



# Vinum

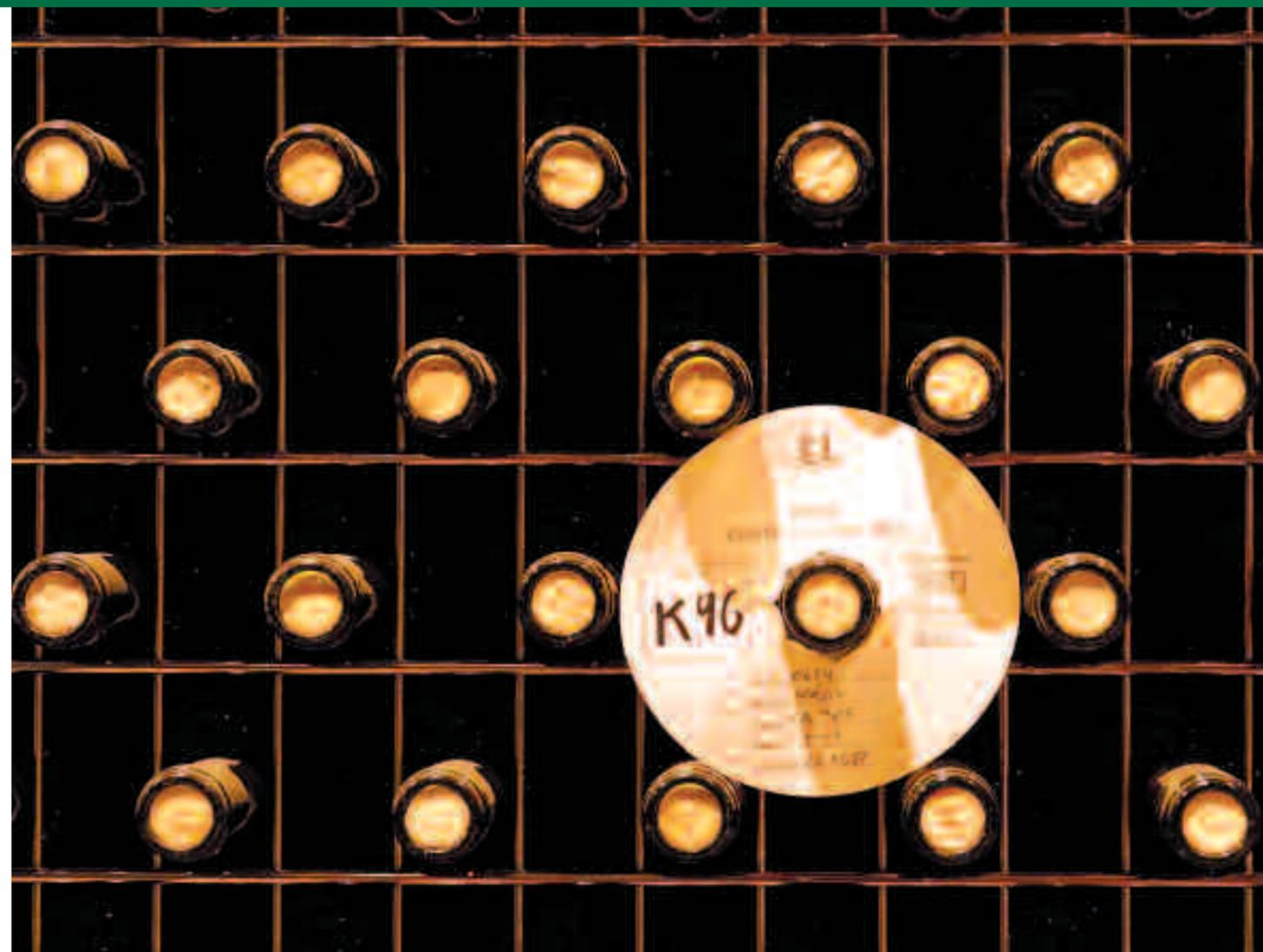
LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

Guía  
Nuevos riosas  
Australia

## El Rioja del siglo XXI

Nuevos tiempos para el vino riojano  
La viva imagen del vino del futuro

Un dulce viaje de Austria a Australia



Chopard

“Passione”



**Cronógrafo Mille Miglia.** La estrategia de los pilotos de la Mille Miglia (una carrera de mil millas desde Brescia hasta Roma y vuelta) era sencilla: conducir lo más rápido posible durante el mayor tiempo posible. Creada en 1927, la historia de la Mille Miglia brilla con hazañas heroicas y, en la actualidad, representa un desafío para pilotos y sus clásicos automóviles: la Mille Miglia es simplemente *la corsa più bella del mondo*, la carrera más bella del mundo. Chopard es desde 1988 su patrocinador oficial.

Muchos entusiastas del automovilismo lo son también de los relojes de primera calidad. En la colección Mille Miglia encontrarán la misma pasión con la que en su día se fabricaron los coches legendarios. Equipado con un mecanismo automático, el cronógrafo Mille Miglia se presenta con una correa cuyo diseño evoca el neumático de carreras Dunlop de la década de los 60. El cronógrafo permite medir hasta 1/4 de segundo y en el taquímetro indica velocidades de 55 a 240 km/h.

1000  
MIGLIA

**Cronógrafo Mille Miglia:** disponible en acero (ref. 16/8920) o en oro amarillo (ref. 16/1254). También disponible con brazaletes de acero.

## Preparados para el futuro

Parece que ha pasado una eternidad, pero tan sólo ha transcurrido menos de un lustro desde que la polémica entre «tipicidad» y «modernidad» encendió La Rioja con la pasión -y descalificación- que sólo provocan los debates existenciales. Hoy nadie discute que ambos conceptos no sólo no están reñidos, sino que no es posible ninguna tipicidad anclada en la historia, mientras los gustos de los consumidores evolucionan con los tiempos. Porque son ellos, los consumidores, los que determinan qué es lo «típico» y qué no lo es, por mucho que nos empeñemos en lo contrario. Los gustos de hoy dibujan el consumidor del futuro. Y hoy nadie acepta un tinto sin color, sin fruta, sin cuerpo. Como tampoco se aceptan tintos pesados, densos, empalagosos e hiperconcentrados. La fórmula para un viaje seguro al futuro está escrita en los modernos vinos riojanos, que hoy ya son legión: fuerza, sabor y finura. O, si se quiere, intensidad, complejidad y elegancia. Frente al cómodo, pero suicida, conservadurismo riojano, se alzó primero la osadía de Enrique Forner y su Marqués de Cáceres, que mostró la urgente necesidad de una enología acorde con los tiempos, de las virtudes del roble nuevo, del imperativo de la frutuosidad varietal. Luego vendría Marqués de Riscal con su Barón de Chirel, demostración palmaria de que ya está todo inventado, de que la tradición es la fuente para el verdadero vanguardismo. O aquel Dominio de Conté que

FOTO DEL MES



**El futuro y el pasado de La Rioja: el diseño de Frank Gehry en Elciego.**  
Reportaje en página 14.

sorprendió a todos por la impecable factura de su elaboración, y que supuso para muchos el entrenamiento por el gusto que se avedínaba y que pocos eran capaces de oler. Una estela que siguieron los Muga, Bujanda, López de la Calle, Miguel Ángel de Gregorio, Eguren, Santolalla, Fernando Remírez de Ganuza, Benjamín Romeo... Es el triunfo, avalado también por la crítica internacional, de los vinos con más cuerpo, color, y taninos, pero dotados de finura y elegancia, que es uno de los atributos más preciados de los mejores vinos de La Rioja. A lo que debemos añadir el respeto por el terruño. Porque La Rioja es un mosaico de realidades, que va mucho más allá de la «tipicidad» igualitaria. Quedaba el reducto de los mejores riojas clásicos, fieles a una clientela que, inexorablemente, va disminuyendo. Ley de vida. Pero también hasta aquí han llegado los aires renovadores.

VINUM

## Con nosotros



**Francisco Hurtado de Amézaga**, de Bodegas Herederos de Marqués de Riscal, impulsor de una de las bodegas más hermosas, diseñada por Frank Gehry. Página 14.



**Pepe Mendoza**, enólogo de la Bodega Enrique Mendoza, nos propone cómo reducir el grado alcohólico aumentando la carga y la madurez polifenólica. Página 61.



**Bartolomé Sánchez**, director de cata de Vinum, nos trae sus impresiones de dos viajes vitivinícolas: La Rioja y la región de Maule, en Chile. Páginas 14 y 29.



El símbolo de los nuevos riojas. Pág. 14

*El vino riojano ha cambiado a tiempo, y se ha modernizado. La Rioja es la imagen del vino del futuro.*



La región de Maule, en Chile, paraíso para el vino. Pág. 29

*«Pronto los vinos jóvenes usarán tapones técnicos, y los vinos de más calidad emplearán corcho natural»*



Entrevista con Javier Gallarza, director comercial del Grupo Oeneo. Pág. 42



Rutherglen, Australia, vinos junto al desierto. Pág. 34

## ACTUALIDAD

- 6 INTERNACIONAL  
*Taittinger, el final de una era*
- 8 INTERNACIONAL  
*La cuadratura de la barrica*
- 10 NACIONAL  
*Torres Quiz Master, el concurso*
- 12 NACIONAL  
*«Compreunaviña» con Cal Celdoni*

## MAGAZIN

- 15 LOS RIOJAS DEL SIGLO XXI  
*Aires de vinos modernos*
- 29 MAULE, CHILE  
*Un paraíso para el vino*
- 34 RUTHERGLEN (AUSTRALIA)  
*Vinos al borde del desierto*
- 42 ENTREVISTA  
*Javier Gallarza, director comercial de Oeno*

## GUÍA

- 46 CATA DE VINOS DE LA RIOJA  
*Revolución de la fruta*
- 54 AUSTRALIA  
*Cata de los vinos del nuevo mundo*
- 58 NOVEDADES  
*Lo último del mercado*

## SERVICIOS

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



Foto de portada: Heinz Hebeisen

## Fax

### ETIQUETA PARLANTE

Dentro de poco, su botella de vino le hablará: La firma Modulgraf de Pisa, que entre otras cosas produce etiquetas para Ornellaia, antes de que acabe este otoño ya quiere presentar la «etiqueta parlante». Por medio de un lector láser, el comprador podrá oír en la botella la voz del productor del vino, por ejemplo, explicando la cosecha, el vino o su filosofía.

### RUGNIS VENDE

Rugnis Express tiene nuevos dueños. A finales de junio, el grupo de Bremen Cool Chain Group (CCG) adquirió tres cuartas partes de las participaciones de este insolvente proveedor de comestibles de alto nivel. Este grupo, especializado en transportes refrigerados de todo tipo, integrará a Rugnis en sus sedes en Mckenheim, Berlín y Satteldorf.

### CAMBIO DE TENDENCIA

El vino pronto podría sustituir a la cerveza como bebida favorita en EE UU. El instituto de investigación de mercado Gallup realiza encuestas anuales desde hace treinta años sobre los gustos de los ciudadanos estadounidenses. A la pregunta de qué bebida alcohólica toman con más frecuencia, en 2004 por primera vez se situaba el vino (39 por ciento de las respuestas) por delante de la cerveza (36 por ciento).

### EQUIPO DE EFICACIA PROBADA

Michel Rolland vuelve a asesorar a Lodovico y Piero Antinori. Este «flying winemaker» ya había participado en el éxito de Ornellaia, la finca de culto de Lodovico. Tras la venta de esta súper toscana, los Antinori intentan llegar de nuevo a la cúspide con la finca Campo di Sasso en la Maremma.

### LIBERTAD DE PRENSA

Ahora se puede decir que el vino de Beaujolais es un «vin de merde» (vino de mierda) impunemente. Un tribunal de apelación francés casó en junio una sentencia del año 2003 que condenaba a la revista «Lyon-Mag» al pago de 285.000 euros por daños y perjuicios (Publicó una entrevista con François Mauss en la que este conocido crítico enológico denostaba de tal modo este vino. El tribunal ha antepuesto la libertad de prensa a los intereses de los vinicultores.



Foto: Rolf Bichsel

**Claude Taittinger:** pensando cómo mantener su bodega de Champagne.

## Taittinger

### El final de una era

Como reza el dicho: «¿Aún os habláis, o ya habéis heredado?». Los alrededor de cuarenta miembros de la familia Taittinger ya han heredado. Pierre Taittinger puso en 1932 la primera piedra de una fortuna que incluye la célebre casa de vinos de Champagne, la manufactura de cristal noble Baccarat, la marca de perfume Annick Goutal y un imperio hotelero que integra a la vez cadenas de bajo presupuesto y grandes hoteles como el «Crillon» en París o el

«Martinez» en Cannes. Todo esto ahora se está convirtiendo en metal, por apremio de unos y bajo protestas de otros. El comprador es el fondo americano de inversiones Starwood; pero este fondo está interesado sobre todo en los hoteles, y probablemente pondrá muy pronto a la venta las partes restantes del consorcio.

Pero ¿cómo ha podido llegar tan lejos una de las últimas empresas familiares de Francia? Los Taittinger sufren un curioso problema: sus acciones van demasiado bien. La familia paga más impuestos de patrimonio que dividendos arroja la empresa. Esto no es un problema para los que tienen un puesto en la empresa, como el presidente del consejo de administración, Claude Taittinger, y su sobrina, Anne-Claire Taittinger, presidenta de la empresa. Todos los demás exigen ahora su parte del pastel de más de dos mil millones de euros, aunque eso signifique el fin del imperio. La casa de vinos de Champagne aún podría quedarse en manos de la familia: el núcleo duro del clan ha dado señales de su interés por comprar. Como también han hecho otros, por cierto, entre ellos supuestamente Champagne Roederer y Pernod Ricard.

## Eros en el viñedo

Los amantes del vino han podido disfrutar de dos tibias veladas de verano en compañía de Eros y Baco en el acto «Eros in Vigna» (Eros en el viñedo), celebrado en la finca Michele Chiarlo en el Piemonte. El programa incluía música y poesía leída por los autores, un collage fílmico de las más bellas escenas de seducción en la que aparece el vino, fotos eróticas y esculturas, un desfile de modelos de ropa interior y una sesión fotográfica en vivo entre los viñedos con el fotógrafo alemán Norbert Schmelz. Todo ello acompañado por una gran paleta de vinos de Chiarlo, desde Barolo y Barbaresco, pasando por Barbera y Gavi, hasta el dulce Moscato. Para los que se lo hayan perdido, quizá el evento tenga un epílogo: hay planes para publicar un calendario con fotos de los más bellos motivos fotográficos.



Foto: Michele Chiarlo

**Sedución: fiesta en el Piemonte con Michele Chiarlos.**



Angulosas de Valais: las barricas CYBOX® (225 litros de capacidad).

## La cuadratura de la barrica

Arbaz no es precisamente el ombligo del mundo del vino. Pero en este somnoliento pueblecito de 800 almas en el cantón suizo de Valais hacen algo revolucionario.

Nacido del dolor. Esto es exactamente lo que puede decirse del CYBOX®: en 1996, Cyrille Savioz estaba realizando trabajos de limpieza en su bodega en Arbaz, cuando una barrica salió rodando, causándole magulladuras en una pierna. «Entonces me pregunté si esta forma de la barrica, vigente desde hace miles de años, sería una imposición divina», relata. Y a sus 55 años, de alguna manera inventó el huevo de Cyrille...

Pronto encontró aliados entusiastas en Ghislaine y Jean-Claude Roux. El matrimonio Roux dirige desde hace veinte años una carpintería con 28 empleados en Sitten. Para aprovechar mejor los flojos meses del invierno, en una nave industrial adquirida especialmente para este fin, empezaron a fabricar en 2004 las barricas CYBOX®, las «primeras barricas cuadrangulares del mundo».



El inventor: Cyrille Savioz.

«Essayer c'est l'adopter», asegura Ghislaine Roux, que se ocupa con entusiasmo de la venta de estos insólitos recipientes para el vino. Lo cual significa que quien la prueba, se queda con ella. Ya son alrededor de cien los vinicultores que han instalado estas barricas cuadradas en sus bodegas. Con motivo de su primera presentación en público en Francia durante Vinitech 2004 (Feria de la Técnica del Viñedo y la Bode-

ga), el stand de estos tres protagonistas fue una de las mayores atracciones. Los medios de comunicación competían por hacerles entrevistas y los productores de vino, desde Argentina hasta China, manifestaron su interés. Las piezas que habían llevado para exponer se vendieron todas in situ. Además de las ventajas que ofrece la barrica cuadrada, nos gusta especialmente la idea de su reciclaje: las barricas CYBOX® desechadas se pueden desarmar. Las tablas, pulidas, sirven para el parquet. ¡Qué sensación, deambular por el salón sobre madera impregnada de Grand Cru! Y todo a un precio bastante asequible.

TEXTO: HANS-JÖRG DEGEN  
(hansjoerg.degen@vinum.info)

➤ Más información  
[www.cybox.ch](http://www.cybox.ch) y [www.cyboxsa.ch](http://www.cyboxsa.ch)



### ¿Barricas cuadradas?

«Los arcones los tenemos para guardar la ropa. La verdad es que no he visto ninguna y desconozco sus prestaciones. Lo que tiene importancia en la barrica es la superficie de contacto de la madera con el vino y el intercambio que existe entre ambos elementos. Habría que saber qué superficie de contacto hay en estas barricas y cómo es el sistema de tostados (si se realiza antes o después de fabricarlas). La única ventaja que veo es el almacenaje». (Ver entrevista en página 42).

Javier Gallarza,  
Grupo Oeneo



## BODEGAS ESCUDERO

# Cava en Rioja

*La caprichosa distribución de los Cavas en este país se sustenta en historias maravillosas. La de los Escudero comenzó en 1852 y se asienta en tierras riojanas...*

Érase una vez....

Como cualquier familia riojana, los Escudero cultivan viña hasta donde se pierde la memoria, pero fue el bisabuelo Juan quien empezó a elaborar vino en una cueva del monte de Grávalos, en un lagar de piedra y en cubas de roble. Vino que vendía en pellejos, con creciente fama más allá de su sierra de Cameros. Con esa experiencia, su nieto Benito amplió su formación lejos de casa, en la escuela de Requena, con maestros que han sido hitos de la enología española, de los que guarda memoria emotiva, y también en bodegas del Penedès que, por entonces, desarrollaban el método champenoise con fórmulas y uvas propias.

Don Benito era, y sigue siendo, curioso, inquieto e imparable. Hoy, cumplidos los 80 años, investiga fórmulas para vinagres de crianza, y recorre a diario las empinadas escaleras de la bodega. Por aquel entonces, al regresar de Cataluña hace medio siglo, decidió convertir en Cava sus tres hectáreas de uvas blancas. Removía a mano las botellas en los pupitres, degollaba con seguridad y habilidad e incluso, cuando compró un removeedor mecánico -un giro/pallet- tuvo que adaptar el programa de movimiento a las

necesidades específicas de sus vinos, sus botellas y sus levaduras. Los apuntes gráficos de aquella experiencia son una obra de arte que refleja su tenaz investigación y su ingenio para resolver problemas.

Aquellas 3 has. de viña son ahora 28, y la Viura se ha enriquecido con aromática Chardonnay, frutal Malvasía y prometadora Pinot Noire que pronto entrará en producción.

Una nueva generación apuntala tanto la bodega Escudero y los cavas como, en Rioja y Navarra, novedosos tintos de alcornica, Valsacro, Logos... Amador, al frente de la bodega, Jesús, su hermano, en el viñedo, José María, ocupado con la exportación, Ángeles, en la gestión y el proyecto de Valsacro, y el cuñado Manolo, multiplicándose en el creciente trabajo cotidiano de bodeguero.

Y aquel primer Cava se ha diversificado ya en tres líneas de elaboración. Diuro Baco se elabora a base de un vino varietal de Chardonnay. El resultado es amarillo pajizo, con burbuja abundante de tamaño fino que forma rosarios y corona. Limpio y complejo en nariz; con recuerdo de frutos exóticos y amplio, potente, enérgico en el paladar.

