de Cabernet Sauvignon y Blaufränkisch (al 50 por ciento). Aromas de frutillos, hierbas aromáticas y cuero; en el paladar, especiado, nervio juvenil, vigor, sólo resulta un tanto poco desarrollado. La Cabernet domina el sabor. 2006 a 2012.

15

**Weinkellerei Stift Kremsmünster**  
Riesling Qualitätswein  
Steiner Hund 2003

**Kremstal Niederösterreich**

Aromas de frutas con hueso; un vino brillante con notas elegantes y un encanto maduro. En cuanto a la acidez, resulta algo blando para ser un Riesling, pero este es un problema característico de esta añada. Procede de las comarcas de Krems-Stein. 2005 a 2010.

15,5

**Weinkellerei Stift Kremsmünster**  
Cuvée Agapitus  
Kiliani Selektion 2003

**Mittelburgenland**

Vino de los campos de Deutschkreuz, que se compone nada menos que de cinco variedades: Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Blauburger y Merlot. Pero forma una buena unidad con aromas de frutillos, éter y rosas. En boca una buena y jugosa materialidad, mucho corazón, especiado, pero aún algo inquieto, a pesar de ser robusto. Hay que dejarle tiempo. 2006 a 2012.

15,5

**Schloss Seggau**  
Morillon Kittenberg 2004

**Südsteiermark**

En la bodega de la finca del obispado trabaja la joven Dagmar Maier, titulada por la Escuela Profesional de Silberberg, que también colabora con la célebre finca vinícola de Polz. Almendras y avellanas al unísono en el aroma; el vino es suave sobre la lengua, delicado, acariciador y agradablemente especiado. 2005 a 2009.

15,5

**Weingut Stift Klosterneuburg**  
St. Laurent Barrique  
Domäne Stiftsbreite 2002

**Thermenregion Niederösterreich**

Aromas de hierbas y almendras hacen cosquillas en la nariz; en el paladar, el vino es especiado, denso, complejo y agradablemente jugoso. Sobre su esqueleto estable hay mucha carne. 2005 a 2010.

15,5

**Weingut Stift Klosterneuburg**  
St. Laurent Ausstich  
Stiftsbreite 2003

**Thermenregion Niederösterreich**

Profundamente oscuro; frutalidad de frutillos en la aromática; jugoso, especiado delicado y fino, pero los taninos ya están bien madurados, buena densidad. 2005 a 2010.

15,5

**Weingut Stift Klosterneuburg**  
Chorus Domäne Stiftsbreite 2003

**Niederösterreich**

Cuvée de distintas variedades que hace las funciones de estrella del convento. Hierbas aromáticas, nueces y algo de chocolate amargo en el aroma; es un vino carnoso, denso y especiado, que de momento aún resulta algo verde, pero evolucionará favorablemente con una maduración ulterior. En el final, muestra mucha permanencia y fuego. 2006 a 2012.

15,5

**Weingut Stift Klosterneuburg**  
Chorus Domäne Stiftsbreite 2002

**Thermenregion Niederösterreich**

Aromas picantes a frutillos del bosque, algo de guinda; un vino especiado y complejo, con mucho fuego; taninos maduros pero aún juveniles, tiene capacidad de guarda. 2006 a 2012.

15,5

**Schloss Gobelsburg**  
Rheinriesling Vom Urgestein 2004

**Kamptal Niederösterreich**

Vino joven que ya en el aroma se presenta hechizante. Delicado buqué de albaricoque, mineral; jugoso, con nervio, fina fruta picante, juguetón, mucha materialidad. Es un vino que realmente levanta el ánimo. 2006 a 2012.

16

**Schloss Seggau**  
Sauvignon blanc Kitzreck 2004

**Südsteiermark**

Aromática tremendamente prometedora, delicado aroma a grosella espinosa; en boca elegante, especiado, suave; un noble Sauvignon de categoría internacional. 2005 a 2010.

16

**Schloss Seggau**  
Traminer Grottenhofen 2004

**Südsteiermark**

Delicado aroma de rosas, un vino que ¡podría sustituir tranquilamente a un ramo de rosas! Elegante y con brillo, finas notas de chocolate blanco, especiado, largo. Por siete euros en la bodega casi es un regalo. 2005 a 2010.

16

**Schloss Gobelsburg**  
Pinot noir 2002

**Kamptal Niederösterreich**

Casis característico, prometedor; vigoroso, especiado, nervio aún juvenil, pero ya es un gran placer beberlo; un vino con mucho rescoldo, que pone claramente de manifiesto el potencial tinto del valle de Kamptal. 2005 a 2012.

16,5

**Schloss Gobelsburg**  
Sekt brut

**Kamptal Niederösterreich**

El espumoso (sin añada) es el orgullo de la finca de este castillo. Sobre todo Grüner Veltliner, mezclado con Pinot noir y Riesling, que forman una unidad maravillosamente burbujeante. Sólo se utiliza la primera prensada y se aplica calculadamente la reducción biológica de los ácidos para el vino base. El resultado es un espumoso de color dorado, con aromas de nueces y hierbas aromáticas, que asalta al sibarita con un emocionante especiado, posee un juego de ácidos con casta y presenta una longitud fulminante. Es de lo mejor que se puede conseguir en Austria, en lo que respecta a los espumosos. Y todo esto por tan sólo 14 euros en la finca. 2005 a 2008.

17

**Weingut Stift Klosterneuburg**  
St. Laurent Domäne  
Reserve Stiftsbreite 2000

**Thermenregion Niederösterreich**

El año 2000 fue un gran año para los tintos en Austria. Aquí, con el St. Laurent, se ha logrado un magnífico ejemplo. Frutillos finos y vainilla en el aroma; tremendamente denso, aún juvenilmente terso, pero delicadamente tejido, elementos sedosos. 2005 a 2012.

17

**Schloss Gobelsburg**  
Grüner Veltliner Ried Lamm 2003

**Kamptal Niederösterreich**

El Veltliner del viñedo de Lamm nunca es un peso ligero, sino siempre un vino con un hermoso juego de músculos, pero cuya fuerza no es excesivamente rebosante. En el aroma, suave perfume de almendras, algo de mejorana, pimienta; en el paladar, brillante, elegante, complejo, con algo de abocado del extracto. 2005 a 2018.

17

**Schloss Gobelsburg**  
Riesling Heiligenstein 2003

**Kamptal Niederösterreich**

Vuelve a ponerse claramente de manifiesto que Heiligenstein es uno de los mejores viñedos para Riesling. En el aroma, fino albaricoque picante; brillo delicado, es un vino elegante y rico en facetas, muy equilibrado. La añada seca, en este caso, no ha conducido al dominio del alcohol. 2005 a 2015.

## ESLOVENIA

Cerca de Spielfeld, junto a la frontera estiria, en lo que fue la Baja Estiria, hace ya más de diez años que los benedictinos de Admont han hecho revivir la tradición de la viticultura. Su objetivo es que los vinos de Maribor, Ljutomer-Ormoz y Radgona-Kapela recuperen su antigua fama. Desde la cosecha de 2002 Erich Krutzler, oriundo del sur del Burgenland, es allí el director y “chica para todo” de las 25 hectáreas de cepas y la bodega del castillo de Jarinhof. Merece nuestra atención lo que consigue llevar a cabo en circunstancias difíciles.