En la línea que firma Benito Escudero Abad, los altos de gama son el brut y el brut natu-

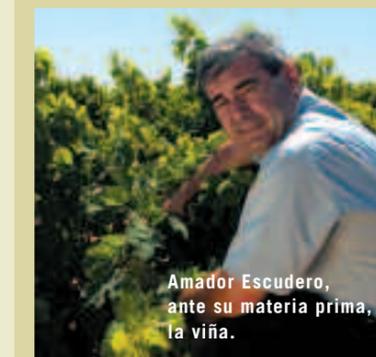


re, a base de vino lágrima de Viura y Malvasía. El seco y el semi seco parten de un page idéntico, aunque de vino delicadamente prensado, un delicioso prototipo de lo que puede dar la Viura riojana perfectamente elaborada: fresca y fina.

Son la huella humana de la historia y la garantía de un sólido futuro.

### BODEGAS ESCUDERO

Ctra. de Amedo, s/n.  
26587 Grávalos (La Rioja) España  
Tel: 941 398 008  
Fax: 941 398 070  
Email: [info@bodegasescudero.com](mailto:info@bodegasescudero.com)  
[www.bodegasescudero.com](http://www.bodegasescudero.com)



Amador Escudero, ante su materia prima, la viña.

Fax

RESERVAS SELECCIONADOS

El Grupo Faustino continúa reforzando su presencia y actividad en Internet, en este caso a través de una nueva promoción desde su página web. Reservas Seleccionados -así se llama el nuevo concurso- sorteó un viaje entre las personas que entren en la página web [www.grupofaustino.es](http://www.grupofaustino.es) y etiqueten correctamente cuatro de los reservas del grupo.

TANNAT URUGUAYA

La «trading company» Uruguay Export realizó en Madrid una presentación y cata de vinos uruguayos elaborados con la variedad Tannat con el fin de promover su incursión en el mercado español. Se dieron a degustar una selección de vinos de las bodegas Pisano, Pizzorno, Carrau, Los Vientos, Irurtia, Toscanini, Bouza, De Lucca y Juanicó. Al evento fueron invitados expertos sumilleres y representantes de firmas como El Corte Inglés, Carrefour, o Transmediterránea, además de profesionales de la prensa especializada.

[www.uruguayexport.com](http://www.uruguayexport.com)  
[info@uruguayexport.com](mailto:info@uruguayexport.com)

FÉLIX SOLÍS EN RUEDA

Pagos del Rey, perteneciente al grupo Félix Solís Bodegas, ha adquirido recientemente en la localidad vallisoletana de Rueda Castillo de Mudéjar, una bodega de reciente creación, que, una vez acondicionada, se convertirá en la nueva bodega de Pagos del Rey en la D.O. del mismo nombre. Se trata de la tercera bodega de esta importante compañía vitivinícola con el nombre de Pagos del Rey. Priemro fue la bodega de Ribera del Duero que desde 2002 ya está en pleno funcionamiento, y para la vendimia del próximo año 2006 iniciará su andadura la bodega de la D.O. Ca. Rioja en Fuenmayor.

TRES LEONES EN VUELO

Iberia, Líneas Aéreas de España, ha seleccionado el moscatel Tres Leones, que elabora la bodega malagueña López Hermanos. La compañía aérea ha elegido este moscatel para que sus clientes lo puedan degustar y disfrutar en las salas VIP de los aeropuertos y en los diferentes menús que se ofrecen en la Primera Clase de sus vuelos internacionales.

Torres Quiz Master

Madrid acogió en el hotel Meliá Los Galgos la celebración del primer Torres Quiz Master, organizado por la firma Miguel Torres, un ameno concurso de preguntas y respuestas que exige un gran conocimiento sobre el mundo del vino y rapidez en las respuestas. A esta competición, pionera en España, llegaron 18 finalistas, sumilleres de restaurantes y tiendas especializadas escogidos de distintas partes del país, de los que sólo tres llegaron a la final. Tras una intensa y reñida sesión, el ganador resultó ser Iván Mario Reyes, sumiller de la Enoteca Zarcillo de las Palmas de Gran Canaria, que recibió un trofeo diseñado por Emilio Rabal, una botella magnum de Grans Muralles y una vuelta al mundo vinícola de Torres visitando sus bodegas de Vilafranca del Penedés (Barcelona), Chile y California. Entre el público hubo una nutrida presencia de socios del Club Torres Tarjeta Oro de



En el centro, Miguel Torres Maczassek (izqda.) y Goyo González rodeados de los participantes del concurso Torres Quiz Master, junto a representantes de la prensa y la restauración.

Madrid, además de representantes de la prensa especializada y restaurantes de la capital. El evento estuvo presidido por Miguel A. Torres, junto a Miguel Torres Maczassek, y fue presentado por el periodista Goyo González. En el futuro está previsto realizar nuevas ediciones de este Torres Quiz Master, e incluso se está barajando la posibilidad de celebrar una final internacional en Madrid.

«Está de lujo», calidad de Andalucía



Con el lema «Está de lujo» el consejero andaluz de Agricultura y Pesca, Isaías Pérez Saldaña (en la imagen), presentó la nueva campaña Calidad Certificada, una acción que refleja la excelencia de los alimentos andaluces. La calidad de vida es el valor emocional en el que se basa el *spot* de esta campaña, que va en sintonía con otros valores racionales que caracterizan a los productos andaluces, como son la calidad en su elaboración, la identificación y la confianza. A ello se suma la imagen del sello Calidad Certificada, con el que se reconoce a unos productos que «Están de lujo». Esta promoción hará un recorrido por todos los sectores: productos del cerdo ibérico, frutas y hortalizas, aceite, vinos, licores, vinagres... Una campaña que hace hincapié en las tradiciones y la tierra, así como en la gran cultura culinaria de los andaluces. Actualmente son cerca de 200 las empresas y más de 760 los productos de Andalucía que cuentan con este sello, así como 23 Denominaciones de Origen.

Historia del prensado en Dinastía Vivanco

Un aleccionador recorrido por las diferentes técnicas para extraer el jugo a la uva. Dinastía Vivanco presenta la exposición «Tórculo. Las maquetas de Víctor Uzqueda, una historia del prensado del vino», una muestra dedicada a las prensas de vino, donde se sigue su evolución histórica a través de las maquetas de Víctor Uzqueda, cuya vida profesional, ligada a las prensas industriales, y su gran curiosidad le han llevado a investigar y reproducir los modelos que ilustran los diferentes sistemas de prensado. La exposición permanecerá abierta al público hasta el 23 de diciembre.

Bebe con moderación. Es tu responsabilidad / 42° / [www.romate.com](http://www.romate.com)



- 1 ascenso
- 2 novelas
- 3 amaneceres
- 4 sobremesas
- 5 finales de partido

Cardenal Mendoza.

Descubre todo lo que tiene dentro.

CARDENAL MENDOZA. Solera Gran Reserva Brandy de Jerez



SANCHEZ ROMATE HNOS.

Fax

**VOLVER...**

No se trata del nostálgico tango de Gardel. Es la casa de Champagne Ruinart la que vuelve a dar a sus botellas el estilo que ya tenían allá por el siglo XVIII. Ahora las botellas de «R» de Ruinart, Ruinart Rosée y Ruinart Blanc de Blancs, serán réplicas de aquellas frascas de cristal que adornaban las mesas de los años memorables. Tanto las cápsulas como las etiquetas han sido modificadas para ofrecer una imagen moderna y cuidada.

**LA GUITA, LÍDER**

Tras el cierre del ejercicio 2004/2005, La Guita, manzanilla líder en el mercado nacional, ha incrementado sus ventas en un 12,14 por ciento con respecto a la campaña anterior. Estos resultados consolidan un año más el liderazgo indiscutible de La Guita, a la vez que confirman la respuesta positiva al plan de expansión desarrollado en el mercado español por la bodega elaboradora, Hijos de Rainera Pérez Marín, con el principal objetivo de llegar a nuevos consumidores.

**CONOCE TUS VINOS**

La D.O. Vinos de Madrid presentó la campaña «Conoce tus vinos, los de Madrid», una iniciativa creada con motivo del 15 Aniversario del Consejo Regulador y que implicó a 15 tabernas de la capital. Durante la segunda quincena de octubre, las tabernas seleccionadas invitaron a sus clientes a una copa de vino madrileño.

«Compreunaviña» con Cal Celdoni

La familia Cal Celdoni, con una tradición vinícola de 400 años, presenta «Compreunaviña», un proyecto único en España, que permitirá a particulares y/o empresas ser propietarios en exclusiva de un viñedo en Clos Pequera (Conca de Barberà). Esta iniciativa ofrece vivir la cultura del vino en todas las dimensiones que el término engloba. Los propietarios podrán participar en el cultivo de la viña, vivir las decisiones de explotación, catar la uva en la vendimia o en «primeur»... Dispondrán anualmente de botellas de vino de



las cepas de Cal Celdoni, diseñadas por grandes enólogos, y personalizadas al gusto del cliente (etiqueta, formato de botella, embalaje), y acceder a una futura bodega vanguardista, donde compartir todos los procesos productivos y disfrutar de espacios exclusivos, como el Castillo Cal Celdoni-Riudabella, para eventos personales y sociales. «Compreunaviña» cuenta con el respaldo del prestigioso cocinero Ferran Adrià y su socio Juli Soler, convertidos en embajadores de este ambicioso e innovador proyecto. [www.calceldoni.com](http://www.calceldoni.com)

Vinos de Masters Series

Bodegas Fontana colaboró, por cuarto año consecutivo con el Masters Series de Madrid, celebrado en el mes de octubre y que reunió a los más prestigiosos jugadores de tenis nacionales e internacionales. Los restaurantes del recinto Madrid Arena, escenario del torneo, contaron con la gama completa de vinos de esta firma, y en el restaurante VIP se pudo degustar una de sus joyas, el Quercus 2002, del que se reservaron 5.000 botellas para el Masters. Además de ser el proveedor exclusivo de vinos, también montó un stand donde el público pudo degustar y comprar los vinos de la casa manchega.



En el stand de Fontana se podían comprar y catar vinos como Mesta, Fontal Roble, Dueto de Fontana, Pago el Púlpito, Gran Fontal...



Manuel Fariña y la Concejal de Cultura de Salamanca presentan la edición especial de botellas para los Jefes de Estado. A la derecha, el Primero 2005.

BODEGAS FARIÑA

De Toro al mundo

*Los vinos de Fariña hace mucho tiempo que rebasaron fronteras. Ahora riegan oficialmente una mesa global en la que se sientan los mandatarios de Iberoamérica.*

Gran Colegiata Campus Viñas Viejas fue el vino seleccionado como obsequio institucional para agasajar a los Jefes de Estado representantes de los 22 países que participaron en la reciente XV Cumbre Iberoamericana. Está elaborado con uvas seleccionadas procedentes de viñedo prefiloxérico, con una edad de entre 50 y 140 años. Ha sido criado durante 15 meses en barricas nuevas de roble francés y americano, y posteriormente ha reposado un año más en botella. En su corta vida ha conseguido 9 medallas de oro y 7 medallas de plata en los más prestigiosos certámenes vinícolas internacionales celebrados el último año.

Esa es la joya que Bodegas Fariña vistió de gala para la ocasión y que el propio Manuel Fariña, el alcalde de Salamanca, Julián Lanzarote y, en su nombre, la concejala de Cultura Pilar Fernández Labrador, entronizaron en un acto oficial, en el Ayuntamiento de la capital charra.

Se trata de una edición especial de Vino de Artista, 22 botellas Magnum de Gran Colegiata Campus Viñas Viejas, vestidas con una etiqueta que reproduce un grabado original del artista madrileño Ricardo Horcajada González. Los grabados recogen la imagen de un ni-

ño que mira al futuro, a la esperanza en los resultados de la Cumbre, y la figura de dos connotados que representan la unión de España e Iberoamérica, coronados con flores como una metáfora de ese encuentro. Cada uno de los grabados está numerado y ha sido iluminado a mano con acuarela, y cada botella se acompaña además con otro grabado, de mayor tamaño, que reproduce la misma alegoría.

Los vinos de Fariña han acompañado también todas las comidas y cenas oficiales organizadas por el Ayuntamiento durante la Cumbre Iberoamericana de Salamanca, y una muestra de la elaboraciones de la bodega se sirvió como copa en el cóctel de inauguración de la exposición Barrocos y Neobarrocos que se exhibe en el Domus Artium, y que fue inaugurada por SM El Rey el pasado 3 de octubre.

**EL PRIMERO 2005, YA EN LA CALLE**

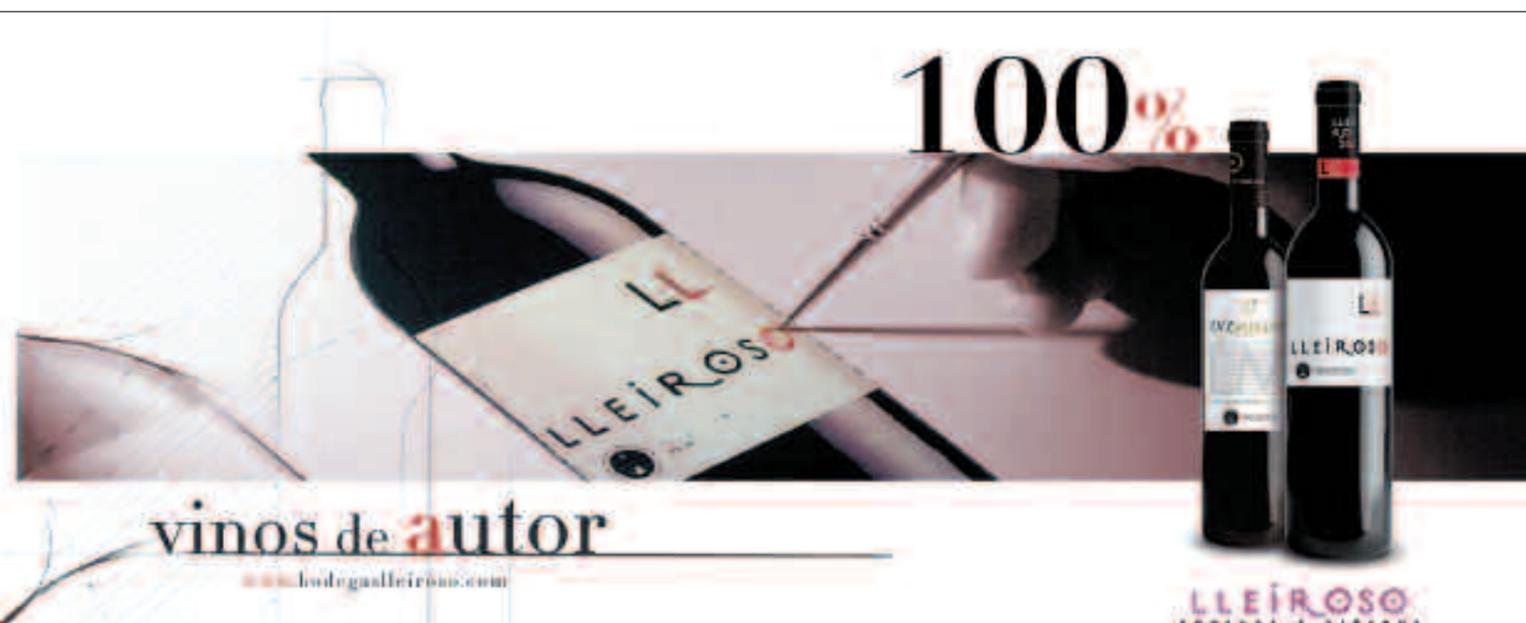
Como cada primera semana de noviembre, el Primero ya está en la calle. 45 días después del inicio de la vendimia sale al mercado el vino de maceración carbónica de Fariña, el más madrugador de la bodega. Elaborado mediante la técnica de «fermentación intracelular» inspirada en el famoso Beaujolais francés, este joven es el producto

de introducir la uva entera en depósitos llenos de gas carbónico. Como resultado, se obtiene un vino original, caracterizado por su enorme potencia de sabor y aromas. Un vino color rojo picota y bordes con tonos cardenalicios, que en nariz presenta aromas a frutas rojas y frutos silvestres. En la boca predomina una tancidad suave y un largo postgusto con recuerdos a fresas y frambuesas.

Han pasado ya once años desde que Manuel Fariña lo elaborara por primera vez, por encargo de un cliente holandés, y todavía hoy su salida al mercado despierta una gran expectación de público y crítica. Su etiqueta, siempre distinta, está inspirada en una obra abstracta de la artista salmantina Salud Parada, que ya ha colaborado con la bodega en otras etiquetas del Primero y en la del vino conmemorativo del evento «Salamanca 2005, Plaza Mayor de Europa», el Gran Colegiata 2 meses barrica.

**BODEGAS FARIÑA**

Camino del Palo, s/n  
49800 Toro (Zamora)  
Tel. 980 577 673 Fax 980 577 720  
[www.bodegasfarina.com](http://www.bodegasfarina.com)  
[comercial@bodegasfarina.com](mailto:comercial@bodegasfarina.com)



vinos de autor

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

LLEIROSO

# El Rioja del Siglo XXI

*Años, demasiados años ha durado la polémica entre los defensores de la tipicidad y los que exigían abiertamente una renovación. Porque al final del largo túnel nada es igual.*

*El vino riojano ha cambiado a tiempo, y se han modernizado hasta los más reclatantes defensores del rioja clásico (con las excepciones que confirman la regla). Hoy, La Rioja es la imagen del vino del futuro.*



Vista nocturna de Bodega Herederos del Marqués de Riscal, en Elciego, con el nuevo edificio diseñado por el arquitecto Frank Gehry, y la Iglesia del pueblo. Arriba, Benjamín Romeo con su vino Contador.



La Denominación de Origen Calificada Rioja del siglo XXI deberá asentarse sobre dos pilares básicos: la viña y el factor humano. Su poderío económico y capital humano lo colocan en una posición óptima para liderar la investigación enológica española, un producto que no puede ser considerado de otra manera que como un bien cultural.

Con no mucho esfuerzo, hurgando en el mercado encontraríamos más de cien vinos riojanos que emprendieron el camino de la modernidad, cuyos enólogos desecharon viejos preceptos que parecían inamovibles, con nuevos diseños que se sostienen en la fruta y la carne como mayor expresión. Lo que antes era excepción, llámese vinos de alta expresión, modernos o de diseño de crítico anglosajón, hoy esa tendencia se ha generalizado. Y no por ello esos nuevos vinos han tenido que renegar de una tierra, unas variedades y una forma de laborar.

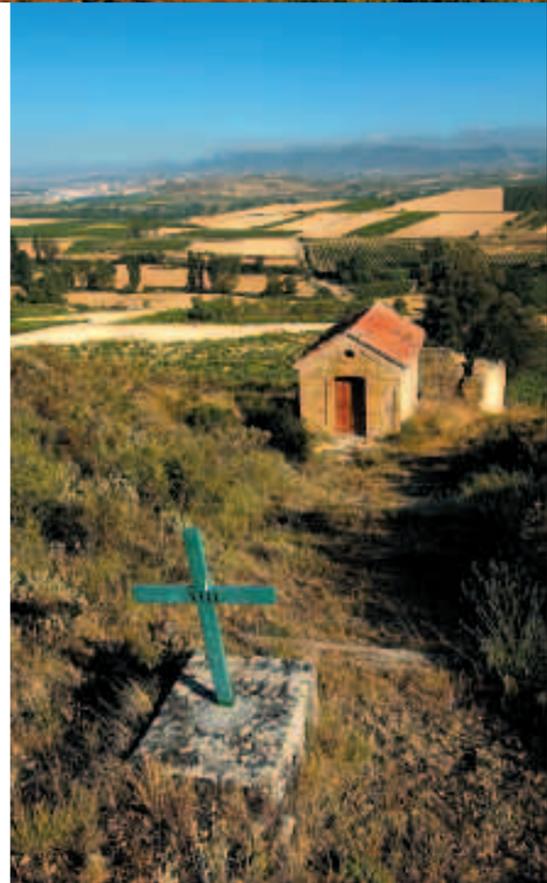
En el corazón del Haro vitivinícola, en el viejo Barrio de la Estación, solar de tanto vino de corte clásico, se pueden contar con los dedos de una mano las bodegas que siguen aferradas a los viejos métodos.

Por bastantes razones, no perdamos de vista a La Rioja Alta. Posee una trayectoria irreprochable que le ha valido el

respeto de sus clientes y seguidores. Su vino carismático, el Viña Ardanza, ha conseguido un bien ganado prestigio. Pero allí, en su impoluta y moderna sala de catas, delante de una dilatada serie de copas, pudimos constatar que había más color, que se asumía la tendencia actual, y que se adivina un nuevo producto en ciernes claramente diferenciado de sus hermanos.

**Modernos y respetuosos**

Posiblemente el mejor ejemplo de modernización, sin faltar al respeto a la tradición, es la casa Muga. En ella las prácticas clásicas tienen un sitio de privilegio al lado de los vinos más actuales. Es una de las pocas bodegas que quedan en el mundo con tonelería propia, en perfecta convivencia con el cambio de mentalidad aportado por la nueva generación. Jorge, que se ocupa de la bodega, e Isaac Muga, que cuida del campo, hijos de Isaacín, tenían las cosas muy claras cuando acabaron sus estudios hace ya unos años. Tuvieron la suerte de que los hermanos Isaac y Manuel Muga dieran alas a los proyectos que poblaban sus cabezas. Es bueno confiar en la gente nueva, sobre todo en personas que pueden concebir vinos como el Torre Muga o el Aro. Pero también sus crianzas, reservas y blan-



Arriba, bodega Ysios del arquitecto Santiago Calatrava, en Laguardia. Sobre estas líneas, Ermita de El Calvario, en Briones, origen del vino del mismo nombre.

- MONCLÚS
- OSCA
- FÁBREGAS
- LALANNE
- VIÑAS DEL VERO
- ENATE
- DIRINEOS
- VALDOVINOS
- BLECUA
- DALCAMP
- OTTO BESTUÉ
- OLVENA
- SIERRA DE GUARA
- LAUS
- BALLABRIGA
- ALDAHABA
- RASO HUETE
- ABINASA
- IRIUS
- MELER

consejo regulador de la denominación de origen

**SOMONTANO**

SENTIR EL VINO



Arriba, mujeres trabajando en la mesa de selección de la Bodega Fernando Remírez de Ganza, en Samaniego. Sobre estas líneas, control de vendimia en Bodegas Luis Cañas.

cos se han alineado con el color y la fruta, vinos que son un ejemplo de lo que hoy demanda el consumidor. Sin salir de Haro, sin salir del estilo que tanta gloria dio al vino español, que tantos incondicionales ha cosechado, nos acercamos a la Bodega Ramón Bilbao. Rodolfo Bastida, gerente y director técnico, lleva años forjando una nueva imagen, con una remodelación a fondo de la bodega. Se trabaja en la construcción de nuevas naveas climatizadas para mayor garantía de calidad de los vinos que esperan su salida al mercado, equipamiento vital para una bodega con más de tres millones de botellas de producción. De aquí ha partido la idea brillante que puede valer para la mayoría de las zonas vitivinícolas: alquilar las viñas a los agricultores que están a punto de jubilarse, con lo que se preserva íntegro su capital al tiempo que se alivia la obligación que les ha caído encima a los herederos medidos en otras harinas. La bodega cuidará la herencia durante los años que se acuerde. De esta forma, el beneficiario siempre tendrá la propiedad, y la casa, la materia prima que desee modelar. El cambio se ha notado en toda la producción, pero el vino que rompe con todo lo anterior se llama Mirto.

#### Al otro lado del río

San Vicente de la Sonsierra es hoy punto clave y cuna de vinos con carácter. En esta localidad ha brillado el trabajo de los Eguren, pero también el de gente como Benjamín Romeo y algunos más, cooperativa incluida. La familia Eguren hace tiempo que vuela tan alto que se ha salido de todos los patrones. La serie de vinos que trabaja es sencillamente espectacular, tanto en Rioja como en Toro. Muy pocas casas en la actualidad son capaces de poner encima de la mesa de cata tanto vino bueno, tanta homogeneidad y tanta emoción. Los vinos de la bodega Sierra Cantabria representan la regularidad, desde su maceración carbónica «Murmurón» al Amancio, una maravilla de vino. Entre otros atributos les aúna la espléndida relación precio/calidad. Señorío de San Vicente representa la elegancia. La nueva bodega, «Viñedos de Párganos» se estrena con un vino de una personalidad increíble, «El Puntido».

#### El paradigma Benjamín Romeo

El garaje es un buen lugar para hacer vino si se tiene la cabeza tan bien equipada como Benjamín Romeo. Este joven sanvicenteño, que anda sobre los cua-



Grupo Faustino  
Personalidad Reconocida



## Los Contemporáneos

ELEGANTES MATICES DE NUESTROS VIÑEDOS

## Una historia de amor y vino

100% FAMILIAR, 4 GENERACIONES ELABORANDO VINOS DESDE 1861

MAYOR PROPIETARIO DE VIÑEDOS DE RIOJA

PRESENTE EN 5 DENOMINACIONES DE ORIGEN

LÍDER EN EXPORTACIÓN Y ELABORACIÓN DE VINOS DE ALTA GAMA

RESPECTO POR EL MEDIO AMBIENTE Y POR LAS PRÁCTICAS CULTURALES VINÍCOLAS LOCALES

— MENCIONES —

ORIGINAL de Marqués de Vitoria  
CONCOURS MONDIAL BRUXELLES. BRONCE



D.O. Ca. RIOJA  
TEMPRANILLO

D.O. Ca. RIOJA  
TEMPRANILLO

D.O. MANCHA  
SHIRAZ



renta, tiene claro que el secreto del éxito está escondido en la viña. Sus cepas, aún soportando la dura sequía de este año, seguían con su lozanía en las hojas y sosteniendo la justa carga de uvas, de las más saneadas de la comarca. El sistema de elaboración le ha dado excelentes resultados y ha demostrado que se pueden hacer vinos finos y elegantes sin tener que extraer poco menos que tinta china del hollejo. Para el futuro, la nueva bodega en programación facilitará considerablemente el sufrido trabajo de ahora, entre laborar al borde del colapso en el lagar-garaje y la crianza aparte, en la cueva «Contador» debajo del castillo del pueblo. La nueva bodega se edificará en el cerro San Pelayo. Según sus planes y planos, será un ejemplo de aprovechamiento del terreno, armonía con el medio ambiente, estética sencilla y práctica a la hora de trabajar.

La Cooperativa de la Sonsierra también ha invertido en obras que se iniciaron en 1994. Aunque encierran 6 millones de kilos de uva, embotellan solo unos 3 millones de botellas. Son vinos sencillos, bien elaborados, de los que sobresale Pagos de la Sonsierra, a la espera de su nuevo proyecto/vino llamado «Íporos», al

que aún le queda tiempo de afinado para ofrecer su rica fruta.

#### Bodegas para el siglo XXI

Espléndido panorama el que se divisa desde lo alto del edificio que se construye en la bodega del Marqués de Riscal. Su estilizada línea contrasta brutalmente con las formas medievales del precioso pueblo de Elciego, y el cautivador entorno donde la viña surge por todas partes y su verdor se pierde en el horizonte. Será, estoy seguro, la gloria de Riscal en los años venideros. Pero también nos valdría como ejemplo del futuro de Rioja, y dice mucho de los ánimos y bríos de una marca carismática y señera. La bodega, una de las más antiguas de Rioja, lleva 150 años elaborando y continúa, joven, causando sorpresa y asombro. Una empresa dinámica que estuvo a la altura de las circunstancias en los años ochenta cuando sacó el primer Barón de Chirel, un tinto rompedor en muchos aspectos. Ahora, con la entrada del nuevo siglo, se levanta una deslumbrante sede, proyectada por Frank Gehry. Sus vinos duermen plácidamente debajo de ella, millones de botellas esperan pacientemente la hora de ver la luz.



Arriba, moderna nave de elaboración de Bodega Viña Real, del grupo CVNE, en Laguardia. Sobre estas líneas, Marcos Eguren con su vino Finca El Bosque.

#### Madera, acero y hormigón

Son los elementos principales para la novísima obra de CVNE situada en el cerro de la Mesa, cerca de Laguardia. La



**MUSEUM REAL**  
CIGALES · ESPAÑA



Viñedos en Leza (Álava), con el fondo de la Sierra de Cantabria.

obra faraónica se llama Viña Real, levantada sobre un magnífico otero, visible desde la distancia. Es un bello edificio que no oculta lo que encierra, porque se asemeja a una gigantesca tina fabricada con roble rojo del Canadá, que alberga y acoge más de 40.000 barricas de ro-

ble, millones de botellas, auxiliada por última tecnología. Hasta la sede del grupo la han trasladado desde su antes inamovible solar en Bilbao hasta su ancha panza. Como anexo, cuenta con dos túneles de 125 metros de largo por 14,5 de alto, a 50 metros de la cima del monte plantado de viña. Allí se elaboran unos tres millones de kilos de uva. En plena vendimia su engranaje trabaja como el de un reloj de precisión y aunque esté

funcionando al máximo de capacidad, la sensación que sugiere es de tranquilidad. Su enólogo, José María Ryan, no disimula su alegría: «no solo funciona la bodega a las mil maravillas, ya en el primer año, sino que en once años que llevo en este trabajo nunca había visto una uva tan sana y buena». En estas tierras se edifican posiblemente las bodegas más monumentales del mundo. Además de las nombradas, có-

### UN PLAN MUY ESTRATÉGICO

Se trata de un plan con vocación comercial, que busca los aspectos más destacados para la comercialización de sus vinos tanto a nivel nacional como internacional. La empresa consultora encargada de dicho estudio es Vearing Point ([www.vearingpoint.com](http://www.vearingpoint.com)), con sede en Bilbao. Goza de gran reconocimiento internacional en asesoramiento. Para mejor definición de esta estrategia, la empresa ha realizado estudios de mercados dentro y fuera de nuestro país, además de entrevistas a profesionales del sector de todo el mundo para averiguar cuáles son las tendencias y cómo se puede adaptar la capacidad de venta de los vinos riojanos. Además, han estudiado las estrategias de otros productores del nuevo mundo (Australia, Nueva Zelanda, EEUU) en su agresiva y exitosa penetración en Europa. Entre sus asesores externos cuentan con la presencia de Fernando Gómez-Bezares, profesor de la Universidad de Deusto y habitual colaborador en



diversos trabajos sobre planificación económica en La Rioja. Las conclusiones de este estudio no serán desveladas hasta dentro de un mes, aunque estamos seguros de que constituirá una sustanciosa información de ayuda a los bodegueros y agentes de comercialización

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

¿elegante o diferente?  
Vinos del Condado de Huelva



DENOMINACIONES DE ORIGEN  
CONDADO DE HUELVA  
Y VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA



Construcción de tinos de madera en Bodega Ramón Bilbao, Haro.

mo no admirar las líneas esbeltas de la bodega Juan Alcorta. La sensación que se percibe dentro es la de hallarnos en el interior de una pirámide. O la de Ysios, que ya forma parte del paisaje agreste de la sierra, o la sorprendente bodega-museo de Dinastía Vivanco...

#### El capricho de Mikel Zeberio

Landaluce es una pequeña bodega, que parece de capricho. Pero Goyo López, su propietario, dispone de 30 hectáreas de viñedo, la mayoría viejo. Apenas llena 16.000 botellas, la mayoría de maceración carbónica, pero elabora muy pocas botellas de un vino llamado «Capricho de Landaluce». Ha participado en el diseño Mikel Zeberio, el prestigioso crítico de vinos del País Vasco.

Luis Cañas es otro ejemplo de cómo una bodega especializada en crianzas y reservas puede evolucionar a vinos radicalmente modernos. Según Juan Luis Cañas, el cambio determinante se debe a una vuelta a los orígenes, a un nuevo cuidado del viñedo, la cuna del vino. En vendimia, dos cintas de selección separan distintas calidades de uva. La cinta «A» se destina a los vinos de reserva. Son

racimos que proceden de laderas, terrazas, y viñas viejas de más de 60 años. En la otra discurren uvas que proceden del llano o de cepas algo más jóvenes. El «Amaren» y sobre todo el «Hiru 3 Racimos» se encuentran entre los mejores de este nuevo concepto. Luis Cañas es una de las pocas bodegas que elaboran y embotellan Graciano en pureza, y dicen en la casa que la cosecha 2005 es una de las más excelsas para el Graciano.

Aseguran muchos enólogos que lo difícil no es hacer unas cuantas botellas de un vino magnífico y verdaderamente grande. Lo realmente difícil es elaborar 3 millones de unidades de una calidad impecable. Bueno, pues en bodegas El Coto saben mucho de esto. Porque es una firma en expansión, el mayor grupo de Rioja, con más de 15 millones de botellas esperando la hora de su puesta de largo. Y en «la joya de la corona», su Barón de Ley, los vinos, sin salirse totalmente del estilo de la casa madre, recuerdan más la fruta y la madera nueva. Y sin duda el que marca la diferencia por estilo, carácter e incluso variedades, es el llamado Finca Monasterio al que Gonzalo Rodríguez -el enólogo- imprime un sello particular.

#### La búsqueda del equilibrio

Para Carlos San Pedro hacer vino es buscar continuamente el equilibrio. Por ello sus viñas están cuidadas al máximo y su bodega es sencilla, sin excesos tecnológicos, ni siquiera en el tren de embotellado, que parece ser el signo de distinción en una bodega. Pero una de las mejores experiencias que se pueden vivir en Rioja ahora, es seguir a Carlos cuando se interna entre las distintas barricas con una «pipeta» en la mano. Cada una dará distintos tonos al vino, nos chocará la fabricada en Borgoña con sus tonos de cítricos, otra más allá con los finos tostados, aquella con su aporte de grasa... Porque, para hallar el equilibrio del que hablábamos, ha hecho acopio de uno de los mejores parques de barricas. Distintas tonelerías dejarán su huella en el «Pujanza Norte», su vino-equilibrio. Fernando Remírez de Ganuza sorprende siempre. Sorprenden sus tintos, sorprende su último vino, un blanco y, cómo no, su lagar en tiempos de vendimia.

¿Cuánto hace que un vino no despierta su pasión?

“Un gran vino elaborado con el corazón”

CASIMIRO SANZ  
Enólogo de Vinicola de Castilla

*Casimiro Sanz*

Señorío de Guadianameja  
Gran Reserva - Cosecha 1989



VINICOLA DE CASTILLA  
Tlf. 9206847600 - Fax. 920610466



www.vinicola-de-castilla.com  
nacional@vinicola-de-castilla.com

# Campos Góticos

Ribera del Duero

El otro  
Ribera



Transmite la sensación de que a pesar de ser una pequeña bodega hay gente por todos los sitios. Y toda ella enfrascada en su faena, como un ejército entrenado, todos en su sitio y todo tan inmaculado que parece un lugar de exposición y no de elaboración de vino.

La Rioja Baja también se suma a la modernidad. Amador Escudero comienza a elaborar en su espléndida bodega, que además se convertirá en un precioso hotel de muy pocas habitaciones, para soñar con la viña al lado de las fermentaciones. En la nave de crianza muchas pruebas con maderas de distintos bosques y un vino en ciernes, el «Vidau». Estos son algunos ejemplos de la nueva

realidad riojana. Vinos de garaje al lado de donde se elaboran millones de litros. Rioja reúne cualidades para hacer vinos de vanguardia, clima perfecto, pueblos con encanto, y un paisaje único.

En cierto modo La Rioja vuelve a ser la meca del profesional, del enólogo de hoy. Las costumbres y la forma de trabajar han cambiado radicalmente. Ahora el enólogo se ocupa fundamentalmente de la viña. Sabe de viñas. El principio ineludible para elaborar vinos que contengan la magia de la comarca. ■

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

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

## AGENDA DE VIAJE



Hotel Palacio de Samaniego, en el pueblo del mismo nombre.

### DORMIR

#### Palacio de Samaniego

Constitución, 12  
01317 Samaniego (Álava)  
Tel. 945 60 91 51

[repcion@palaciodesamaniego.com](mailto:repcion@palaciodesamaniego.com)

Cuidadas habitaciones y comida muy bien elaborada por Jon Ugalde.

#### Hotel Los Agustinos

San Agustín, 2  
26200 Haro (La Rioja)  
Tel. 941 31 13 08

[losagustinos@aranzazuhotels.com](mailto:losagustinos@aranzazuhotels.com)

La paz del convento, con un servicio impecable, en el centro de Haro.

#### Hotel Señorío Las Viñas

Travesía de la Calle Real, 5  
26290 Briñas de Haro (La Rioja)  
[brinas@hoteltesconencanto.org](mailto:brinas@hoteltesconencanto.org)

Un lugar entrañable con todas las comodidades al pie del viñedo.

### COMER

#### Restaurante Echaurren

Héroes de Alcázar, 2  
26280 Ezcaray  
(La Rioja)

Tel. 941 35 40 47.

[info@echaurren.com](mailto:info@echaurren.com)

Desde hace tiempo, una de las mejores cocinas de España.

#### Restaurante Casa Toni

Zumalacarregui, 27  
San Vicente de la Sonsierra  
(La Rioja)

Tel. 941 33 40 01

Innovador, la cocina tradicional convertida en plato de lujo.

#### Asador Alameda

Plaza Azpilicueta, 1  
Fuenmayor (La Rioja)  
Tel. 941 45 00 44

Buena materia prima en la cocina y una bodega a su altura en el comedor.

Bebe con moderación. Es tu responsabilidad. 37° 50'

# Ron BARCELÓ

Oscuro objeto de deseo



[www.ron-barcelo.com](http://www.ron-barcelo.com)

REGIÓN DEL MAULE

# Un paraíso para el vino

*Chile es el país más dinámico del «nuevo mundo» en cuestiones vinícolas. Y el que más ha crecido en la venta de vinos en los últimos años. Nada menos que el 23% en el último balance.*

Tiene la Región de Maule, que es la séptima, todo lo que un bodeguero quisiera para hacer vino, un gran vino. Suelos variados, diversos microclimas, variedades a elegir y libertad para trabajar.

**El mayor valle**

Maule es el valle vitivinícola con mayor extensión de viñedo de Chile. Cuenta con casi 29.000 hectáreas, de las que sobresale el Cabernet sauvignon en dura competencia

todavía con la antigua «País» que, según dicen por allí, es una especie de Garnacha llevada por los españoles en el siglo XVI. También es conocido su Carmènere, que puede ser muy bueno (cálido, aromático, con la suavidad amable de sus taninos), o por el contrario un sucedáneo cruel del más pimentoso de los cabernets.

Destacan algunas bodegas (allí llamadas viñas) por sus buenos productos y por la facilidad con que llegan al mercado interna-

cional. Como el grupo Vía Wines. Fundado por Jorge Coderch, un catalán que en el año 98 comenzó con 90 hectáreas y ya va por las 1.360, elabora entre todas sus bodegas unos 23 millones de litros. Aunque no sea de este valle, el grupo elabora el famoso y complejo vino «Caballo Loco». Ofrece una buena relación en todos sus vinos, y además elabora unos magníficos aceites de oliva virgen extra. También merecen atención Viña Botalcura y Viña Calina, donde traba-



ESTE VINO ES EXCELENTE

ÉSTE, SOBERBIO

PERO ÉSTE ESTÁ DE LUJO



LA CALIDAD ANDALUZA ESTÁ DE LUJO

Elige CALIDAD CERTIFICADA, el sello que distingue a nuestros alimentos de mayor calidad.



¿Puede un vino convertirse en arte?



www.bodegaespagaia.com



ja el famoso «wine maker» Kendall Jackson, Viña Corral Victoria -sí, además de vino quiere conocer el caballo chileno de pura raza-, Viña El Aromo, Cresmachi Furlotti, J. Bouchon...