15,5

**Dveri Pax Intransibus, Jarenina**  
Sivi Pinot trocken 2003

Un fino Grauburgunder esloveno con la designación de variedad propia del país. Aromas de hierbas aromáticas, nueces y almendras; brillo delicado con notas de vainilla, elegante, suave. 2005 a 2008.

15,5

**Dveri Pax Intransibus, Jarenina**  
Sivi Pinot 2004

Un vino capital, ancho de hombros, hecho con Grauburgunder (Sivi Pinot); hierbas aromáticas y almendras en la nariz; complejo, con materialidad, fogoso, un deje de abocado de frutas; el alcohol (14 grados) está bien empaquetado. 2005 a 2010.

16

**Dveri Pax Intransibus, Jarenina**  
Eisenthür 2004

Nueces y pimienta en el aroma, es un vino que verdaderamente asalta a quien lo cata; fruta fina y delicada, especias complejas, un deleite de alto nivel, hecho con una mezcla de Grauburgunder y Furmint (también llamada Sipun). “Eisenthür” es una antigua denominación recuperada para un viñedo concreto, muy valioso, situado cerca de Jeruzalem/ Ljuomer. A pesar de todo, a seis euros en la finca del convento, este vino es sorprendentemente asequible. 2005 a 2010.

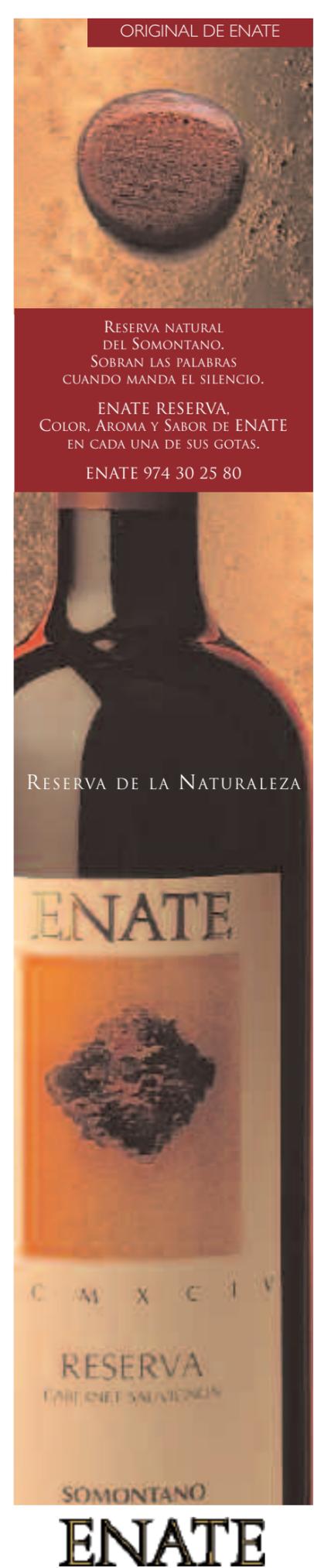
17

**Dveri Pax Intransibus, Jarenina**  
Renski Rizling 2002

Uno de los primeros vinos de Erich Krutzler que evidencia el potencial dulce noble de la región: magnífico aroma de melocotón, como un Riesling del norte de Alemania; fino y opulento a la vez en el paladar; acariciador, rico en facetas, noble. En cuanto a su valoración, responde a un excelente Beerenauslese. 2005 a 2015.

## HUNGRÍA

En el noroeste de la región de Transdanubio, cerca de la ciudad de Győr, se halla la abadía de Pannonhalma. Allí se inició la viticultura ya en el año 996. Después de la Segunda Guerra Mundial, durante mucho tiempo no sucedió nada. Pero hace algunos años, los monjes se atrevieron a empezar de nuevo, apoyados por el Banco de Comercio Exterior de Hungría.



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

ENATE

ENATE

ENATE

RESERVA  
CABERNET SAUVIGNON

SOMONTANO

ENATE



Reserve Stiftsbreite 2000: concentrado.

Hay plantadas 50 hectáreas alrededor de un edificio de bodega nuevo. El recientemente fallecido Tibor Gál estuvo muy involucrado en la planificación. Además, le dio muchos buenos consejos para la vinificación al bodeguero de gran talento Zsolt Liptai.

**15**  
**Pannonhalma Apátság Pincészet**  
*Cuvée Tricolis 2003*  
**Pannonhalma Sokoróalja**

*Welschriesling, Rheinriesling y Traminer fundidos en un vino vigoroso, agradablemente rectilíneo. En el aroma, hierbas aromáticas y menta; lleno, jugoso, equilibrado, buen juego de ácidos. El precio es un milagro (alrededor de dos euros), merece hacer un viaje al otro lado de la frontera de Austria y Hungría (dos horas en coche desde Viena). 2005 a 2008.*

**15,5**  
**Pannonhalma Apátság Pincészet**  
*Traminer 2004*  
**Pannonhalma Sokoróalja**

*Característico aroma de rosas, claro y picante; brillo delicado, notas elegantes, fino especiado no poco nervio. Un vino imponente con perfil y algo de temperamento oculto. El precio en el monasterio, sólo tres euros. 2005 a 2010.*

**15,5**  
**Pannonhalma Apátság Pincészet**  
*Rheinriesling 2004*  
**Pannonhalma Sokoróalja**

*Un sorprendente Riesling húngaro que recuerda a los vinos del Mosela. Característicos aromas cítricos picantes; delgado, juguetón, con mucho corazón y delicado abocado de fruta. Lo catamos en una muestra de bodega, ahora ya está embotellado. Como todos los vinos de Pannonhalma, todavía es muy asequible (3,50 euros). 2005 a 2008.*

## ITALIA

Les presentamos la producción de tres monasterios que cultivan vino y se encuentran cualitativamente entre los mejores italianos. La bodega del convento de Neustift, en una de las regiones vinícolas más septentrionales de Italia, junto a Brixen en el valle de Eisacktal, es propiedad de los Augustiner-Chorherren. El punto fuerte de estos monjes, condicionado por su ubicación, son los vinos blancos. Pero allí también reservan vinos tintos de la línea superior Praepositus procedentes de otros terrenos de los Chorherren en el sur del Tirol. La línea superior del convento de Muri-Gries en Bolzano, sur del Tirol, se llama Abtei, que significa abadía. Con su bodeguero Christian Werth, los benedictinos se han labrado una excelente fama como productores de un magnífico Lagrein en medio de la ciudad. Pero las especialidades como el Rosenmuskateller están prácticamente a la misma altura. Badia a Passignano es un convento vallombrosano en medio de la región de Chianti Classico. Pero los monjes no vinifican ellos mismos. Antinori es quien cultiva los viñedos que rodean el convento y hace con sus uvas un Chianti-Classico-Riserva muy lleno.

**15**  
**Stiftskellerei Neustift**  
*Praepositus Kerner 2003*

*Amarillo pajizo claro; frescas notas de pimienta, finos aromas herbáceos; de tipo fresco con acidez angulosa y un final sobre almendras amargas. Una especialidad de uva del Eisacktal. 2005 a 2006.*

**15**  
**Stiftskellerei Neustift**  
*Praepositus Sylvaner 2003*

*Aromática discreta, finas notas herbáceas; en boca es compacto, posee acidez con casta y termina refrescante sobre notas de melocotón y manzanas verdes. 2005 a 2006.*

**15**  
**Stiftskellerei Neustift**  
*Praepositus Pinot nero Riserva 2002*

*Brillante rojo cereza; buena aromática de frutillos rojos; en el paladar, bien estructurado y equilibrado, acidez perceptible, con un hermoso final de frutas. Aún debe madurar, entonces obtendrá un punto más. 2006 a 2008.*

**15**  
**Stiftskellerei Neustift**  
*Praepositus Lagrein Riserva 2002*  
*Notas de frutillos oscuros, ligeras notas herbáceas; anguloso en boca, acidez perceptible, tras la cual aparecen los frutillos oscuros, aún resulta algo inmaduro: una víctima de su añada. Con la maduración resultará más agradable. 2006 a 2008.*

**15,5**  
**Stiftskellerei Neustift**  
*Praepositus Gewürztraminer 2003*

*Brillante amarillo oro; notas de miel y albaricoque; en el paladar, finas notas de almendras amargas, en el final aromas de frutas exóticas. Resulta equilibrado. 2005 a 2007.*

**15,5**  
**Klosterkellerei Muri - Gries**  
*Abtei - Südtirol Weiss 2003*

*Hermosas notas de almendras seducen junto a los aromas herbáceos; el principio es sabroso y frutal, fresco final de manzana. Delicado. 2005 a 2006.*

**15,5**  
**Klosterkellerei Muri - Gries**  
*Abtei Blauburgunder Riserva 2002*

*Nariz discreta, notas de frutillos rojos; en el paladar, taninos robustos, ácidos despiertos, termina sobre aromas de cereza y finas notas amargas, aún puede madurar. 2006 a 2009.*

**16,5**  
**Stiftskellerei Neustift**  
*Praepositus weiss 2003*

*Brillante amarillo paja; marcado por las notas de madera nueva y sabrosos aromas de frutas exóticas; mucho brillo transportado por una acidez crujiente, termina en un seductor final frutal sobre notas de kiwi y melocotón. 2006 a 2009.*

**16,5**  
**Klosterkellerei Muri - Gries**  
*Abtei Rosenmuskateller 2002*

*Brillante color de rosa; fina aromática de rosas, notas de ciruela; en el paladar, abocado y finos matices amargos, ambos elementos en armonía, en el final notas de enebroy miel. Sabroso. 2005 a 2009.*

**17**  
**Klosterkellerei Muri - Gries**  
*Abtei Lagrein Riserva 2001*

*Color púrpura; fina aromática de frutillos, especiado sabroso; el principio vigoroso y lleno, consistencia sabrosa, lleno, agradablemente seco, un final largo y fogoso sobre notas de sabrosos frutillos del bosque. Tiene potencial de guarda. 2008 a 2012.*

**17**  
**Antinori**  
*Badia a Passignano Riserva 2001*  
*Fina nariz especiada, aún muy marcada por la madera, notas de cerezas negras; en el paladar, muy sabroso y aterciopelado, taninos pulidos; aromas de ciruelas maduras y finas especias en el final. Un vino seductor. 2006 a 2010.*

## FRANCIA

Muchos conventos franceses se aseguran algunos pequeños ingresos con la venta de artículos de artesanía, licores, jarabes y otros productos agrícolas. Pero sólo media docena sigue comercializando vino en la actualidad. Todos ellos están situados en las regiones vinícolas de Francia. La abadía de Lérins es la mejor bodega de monasterio de Francia. Se dice que, en la Baja Edad Media, la ermita de san Honorato en la pequeña isla frente a Cannes albergaba hasta 3.700 monjes. Hoy por hoy, una pequeña comunidad de monjes del Cister continúa la tradición monacal que data de hace dieciséis siglos. En sus siete hectáreas de viñedos vinifican una impresionante cuvée tinta de Syrah, Mourvèdre y Carignan, y un blanco clásico de Clairette y Chardonnay. El director de la finca es el hermano Marie-Pâques. El convento de Nôtre Dame de Gausan se halla en Corbières (Languedoc-Rousillon). Desde 1994, una pequeña comunidad de 25 monjes benedictinos se gana el pan nuestro de cada día con los productos de las ocho hectáreas de viñedos, que explotan siguiendo las directrices del cultivo biológico. Nôtre Dame des Neiges es una comunidad de trapenses en Ardèche. Es la única abadía de Francia que comercializa vinos de misa blancos secos y dulces. Al mismo tiempo, los Hermanos de la Caridad vinifican uva de 180 hectáreas de cepas, suministrada por unos 25 viticultores no confesionales. La elaboración de los vinos se lleva a cabo en las bodegas del convento, a 1.100 metros sobre el nivel del mar. Bajo la marca Éclat des Neiges hacen Vin de Pays d'Oc, unos vinos frutales y sin complicaciones.

**15**  
**Monastère Notre Dame de Gausan**  
*Corbières 2003*

*Anualmente se producen entre 27.000 y 30.000 botellas de este auténtico Corbières, vigoroso y anguloso. Gusta por sus autóctonos aromas especiados y su estilo lleno, aunque el final duro y algo seco resulta un tanto molesto. No se puede decir que el caluroso verano haya pasado por este vino sin dejar rastro. Un producto muy original al asequible precio de cinco euros en la finca. 2005 a 2006.*

**15**  
**Notre Dame des Neiges**  
*Eclat des Neiges/Merlot 2003*  
**Vin de Pays d'Oc**

*Esta cuvée de Merlot, con sus 150.000 botellas, supone la parte más importante de la producción. No debería servirse demasiado caliente, para poder disfrutar de su frutalidad sin ser aturridos por el abocado y el alcohol. El tanino es algo rústico, pero el conjunto tiene buenas hechuras; para acompañar platos del día fuertes. 2005 a 2008.*

**15**  
**Abbaye de Lérins**  
*Cuvée Saint Pierre 2003*

**Vin de Pays des Alpes Maritimes**  
*Más bien discreto en su aromática, notas minerales y de ciruelas amarillas muy maduras; lleno, frutal, cierta aspereza en el final semilargo y una acidez relativamente profunda: francamente notable, a la vista del año de calor, no precisamente adecuado para los vinos blancos. La añada siguiente seguro que recibirá una nota más alta... 2005 a 2006.*

**16,5**  
**Abbaye de Lérins**  
*Cuvée Saint Honorat 2003*

**Vin de Pays des Alpes Maritimes**  
*Increíble nariz, especias, frutillos rojos, componentes minerales, madera nueva, ¡un buqué con auténtica clase! En boca mucha plenitud de confitura, pero también bastante fresco, un final sabroso y jugoso; con personalidad propia y, al mismo tiempo, con hechuras francamente modernas, elegante línea y profundidad: ¡excelente! 2006 a 2010.*

## SUIZA

El monasterio de Einsiedeln en el cantón de Schwyz y el convento de Fahr en Unterengstringen son los únicos monasterios habitados de Suiza que han mantenido la secular tradición de la viticultura. Ya en el año 1562, el convento benedictino de Einsiedeln adquirió los viñedos de Freienbach en el lago de Zurich, fundamentando así la buena fama del vino "Leutschner" (nombre del viñedo). La paleta de vinos que el hermano Eduard Fuchs, bodeguero jefe, ha elaborado con uva de aproximadamente ocho hectáreas de viñedos puede dejarse ver: desde el espumoso y el vino blanco, hasta el rosado y el tinto, todos los estilos están presentes, completados por vinos de postre y de hierbas aromáticas, aguardientes y licores. Las uvas se vinifican y elaboran en la bodega del convento (de clausura, y por ello no accesible al público). El convento de Fahr, habitado por monjas benedictinas, comparte con la abadía de Einsiedeln la tradición de la viticultura con elaboración propia y está bajo los auspicios del mismo abad, el prelado P. Hilarus Estermann. La viticultura en el valle de Limmat se menciona ya en documentos de principios del siglo XII. Actualmente, la superficie de viñedos del convento de Fahr alcanza las cuatro hectáreas. En el edificio de bodega, construido en 1740, el bodeguero jefe Roland Steinmann hace magia con cinco variedades de cepa, con las que elabora nada menos que doce vinos distintos.