#### Del Maule al Curicó

Son los dos valles vinícolas más importantes de la Séptima Región chilena. En el Curicó el clima es principalmente mediterráneo, existen bodegas de todo peso y condición, desde las más grandes a las llamadas de «boutique»:

Viña de San Pedro cuenta con uno de los viñedos más grandes de Chile, nada menos que 1.300 hectáreas. Producen alrededor de ¡67 millones de botellas! Hay que aclarar que esta viña posee bodega y viñedo en distintos valles. Irene Paiva es la enóloga responsable, una mujer que conoce bien su oficio. Klaus Schoder es el presidente de la asociación de enólogos de Chile. Llegó de Europa, para un breve tiempo, para hacerse cargo de bodegas chilenas grandes, como San Pedro o Errázuriz. Pero al final se quedó allí, y sus hijos son ya chilenos. Tiene un lagar original, un manual de alta tecnología en un entorno de enorme belleza, con anchos ventanales en el piso superior para poder avistar desde el puesto de trabajo la impresionante cordillera andina. Klaus reniega de la casi obsesiva devoción de los chilenos por los monovarietales. Tanto que a veces confunden «corte» -es decir, un producto de varias

**Klaus Schoder, de Alta Cima, presidente de los enólogos chilenos.**

uvas- con vino vulgar y falto de calidad. Su Alta Cima 6.330 (así se llama en honor el volcán Paríacota) es un bravo ejemplo de cómo un buen coupage suele ser mucho más complejo y elegante que un varietal.

Fernando Almeda es un sabio joven que conoce los secretos de aquella tierra. Catalán de madre chilena, lleva desde los inicios la viña Miguel Torres. Ha estudiado las tierras del entorno, y su último descubrimiento ha sido en Empedrado, cerca de la costa. Una tierra pendiente y pizarrosa dispuesta en terrazas donde se han plantado distintas cepas, garnachas incluídas. Su obra de arte, y uno de los mejores vinos chilenos, es el Conde de Superunda, elaborado principalmente con Tempranillo, Monastrell y algo de Carmenère. En la bodega de Torres hay uno de los mejores restaurantes de la región. En Millaman sorprenden sus vinos, muy bien concebidos, con diseño moderno y de fácil trago. Pero sorprenden más sus excelentes aceites de oliva. Tanto que son capaces de ganar concursos y adeptos en la mismísima Europa, en España, e incluso ¡en Italia! Hay una inquietud en Chile por desarrollar el turismo enológico y estos dos valles son de los más preocupados. Hay que ir.

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



"Estamos haciendo algo apasionante. Vente con nosotros, no te quedes fuera"

**FERRAN ADRIÀ** EL BULLI  
PROPIETARIO DE VIÑA, CALCEL DONI

# COMPREENAVIÑA

ESTE ES EL SUEÑO DE UN AMANTE DEL VINO:  
SER PROPIETARIO DE UN VIÑEDO

Propiedad de 20 cepas en Clos Peguera + 42 botellas de vino al año diseñadas por grandes enólogos y personalizadas para usted + disfrutará del Castillo Cal Celdoni en Riudabella + vivirá la futura Bodega vanguardista de Cal Celdoni + Formación en viticultura y enología + Enoturismo + Fiestas y actividades exclusivas para los propietarios de viñedos + Catering "el Bulli" =  
**59 euros/mes**

\*Con financiación bancaria. Pasados los tres primeros años podrá rescindir su compra. La cuota se actualizará con el IPC.

**AHORA ES EL MOMENTO. NO SE QUEDE FUERA.**

www.calcedoni.com  
902 177 100

LAVINI MADRID: JOSÉ ORTEGA Y GASSET, 18.  
BARCELONA: DIAGONAL, 308.



**CALCEL DONI**

PAGOS DE  
ARAIZ

2 0 0 4

COMER Y BEBER EN EL OMBLIGO DEL MUNDO

Una leyenda, posiblemente surgida del mágico y enigmático entorno, habla que en la isla de Pascua -Tepito o te Henua (el ombligo del mundo según sus habitantes)- pueden suceder aventuras tan extraordinarias que no podrían pasar en ninguna otra parte. En su mágico ambiente se huele la aventura, el mar acuna antiguas historias de amor y guerra y los «moais» observan impávidos el devenir de los humanos desde la creación misma de aquella cultura. ¿Qué ha quedado hasta hoy de su pasado gastronómico? Teniendo en cuenta que en la variada dieta de los antiguos habitantes hubo incluso antropofagia, pocas cosas auténticas.

La gastronomía es sencilla, donde la materia prima marca su ley y los platos cuentan siempre con el pescado como base y la carne de ave de corral que sirve de pitanza y plato religioso desde sus ancestros. Por ello tiene mucho mérito la apuesta del gobierno chileno, a través de los órganos de promoción «CORFO», por realizar unas jornadas gastronómicas que hiciesen coincidir los aromas y sabores de los alimentos típicos con los vinos del continente. Interesantes platos han desfilado por los paladares expertos. A la primorosa hospitalidad pascuense le debemos el honor de que el recibimiento estuviese presidido por el misterio-

so, succulento y religioso «curanto» que es un asado muy especial, solo elaborado para ocasiones excepcionales. En él concurren frutas, peces pescados en el día, y el ave de corral. El asado en cuestión se realiza sobre una hendidura en la tierra donde primeramente se forma

una buena fogata, después se limpia de cenizas y se ponen los alimentos cubiertos con hojas de platanera que transmitirán un sabor y aromas especiales. Después, como un tesoro gastronómico, se cubrirá de tierra para que ni uno solo de los vapores se escape al abrazo de la tierra caliente. El resultado es toda una experiencia, incluso metafísica, tanto como gastronómica.

Los mejores platos que tuvimos la suerte de catar, en armonía con los vinos del continente, fueron un Rape rape (pronúnciese la erre como si fuese una «ere»).



Excelente guiso caldoso a partir de caldo de pescado, leche de coco, vino blanco, carne de vacuno y gallina. El Paté de hígado de atún con morena frita. El Ceviche de mate huira (un ceviche elaborado con la carne sabrosa y blanca de un pez local), y los caracoles al jengibre, un auténtico descubrimiento, sabrosos, finos y originales. Tiene mucho mérito el chef de cocina, Carlos Palma, que preparó su visión de la cocina local con bastante influencia del continente. Sobre todo teniendo en cuenta que los chilenos -isleños y continentales- no son muy amantes del gustoso gasterópodo.

INTERCELA ANADIBORSA, S.A.  
Carretera de Magallon, s/n • 16221 Fondulada, Zamora • ESPAÑA  
Bodegas y Viñedos La Gualda, S.L. • www.bodegasrobeal.com  
Tel: 918 802 451 • Fax: 918 802 343

Casa Gualda  
Gran Vino para Guardar  
SELECCION C&J  
UNFILTERED

PRODUCTO POR  
BODEGAS UNTRA SRA. DE LA CABEZATA S. COOP.  
POZO MARCO (CIENCA) ESPAÑA  
TEL: 34 989 471 73 FAX: 34 989 387 202  
casa.gualda@external.es

Desde el Quijote  
nunca la Mancha  
hizo nada mejor

ENATE

Obra: Javier de Juan. Técnica: vino sobre papel hecho a mano.

BLANCO PÁLIDO,  
COMO AMARELLO, CASI LURRAL,  
TRESOR JUSTO REPOSO QUAN XARELLO f.c.

el mejor VINO, CAVA es  
... el que a ti te gusta ferré i Catalús  
monovarietales 04

BODEGAS Y VIÑEDOS  
ROBEAL

Ctra. de Anguix, s/n  
Roa - Burgos - España.  
Tel.: 947 48 47 06  
Fax: 947 48 28 17  
export@bodegasrobeal.com  
info@bodegasrobeal.com  
www.bodegasrobeal.com



El pajar de vino más dulce del continente:  
David Morris, Morris Wines, Rutherglen.

## RUTHERGLEN

# Vida campestre

*En el último extremo de Victoria, donde comienza la gran zona desértica australiana, se halla la pequeña ciudad de Rutherglen, donde antaño vivían los mineros buscadores de oro. Pero el oro que se extrae hoy es líquido: allí crecen algunos de los mejores vinos dulces del mundo.*

Para descubrir el secreto mejor guardado del vino de Australia hay que alquilar un coche cómodo y disponer de mucho tiempo. Porque el viaje desde Melbourne hasta Rutherglen dura sus cuatro horas largas. Se recomienda repostar gasolina pronto, pues cuanto más se avanza hacia el Noreste, menos frecuentes van siendo las instalaciones básicas de la civilización humana. Y luego, cuando el viajero ya no espera gran cosa y se pregunta dónde podrá encontrar algo de comer y una cama para pasar la noche en esta paradisíaca inmensidad, aparece Rutherglen.

Al divisar las granjas construidas con viejos tablones de madera y chapa ondulada más bien deteriorada, las cambijas torcidas y las toscas ruedas eólicas, ya se intuye que la aventura enológica que se avecina será difícil de olvidar. «Más de uno que llegó aquí sin mayores expectativas, se ha quedado más tiempo del que pensaba. Y al irse, ya no estaba tan seguro si los tan comentados Shiraz realmente son los vinos más impresionantes de Australia, o quizá más bien los Muscat dulces nobles de Rutherglen, madurados durante 20, 50 y casi 100 años», asegura David Morris.

En su «pajar» para el vino, el cielo azul guiña por entre los agujeros de la chapa ondulada. Nuestros pies pisan tierra parda, apisonada a lo largo de décadas. Las telarañas envuelven las antiquísimas barricas de madera sobre cuyo lado frontal alguien ha escrito con tiza extrañas e indescifrables combinaciones de letras. Para los foráneos, este



Viejas barricas, telarañas y una pizca de mística, justo lo que le gusta al Muscat.



Nada de caballos de vapor: los hechizantes vinos de Rutherglen también requieren mucho trabajo manual.



Todos son adictos al trabajo, sus viejas barricas y él: Stephen Chambers, Chambers Winery, Rutherglen.

## El Brown Muscat es la gran especialidad de Rutherglen.

mundo de los tesoros del Muscat está lleno de misteriosos secretos. «Y así ha de seguir siendo», dice David Morris y añade: «Vaya usted a las bodegas de Madeira o a los lodges de los comerciantes de vino de Oporto en Vila Nova de Gaia. Allí ocurre igual. Cada gran vino dulce de este mundo tiene su secreto, ¿no es así?»

### Ascenso y caída

La historia de la familia de David Morris refleja como ninguna otra la espectacular historia de esta localidad. Su antepasado George Francis Morris era empleado de banca en Liverpool, pero en 1853 emigró a Australia. Al igual que otros miles, también él se sintió atraído por las noticias sobre hallazgos de oro en la región de Rutherglen. Buscadores de oro, granjeros y los primeros inmigrantes alemanes que experimentaban con la viticultura habían convertido el paisaje de suaves colinas a 300 kilómetros al norte de Melbourne en un lugar de extraordinaria actividad, y George Morris, como comerciante mayorista, pronto amasó una fortuna.

Después de 1860, cuando empezó a crecer la demanda de vino de Rutherglen, invirtió masivamente en viñedos. Hasta 1888 había ganado tanto dinero que se erigió a sí mismo y a su nueva y floreciente patria de adopción un monumento del que se hablaría en toda Australia: Fairfield Estate. En la finca había construido una reluciente villa blanca de inspiración italo-mediterránea con inmensos porches y miradores, salón de baile, dehesa caballar y pistas de tenis. La bodega de Fairfield, también nueva, era un edificio «shed» de ladrillo con una fachada bellamente trabajada y una cúpula sobre la que ondeaba altanera la bandera de la familia. Ya en 1904, allí las uvas eran transportadas suavemente sobre una cinta automática hasta las prensas de cesta.

En aquel tiempo, Rutherglen producía todos los estilos de vino demandados en Europa: Mosela, Chablis, Claret... aunque ya entonces eran especialmente sabrosos los Muscat, Tokaj y Oporto. Pero el milagro de la prosperidad duró muy poco. Precisamente la apartada Rutherglen fue una de las zonas más devastadas por la filoxera. La re-

cesión económica y la Guerra Mundial hicieron el resto. En las décadas que siguieron, las familias establecidas desde antiguo producían sus especialidades de vinos dulces para un exclusivo público australiano. Desde hace tan sólo cinco años, los míticos Muscat están experimentando un segundo florecimiento a nivel mundial. Sobre todo en el Reino Unido y en los EE UU están teniendo gran éxito estos elixires dulces de la fronda australiana.

### Soleras como en Jerez

En Rutherglen actualmente se producen tres tipos de especialidades dulces nobles: Tawny, Tokaj y Muscat. En todas ellas se detiene la fermentación añadiendo alcohol. Pero las denominaciones de Tokaj (vinificado con la variedad Muscadelle, que antaño se tomaba erróneamente por la húngara Harslevelü) y Tawny (hecho con las variedades tintas Shiraz, Grenache, Touriga Nacional o Durif) pronto dejarán de poder emplearse. El Tawny de Rutherglen resulta algo más pesado y arbitrario que el original portugués, mientras que los Tokaj poseen un sabor increíblemente intenso y dulce a pasas, y generalmente necesitan décadas para alcanzar el equilibrio necesario.

La singularísima gran especialidad de Rutherglen es el Muscat. O mejor dicho, en este caso se trata de Brown Muscat, la rara variante oscura de la Muscat blanca de uva pequeña («Muscat blanc à petits grains»), que casi parece hecha para el cálido clima y el particular suelo rico en nutrientes que allí se denomina Brown's Plains.

Todos los grandes Muscat se hacen en soleras que funcionan de manera similar a las bodegas de Jerez de la Frontera. Por ejemplo Colin Campbell, cuarta generación de vinicultores de la bodega Campbells Winery, se ocupa de cinco soleras, cada una de las cuales alberga 250 barricas. Cada año se extrae un 15 por ciento de las barricas de la fila inferior y se embotella; luego se rellena la barrica con vino de la fila inmediatamente superior.

Cada bodega en Rutherglen tiene su propia filosofía de elaboración. Morris, y sobre todo la bodega maravillosamente mórbida de Chambers, también cuidan muchas barr-



## La clasificación

### Rutherglen Muscat

Enteramente orientado hacia la fruta primaria, sale al mercado después de pasar entre dos y cinco años de elaboración.

### Classic Rutherglen Muscat

Tras una elaboración en barrica de madera de entre cinco y doce años, estos vinos aún presentan notas de uva a la vez que ya se percibe el clásico aroma "rancio".

### Grand Rutherglen Muscat

De color ya muy oscuro, estos vinos madurados entre doce y veinte años en barrica de madera muestran todo el rico espectro de un gran vino dulce maduro y muy concentrado.

### Rare Rutherglen Muscat

Casi negro, aroma "rancio" plenamente desarrollado al estilo de un viejo vino dulce de Madeira. Estas raras selecciones, muy apreciadas, maduran al menos veinte años en barricas de madera.



Primera clase: los vinos dulces de Campbells son limpios de nacimiento.

## RUTHERGLEN

## Nuestra recomendación

## BODEGAS

En Rutherglen se producen vinos dulces que pueden medirse con los mejores vinos de Oporto y Madeira. Entre los productores superiores se cuentan:

## Morris Wines

Mia Mia Road  
AUS-Rutherglen, VIC 3685  
Tel. +61-(02)-60 26 73 03

## Campbells Winery

Murray Valley Highway  
AUS-Rutherglen, VIC 3685  
Tel. +61-(02)-60 32 94 58  
wine@campbellswines.com.au  
www.campbellswines.com.au

## Chambers Winery

Barkly Street  
AUS-Rutherglen, VIC 3687  
Tel. +61-(02)-60 32 86 41

## Stanton and Killeen Wines

Jacks Road  
AUS-Rutherglen, VIC 3687  
Tel. +61-(02)-60 32 94 57  
sk\_wines@netc.net.au  
www.stantonandkilleenwines.com.au

## HOTELES Y RESTAURANTES

La antigua metrópoli de buscadores de oro hoy vuelve a ser una bulliciosa localidad de granjeros. Una visita de dos o tres días puede ser muy agradable.

## Tuileries

Drummond Street  
AUS-Rutherglen, VIC 3685  
Tel. +61-(02)-60 32 90 33  
info@tuileries.com.au  
www.tuileriesrutherglen.com.au

Lujoso hotel en medio de los viñedos. Pistas de tenis, piscina, muy buen restaurante.

## Carlyle House

147 High Street  
AUS-Rutherglen, VIC 3685  
Tel. +61-(02)-60 32 84 44  
enquiry@carlylehouse.com.au  
www.carlylehouse.com.au

Clásica mansión señorial del año 1890, fielmente restaurada.

## The Terrace at the All Saints Estate

All Saints Road  
AUS-Wahgunyah, VIC 3687  
Tel. +61-(02)-60 35 22 09  
wine@allsaintswine.com.au  
www.allsaintswine.com.au

La impresionante bodega del palacio (de 1880) alberga un restaurante excelente.



En barricas de contenido desconocido heredadas de generaciones anteriores duermen esencias mágicas: Chambers Winery, Rutherglen.



Colin Campbell, la cuarta generación de vinicultores de la bodega Campbells Winery, Rutherglen.

cas individuales. «Todos los años cato el contenido de estas viejas barricas. Si el vino me parece un tanto apagado, compenso la pérdida con Muscat joven y lleno de frutalidad. Pero si la fruta me gusta, prefiero rellenar la barrica con vinos más maduros y plenamente concentrados», revela David Morris.

## Llegan los jóvenes

Stephen Chambers, de 31 años, es un adicto al trabajo enológico en el mejor sentido. Se mueve entre sus viejísimas barricas como si esta bodega llena de telarañas fuese su casa desde hace cien años, y el oscuro vino dulce ha dejado claras huellas en sus manos surcadas de arrugas. Dicen que su padre, un personaje carismático llamado Bill, escupe el vino con tal precisión que es capaz de acertar en un guijarro a seis metros de distancia. Ha legado a su hijo algunas barricas de contenido desconocido hasta para el abuelo de Stephen. «Lo cierto es que son elixires casi negros de aproximadamente cien años de edad, que saben maravillosamente bien», asegura Stephen Chambers.

Normalmente, Stephen emplea estos tesoros para ennoblecer y redondear sus vinos superiores. Pero a veces, en ocasiones muy especiales, también llena alguna que otra botellita con este vino en estado puro. Estos caldos mágicos, inaccesibles por vía oficial, electrizan a los aficionados al vino, sobre todo en EE UU.

La joven Susan Campbell, con su indumentaria moderna de línea sencilla, parece salida de un bar de Chelsea, barrio de moda londinense. Es la responsable de marketing en Campbell desde hace poco tiempo. Junto con Stephen Chambers, ha fundado el club «The Young Bloods». La generación joven de Rutherglen, en general, tiene grandes proyectos. En la tarde noche se dan cita en algún local de la calle Main Street para tomar una copa de Muscat -o bien, en días especialmente calurosos, una cerveza fría- y urdir planes que el mundo pronto conocerá. n

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

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

## Nuestra recomendación

## Clásico

Grand Muscat  
DP63

## Seppelt

Un palacio colonial jalonado de palmeras: la bodega Seppelt, ya por su apariencia externa, se manifiesta más excéntrica que ninguna. Pero actualmente los vinos se elaboran en Seppeltsfield (Barossa Valley). Seppelt cultiva allí sus vinos dulces, entre los cuales los más antiguos datan del año 1878. Cada año, esta casa saca al mercado un vintage de 100 años, por el que los aficionados pagan sumas horribles. En cuanto a calidad y precio, no tiene parangón el Rutherglen Grand Muscat DP63, madurado en barrica alrededor de diez años. Aromas de rosa y clavel se mezclan con notas de bizcocho y chocolate. En el paladar es dulce y lleno, sin que ello merme la frescura de su final.

## Concentrado

Merchant Prince  
Rare Muscat

## Campbells

A principios de 1858, un tal John Campbell dejó su ciudad natal de Saint Andrews en Escocia, embarcó en un velero llamado "Merchant Prince" y viajó a Australia. En 1870 plantó en Rutherglen los primeros viñedos que aún hoy cultivan sus descendientes de la cuarta y quinta generación. En homenaje al espíritu pionero de su antepasado, su mejor Muscat lleva el nombre de "Merchant Prince". Este concentrado profundamente pardo, madurado en una solera clásica, emana un aroma intenso a pasas, té, chocolate y delicado bizcocho. Con su complejo y maduro abocado, es un vino de postre de categoría internacional.