**15**  
**Kloster Fahr**  
*Weininger Riesling x Sylvaner 2004*  
*Un Riesling x Sylvaner típico, con una aromática compleja y juguetona, y hechuras suaves y bien equilibradas. 2005 a 2006.*

**15**  
**Kloster Fahr**  
*Weininger Riesling x Sylvaner 2003*

*Un vino en un momento estupendo de su maduración, cuya plenitud y fuerza son características de su añada. Especiado, casi pimienta en nariz; si se deja respirar, se vuelve complejo y muy emocionante. 2005 a 2006.*

**15**  
**Kloster Fahr**  
*Riesling x Sylvaner Auslese 2002*

*Un vino intenso en todos los aspectos. Maduro, dulce y complejo el buqué, desarrollado, equilibrado y con un deje salado en el paladar. 2005 a 2006.*

**15**  
**Kloster Fahr**  
*Rosé 2003*

*Un rosado despierto, bien hecho, frutal y jugoso, con un matiz abocado y la acidez adecuada para ello. 2005 a 2006.*

**15**  
**Kellerei Kloster Einsiedeln**  
*Rhenus Leutschen 2002*

*Muy especial: para algunos, requiere habituamiento; para otros, es exactamente el vino que esperaban descubrir fuera de los tan frecuentados circuitos del vino. Nariz intensa con notas de diente de león y miel de flores, ligero sobre la lengua (9,3 grados de alcohol), agridulce, fresco y descarado. 2005 a 2006.*

**15**  
**Kloster Einsiedeln**  
*Konvent Leutschen 2003*

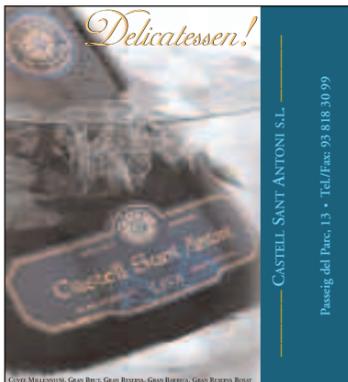
*Interesante y compleja fruta, denso en el paladar, intensamente tejido, vigoroso y armónico. En el final, el tanino resulta ligeramente áspero. 2005 a 2007.*

**15,5**  
**Kellerei Kloster Einsiedeln**  
*Leutschen Rivaner 2003*

*Un vino de aromática maravillosamente delicada, pero no por ello menos expresiva. El buqué con aromas de los prados y flor de manzano, manzana verde y melocotón. Tampoco falta la característica nota de nuez moscada. En el paladar es fino, lineal y equilibrado. 2005 a 2006.*

**15,5**  
**Kloster Einsiedeln**  
*Eremo Roter Kräuterwein*

*¡Sabroso! Medio vino medio licor de hierbas, con las mejores cualidades de cada uno. En el aroma, las especias del vino caliente especiado, azúcar cande, naranja y hierbas aromáticas, en boca una textura voluminosa y cremosa con un hermoso abocado y un adecuado complejo de ácido y taninos. Un vino para la meditación. 2005 a 2010.*



LA NUEVA IMAGEN DE PRODUCTO DE BODEGAS VEGA DE LA REINA

VEGA DE LA REINA

**Evolucionamos Juntos**

— BODEGA —  
Los moros, 10 - 47490 Rueda  
Valladolid - España  
www.vegadelareina.com  
central@vegadelareina.com

Un 10

De la Reserva Natural de Somontano  
nace un vino Excelente.  
Durante 10 años, en ENATE  
hemos trabajado para convertirlo en Sobresaliente.

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

## Kosher

### VINOS KOSHER ESPAÑOLES

La reputación que envuelve el mundo de los vinos kosher, en general, deja bastante que desear. En la mayoría de los casos son elaboraciones que no tienen más de dos o tres años de continuidad. En España, aunque hay pocas bodegas, el nivel cualitativo es bastante aceptable. Por ejemplo el Perj Ha'abib (Flor de primavera) goza de magníficas puntuaciones, hasta 89 puntos en la crítica extranjera, como también el último proyecto de José Luis Pérez y Moisés con su Makor. El vino de Madrid tinto, Tikvah, resulta sorprendente y muy bien elaborado. La Xarmada, que antiguamente elaboraba cava cosher hace ahora un blanco y un tinto, como el de Valdeorras, Viña Somoza 100% Godello. El caso más sorprendente es el del Tío Pepe, que mantiene los mismos niveles de calidad que el habitual.

14

#### La Xarmada

La Xarmada 2004

*Maduración que roza su punto óptimo, notas de maceración, grosella, y fondo de lías. En boca su paso resulta de grata suavidad, fresco, con agilidad y fondo delicado de fruta. 2005 a 2006.*

14

#### Viña Somoza

Viña Somoza 2003

*Un año de depósito redondea los aromas e incluso potencia otros, rasgos cítricos, de pomelo y florales. Fresco, jugoso y ágil en la boca. Bien elaborado. 2005 a 2006.*

14,5

#### Tagonius

Tikvah Malvar 2004

*Color levemente virado aunque sus aromas se presentan limpios; poderoso, con dominio de la madurez frutal: melocotón, pera con fondo de lías finas. Goloso, con cuerpo, frutal, y una relación acidez-alcohol algo desligada. 2005 a 2006.*

15

#### ElviWines

Makor 2004

*Color impenetrable, atesora frutuosidad y buenas maneras (frambuesa-grosella), toque floral y de cacao. A pesar de no tener madera, ofrece mucho. Carnoso, fresco, envolvente, de un agradable toque vegetal. 2005 a 2008.*

15

#### Tagonius

Tikvah Cr. 2000

*Un buen Tempranillo, cargado de color y aromas, con predominio de las frutas rojas-negras y fina madera (vainilla) con velo lácteo. En boca, donde más se disfruta, goza de carnosidad y suavidad, con una entrada golosa que no desagrada. Peso de fruta y equilibrio, con buena elaboración. Un buen kosher. 2005 a 2009.*

16

#### Celler Cooperatiu Capçanes

Perj Ha'abib 2001

*Es el más complejo de toda la cata. Notable reducción positiva que pronto despliega sus ricos aromas animales, de cuero y tabaco, con nobles maderas que perfilan el conjunto. Buen buqué. En boca gana en su paso, la cesión de tanino de madera se hace notar y necesita tiempo. Larga persistencia. 2005 a 2010.*

16,5

#### González Byass

Tío Pepe

*Posee más notas de crianza biológica e incluso más punzante que el habitual. En boca es ligero, de elegante amargor y toque salino, con poderosa retronasal que se instala por completo dejando recuerdos de almendra cruda, albero y frutos secos. Para algunos, un vino más franco que el original, pues todavía no se han incorporado las notas de bota vieja. Una divinidad. 2005 a 2006.*



Tío Pepe: poderosa retronasal.

# Utiel-Requena



## NUEVA IMAGEN PARA NUEVO VINO

Sorprendente y muy esperanzadora nuestra cata de vinos de Utiel-Requena. Se aprecia un notable cambio, no solo en cuanto al contenido, más que notable, sino también a la elección de las botellas y, mucho más importante, las etiquetas. Aquí han sabido entender que una imagen moderna debe acompañar inevitablemente a la modernización de la enología, que en marketing el continente prejuzga el contenido. Una primera bodega destacó en sus inicios, pero rápidamente el resto de las bodegas se ha unido a este lavado de cara, con excelentes resultados. Ahora, solo queda pedir prudencia en los precios, porque el mercado internacional tiene puesto los ojos en España, aconsejado por el gran «gurú» Robert Parker. Es la hora de Utiel-Requena.

En fin, disfrutemos con lo que nos toca, como han disfrutado con la cata Bartolomé Sánchez y Javier Pulido, una cata que habría sido imposible sin el apoyo decidido y el concurso entusiasta y profesional del C.R.D.O. de Utiel-Requena.

15

### Pago de Tharsys

Pago de Tharsys BN

*Franqueza frutal, buen desprendimiento del carbónico, lías finas con mediana intensidad. Acidez-amargor en armonía, cremoso y persistente en todo su recorrido. 2005 a 2008.*

15,5

### Dominio de la Vega

Dominio de la Vega Brut Rva.

*Tiene personalidad y buenas maneras. Han conseguido desarrollar fina crianza con sus lías sin distorsionar la fruta. En boca, realmente lo más difícil, desarrolla acidez impecable. 2005 a 2008.*

14

### Mas de Bazán

Más de Bazán Cr. 2000

*Se imponen los recuerdos de fruta joven, con expresión, recuerdos vegetales y madera prudente. En boca reina el equilibrio y un fácil paso. 2005 a 2007.*

14

### Torroja

Sybarus Bobal Fb. 2002

*Fruta de juventud que permanece, notas de zarzamora con especias dulces (vainilla-canela). Carnoso, fresco, de buen paso. 2005 a 2007.*

14,5

### Sebirán

Coto D'Arcis Tempranillo 2003

*Magnífico Tempranillo, muy expresivo y sensual, notas de grosella y regaliz, con un leve fondo de cacao. Goloso, con cuerpo y peso de fruta, equilibrio y frutuosidad final. 2005 a 2007.*

14,5

### Iranzo

Finca Cañada Honda Cr. 2001

*Maduración al límite, maderas de segundo uso que se ciñen y respetan la fruta con buena evolución. Goloso, suave y de buen buqué final. Un clásico bien llevado. 2005 a 2008.*

14,5

### Dagón

Miquelius Bobal 2002

*Asoma un velo de aldehydos que pronto se funde con la fruta en mermelada, chocolate y minerales. Goloso, recuerda a los vinos griegos, con ese deje fresco tan peculiar. 2005 a 2007.*

14,5

### Pedro Moreno Jaraguas

Pino los Quintos Cr. 2001

*Fruta muy definida, con un óptimo punto de madurez, pimienta, cedro y recuerdos marcados del terruño. Goloso, cuerpo medio y buen desarrollo en boca. 2005 a 2008.*

15

### Coviñas, Coop. V.

Aula Syrah Cr. 2002

*Muy mediterráneo, con rasgos juveniles que no desentonan, zarzamora, cassis y especias. Golosidad que equilibra con la acidez, envolvente y con fondo de cacao-torrefacto. 2005 a 2008.*

15

### San Blas-Labor del Almadeque

Labor del Almadeque Merlot 2001

*Maduración al límite, mermeladas y guindas en licor, gama terciaria (animales, trufa), pimienta negra. La boca resulta sedosa, viveza frutal y equilibrio con persistencia final. 2005 a 2009.*

15

### ElviWines

Makor 2004

*Color impenetrable, asoma frutuosidad y buenas maneras (frambuesa-grosella), toque floral y de cacao. A pesar de no tener madera, encierra complejidad. Carnoso, fresco, envolvente, con un agradable toque vegetal. 2005 a 2008.*

15

### Dominio del Arenal

Mompó Rva. Familiar 2000

*Se impone la Syrah con sus nobles atributos, maduro, con rasgos especiados y balsámicos de la madera. La fruta mantiene su viveza, taninos vigorosos y buen paso de boca. Algo menos poderoso que el del 98. 2005 a 2009.*

15,5

### Dominio de Aranleón

Aranleón Solo 2003

*Qué bonita expresión de fruta, clara y muy noble, acompañada de notas de vainilla y discreta madera. Nuevamente se dibuja su fruta en la boca, aunque le falta conjugarse con la madera. Mejorará. 2005 a 2009.*

15,5

### Vera de Estenas

Casa Don Ángel 2000

*Abunda la fruta en sazón, la mermelada de arándanos, tostados, nuez moscada. Sabroso, con estructura y peso de fruta, buen tanino. El mejor de la bodega, aunque sea para la exportación. 2005 a 2009.*



**Dominio de la Vega: un cava De Utiel-Requena**

15,5

**Bodegas Murviedro**

**Coronilla Reserva 2001**

Magnífico color rojo granate. Excelentes aromas de fruta negra y roja en sazón con óptima maduración y maderas respetuosas. Buen cuerpo, carnoso y sedoso. Discurre con frutuosidad y equilibrio. 2005 a 2009.

15,5

**Pago de Tharsys**

**Pago de Tharsys Selec. 2002**

Un principio balsámico que pronto se transforma en notas animales y de cuero bien llevadas. En boca es equilibrado, con el tanino sedoso, rico en matices y de final prolongado. 2005 a 2009.

15,5

**Vereda Real**

**Vereda Real Reserva 2000**

Sobresalen las notas empíreumáticas de la madera, fruta en licor y un fondo de especias frescas. Sabroso, con buena formación de taninos y agradable desarrollo en boca. Se pasea por la boca con elegancia. 2005 a 2009.

16

**Dominio de la Vega**

**Arte Mayor**

A pesar de contener una mezcla de tres añadas, domina mucho la fruta, la madera queda en segundo plano, toques minerales y una leve reducción. Gana en volumen, sin saturar, tanino vigoroso y buen recorrido. 2005 a 2011.

16

**Casa del Pinar**

**Casa del Pinar Reserva 2000**

Atestigua el carácter del terreno, finas arcillas, concentración más poderosa de fruta madura, especias y buen trabajo de la madera. Goloso, armado, con finura frutal y jugosidad del tanino. 2005 a 2010.

16

**Vicente Gandía Plá**

**Ceremonia 2000**

Sigue la línea ascendente de calidad. Color rojo picota muy cubierto. Aromas de grosella en sazón, finas maderas y humo. Carnoso, llena la boca con delicados recuerdos de fruta. 2005 a 2011.