## Complejo

Old Premium Liqueur  
Muscat

## Morris

Más de una dulce leyenda rodea a la casa Morris. Y sólo David Morris sabe con certeza qué es lo que madura en las barricas hechiceras y durante cuánto tiempo. Su bodega recuerda sorprendentemente a los lodges de Madeira: en la casa Morris, el Nuevo Mundo del Vino de repente parece muy muy antiguo. El Old Premium Liqueur Muscat procede de parcelas seleccionadas y es un blend de diversas añadas. Las partes de vino más antiguo le confieren intensidad y complejidad, las más jóvenes aportan frutalidad y frescor. Este elixir profundamente pardo aún emana un delicado aroma a Muscat y su enorme abocado está bien compensado por una acidez madura. Un gran vino dulce en un perfecto equilibrio.





## VINOS DULCES NOBLES

## Dulces y zalameros

*El clima suave de los alrededores del lago Neusiedlersee hace crecer unos vinos dulces con los que otras regiones vinícolas sólo pueden soñar.*

25 KMW es la medida de las cosas. Las tres letras son las siglas de Klosterburger Mostwaage, la variante austriaca de la balanza Öchsle alemana. Los 25 grados corresponden a 125 Öchsle. Éste es el límite mínimo que impone la Ley del Vino para los Beerenauslese, el vino de hielo y una especialidad llamada Strohwein, vino de paja.

Los Beerenauslese son vinos suaves y frutales, con un contenido de alcohol por lo general no excesivamente elevado. Pero a cambio, en los campos llanos que rodean el lago Neusiedlersee, las uvas maduran con toda

naturalidad casi todos los años. No obstante, la posición de estos vinos en el mercado no es dominante, porque los vinicultores a menudo aspiran "a más": cuando a finales de otoño o principios de invierno hace un frío crujiente, circunstancia poco frecuente, y las uvas siguen sanas en las cepas, puede ser suficiente para hacer Eiswein, vino de hielo. La uva se vendimia bajo cero y se prensa aún helada, y el resultado brilla con mucho azúcar, fruta y acidez con casta. El peso del mosto se sitúa generalmente muy por encima del mínimo estipulado de 25 grados.

## Secado sobre cañas

El vino de paja o de caña vuelve a tener presencia escénica tan sólo desde hace algunos años. Durante mucho tiempo, el método de extender las uvas sobre paja seca o cañas en desvanes bien aireados y prensarlas cuando se hayan pasificado había caído en el olvido. En Alemania, donde también se conocía este procedimiento, ha llegado incluso a prohibirse desde 1971 y no se ha vuelto a permitir hasta la fecha, a pesar de diversas iniciativas llevadas a cabo por los vinicultores.

Un pionero de los vinos de calidad en Austria, Georg Stieglmar de Gols, recordó aquella vieja práctica a principios de los años ochenta, la recuperó y pronto se le sumaron algunos compañeros de lucha. Más tarde, el vino de paja fue incluido en la Ley del Vino, reglamentándose un tiempo mínimo de pasificación de tres meses para las uvas sanas con una concentración de azúcar aceptable. Pero se constató que, como cada vez más vinicultores aceleraban la concentración en túneles de secado, las uvas resultaban más bien dañadas al cabo de tres meses; por eso actualmente la única condición para producir vino de paja o de caña es alcanzar el peso mínimo de mosto. Los vinos son de sabor concentrado, en su mayoría especiados y marcados por una acidez con nervio. Se producen sobre todo en la orilla Este del Neusiedlersee, mayoritariamente en Gols y en Illmitz. Especialistas en este tipo de vino son, entre otros, los vinicultores Neko-witsch, Tschida y Stieglmar.

## Uvas como pasas

En la orilla Oeste se produce un vino similar, el Ausbruch. Esta designación responde al laborioso método de extracción, rompiendo (ausbrechen) los granos de uva pasificados de los racimos. A veces están tan secos que para prensarlos hay que lixiviarlos primero añadiendo algo de vino, por ejemplo un Auslese, para conseguir algo de jugo. Para poder llevar la designación de Ausbruch es necesario un mínimo de 27 KMW. Para los mostos con más de 30 KMW (150 grados Öchsle), los vinicultores suelen emplear la designación de Ausbruch-Essen-z. La ciudad libre de Rust tiene fama de ser la ciudad natal del Ausbruch. El término aparece por primera vez allí ya en 1634. Para gran contrariedad de los vinicultores locales, esta designación se puede emplear en

toda Austria, siempre que se respeten las condiciones analíticas. Su consuelo es que los Ausbruch de Rust suelen quedar los primeros en las catas. Para afianzar la conexión entre la ciudad a orillas del lago y la anti-quísima declaración, los vinicultores superiores se asociaron en 1991 en lo que llamaron Cercle Ruster Ausbruch.

## Grandes vinos, precios pequeños

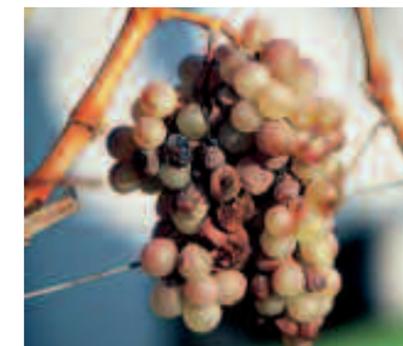
Los Ruster siguen fieles a su concepto, aun cuando el vino a veces supera los 40 KMW, lo que en realidad correspondería a un Trockenbeerenauslese de gran quilataje. Para poder emplear esta calificación, para la cual también se vinifican uvas pasificadas con podredumbre noble, se requiere un mínimo de 30 KMW. La calidad de estos vinos, al igual que en el caso del Ausbruch, con frecuencia es de talla internacional; pero no así su precio. En este aspecto, ni con mucho alcanzan los niveles de vinos comparables de Alemania, y mucho menos los de los vinos franceses de Sauternes.

Los Trockenbeerenauslese suelen tener un importante carácter alcohólico. Las varie-

dades de la familia de la Borgoña con frecuencia se elaboran en barrica. En esta categoría también alcanza un nivel superior el Welschriesling, en general más bien de segundo rango. Además, también las variedades muy aromáticas como Traminer, Muskateller, Muskat-Ottonel, Sauvignon blanc y cepa Scheu (en Austria Sämling 88) producen unos dulces nobles fascinantes. Algunos pocos vinicultores hacen unos vinos dulces fantásticos con variedades tintas (Blaufränkisch y Pinot noir).

A veces, estos concentrados caen fuera de la Ley del Vino, porque el contenido de azúcar es tan alto que las levaduras se "atascan" en la fermentación tras alcanzar unos pocos grados de alcohol y, así, no superan el volumen mínimo de alcohol estipulado para el vino dulce, de un 5,5 por ciento. Esto es lo que le ha pasado a Alois Kracher de Illmitz, estrella del vino dulce, con un cosecha de 2002: al tener tan sólo 4 grados de alcohol, se ha visto obligado a declararlo "mosto de uva parcialmente fermentado". n

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



Altamente concentrada: uva para el Ruster Ausbruch.



Vive la vida. Disfruta el instante.  
Celebra cada momento al estilo del Sur.

Castillo de San Diego

BARBADILLO

# Javier Gallarza

## El tapón de rosca es la alternativa

*Javier Gallarza, director comercial del grupo francés Oeneo, líder mundial en la oferta de tapones de corcho y tonelería para el vino, no se ha vuelto loco. Quizá sea un visionario, pues tras el agravamiento del problema de los TCA que ha contaminado cosechas enteras en Italia, sabe que la industria del taponado necesita desesperadamente ofrecer un producto fiable: estético, inerte y barato.*

El corcho ya no es lo que era. A modo de pandemia, sin banalizar sobre otras epidemias más terribles que asolan al ser humano, los temibles y contaminantes *anisoles*, entre los que se encuentran los tristemente famosos TCA (causantes del sabor a corcho), han causado serios y costosos estragos en la industria corchera y vinícola. La lucha por erradicarlos lleva tiempo en pie, y se ha convertido en la prioridad de muchas empresas, con la toma de medidas preventivas y curativas. Incluso existe un Código Internacional de Buenas Prácticas del Corcho para rebajar los riesgos de contaminación. En esta guerra hay ya algunas batallas ganadas, pero mientras llega la victoria final, el mundo anglosajón, encabezado por Inglaterra, y seguido por países del Nuevo Mundo (Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica, EE.UU...), ha optado por introducir otro tipo de cierre de la botella, para garantizar en lo posible la estabilidad organoléptica del vino. Muerto el perro (el tapón de corcho natural), se acabó la rabia (los TCA).

La hegemonía del corcho natural ya es historia, aunque siempre le quedará, por cuestión de imagen y tradición, un coto privilegiado: el segmento de los vinos de prestigio, de alta gama, los «top wine». Se vislumbra, en un futuro a corto/medio plazo, un reequilibrio del sector donde los *tapones técnicos* (micronizados de corcho, de plástico, de

silicona, metálicos, de cristal...) irán ganando cuota de mercado, sobre todo el tapón de rosca. Así lo vaticina Javier Gallarza, director comercial del grupo francés Oeneo, empresa eminentemente de servicios, líder mundial en tapones para el vino y en tonelería.

**¿Por qué se ha tardado tanto en buscar una alternativa al corcho? ¿Tan difícil era conseguir un corcho inalterable?**

Por poner un ejemplo de plena actualidad, es como la gripe aviar. ¿Por qué y cómo se produce? No se sabe a ciencia cierta, pero al final se consigue aislar el virus. En el corcho pasa lo mismo, poco a poco los *anisoles* han ido apareciendo y extendiéndose como una pandemia. Hay muchas teorías que no se han podido demostrar al cien por cien: que viajan en el aire, en zonas de cultivos fumigadas con ciertos productos fungicidas que contienen cloro, que proceden de las emisiones de humos de fábricas, y que, una vez en tierra, arrasados por la lluvia, el alcornoque los absorbe, o bien que se encuentran agazapados en la madera, en el cartón... Lo importante sería saber cuáles son los precursores, porque cuando quieres atajar un problema es mejor hacerlo con medicina preventiva antes que vernos obligados a usar medicamentos para curar el mal.

**Los TCA han sacudido con fuerza a la industria y han provocado la aparición de productos, a priori, más fiables.**

Se empezó hace ya unos cuantos años a estudiar en profundidad cómo se debe actuar en el sector para eliminarlos y, aunque no se consiguiera totalmente, sí se ha logrado rebajar mucho esos riesgos. En

### JAVIER GALLARZA

Cuenta con una dilatada vida profesional que, ni por asomo, comenzó en el mundo del corcho. La primera fase de su andadura laboral la dedicó a la consultoría de empresas, especializada en procesos de mejora de métodos productivos para la Administración pública, gracias a su experiencia de haber sido funcionario de carrera. Por azares del destino, allá por el año 1988, accedió a la dirección de una fábrica de corcho ubicada en Cataluña, empresa que acabó formando parte en 1992 de la compañía francesa Sabaté, dedicada a la tecnología de tapones.

Tras profundas metamorfosis, Sabaté pasó a llamarse Oeneo, y hoy en día es el primer grupo que reúne una completa oferta para la crianza (con las tonelerías Seguin Moreau, Radoux y Victoria) y soluciones para el taponado (Sabaté, Altec, Suber, Sibel, Truchon, Jano, Altop). Un líder mundial de productos y servicios de valor añadido destinados a los agentes del vino. Tras casi 20 años entre corchos y barricas, Javier Gallarza tomó conciencia de los duros y esperanzadores cambios que ha experimentado el mundo vitivinícola, y de los retos que quedan por delante.

**«A diez años vista habrá una reducción importante del consumo de corcho natural», afirma el director comercial del Grupo Oeneo.**



Para Gallarza el tapón DIAM es un diamante en bruto al que le falta cuajar todavía en el sector vinícola.

paralelo, otros tipos de tapones han ido ganando cuota de mercado. Junto al corcho natural, el tradicional, han aparecido una serie de tapones denominados técnicos, entre los que existen tapones que tienen componentes de corcho y otros no (sintéticos y de rosca). También está el de cristal, pero por ahora no es un producto que económicamente pueda representar una alternativa. A diez años vista habrá una reducción importante, cercana al 50 por ciento, del consumo de corcho natural y un crecimiento sustancial del tapón técnico libre de corcho, sobre todo del de rosca. Creo que el sintético tiene un techo y que con el tiempo irá perdiendo cuota de mercado en favor del tapón de rosca.

#### ¿Estamos describiendo la desaparición o la agonía futura del corcho natural?

Para que no haya malas interpretaciones, nuestra empresa es una defensora acérrima del corcho. Pero hay que ser realistas: en el futuro se reequilibrarán los volúmenes de consumo de tapones. Para los vinos de rotación rápida, como los jóvenes, se usarán tapones técnicos, con y sin corcho,

*«En un futuro no muy lejano los vinos de rotación rápida, como los jóvenes, usarán tapones técnicos, y los vinos de más calidad emplearán corcho natural»*

y los vinos de más calidad seguirán utilizando corcho natural, aunque quizá haya salvedades en ambos casos.

#### Aunque los anisoles son una realidad, ¿no parece que el corcho ha sido la excusa fácil para ocultar otros defectos del vino?

Por supuesto. Cuando no sabemos por qué se produce un problema lo más fácil y lo que más exculpa al profesional, en este caso al enólogo o director técnico, es que el corcho es el culpable. Puede tener la culpa en un 50 por ciento, el otro 50 se debe a otros factores que nada tienen que ver con él. Las contaminaciones no sólo provienen del corcho, están también en el cartón, en la madera, en el ambiente. De hecho, se sabe de varias bodegas que han tenido que cambiar todas sus instalaciones porque estaban contaminadas.

#### Su empresa, con el lanzamiento del tapón técnico DIAM, ha ganado la batalla a los TCA ¿No suena algo pretencioso?

Si dijéramos que somos los inventores de un sistema sería menos creíble. Nosotros estamos aplicando una solución industrial que se emplea para descafeinar el café, para quitar el amargor del lúpulo en las cervezas, para extraer la nicotina del tabaco y hacer el *light*, en perfumería se usa para extraer la esencia de ciertas plantas... Y se ha comprobado, después de miles de ensayos y miles de miles de analíticas cromatográficas, que se han erradicado todos los anisoles. Pero este sistema, por desgracia, no se puede aplicar al corcho natural.

#### ¿Se vende bien?

Está costando. Su precio es algo superior al de otros tapones técnicos, aunque muy inferior al de un corcho natural. En unos países se resisten a pasar al DIAM, por razones de imagen o de tradición, mientras que en otros no tienen ningún problema en hacerlo, sobre todo en los del Nuevo Mundo. DIAM tiene un buen futuro, al igual que otro de nuestros productos, el Mytik, dirigido al segmento de espumosos. Lo siguen relacionando con el tapón

Altec (microgranulado) y aunque por su aspecto parece el mismo, el proceso de fabricación es totalmente diferente.

#### Las barricas tampoco están exentas de polémica. Una demanda disparada de barricas de roble francés, contaminaciones, procedimientos fraudulentos en la fabricación... ¿Hay tanto roble francés para abastecer el mercado?

Hay madera suficiente en Francia y también en Centroeuropa. Lo que sucede es que ahora nos movemos por modas. Si hablamos de mercados tradicionales, como el español, vemos vinos todavía con crianzas largas en madera, pero a nivel mundial esto ha cambiado. Se va a vinos con más aromas de la variedad y notas afrutadas, y con menos madera. Si antes los procesos de envejecimiento duraban 6, 12 e incluso 24 meses, ahora se tiende a aplicar ligeros toques de madera (3 ó 4 meses) en los vinos, digamos, más modernos. No estamos en los mejores momentos de venta, aunque el sector sigue en ascenso porque cada vez se embotella más vino. Puede haber fraude en cuanto a prácticas poco rigurosas en los tiempos de secado, pero no que el roble francés esté escaseando y se utilicen sucedáneos.

#### ¿La barrica más cara es la mejor?

No necesariamente. La barrica más cara se justificará por una serie de procesos que se suceden antes y durante su fabricación. Algo que desconocen buena parte de los enólogos y bodegueros es cómo funciona la compra de la madera. En Francia es la Administración Pública la que adjudica lotes, y esos lotes salen a subasta. Tú pujas según las cualidades que necesitas para atender la demanda de tu clientela. En el mercado americano también se hace así. Eso justifica la oscilación de precios y calidades.

TEXTO: ANA RAMÍREZ

(ana.ramirez@vinum.info)

FOTOS: CARLOS SERRANO

(carlos.serrano@iberimage.com)

# Guía

## NUESTRA ELECCIÓN

Hemos hecho un minucioso viaje por La Rioja, una zona que está virando del clasicismo a la modernidad a velocidad de vértigo, donde se diseñan vinos casi a medida, potentes, arbatadamente estructurados, que se alejan de la vieja tipicidad. Algo más de cincuenta años después de la creación del primer gran vino australiano, el Grange Hermitage, Australia ocupa el cuarto lugar entre los países exportadores de vino, tras Italia, Francia y España. Y como siempre, repasamos las novedades del mercado español, que no son pocas.



### Rioja prodigioso

18,5

Aro 2001  
Cuando todavía tenemos en la memoria el espectacular vino del 2000, esta añada de

2001 nos trae a la memoria aquella cosecha con mayor contundencia. Es este un vino/homenaje para la reflexión, para tomarlo con concentración. Pulcro y refinado en frutuosidad, incluso más mineral. Concentrado, elegante, graso, y muy amplio. Permaneceríamos horas disfrutando ante este prodigio.

### De seda

17,5

Shiraz The Futures 2002  
Un digno representante de los vinos del Nuevo Mundo, donde la Shiraz ha alcanzado su máxima expresión.

Profundamente oscuro, con reflejos negros; delicado y prometedor aroma de frutillos y chocolate; finamente estructurado, elegante, taninos maduros, largo en el paladar. Un vino espléndido de uvas de vendimia selectiva de Barossa Valley, al que ni siquiera le afectan los impresionantes 14,5 grados de alcohol.

### Una buena nueva

16,5

Garcilaso 2003  
Tres novedades alcanzan esta puntuación, pero el Garcilaso es la de mejor relación calidad/precio. Es el

nuevo vino del Grupo Yllera en la D.O. Toro, una apuesta por la calidad y la finura. Para nosotros, el mejor vino elaborado por el grupo. Muy concentrado a todos los niveles, color, aroma y boca. Realmente se disfruta de la profundidad frutal (arándano-ciruela) y mineral. Un vino voluptuoso y con un grano fino delicioso.

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

[www.vinum.info/es/catas\\_avanzada.jsp](http://www.vinum.info/es/catas_avanzada.jsp)

#### PUNTUACIÓN:

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

vino correcto  
digno de atención  
notable  
impresionante  
imprescindible  
único  
perfecto

#### PRECIOS:

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

w  
1  
1  
III  
IIII  
IIII

# La Rioja



## LATIDOS DEL TERRUÑO

En estas maratónicas catas, hemos verificado en los vinos de Rioja los cambios sustanciales y la reacción animosa de una zona que ha visto peligrar su imperio con el resurgimiento de otras D.O. y la mejora de la viticultura mundial. Antes de la revolución de la fruta, los vinos de La Rioja sesteaban en su clasicismo, aunque ya brotaban algunos bodegueros inquietos, con visión de futuro, que observaban cómo los vinos de las regiones colindantes acaparaban la atención de la crítica y del público. Se comenzaron a diseñar vinos casi a medida, potentes, arribadamente estructurados, que se alejaban de la tipicidad riojana. En la actualidad, todavía podemos encontrar algunos restos del estilo clásico, aunque para nuestra satis-

facción, los bodegueros han sabido reaccionar, con buen talante, aportando la dosis justa de modernidad que exigía el mercado, incidiendo notablemente en «la elegancia». Naturalmente, muchas bodegas solamente han hecho un lavado de imagen exterior, mezclando vinos nuevos con otros de su obsoleto parque de barricas. Este hecho provoca no pocas confusiones entre el público, sobre todo, porque se venden a un precio de difícil justificación. Nuestra reflexión sobre estas catas es muy alentadora, los vinos ganan en definición del terruño y mayor expresión varietal. Y la tonelería se está renovando. Felicidades a aquellos que han sabido interpretar con rigor la defensa del vino más internacional que poseemos.