16

**Emilio Clemente**

**E. C. Crianza 2002**

Dominan los recuerdos de frutillos rojos, bien acompañados del roble, y una punta balsámica que enriquece la paleta aromática. Carnoso y equilibrado, de una jugosidad que incita a su degustación. 2005 a 2010.

16

**Palmera**

**L 'Angelet Cr. 2003**

Tiene orientación americana, con abundancia de los colores rojos intensos, fruta negra en sazón y un fondo de maderas nuevas aromáticas (cedro). Magnífica estructura, con cuerpo bien llevado (llena la boca sin saturar). 2005 a 2010.

16

**Vegalfaro**

**Pago de los Balagueses Merlot 2003**

Aspecto excelente. Reducción bien llevada, se aprecia concentración sin excesos, rasgos balsámicos y de especias. Boca golosa que inunda las papilas, estructurado, tanino fundente y de final elegante. 2005 a 2010.

16

**Virasa Vinícola**

**Parcela «El Perdió» Cr. 2001**

Gran intensidad de materia colorante sin evolución. Domina la fruta negra en sazón, notas minerales y maderas bien trabajadas. Goloso, taninos domados, sin excesos y todavía por desarrollar el buqué. Buena base. 2005 a 2010.

16

**Pagos del Molino**

**Arrás de Bobal 2002**

El vino más mimado de la bodega. Excelentes aromas plenos de complejidad y elegancia, con una fruta en sazón enriquecida por las especias y las notas de madera. Envoltente, frutoso y armónico, con taninos finos bien desgranados. 2005 a 2011.

16,5

**Mustiguillo**

**Quincha Corral 2001**

Soberbia frutuosidad que mana sin cesar de la copa, notas de madera bien trabajada. Muy bien ligada la relación acidez-golosidad, con granillo fino, peso de fruta abundante y un perfume delicado. 2005 a 2012.





## ¿Cómo puedo disfrutar de un Sauternes?

Tengo un par de preguntas acerca del Sauternes. ¿Cuál es la temperatura adecuada para beberlo? ¿Se deteriora con las sacudidas? ¿Mejora decantándolo?

Angelika Ackermann, Kilchberg

Los vinos dulces superiores como el Sauternes se sirven a unos 10 grados y se beben a una temperatura que oscila entre los 12 y 14 grados. Si el vino está demasiado frío, apenas luce el buqué; si está demasiado caliente, el abocado resulta tosco. En general, el vino no es amigo de las (constantes) sacudidas; esto también vale para el Sauternes. A cualquier Sauternes le sienta bien el decantado; también se puede trasvasar durante un breve tiempo a otra botella de cristal. Lo ideal es poner el dulce néctar enfriado durante 20 ó 30 minutos antes de beberlo en un decantador, también enfriado, y si es necesario, introducirlo todo en hielo.

## A vueltas con el sabor a corcho

Mi bodega parece sufrir un acoso de «corchitis». Tenía vinos guardados como joyas, y al abrirlos descubro que son bisutería por culpa de un insoportable olor a corcho húmedo. ¿Por qué ocurre esto?

Sebastián Vázquez-Quero, La Coruña

El fenómeno del olor a corcho, técnicamente llamado TCA (2,4,6 Trichloroanisol), es una plaga internacional aunque muchos consumidores creen que es por culpa suya, por no haber conservado bien sus botellas. Aunque mucha gente cree equivocadamente que el defecto es el típico gusto a corcho, a menudo se trata de otras alteraciones como exceso de acidez volátil, TBA, aromas de reducción, brettanomyces o una oxidación excesiva. El origen del TCA, el auténtico «olor a corcho», puede comenzar en las barricas, paletas de transporte de botellas, e incluso en el agua del grifo, pues es una contaminación bacteriana. Es un compuesto natural e inofensivo para la salud, pero imposible de solucionar por parte del consumidor. Así que la culpa está en el origen, y no en la conservación del vino en la bodega. Como medida de precaución, antes de tirarlo, compruebe que en verdad es una contaminación por TCA, por lo que deberá esperar a que el vino evolucione en la copa.

Si al cabo de un rato, el olor se amortigua, ha tenido suerte: es posible que sea un defecto menor y pueda consumir el vino horas más tarde.



## ¿Capacidad de guarda?

En nuestra tertulia, tuvimos una discusión sobre los cierres con chapa, como posible alternativa al tapón de corcho. Un vino tapado con chapa ¿se puede guardar?

Kurt Arioli, Brunnen

Desde el punto de vista utilitario, los cierres de metal -los tapones de rosca y los de chapa dentada- son casi lo mejor para el vino. Las razones a su favor: son herméticos y se comportan de forma absolutamente neutra en cuanto al olor. Además, este material es muy duradero como precinto. El hecho de que los corchos naturales, a pesar de los conocidos problemas, sigan imponiéndose inapelablemente en el segmento más elevado de la calidad, es una cuestión de tradición, estilo, gusto y cultura del vino. Hasta hoy, faltan datos acerca del posible comportamiento de los vinos superiores (sobre todo tintos) en botellas con tapón de rosca. Novedades son, en cambio, cierres alternativos como el tapón de cristal «Vino-Lok» sobre el que informamos en este número en la página 8, y el corcho con protección de estaño.



Los cierres de metal sellan muy bien el vino.

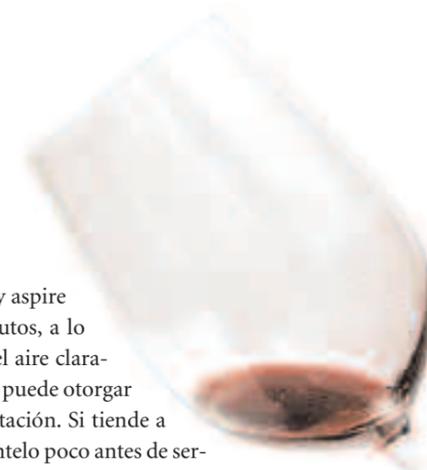
## ¿Decantar el Burdeos del 93?

He oído a menudo que no se deben decantar algunos Burdeos de 1993, porque aquél fue un mal año. Pero yo aún tengo algunas botellas de vino de Burdeos superior del 93 y me gustaría saber si las puedo decantar o no.

Adriano Demontis, Volketswil

Por regla general, los vinos maduros se deben decantar tan sólo durante un breve tiempo; mucho más útil resulta una buena y voluminosa copa de calidad. Pero en cualquier caso, haga la prueba con sus vinos: escancie un

dedo de vino en la copa y aspire su aroma cada diez minutos, a lo largo de media hora. Si el aire claramente favorece al vino, le puede otorgar hasta una hora de decantación. Si tiende a volverse más plano, decántelo poco antes de servirlo. Efectivamente 1993 no fue un «gran» año: su punto fuerte era la cantidad, pero no la calidad. Los vinos superiores del 93 aún hoy son muy sabrosos, pero los vinos más sencillos ya parecen muy avanzados.



## Online

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

## Los vinos y la religión

Para obtener más información acerca del amplio mundo de los vinos religiosos puede usted hacerlo en las siguientes web:

www.ou.org, es la web oficial de Ortodox Union Aquí encontrará usted todo lo que necesita saber acerca del vino kosher, sus productos, los rabinos, como obtener un certificado y los links más habituales. Es-



Web oficial de la OU.

tá escrita en inglés puesto que es americana.

www.todokosher.com, una web que se dedica a la venta de productos kosher y cuenta entre su selección con buenos vinos de cualquier parte del mundo. Está escrita en castellano.

www.kof-k.org es una de las empresas, junto con OU, que goza de más reconocimiento mundial. Selección de restaurantes, nuevas

empresas certificadoras y muchos más. Está escrita en inglés.

www.winegirl.ch. Gran colección etiquetas de vino de todo el mundo, incluidos los religiosos.

www.elviwines.com es la web bajo la que se encuentra el magnífico equipo humano de José Luis Perez y Moisés Cohen. Asesoran a diversas bodegas además de instalar la última tecnología tanto en el viñedo como en la bodega.

## La pregunta del mes

### ¿Pueden madurar los vinos rosados?

Sin lugar a dudas: El 90 por ciento de todos los vinos rosados son más sabrosos el año después de su vendimia. Pero más de algún aficionado al vino ha descubierto en su bodega algún rosado olvidado durante años y ha podido comprobar, estupefacto, que aún se podía beber con gusto.

Legendaria es la capacidad de guarda del rosado Cabernet d'Anjou, por ejemplo. Este fenómeno puede explicarse por el hecho de que este vino posee al mismo tiempo un ácido

fuerte y un perceptible contenido de azúcar residual, dos factores que favorecen su capacidad de guarda. En el caso de los vinos rosados de campos mediterráneos, el considerable contenido de alcohol de hasta 14 grados suele conservar el vino. También desempeña un papel la variedad de uva. Un rosado de Gamay, Garnacha o Zweigelt difícilmente podrá madurar mucho tiempo, a diferencia de las variedades más ricas en taninos como Cabernet franc, Malbec o Monastrell, que sí lo ha-



Algunos rosados tienen una sorprendente capacidad de guarda.

cen posible. Es interesante el hecho de que muchos rosados apenas viran de color con la edad. La razón es que no maceran sobre los hollejos, sino que se prensan rápidamente. A diferencia de los vinos tintos, que maceran sobre los hollejos algunos días o incluso semanas, absorbiendo taninos que se tiñen de marrón conforme pasan los años. Así, debido al color, puede producirse la (falsa) impresión de que los vinos rosados maduran lentamente.



La calidad empieza con la poda de la vid.

## Incisión calculada

*Menos es más: si el volumen de cosecha se dispara, el vino se agua. Por eso, los vinicultores podan sus cepas.*

La vid es una planta de producción masiva. Si se la deja a su aire, podría alcanzar cinco veces el volumen de cosecha normal. Así, es posible vendimiar más de 300 hectolitros por hectárea. Pero con las plantaciones de alta productividad no se puede hacer buen vino. Por eso, en la mayoría de los países hay regulaciones del volumen de cosecha, ancladas en la ley del vino.

Ya desde la poda de la vid, los vinicultores pueden influir en la reducción de los brotes y los sarmientos. Más tarde se entresacan los racimos, es decir, se regula la cantidad de uva. A los viejos viticultores aún hoy les duele el corazón al ver la vendimia en verde y cómo se cortan las uvas verdes. El principio es sencillo: después de entresacada, la cepa puede alimentar mejor las uvas

que quedan. En los granos de uva se forma más azúcar y se reduce el peligro de podredumbre. Pero como siempre, el problema acecha en los detalles. La cepa no siempre reacciona como el viticultor quiere. El viticultor debe aprender cuándo es el momento adecuado para entresacar: después de la floración, cuando los granos de uva se vuelven blandos, durante la primera coloración o bien poco antes de la vendimia. Se necesita experiencia, una observación exacta y un cuidado minucioso. Desde hace algunos años, los expertos recomiendan una variante nueva, sobre todo en el caso de las uvas tintas: el entresacado parcial de los racimos, que consiste en cortar sólo unos cuantos granos de uva de cada racimo, en lugar de cortar racimos completos.

## Agenda OCTUBRE/NOVIEMBRE 2005

1/3 OCT.  
Miami

### MIAMI INTERNATIONAL WINE FAIR

La mayor feria del vino de Florida, que cumple su cuarta edición. James L. Knigh Convencion Center, Miami (Estados Unidos) [www.miamiwinefair.com](http://www.miamiwinefair.com)

8/12 OCT.  
Colonia

### ANUGA

Un total de 435 firmas españolas, según la Cámara de Comercio alemana, acudirán a la 28 edición de esta feria internacional de la alimentación, una de las veteranas del sector. KölnMesse, Colonia (Alemania) [www.anuga.com](http://www.anuga.com)

31 OCT./01 NOV.  
Qingdao

### VINITECH CHINA

Qingdao -capital de la viña, el vino y la cerveza en China- acogerá la Exposición Internacional de Equipamiento, Tecnología y Servicios para la Industria Vitivinícola y Enológica. Qingdao Exhibition Centre, Qingdao (China) [www.bordeaux-expo.com/vinitech/chine](http://www.bordeaux-expo.com/vinitech/chine)

10/12 NOV.  
Singapur

### WINE FOR ASIA

Tercera edición de la Exhibición Internacional de Vinos y Espirituosos, una de las más importantes plataformas de negocios en Asia. Singapore Expo, Singapur (Singapur) [www.wineforasia.com](http://www.wineforasia.com)

10/14 NOV.  
Barcelona

### BARCELONA DEGUSTA

Primera feria de alimentos orientada al consumidor final cuyo objetivo final es transmitir la cultura del buen comer y fomentar el consumo de productos de calidad. Fira de Barcelona, Recinto Montjuïc, Barcelona (España) [www.barcelonadegusta.com](http://www.barcelonadegusta.com)

22/26 NOV.  
Milán

### SIMEI

Esta feria, dedicada a la maquinaria para la producción, embotellado y embalaje de bebidas, que cumple su 21 edición, es una de las más importantes de Europa en su sector. Fira Milano. Milán (Italia). [www.simei.it](http://www.simei.it)

## IBERWINE

29,30 NOVIEMBRE/1 DICIEMBRE  
Madrid

La sexta edición del Salón Internacional del Vino, rebautizado con el nombre de IberWine, tendrá este año un ambicioso objetivo: ayudar a los vinos hispano-portugueses a conquistar el mercado global.

Parque Ferial Juan Carlos I, IFEMA, Pabellón 9, Madrid (España)  
Información: Emporio Ferial.  
Tel. 91 426 07 80  
Fax. 91 576 66 72  
E-mail: [salondelvino@salondelvino.com](mailto:salondelvino@salondelvino.com)  
[www.salondelvino.com](http://www.salondelvino.com)



Albariño D.O. Rias Baixas

Maier de  
Mendoza

18. Hectáreas  
8.600 Cepas de 3 años  
7.3000 botellas

Infinitas Sensaciones



Adega Coto de Xabre, s.l.