14

**Torre de Oña**

**Barón de Oña Rva. 1998**

Terciarios que se acentúan junto con las notas de madera, un poco altos. Suave, de ágil discurrir y fondo perfumado a humo. Para los conservadores. 2005 a 2009.

14

**Dinastía Vivanco**

**Dinastía Vivanco Rva. 1998**

Está dirigido a un tipo de público conservador, de los que alaban esa pequeña dosis de madera y fragantes aromas de canela, higos y tabaco. Del mismo modo se interpreta en boca, suave y equilibrado. 2005 a 2006.

14

**Santiago Ijalba**

**Irep 2003**

Desde luego nos ha sorprendido y no lo decimos por sus espléndidas notas de grosella fresca y especias, sino por su penetrante acidez, casi espectacular. 2005 a 2010.

14

**Navarrsotillo**

**Magister Bibendi Garnacha 2002**

Envuelto en un halo de juventud, notas de zarzamora, toque de hierbas que se aprecia nítido en boca, resultando muy afable y jugoso. 2005 a 2009.

14

**Montecillo**

**Montecillo Cr. 2001**

Aunque algunos vinos de la añada 2001 han sufrido cambios, incluso de estilo, Montecillo se mantiene igual, con sus notas de tabaco, higo y madera. Su paso de boca, suave y bien ligado, le consagra como un buen acompañante de la comida. 2005 a 2008.

14

**Solar Viejo**

**Solar Viejo Cr. 2001**

Evolución acorde con la naturaleza del vino, de flor marchita, dátiles y tabaco de pipa. Dócil, blando al tacto y muy manejable. 2005 a 2009.

14

**Puelles**

**Zenus 2001**

Apegado al estilo clásico y conservador. Frutas maduras y pasas (higos, ciruela negra) con notas que entonan la vejez de las maderas. Agradable de beber. 2005 a 2008.

14,5

**Pablo Martínez López**

**Aladro 2004**

Atraviesa un momento difícil, en el que los aromas permanecen agazapados, nada grave. En boca la cosa cambia, se aprecia una buena base frutal, frescura, taninos maduros y largo final. 2005 a 2007.

14,5

**Juan Alcorta**

**Azpilicueta Reserva 2001**

Un vino de tonos rubí, notas especiadas de la madera y aromas frutosos. El paso de boca se sostiene sobre la acidez, que aporta una buena sensación de frescor. 2005 a 2010.

14,5

**Hnos. Bagordi**

**Bagordi Garnacha Rva. 1998**

En nariz encontramos cierta reducción aromática, propia de la variedad, que se alivia en su paso de boca; goloso, con frescura, aunque la madera se distancia en cierto modo. Muy agradable de tomar y acorde con los nuevos gustos. 2005 a 2008.

14,5

**Escudero**

**Bécquer 2002**

Es muy nítido, de clara frutuosidad entre jovial y madura, adolece de profundidad. En boca tiene mejor comportamiento, sabroso, con cuerpo, y fondo frutoso. 2005 a 2008.

14,5

**Daniel Puras Peciñas**

**Cantiga 2004**

Está muy bien elaborado como vino joven, alegre y de frutuosos aromas repetuosos. Muy franco. Es maduro y de agradable paso de boca, ideal para comer. 2005 a 2007.

14,5

**Bodegas y Viñedos XXI**

**Darién Selección 2001**

Por falta de maduración, se aprecia cierta falta de consistencia en el paso de boca, aunque los aromas y su textura son excelentes. Aun así, deja agradables sensaciones finales. 2005 a 2010.

14,5

**Florentino Martínez**

**Florentino Martínez Rva. 2001**

Apreciamos en este vino un leve paso de tuerca en maceración que se manifiesta en boca con su leve toque seco, aunque bien aliviado por su golosidad, volumen y madurez frutal. 2005 a 2010.

14,5

**Miguel Merino**

**Miguel Merino Rva. 1998**

Fruta con reducción y notas de vainilla que necesitan airearse para apreciarlo con afinidad. Suave, de agradable discurrir y rico buqué final. 2005 a 2009.

14,5

**Riolanc**

**Riolanc Vendimia Seleccionada 2004**

Rinde pleitesia a la maceración carbónica bien trabajada, buscando el equilibrio aromático y no los excesos (mora, ciruela, violeta). Bien dotado en boca, jugoso, amable y de incitante bálsamo final. 2005 a 2007.

14,5

**Olarra**

**Summa Rva. 1999**

La transformación de sus aromas en notas terciarias de la gama animal, cuero o aldehídos, alerta de su evolución. Es el momento de beberlo para poder disfrutarlo. 2005 a 2008.

14,5

**Torres Librada**

**Torrescudo Selec. Esp. 2003**

Muestra un fondo oscuro que casi intimida a su buena base frutal que, además, en boca muestra toda su estructura y suavidad. 2005 a 2009.

14,5

**San Pedro**

**Vallobera Cr. 2002**

Hay un pequeño retroceso con respecto a años anteriores, quizá por culpa de la añada. Ha perdido ese punto de frutuosidad profundo y bien desarrollado que lo hacía tan encantador. Aún así, sigue gozando de nuestro beneplácito como uno de los grandes crianzas de la zona. 2005 a 2010.

14,5

**Berberana**

**Viña Alarde Rva. 2000**

Todo un clásico que ha sabido adaptarse a los tiempos que corren. Su buqué a tabaco, cuero y notas almizcladas es su sello de identidad. Equilibrado y suave. 2005 a 2008.

14,5

**R. López de Heredia-Viña Tondonia**

**Viña Tondonia Rva. 1997**

Los habituales al Tondonia no encontrarán las acusadas notas de maderas, que las hay, pero organolépticamente están más francas y con cierto equilibrio. En boca sigue disfrutando de su carisma aunque resulta menos prolongado. 2005 a 2010.

15

**Alejos**

**Alabanza Selección Cr. 2002**

Está en un momento difícil, muy cerrado y con un fondo reductivo que se desliza de las maderas, eso sí, de buena calidad. Estructurado, sin aristas y mayor franqueza en la retronasal. Cosa que nos satisface. 2005 a 2010.

15

**Arabarte**

**Arabarte Rva. 1999**

Su mesura en el engranaje de este vino se manifiestan tanto en nariz como en boca. Todo discurre armónico, discreto pero impecable, con unos taninos y frutuosidad que embelesan a su paso. 2005 a 2011.

15

**Marqués del Puerto**

**Bentus Vend. Selec. Rva. 2001**

Curiosos nombre que rompe con la tradición de la casa y también con su estilo porque se une a los nuevos vinos riojanos. Aunque le encontramos buena base frutal, jugosa y expresiva, todavía le falta definición. 2005 a 2012.

15

**Castillo de Oia**

**Castillo de Oia Vend. Selec. 2002**

A pesar de que el año pasado nos gustó más (esta añada presenta maduración irregular y taninos poco disolubles), valoramos los criterios que utilizan para dosificar la madera y construir bocas amables ya que estos vinos están diseñados para el mercado internacional. 2005 a 2011.

15

**Señorío de Líbano**

**Castillo de Sajazarra Rva. 2001**

Un Sajazarra más concentrado en frutas rojas (grosella, fresa en sazón) con su ya habitual fondo de maderas añejas y notas abundantes de trufa y canela que tanto gustan a los incondicionales. Golosidad y suavidad se hacen patentes en boca. 2005 a 2011.



Aurus: la revelación.

15

**Federico Paternina**

**Clos Paternina Rva. 1999**

Está irreconocible. Nos ha gustado la jugosidad del conjunto de boca (taninos, acidez), formación de la estructura, sin astringencias. Su prudencia alcohólica, de 12,5%, lo hace más amable e ideal para comer. 2005 a 2010.

15

**Señorío de Villarica**

**Delicia de Baco Rva. 2001**

Ostenta parámetros de la uva deliciosos, con gran encanto que no termina de cuajar con la madera. Sin embargo, en boca realmente es seductor por su conjetura frutosa y delicada. 2005 a 2010.

15

**Hacienda Marqués de la Concordia**

**Hacienda de Susar 2001**

Los aromas son dispares, complejos, por su diversidad, algunos alejados del prototipo de Tempranillo, que aportan sobre todo buenas hechuras en boca. Granuloso tanino diminuto, muy fundente, que aporta mayor estructura. 2005 a 2010.

15

**Valdelana**

**Judit de Valdelana Cr. 2002**

Cierta descompensación de su excelente madera (cedro y pino) que esconde su magnífica base frutal, bien macerada y con personalidad. Habrá que esperar. Gusta en boca su frescura, incluso un leve toque salino que magnifica, aún más, su jugosidad. 2005 a 2010.

15

**Heredad de Baroja**

**Lar de Paula 2001**

Varietal de Tempranillo maduro, de rasgos sencillos y bien elaborado que deja entrever su carácter afable en el paso de boca. La madera ni se menciona por su excelente discreción. 2005 a 2010.

15

**Domecq**

**Marqués de Arienzo Rva. 2001**

Los asiduos a los vinos de esta bodega encontrarán mayor frutuosidad sin perder su estilo. Equilibrado, con su fondo perfumado de trufa, humo y dátiles-grosella. 2005 a 2011.

15

**Sonsierra, Sc. Coop.**

**Pagos de la Sonsierra Rva. 2001**

Recuerdos de frutillas rojas si bien sobresale un punto la madera. Buen balance en el paso de boca, con justa acidez y tanino algo duro todavía. 2005 a 2009.

15

**Viña Herminia**

**Viña Herminia Excelsus 2002**

Engancha en el paladar su untuosidad, que lima las posibles aristas, frutoso y de largo buqué final a maderas (canela, cedro) y dátiles. Es un estilo agradable aunque algo subido de madera, eso sí, de calidad. 2005 a 2009.

15,5

**Abel Mendoza Monge**

**Abel Mendoza Selec. Personal 2003**

Tiene buenas hechuras, pero no acompaña la uva (al límite de la maduración), ciruela pasa, anís. Ahora se puede disfrutar, pero no es recomendable guardarlo durante más de tres años. 2005 a 2008.

15,5

**Heredad de Aduna**

**Aduna Vend. Selec. 2004**

Subido de color. Se nota la selección de uva, mineral, grosella, especias y ese punto de regaliz que lo hace más incisivo. Se acopla como un guante a la boca, glicérico, frutal. 2005 a 2013.



BaiGorri de Grajae: muy americano.



Viña del Olivo: elegante.

15,5

**Altanza**

**Altanza Rva. 1999**

Lleva muy bien los años, poca evolución del color, reducción muy bien formada y abundante en parámetros: cuero, trufa, humo, fruta pasa. La ausencia de aristas hace más sensual su paso; rico en fruta, equilibrado y longevo. 2005 a 2012.

15,5

**Antigua Usanza**

**Antigua Usanza Expresión Rva. 1999**

Bien empastada la madera con la fruta, en simbiosis completa, formando un buen conjunto aromático acorde con la tipicidad de la zona. Su boca acentúa la acidez por integrar, y el resto del conjunto fluye con elegancia. 2005 a 2012.

15,5

**Azpilcueta**

**Azpilcueta Rva. 2000**

Apoyamos este nuevo cambio de imagen, tanto en la etiqueta como en su elaboración. Aparecen notas de guindas en licor, eucalipto y caja de puros bien conjuntados. Quizá, aunque su acidez es notable, su base frutal lo integrará con el tiempo, mejorando así su equilibrio. 2005 a 2011.

15,5

**Casado Morales**

**Casado Morales Cr. 2001**

Más desenfadado y personal que otros años por sus abundantes notas de cardamomo, hierbas de campo y frutillos de bosque. En boca, aunque todavía vigoroso, goza de buenos parámetros para evolucionar cabalmente. 2005 a 2012.

15,5

**Bodegas y Viñedos Heras-Cordón**

**Heras Cordón Rva. Vend. Sel. 2002**

Nos ha gustado esta bodega por la sencillez de sus vinos, su buen hacer y el equilibrio que demuestran en boca. Expresa un agradable perfil de grosella en sazón que deja su huella en el paladar, resultando muy agradable y sostenido. 2005 a 2012.

15,5

**Viña Ijalba**

**Ijalba Selec. Esp. Rva. 1995**

Cada vez nos sorprende más esta bodega con sus vinos más que renovados. La mezcla de 50% de Graciano lo delata tanto en aromas, donde aporta un toque de frutillos silvestres y tiza, como en boca, dejando su sello ácido bien reforzado por la estructura del vino. 2007 a 2012.

15,5

**Bilbaínas**

**La Vicalanda Rva. 2000**

Aromas especiados, exóticos, a pan de cereales, nueces y pasas maduras, con fondo de trufa negra; en boca hay más concentración que otros años, goloso, denso y de final largo: taninos sin dureza que hacen soportable el extracto. 2005 a 2012.

15,5

**Heredad Ugarte**

**Martín Cendoya Rva. 2001**

Taninos algo rudos. Sin embargo, su madurez y carisma frutal, en nariz, se integran perfectamente con la madera, creando un complejo buqué. Seguramente el tiempo en botella aportará cambios sustanciales. 2005 a 2011.

15,5

**Ondarre**

**Mayor de Ondarre Rva. 2001**

Diversidad de aromas, algunos de ellos heterogéneos, pimiento asado, cedro, grosella almibarada y cuero. Dos ritmos de evolución que nos hacen plantearnos su momento de consumo: ahora o en años venideros, no muchos. 2005 a 2009.

15,5

**Carlos Serres**

**Onomástica Rva. 1995**

Nitidez y franqueza en el perfume de madera, que fluye con el carácter con un carácter clásico bien conseguido. Suave, incluso algo más frutoso que la línea que representa. Muy bien diseñado. 2005 a 2010.

15,5

**Paisajes y Viñedos**

**Paisajes I 2001**

Un varietal de Garnacha seductor. Cada año ha ido creciendo y mejorando en virtudes, el toque de mermelada de moras, especias, maduro, sin defectos. La golosidad es cautivadora, también su estructura y taninos. Es la confirmación de las escasas, pero interesantes, garnachas que se elaboran en la zona. 2007 a 2010.

15,5

**Martínez Laorden**

**Por tí 2002**

La madera todavía se impone. Tras ella aparece tímidamente la expresión frutal, noble, limpia con carácter de terruño. Muy jugoso y con fruta que deja huella. Una temporada en botellero lo afinará. 2005 a 2009.

15,5

**Palacios Remondo**

**Propiedad H. Remondo 2003**

Un año trivial, por su falta de concentración, por lo que se agradece el esfuerzo de la bodega por sacar un vino digno del nivel al que nos tiene acostumbrados. Buen afinamiento y calidad de las maderas, al igual que la textura grasa a su paso por boca. 2005 a 2012.

15,5

**B. y Viñedos Solabal**

**Solabal Rva. 2001**

Notable cambio en la calidad frutal, mejores notas aromáticas: minerales, de monte bajo y especias, aunque les falta hermanarse con la madera. Jugoso, sin aristas y seductor. 2005 a 2011.

15,5

**Unión de Cosecheros de Labastida**

**Solagüen Esp. 40 aniversario 2002**

A pesar de faltarle botella, hemos disfrutado de su importante gama aromática, fina, delicada, a fruta negra, mineral y humo. Es un magnífico Solagüen que recupera su merecido puesto. 2005 a 2012.

15,5

**Alavesas**

**Solar de Samaniego V.S. Rva. 1999**

Para los que disfrutan con los aromas terciarios potentes, bien definidos y con cierta consistencia en boca. Estructurado, fluye como terciopelo y nos obsequia con un fino buqué. 2005 a 2013.

15,5

**Ruconia**

**Tubal 2001**

Aquellos que busquen un Rioja con ese ligero salto de modernidad, este es un buen ejemplo, que incluso recomendamos por su nobleza de maderas. En boca fluye con armonía, premiándonos con un rico buqué. 2005 a 2011.

15,5

**Valenciso**

**Valenciso Rva. 2000**

No lo recordábamos tan cerrado, aunque es normal en la Tempranillo. Su paso de boca fluye armonioso, de tacto suave y frescura frutal que acompañan sus maderas angulosas. 2005 a 2010.

15,5

**Riojanas**

**Viña Albina Rva. 1999**

Recuerda al clasicismo riojano, pero con la pequeña dosis de renovación que no ha molestado a sus devotos seguidores. Gusta la untuosidad que consigue en boca, el considerable equilibrio y su seductor buqué. 2005 a 2011.

15,5

**Ysios**

**Ysios Rva. 2001**

Tiene esa impronta, de maderas recién serradas, que pueden llegar a confundir incluso a los propios bodegueros. Es cuestión de tiempo, porque cambiará. Su boca aporta las claves para cifrar la buena integración (cuerpo, tanino y jugosidad) y estilo de la casa, augurando buen futuro. 2005 a 2012.

16

**Corral**

**Altos de Corral Rva. 1998**

A diferencia de su segundo vino, más clásico, encontramos en este Altos mayor presencia de la fruta, fina y mineral, aunque todavía con la clásica madera. Nuevamente su calidad frutal toma el relevo para llevar este vino a lo más alto del paladar. 2005 a 2014.

16

**Campillo**

**Campillo G. Rva. 1994**

Un 94 muy bien conservado, por su paulatina evolución tanto en color como en aromas. Esboza la pureza y plenitud de un clásico, abundante en aromas de crianza oxidativa y reductores que forjan su raíz. En boca esperábamos un poco más de engranaje frutal, aunque fuimos seducidos por su noble sedosidad y placentero buqué final. Sigue defendiendo su firme estilo. 2005 a 2012.

16

**Landaluce**

**Capricho de Landaluce 2003**

Es un vino moderno que ha sabido entender las nuevas exigencias del público. Su fragante perfume de fruta (arándano, grosella) en armonía con la madera (humo, cacao) fluyen sin agresión en la pituitaria. Pero lo que realmente nos seduce es su boca, glicérica, bien formada y con brillante equilibrio. 2005 a 2013.

16

**Primicia**

**Carravalseca 2001**

Se manifiesta aromáticamente como un coloso, energético, bien dotado de fruta (grosella, arándanos) y conjuntado gracias a una madera de exquisito perfume a eucalipto. Nos gusta su frescura, amplitud, delicadeza de movimientos y muy largo final. 2005 a 2012.

16

**Viña Salceda**

**Conde de la Salceda Rva. 2000**

Es la cara opuesta de su clásico Viña Salceda, más moderno, incluso más equilibrio fruta-madera. Sobre todo hemos disfrutado con su paso de boca, bien ligado, fino y magníficamente estructurado, sin caer en excesos. 2005 a 2014.



Guzmán Aldazabal: la sorpresa.

16

**El Coto**

**Coto Real Rva. 2000**

Puesta a punto de un tradicional en los restaurantes. Reforzado en cuanto al desarrollo y cuerpo, cuidando de no desvirtuar su clasismo. En boca seguimos gozando de su amplitud, redondez y fruta que arrojan el conjunto. 2005 a 2011.

16

**Faustino**

**Faustino de Autor Rva. Especial 1998**

Al igual que otras bodegas con solera, han sabido adaptarse a la corriente de renovación en su justa medida. Por ello, además de mejor formación de la fruta y selección de maderas, no pierde su conseguido buqué (criadilla de tierra, piel curtida y clavocanela). Equilibrio y elegancia propios de la casa, resultando muy placentero. 2005 a 2013.

16

**Barón de Ley**

**Finca Monasterio 2002**

Ligeramente menos concentrado en boca que la añada anterior, pero con su estilo cautivador. Desde sus inicios ha sido un gran maestro de las maderas, discreto y tenaz. Ese toque de grasa que aportan lías y madera es magistral, hace al vino más llevadero y aumenta el volumen. 2005 a 2013.

16

**Finca Valpiedra**

**Finca Valpiedra Rva. 2000**

Encontramos patentes mejoras que nos satisfacen, bien acompañado por una madera bien ensamblada, fundido con el perfil aromático. Su paso de boca nos demuestra la transformación futura hacia un vino fino y delicado. 2005 a 2012.