Dirección General:  
Paseo Dr. Curcio, 7 - 1.ª A.  
Dpto. 99 30 40 25 - Fax: 99 30 75 24  
[ademin@ademin.com](mailto:ademin@ademin.com)

Dirección Bodega:  
Vía de Salas, 25 - Finca de Xabre - Calatayud  
Dpto./Fax: 99 30 69 99

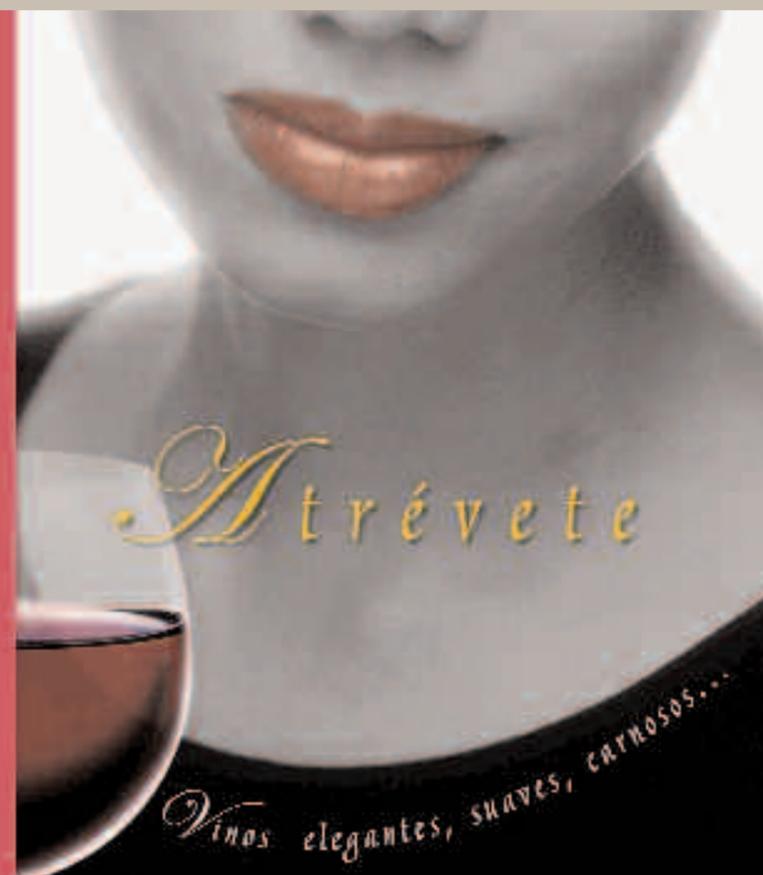
IBERWINE Salones de Anos (Finca de Xabre) - Calatayud

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

IBERBERA  
DJUCAR

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@vinosriberadejucar.com](mailto:do@vinosriberadejucar.com)



BODEGAS  
**CASTAÑO**



www.bodegascastano.com

## Quiénes somos

**Vinum**

REVISTA EUROPEA  
DEL VINO

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

### **VINUM Internacional Intervinum AG**

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

### **Editor**

Hanspeter Detsch

### **Director Internacional**

Rolf Bichsel

### **Ediciones Vinum S.L.**

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

### **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.ita-  
lia@vinum.info

### **Publicidad Internacional**

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

### **Suscripciones**

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

### **Distribuye**

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

### **Imprime**

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

VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2005



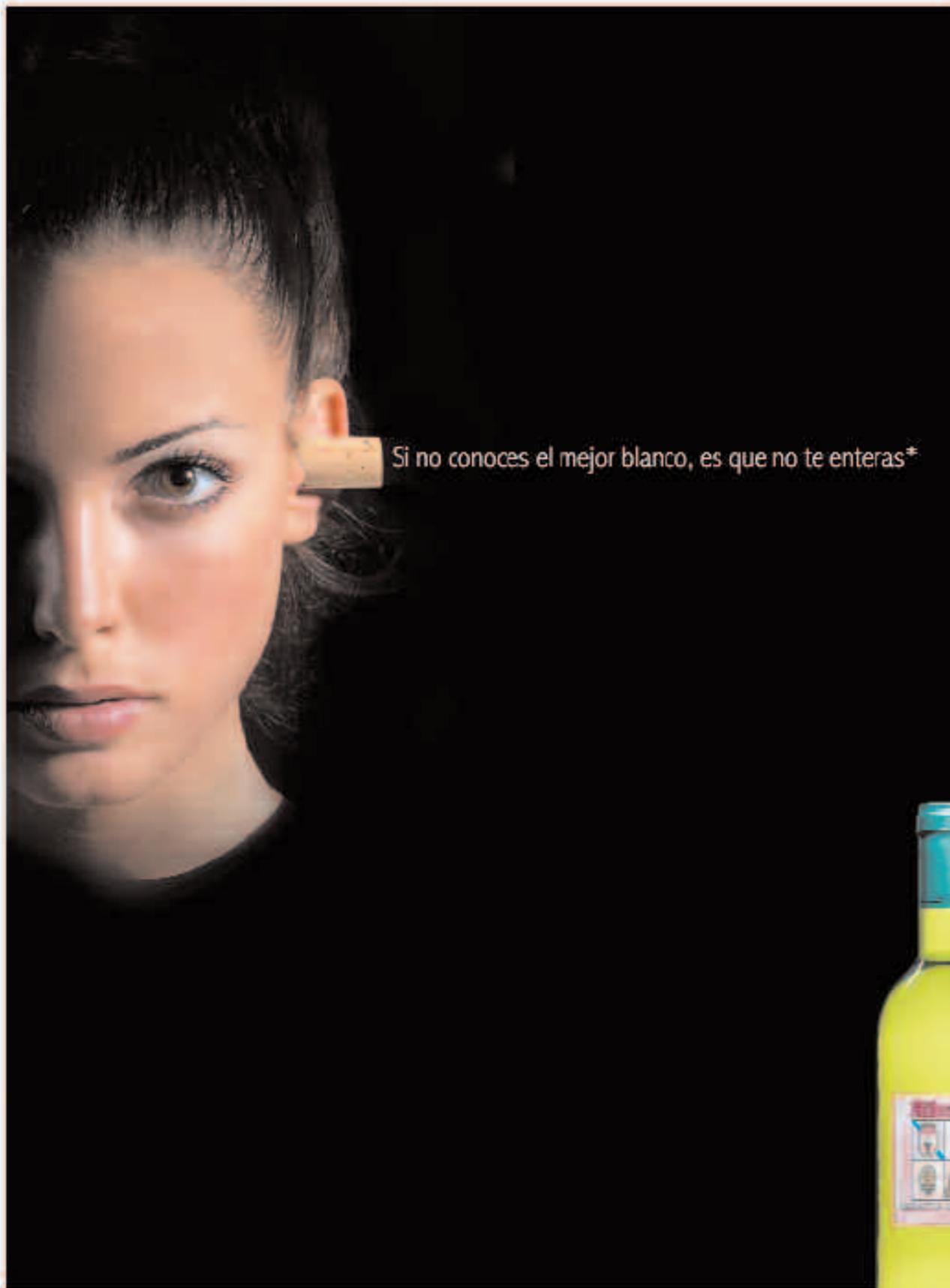
Monte Real Crianza.  
Una sensación sorprendente.

*Un inesperado como sugieren sus formas. Misterioso  
y cargado de matices su interior. Un gusto 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, SA

www.bodegasriojanas.com



Si no conoces el mejor blanco, es que no te enteras\*



\*En 1996, mejor blanco de Galicia 2001 y 2002 (Copa Oficial de la Junta de Galicia).  
Mejor blanco de España 2004 (Copa Aniversario).  
Medallas de Oro en Bruselas y Barcelona, premios Ocaso, Zarzalejo, Buzhan...  
Destacado en las más importantes revistas y guías de vino de España.

**Ribeiro.**  
Reconocido por todo el mundo