16

**Marqués de Murrieta**

**Marqués de Murrieta Ygay Rva. 2001**

Desde que Vicente Cebrián tomara las riendas de la bodega, hemos ido notando pequeños cambios, muy sutiles, que elevan la calidad general de sus vinos. Su Marqués de Murrieta sigue guardando ese fondo de maderas aromáticas, aunque la aromática y el volumen de fruta están más definidos. 2005 a 2014.



Inspiración: Graciano en la cumbre.

16

Covila

Pagos de Labarca 2001

Encontramos nobles parámetros aromáticos, de esos que se funden bien con la fruta como: caja de puros, infusión de café, que resultan muy sugerentes. Su perfecto equilibrio y recorrido jugoso son un añadido más. 2005 a 2012.

16

Las Orcas

Pagos de Valdeorca 2000

Es el clásico ejemplo de Rioja que no destaca por nada, pero, justamente eso es lo que más nos ha gustado, su perfecto equilibrio y armonía. Esa suavidad y frutuosidad succulenta que se ajusta como un guante a multitud de paladares. 2005 a 2012.

16

Viña Real

Pagos de Viña Real 2001

Un vino con mucha estructura y un tanino algo duro todavía, aunque dentro de un concepto donde prima la elegancia. Profundos aromas de frutos negros acompañados de cacao y especias. 2005 a 2012.

16

Viñedos del Ternero

Picea 650 2003

Aplaudimos el volumen de este vino en boca, su magnífico linaje, diseño y recuerdos abundantes de fruta roja, arándano y delicado tacto bucal. La madera se ciñe como un guante, con delicados mensajes de cedro que se funden en el conjunto. Magnífico. 2005 a 2013.

16

Luis Alegre

Pontac Rva. 2001

Es el más concentrado de la casa, dominado por su fruta bien sazónada, cargada de talento y cicatrices minerales. No acusa los excesos de madera aunque sí los manifiesta en la boca, aportando estructura, grasa y mayor volumen. 2007 a 2013.

16

Mitarte

SyC de Mitarte 2003

Potente y de magnífica raza de Tempranillo. Es de esos aromas que incitan a beber y que, además, resultan mejor en boca: goloso, envolvente y anchuroso, deja un bálsamo de ensalada de frutos rojos maduros. 2005 a 2013.

16,5

Vinicola Real

200 Monjes Rva. 2000

Se le distingue por su finura, con ese corte de clásico de fondo, pero bien solapado por la expresión de la fruta en sazón y delicada madera. En boca, notas de tabaco, cedro y trufa, suave, graso, fundido y longevo. 2006 a 2013.

16,5

La Rioja Alta

904 Gran Rva. 1995

Son fieles a su estilo clásico, notas de caja de puros, tabaco de pipa, monte bajo, vainilla que nuevamente se manifiestan en boca, fino y de textura exquisita. 2005 a 2012.

16,5

Bretón Criadores

Alba de Bretón 2001

Muy conseguido tanto en aromas de excelente Tempranillo (grosella, frambuesa), mineral y carácter del terruño, como en boca, bien perfilado, penetrante y elegante. 2005 a 2014.

16,5

Compañía de Vinos Telmo Rodríguez

Altos de Lanzaga 2002

Elaborado con los patrones de la circunspección, moderno pero sin excesos, aunque por el momento dominan los tostados. Tremendamente frutal, maduro (arándano, picotas), taninos firmes que necesitan botella. Un gran vino. 2008 a 2014.

16,5

Medrano Irazu

Ardens 2001

Todavía es un embrión, aunque se nota el linaje de las uvas. Sus excelentes maderas impregnan no ocultan su identidad varietal. En boca tendremos que esperar, porque aún está algo crudo, pero nos deja buenas sensaciones. 2005 a 2014.

16,5

Lan

Culmen Rva. 2001

Cuida la raíz del estilo que le dio su origen, aunque la añada lo viste de más potencia e incluso un punto de licoriedad (ciruela, arándanos). Acomete con fuerza, sembrando el paladar de gusto goloso, taninos crujientes y un peso de fruta que, en el centro, parece achicarse aunque se recupera con buen talante brindándonos un glamuroso final perfumado. 2005 a 2014.

16,5

Dominio de Berzal

Domino de Berzal 2001

Esta añada confirma el gran cambio de la bodega. Realmente hemos disfrutado por la linda expresión frutal a grosella y fresa que parecen acariciar los sensores de nuestra nariz. Magnífico. Culminan este vino el volumen en boca, su tenue punto de grasa, y taninos granulados que le auguran un espléndido futuro. 2005 a 2015.

16,5

Altún

Everest de Altún 2002

Al estilo de los vinos del nuevo mundo, con ese punto de frutas en licor, maduras, abundantes, que llenan la copa de infusión de frutos rojos y maderas balsámicas. Guiados por la imagen olfativa que parecía anunciarnos en boca un vino pesado, nos llevamos una sorpresa, pudimos disfrutar de todo lo contrario: equilibrio, lozanía y expresión frutal muy elegante. 2005 a 2014.

16,5

Ostatu

Gloria de Ostatu 2003

Recién embotellado, ya dice mucho a su favor. Magnífica expresión de la fruta, muy floral y balsámica, seguramente por la añada. Es en boca donde le podemos dedicar los mejores calificativos por su finura y apetitosos taninos. Largo. 2005 a 2013.

16,5

Beronia

III a. C., Beronia 2001

Nos ha sorprendido, dista de los tradicionales vinos de la casa. Es más concentrado y con maderas nuevas muy aromáticas (sándalo, eucalipto) que aportan diferente carácter a la Tempranillo. Aunque, sin duda, lo que más nos ha cautivado es la influencia de la uva en la entrada, su textura, su punto graso y delicado tanino fundente. Excelente trabajo. 2005 a 2015.

16,5

Berceo

Los Dominios de Berceo Cr. 2001

Su naturaleza prefiloxérica, por el momento, no lo hace disímil a los de pie americano, pero sí su concepto de calidad. Expone la fortaleza de la uva, su buen trabajo de maceración y comedida crianza en madera de recuerdos exóticos. Graso, con cuerpo y amable. 2005 a 2014.

16,5

Luberrri Monje Amestoy

Luberrri Cepas Viejas 2001

Destacamos de esta añada la excelente amistad fruta-robale que fluye al unísono. Aunque en boca está todavía bravío y bien dotado de granulados taninos frutales, se le vaticina una buena evolución en el botellero. Hasta ahora es el mejor de la casa. 2005 a 2014.

16,5

Ramón Bilbao

Mirto 2002

Alejado del estereotipo tradicional, ya solo su color nos aventura un futuro placer. Concentrado en aromas potentes de frutos rojos en sazón, especias, minerales y cedro dulce que fluyen con gran pulcritud y armonía. La imagen de nariz se corresponde con la sensación en boca, algo a veces tan difícil, pero aquí se consigue con éxito y elegancia. 2005 a 2014.

16,5

La Encina

Tahon de Tobelos Rva. 2001

En su gama aromática, perfecta identidad de la uva, con minerales y una selección de madera excelente, de ligero ahumado, que permite que la fruta se exprese mejor. Entrada que agradecemos por su finura y elegancia. Magnífico. 2005 a 2012.

16,5

Valsacro

Valsacro Dioro 2002

Amador Escudero ha sabido buscar en su vino el punto de refinamiento que necesitaba. Esta mejora lo ha dotado de más finura y abundancia en fruta, atemperando la madera. En boca realmente es donde más se ha notado, pierde la contundencia tánica a favor de la delicadez y la elegancia, templando la contundencia de sus taninos, ahora más discretos. Bravo. 2007 a 2012.

16,5

Bodegas de la Marquesa

Valserrano «Finca Montevejejo» 2002

No hay duda de que tiene personalidad, no es un Tempranillo que recuerda a los frutillos rojos, sino frutas más silvestres, a hierbas de campo (lavanda, tomillo) con un fondo de arcillas. Extrae todo el carácter del viñedo. En boca tiene argumentos para aguantar por su excelente acidez y carga frutal. 2005 a 2012.



Mirto: el gran cambio.

16,5

David Moreno

Vobiscum 2001

Nos emocionamos cuando encontramos un vino novedoso que sepa interpretar la tipicidad de la zona. Su arriesgado punto de maduración es brillante, enfatiza la abundancia de frutos rojos y negros. En boca es todo un disfrute, por su jugosidad, excelente textura y formación, cuidando que nada moleste. 2005 a 2014.

17

Oscar Tobía López

Alma de Tobía 2002

Adoramos la pulcritud y esplendor varietal de este vino con alma propia. Es poseedor de uno de los pasos de boca más finos, elegantes y bien formados que encontramos en Rioja, en todos los aspectos, y copiosa frutuosidad. 2005 a 2015.

17

Palacio

B. Palacio Especial Rva. 2001

Lo que nos gusta de este vino es su toque moderno respecto a la fruta, por cierto radiante (sin notas licorosas) y profunda, donde no toma protagonismo la madera. En boca se teje con hilo muy fino, engrandando taninos diminutos, jugosos, que convierten su paso en un placer. 2005 a 2014.

17

Baigorri

Baigorri de Garage 2002

Realmente es el más diferente de toda la cata. Al más puro estilo americano de fruta en licor, ciruela o cassis, abundantes tostados, notas balsámicas y minerales que estallan en un alarde de potencia a su paso por boca. Muy largo y verdaderamente espectacular. 2005 a 2017.

17

Heredad Guzmán Aldazábal

Exaltación 2002

Realmente sorprendente y no lo decimos en vano. Su fuerte sazón de frutas rojas maduras es arrolladora pero, además, el exotismo de las maderas es todo un enigma que acentúa más su complejidad. No podemos más que beber y disfrutarlo porque realmente es una fiesta para nuestros sentidos. 2005 a 2015.

17

Unión Vitivinícola

Gaudium Rva. 1998

Un vino moderno, pero con sabida interpretación. Dotado de espectacular fruta roja, madura y bien trabajada que, cada año que pasa, deja vislumbrar su cautivador buqué. Amplio y elegante, en una sinfonía de amabilidad y buenas hechuras. De los que se disfruta. 2005 a 2014.



Remelluri: complejo y elegante.

17

Marqués de Vargas

Hacienda Pradolagar 2001

Todavía es un esbozo aromático que falta por ensamblar. Encontramos multitud de aromas a grosella, cassis, tabaco, cedro y algunos muy particulares que provienen del terruño. No es un estilo clásico o incluso moderno, es personal y con identidad propia que nos encanta. 2005 a 2016.

17

Valdemar

Inspiración Valdemar Graciano 2001

Realmente es una inspiración. Delicado perfume a grosella madura, muy virginal y bien formado; es soberbio. En boca han sabido esculpir la acidez para integrarla y rescatar toda la plenitud que esta uva ofrece cuando se la trata con mimo, brindando una textura y taninos sublimes. 2005 a 2015.

17

Murúa

M de Murúa 2001

Hay aromas, como los de este vino, que más parecen perfumes: fruto rojo, cacao, caja de puros, aromas de la excelente materia prima con que está concebido. El punto de grasa, volumen y equilibrio que se dibuja en boca immortaliza su entrada, al que acompañan fineza y elegancia, dejándonos boquiabiertos. 2005 a 2015.

17

Artadi

Pagos Viejos 2002

Contundente. Su fortaleza a fruta negra, muy delicada, abundante y con perfecta definición muy expresiva, aunque en esta añada no afloran del todo las notas del terruño. De su madera, ni hablamos, casi peca de discreción. Es un torrente de frutalidad, un cauce vertiginoso, envolvente (cereza, mora y ciruelas); alcohol perceptible, pero no dominante. 2007 a 2017.

17

CVNE

Real de Asúa 2000

Un pequeño cambio que apoyamos firmemente. Consolida su elegancia, delicioso buqué profundo, cristalino y perfectamente desarrollado... pero con mejor definición de la fruta, amable, envolvente y discreto para no agredir al paladar. Magnífico. 2005 a 2015.

17

Señorío de San Vicente

San Vicente 2002

Aromático, con tonos de arándano muy nítidos, frambuesa y notas de café. Excelente equilibrio, goloso y suave. Fluye con delicadeza con un tanino que resulta maduro, delicado y largo 2005 a 2012.

17,5

Luis Cañas

Hiru 3 racimos 2002

Es un vino poderoso en todo, sobre todo en estructura. Frutillos negros fragantes, una madera muy bien integrada y un toque mineral delicado. Un buen tanino tapiza el paladar con generosidad; final largo y elegante que ganará en complejidad con el tiempo. 2005 a 2015.

17,5

Benjamín Romeo

La Viña de Andrés Romeo 2002

Se aprecia su concienzuda selección, la espléndida expresión aromática, de grosella en sazón, flores, tiza de gran calidad. Su fuerza y estructura tánica se ligan perfectamente con la acidez y una deliciosa textura grasa. No cabe duda de que el vino necesita afinarse en botella para redondearse, aún más si cabe. 2008 a 2015.

17,5

Pujanza

Pujanza Norte 2002

Es el encuentro con la elegancia, con el saber comprender la uva. Su abundante fruta vigoriza el encuentro en la copa, minerales, violetas, bien acompañados por su trabajo de madera. Consistente, goloso, de penetrante peso de fruta que se explica en sensaciones. Potente. 2008 a 2015.

17,5

Fernando Remírez de Ganuza

Remírez de Ganuza Rva. 2001

Definitivamente han echo un trabajo a conciencia, es la imagen de Tempranillo más fina y elegante, colosal, de impecable trato con la madera. Ya en boca anuncia su potencia, eso sí, dentro de la más exquisita elegancia, taninos diminutos que se funden delicadamente, jugoso, amplio, muy seductor y profundo. Espléndido. 2005 a 2016.

17,5

Roda

Roda I Rva. 2001

Este 2001 recupera el podio de donde nunca debió salir. Al estilo de unos pocos privilegiados elaboradores riojanos, ha sabido buscar la contundencia frutal, su esencia de terruño sin distorsionar el paladar, justo donde la fiera se muestra más dócil, amable, con carácter mineral elegante, y soberbio final. 2008 a 2015.

17,5

Sierra Cantabria

Sierra Cantabria Colec. Priv. 2002

Ricos aromas de frutillos, moras, arándanos, notas florales, minerales y especias. Con un paso de boca tan seguido y equilibrado, que deja un recuerdo de piel de seda en el paladar 2005 a 2014.

17,5

Viñedos del Contino

Viña del Olivo 2001

Es uno de los vinos más seductores, por su fina expresión de Tempranillo, por su acertada extracción y definición del linaje riojano. Consigue en boca forjar un volumen tridimensional que cautiva el paladar, sin agresiones tónicas, premiándonos con un soberbio perfume de frutos rojos. 2005 a 2014.

18

Finca Allende

Aurus 2001

No es fácil discernir qué es lo más sobresaliente en este vino, como no sea su poderoso equilibrio, pues todos sus elementos se han integrado perfectamente para ofrecer un compendio de tacto, aromas y sabores absolutamente placentero. 2005 a 2015.

18

Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal

Barón de Chirel Rva. 2001

Aunque añadas anteriores según sendas más conservadoras, ésta del 2001 aporta una buena dosis de frutalidad, mayor plenitud y contundencia. Es un espectacular Chirel. No tiene prejuicios en su paso de boca, lo ofrece todo, abundantes taninos de fruta, equilibrio, potencia, cuerpo... todo un recital de buenas maneras que incluso mejorarán con el tiempo. 2008 a 2015.



Murúa: perfume.

18

Granja Nuestra Señora de Remelluri

Colección Jaime Rodríguez 2001

Grandioso. Por un momento nuestras miradas se quedaron en blanco tras catarlo. Qué buen trabajo. Es, sin duda, de lo mejor que hemos probado, sobre todo por su elegancia, aspecto que valoramos en esta revolución de modernidad. Culminan esta obra un paso de boca sublime, seductora, de apoteósico final que parece no querer terminar. 2005 a 2016.

18

Viñedos de Párganos

El Puntido 2002

Después de un abanico aromático de impresión (bayas rojas, trufa, flores, toques minerales, especias y un delicioso recuerdo de piel de cítrico) muestra su poderoso esqueleto, su concentración, casi milagrosa, en ningún momento agresiva ni pesada. 2005 a 2014.

18

Viña Villabuena

Izadi Expresión 2001

Seguramente el mejor Izadi hasta la fecha. Su contundencia atesora los valores de una minuciosa selección, delicada fruta, refinados toques de especias, grafito, humo o cacao que se funden en un todo. Poder sin prejuicios, elegante, que deja una sensación grasa que envuelve el paladar. Estupendo. 2008 a 2016.

18,5

Muga

Aro 2001

Todavía en el recuerdo el espectacular 2000, esta añada nos lo trae a la memoria con mayor contundencia. Es un homenaje para la reflexión, para tomarlo con concentración. Pulcro y refinado en frutalidad, incluso más mineral. Concentrado, elegante, graso, y muy amplio. Permaneceríamos horas disfrutando ante este prodigio. 2008 a 2017.



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

MONTE REAL CRIANZA

BODEGAS RIOJANAS, SA

# Australia



## AUSTRALIA: FUERZA Y FRUTALIDAD

Algo más de cincuenta años después de la creación del primer gran vino australiano, el Grange Hermitage, down-under ha avanzado hasta ocupar el cuarto lugar entre los países exportadores de vino, siguiendo a Italia, Francia y España. La superficie de viñedos de Australia se ha ampliado en diez años desde unas escasas 60.000 hectáreas hasta casi 160.000. El número de bodegas también ha crecido en el mismo periodo de tiempo desde alrededor de 800 hasta 1.700, a pesar de haber aumentado simultáneamente la concentración de las empresas, debido a la cual diversas bodegas más grandes han absorbido a algunas pequeñas. Constantemente están surgiendo nuevos nombres con interés en los mercados internacionales. En las páginas siguientes publicamos una lista de los «ganadores» de la cata a gran escala que el redactor de VINUM Rudolf Knoll ha llevado a cabo por mediación del Consulado General de Australia en Alemania.

### TINTOS VARIETALES: SHIRAZ

Esta variedad procede del Ródano, donde se llama Syrah. En Australia es, con diferencia, la cepa más extendida (37.000 hectáreas, más de un 23 por ciento de la superficie de vid). Vinos generalmente muy concentrados, especiados y complejos. No tienen problemas para aguantar una larga elaboración en barrica.

15

**Barking Owl**  
Shiraz 2002  
West Australia

Eucalipto y frutillos del bosque: un vino jugoso y robusto, agradablemente autóctono. Procede de una finca que lleva el inusual nombre de «el búho que ladra»: se trata de un ave que efectivamente vive en los bosques circundantes. 2005 a 2010.

15

**Casella Wines**  
Shiraz Yellow tail 2003  
New South Wales

La bodega Casella vende sólo en EE UU varios millones de cajas (de doce botellas) de vinos más sencillos que, todos en conjunto, se suelen tildar de limonada por blandos y dulces (Hugh Johnson). Pero con la marca Yellow tail queda demostrado que una calidad razonable es posible a un precio bajo (alrededor de cinco euros). Este vino huele a chocolate amargo, es jugoso, redondo, agradable y alegre; ya se encuentra en un buen momento de su maduración. 2005 a 2008.

15

**Yalumba**  
Shiraz Oxford Landing 2002  
South Australia

Esta gran empresa familiar también se maneja muy bien en el sector de los precios bajos (claramente por debajo de los diez euros) con vinos superiores a la media. Higos y chocolate amargo al unísono hallan continuación en el paladar; se les suma el abocado del extracto y un agradable especiado. 2005 a 2010.

15,5

**Simon Hackett**  
Shiraz 2002  
South Australia

Este muy respetable vino de segunda marca de una ambiciosa finca en McLaren Vale no se sitúa muy por debajo del reserva de 17 puntos, que también catamos. Nueces y almendras en la nariz; especiado, vigoroso, complejo, taninos blandos con un toque autóctono. El precio, algo menos de diez euros. 2005 a 2012.

15,5

**Heartland Wines**  
Shiraz Directors Cut 2002  
Limestone Coast South Australia

Fruta intensa y seductora en el aroma, casi como un vino de Oporto; en el paladar mucho abocado del extracto, potente, denso, opulento, pero en absoluto pesado. 2005 a 2012.

15,5

**Rosemount Estate**  
Shiraz 2003  
South Australia

Higos y ciruelas en el aroma; en boca, fruta opulenta aunque también fina, notas jugosas y juguetonas. 2005 a 2012.

15,5

**Rosemount**  
Shiraz Hill of Gold 2001  
Mudgee New South Wales

En la primera mitad del siglo XIX llegaron buscadores de oro a la pequeña región de Mudgee; hoy el oro crece (indirectamente) en las cepas. El Shiraz huele a café, té y coco; en el paladar es potente, especiado y ancho de hombros. 2005 a 2012.

15,5

**The Gap**  
Shiraz Victoria 1999  
Victoria

Esta pequeña finca en el Parque Nacional de Hal's Gap es la segunda empresa de Mount Langi Ghiran, de la que es copropietario un alemán (Riquet Hess, de Maguncia). El vino del "taller" de Trevor Mast huele a frutillos del bosque y guindas; es especiado, jugoso, equilibrado y deja traslucir una acidez un tanto elevada. A esta se debe que resulten ligeros sus 14,5 grados de alcohol. 2005 a 2010.

15,5

**Plantagenet**  
Shiraz West Australia 2002  
West Australia

Aroma de guindas; es un vino rectilíneo, jugoso y de fruta más bien marcada, con taninos maduros y mucho corazón. Procede de una bodega pionera del Oeste de Australia, que plantó allí las primeras cepas a finales de los años 60. 2005 a 2010.

15,5

**d'Arenberg**  
Shiraz The Footbolt 2002  
McLaren Vale South Australia

Vivo y fogoso es este vino de una bodega innovadora: agradable aroma de nueces y hierbas aromáticas; jugoso, especiado y con un hermoso brillo, taninos maduros. 2005 a 2012.

15,5

**Lindemans**  
Shiraz Reserve 2002  
Hunter Valley New South Wales

Guinda, mermelada y eucalipto formando un agradable conjunto; en el paladar, especiado, denso, con taninos maduros. En la lengua se percibe que posee más de 30 g/l de extracto sin azúcar. Y precio muy bueno: ocho euros. 2005 a 2010.

15,5

**Robert Stein**  
Shiraz Reserve 2001  
Mudgee New South Wales

Un vino profundamente oscuro de uva seleccionada de la región de Mudgee; aromas a chocolate amargo y frutillos del bosque, jugoso, lleno, taninos suaves, muy equilibrado. 2005 a 2012.

15,5

**Gartelmann Hunter Estate**  
Shiraz Diedrich 2002  
Hunter Valley New South Wales

Aromas de zarzamora y algo de vino de Oporto; denso, vigoroso, musculoso; procede de un ambicioso productor de Hunter Valley. 2005 a 2012.

15,5

**Gartelmann Hunter Estate**  
Shiraz Wilhelm 2000  
Hunter Valley New South Wales

En el aroma ya se percibe su fogosidad, acompañada de notas de guinda; un vino jugoso con un brillo agradable, taninos maduros y un ligero deje de madurez en el paladar. 2005 a 2008.

15,5

**Grant Burge**  
Shiraz Barossa Vines 2002  
Barossa Valley South Australia

Chocolate amargo, zarzamora y grosella negra en el aroma; en el paladar continúa frutal, unido a un intenso especiado y un toque autóctono; todavía es un tanto juvenil. 2006 a 2012.

15,5

**Dutschke Wines**  
Shiraz Oskar Semmler 2002  
Barossa Valley South Australia

Su profundo color oscuro despierta la curiosidad, el picante aroma de hierbas aumenta las expectativas. Pero este vino, que lleva el nombre de un pionero de Barossa, en el paladar es tremendamente sobresaliente, especiado, fogoso; con su 15,5 por ciento de alcohol casi es un monstruo. Semejante peso pesado requiere consumidores de un determinado calibre. Además, su precio de alrededor de 50 euros es algo elevado. 2005 a 2010.

15,5

**Elderton**  
Shiraz Exclusive Estate 2002  
Barossa Valley South Australia

Las uvas proceden de cepas de unos sesenta años de edad y han resultado muy ricas en azúcares. Así, el vino alcanza nada menos que 15 grados de alcohol, aunque bastante bien integrados. Hierbas aromáticas e higos en el aroma; en el paladar, abocado del extracto; denso, potente, terso, algo ancho de hombros. 2005 a 2012.

16

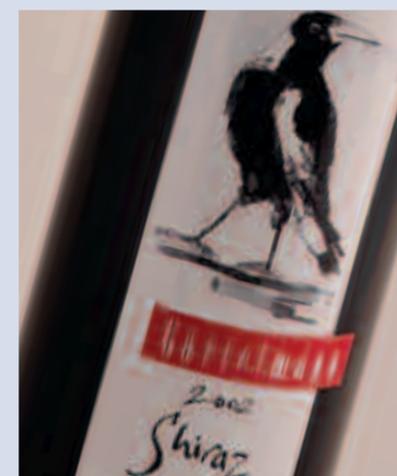
**Browns of Padthaway**  
Shiraz Family Reserve Ernest 2002  
Padthaway South Australia

Fruta contenida y más bien discreta en la nariz; en boca es elegante, matizado, fogoso, bien transportado por taninos finamente estructurados; un vino muy equilibrado, apenas conocido fuera de Australia. 2005 a 2014.

16

**Grant Burge**  
Shiraz Miamba Vineyard 2002  
Barossa Valley South Australia

Finos aromas de zarzamora, canela, menta; un vino jugoso y juguetón, con fruta marcada, taninos maduros, mucho corazón, incluso refinamiento. Queda claro que el objetivo de esta empresa familiar es llegar a contarse entre las fincas superiores. Una curiosidad de esta casa es la acreditación de los viñedos. 2005 a 2014.



Gartelmann Hunter Estates Shiraz Diedrich: fogoso.

Máxima  
Concentración

Castillo de Almansa



BODEGAS PIQUERAS  
www.bodegaspiqueras.es

D.O. ALMANSA

Tif. 967341482  
ALMANSA

16

**Grant Burge****Shiraz Filsell Vineyard 2002****Barossa Valley South Australia**

Un Shiraz picante de un solo viñedo en el valle de Barossa: profundo rubí con reflejos negros; finos aromas de eucalipto, moca y chocolate; denso, especiado, terso, buen paso de boca. 2005 a 2015.

16

**Dowie Doole****Shiraz 2002****McLaren Vale South Australia**

Profundamente oscuro; notas de chocolate amargo en el aroma de frutillos y hierbas aromáticas; muy concentrado, fogoso, potente, pero bien controlado por su frutalidad y el agradable sabor a ciruela. 2005 a 2014.

16,5

**Peter Lehmann****Shiraz Stonewell 1999****Barossa Valley South Australia**

Este vino, casi negro, con aromas de guinda y eucalipto, es excepcional: denso, especiado, mucho fuego, con algo de chocolate amargo en el paladar; verdaderamente calienta el corazón. 2005 a 2012.

16,5

**Ross Estate****Shiraz Reserve 2002****Barossa Valley South Australia**

Un Shiraz clásico del valle de Barossa. Casi negro; aromas de hierbas, manzanilla, ciruela; denso, elegante, suave en el paladar y, a pesar de sus 14,5 grados de alcohol, no recuerda al brandy. Un rubens en la copa. 2005 a 2015.

16,5

**Ballast Stone Estate - RMS****Shiraz 2001****McLaren Vale South Australia**

A pesar de que Richard Morton Shaw es viticultor en McLaren Vale desde hace treinta años, fuera de Australia, hasta ahora, es un don nadie. Este Shiraz es una pieza espléndida de su convincente colección: hierbas aromáticas y pimienta en la nariz; denso, especiado, con el sabor de higos y ciruelas, mucho fuego; con sus 14,5 "voltios" su musculatura es magnífica, sin que le falte elegancia. 2005 a 2015.

**TINTOS VARIETALES:  
VARIEDADES DIVERSAS**

La paleta de tintos es variada. A los productores de Australia les gusta experimentar. En los últimos años, por ejemplo, se ha puesto de moda la variedad italiana Sangiovese. También están teniendo bastante éxito la española Tempranillo y algunas variedades francesas como Grenache y Mourvèdre, y más al Norte también se conoce la Petit Verdot. Y ya son veteranas las variedades Merlot y Pinot noir

15

**Gartelmann Hunter Estate****Merlot Bin 1 2000****Hunter Valley New South Wales**

Aromas tremendamente especiados, mucha pimienta, notas de guinda; un vino jugoso, de impresión autóctona con elementos ligeramente verdes en el paladar, resulta francamente juvenil. 2005 a 2010.

15

**Browns of Padthaway****Malbec 2002****Padthaway South Australia**

Profundamente oscuro, casi negro; en el aroma guindas y ciruelas; especiado, robusto, algunos elementos verdes en el paladar. Procede de la todavía joven región de Padthaway, una estribación de la conocida comarca de Coonawarra. La región forma parte del nombre de la bodega, probablemente para distinguirse de la conocida casa Brown Brothers. 2005 a 2012.

15,5

**Geoff Merrill****Grenache Rosé 2004****South Australia**

Color rojo cereza; mucha frambuesa en la aromática; jugoso especiado en el paladar con agradables notas de menta. Beber este vino es un verdadero placer, deleitable en verano. Buena oportunidad para superar los prejuicios frente al género de los vinos rosados y al tapón de rosca. 2005 a 2007.

15,5

**Wolf Blass****Merlot Eaglehawk 2001****South-east Australia**

Wolf Blass llegó a Australia desde Alemania a principios de los años 60 y adquirió buena fama como maestro de cuvées, pero hace tiempo que se ha retirado del negocio cotidiano. Su empresa floreció en el seno del consorcio internacional Beringer Blass (Barossa) y su nombre es más bien un sello de calidad. El Merlot huele a higos y ciruelas, tiene mucho jugo, carnosidad y un agradable matiz de frutillos en el paladar. También es interesante el precio: claramente por debajo de los diez euros. 2005 a 2012.

15,5

**Ballast Stone Estate - RMS****Merlot 2002****Currency Creek South Australia**

Aromas de cerezas dulces y maduras; en el paladar mucha frutalidad de frutillos, vigoroso, jugoso, resulta un auténtico placer a pesar de sus 14 grados de alcohol, que por otra parte están bien integrados. 2005 a 2010.



Petit Verdot 2002: un vino con clase.

15,5

**Ballast Stone Estate - RMS****Grenache 2002****Currency Creek South Australia**

Esta variedad del sur de Francia (Garnacha en España) parece adaptarse bien a esta pequeña Denominación apenas conocida de Currency Creek. El gerente de las viñas, Philipp Shaw, recomienda tomar este varietal de Garnacha para acompañar al cordero. El vino huele de modo picante a guinda y frutillos del bosque, es denso, especiado, lleno de calor y encanto. 2005 a 2012.

16

**Westend Estate****Durif Outback 3****Bridges Winemakers Selection 2002****Riverina New South Wales**

Aquí se refutan dos de los prejuicios de la crítica de vinos internacional: la región de Riverina, de la que procede este tinto casi negro, está considerada como zona productora de vinos de masas (Hugh Johnson). Y la variedad Durif, importada de Francia, sólo produce vinos sin expresión ni calidad (Jancis Robinson). Esta finca vinícola, fundada en 1945, demuestra lo contrario con la vendimia de cepas viejas: vainilla y pimienta en la nariz; especiado, jugoso, terso, con materialidad, aún debe reposar. El nombre de la línea superior de esta bodega se debe al puente de tres carriles que se construyó para facilitar la explotación de la región. 2006 a 2014.

16

**d'Arenberg****Mourvèdre****The twenty eight Road 2001****McLaren Vale South Australia**

Chester Osborne, el propietario de d'Arenberg, ha demostrado que también en Australia se puede trabajar bien con esta cepa del sur de Francia. Aromas de cerezas dulces; especiado, complejo, fogoso en el paladar, apoyado sobre una estructura tánica bien madurada. Un vino realmente embriagador. 2005 a 2012.

16

**Ballast Stone Estate - RMS****Petit Verdot 2002****Currency Creek South Australia**

En el Médoc, la Petit Verdot es una pequeña parte de las cuvées. Aquí, esta variedad tiene la oportunidad de expresarse en solitario, y produce un vino excelente! Profundamente oscuro, con matices de frutillos, oporto y cerezas; finamente estructurado en el paladar, elegante, juguetón, con un final sobre notas de pimienta. Aún puede madurar. Procede de una bodega de primera categoría, aún desconocida en Europa. 2006 a 2012.

**MCLAREN VALE  
SOUTH AUSTRALIA**

16,5

**Mitolo****Shiraz 2003****South Australia**

Frank Mitolo ha contratado al joven de gran talento Ben Glaetzer. Su añada de 2003 ha logrado una calificación de 96 puntos en la escala de Parker y, sobre esta base, está considerado con cierta euforia como uno de los mejores tintos de Australia. Si que es bastante bueno este vino de aromas de hierbas, frutillos y eucalipto, también muy especiado, fogoso y complejo en el paladar. Lo que mitiga el entusiasmo es un deje que recuerda al brandy. Otros vinos del mismo calibre controlan mejor el alcohol (14,5 grados). 2005 a 2015.

16,5

**Australian Domaine Wines****Shiraz Alliance 2002****South-east Australia**

Aromas de frutillos del bosque y guinda; jugoso, equilibrado, complejo en el paladar, con un final especiado y largo, y gran coherencia a pesar de sus 14 grados de alcohol. El precio es sensacional (alrededor de 11 euros). 2005 a 2015.

17

**Simon Hackett****Shiraz Anthony's Reserve 2001****South Australia**

Casi negro; aromas de chocolate, madera de cedro, frutillos del bosque; en el paladar, densidad concentrada, muy opulento pero lleno de encanto y dignidad, sin resultar pesado. Tiene algunos gramos de azúcar residual bien integrados. 2005 a 2015.

17

**Penfolds****Shiraz Bin 28 Kalimna 2001****South Australia**

Un vino varietal, pero a la vez una cuvée de Shiraz de cuatro regiones diferentes. El vino tiene aromas picantes a nueces, almendras y frutillos negros; en boca se muestra enormemente denso, pero a la vez elegante y finamente especiado. Tiene un claro perfil y un final impresionantemente largo. 2005 a 2015.

17

**Barossa Valley Estate****Shiraz Old Vine****Elmor's Ebenezer 1998****Barossa Valley South Australia****Barossa Valley South Australia**

La finca lleva el nombre de esta conocida región vinícola y cuida sobre todo la tradición del Shiraz de Barossa. Pimienta, manzanilla y frutillos del bosque; delicado brillo, elegante, complejo, posee profundidad y aún resulta muy juvenil aunque ya tiene siete años de edad. 2005 a 2015.

17,5

**Peter Lehmann****Shiraz The Futures 2002****Barossa Valley South Australia**

Profundamente oscuro con reflejos negros; delicado y prometedor aroma de frutillos y chocolate; finamente estructurado, elegante, taninos maduros, largo en el paladar. Un vino espléndido de uvas de vendimia selectiva de Barossa Valley, al que ni siquiera le afectan los impresionantes 14,5 grados de alcohol. 2005 a 2015.

**DEL RIBERA  
DEL JUCAR**

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

Plaza del Ayuntamiento, s/n  
16708 Pozoamargo (Cuenca)

Tfno.: 969 387 182

Fax: 969 387 208

www.vinosriberadeljucar.com

e-mail: do@vinosriberadeljucar.com



# Novedades

Lo último en el mercado español

14,5

**Tornero**

**Gaudem 2004**

**V.T. Castilla La Mancha. Tipo: Blanco. Grado alcohólico: 14%. Variedad: Airén.**

*Bodega joven que saca al mercado su segunda añada. El propósito es trabajar con uvas autóctonas como la Moravia, que todavía no ha visto la luz. El secreto de este Airén reside en su controlada fermentación a 10° C y viña vieja.*

*Alejado del estereotipo habitual, más lleno de color, potente en aromas de lias, incluso exótico. Sorprendente. En boca aún se refuerza más, graso y envolvente. 2005 a 2008. Precio: 3,50 €.*

14,5

**Dominio Buenavista**

**Nolados 2004**

**V.T. Contraviesa. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 13,5%. Variedad: 40% Cabernet Sauvignon, 40% Tempranillo y 20% Cabernet Franc.**

*El nombre de Nolados surge de las «dos» mujeres que cautivan la atención del bodeguero, su mujer y su precioso retoño.*

*Muy afable y de una sencillez trasparente que acusa inmediatamente el Tempranillo. Suave y apetitoso por su leve golosidad. 2005 a 2008. Precio: 8,5 €.*

14,5

**Pagos de Araiz**

**Pagos de Araiz 2004**

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

*Elaborado con mezcla de variedades obtenidas de sus 400 hectáreas y criado en barricas americanas, francesas y del este.*

*Pese a su mezcla de diferentes castas y barricas no atesora la profundidad que esperábamos, aunque el resultado es esperanzador. Jugoso, frutal y estructurado, con una textura sedosa. 2005 a 2007. Precio: 4,50 €.*



15

**Altolandon**

**Alto Landon 2003**

**D.O. Manchuela. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 13,5%. Variedad: Syrah, Cabernet, Merlot y Garnacha.**

*Proyecto familiar con un viñedo privilegiado a 1.050 m. que aporta la concentración polifenólica y aromática que no se puede conseguir en otras zonas de forma natural. Su viñedo más viejo es el de Garnacha.*

*Un toque boscoso de fondo que lo hace más profundo. Buena frescura aromática, tanto en nariz como en boca; la añada aportó un gran peso de fruta. 2005 a 2008. Precio: 16 euros €.*

15

**Bodega del Abad**

**Carracedo 2003**

**D.O. Bierzo. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 14%. Variedad: Mencía.**

*Bodega reciente que apuesta por los nuevos vinos de calidad. Disponen de 35 hectáreas aunque se surte de otros viñedos. Su Baco de Oro ha sido una inyección de esperanza.*

*Elaboración moderna que aún guarda secuelas de la tradicional Mencía. Zarzamora y notas ahumadas que se vaporizan en boca con tesón y amabilidad. Es un magnífico ejemplo para iniciarse en los vinos de la zona. 2005 a 2012. Precio: 29 €.*

15

**J. Portugal Ramos Vinhos**

**João Portugal Ramos 2004**

**C.V.R.A. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 14,5%. Variedad: Syrah.**

*La zona del Alentejo ocupa casi una tercera parte del territorio portugués y produce vinos de alta calidad, muy carnosos y bien definidos.*

*Aunque la madera es algo tosca, la expresión frutal presenta un estado magnífico, con la evolución de Syrah que tanto nos gusta (piel usada, fruta confitada, trufa). Su textura es magnífica, graso, con frescor y largo. 2005 a 2011. Precio: 13 €.*



15,5

**Emina**

**Emina Prestigio 2003**

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

*Es el empuje que necesitaba la bodega para apoyar su imagen como vino de primera línea. Elaborado en la finca de Valdebaniego con 16 meses en barrica, 80% francés y 20% americano.*

*Madurez que roza la licoriedad, abundante aroma de fruta y tostados. Amortigua su vigor la golosidad y volumen frutal bien ligado. Mejorará. 2006 a 2012. Precio: 13,05 €.*

15,5

**Cesar Pisano e Hijos**

**Pisano Arretxea Premium 2002**

**C.R.O. Progreso. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 14%. Variedad: Cabernet Sauvignon, Merlot y Tanant.**

*Este original nombre se debe a la unión de los apellidos del padre, César Pisano, y su esposa, María Elsa Arretxea.*

*Una de las grandes bodegas de Uruguay. Aunque los aromas resultan algo toscos, por la severidad de la maceración, lo cierto es que la golosidad y carga frutal en boca lo suplen con maestría. 2005 a 2014. Precio: 17,5 €.*

15,5

**Crianzas y Viñedos Santo Cristo**

**Santo Cristo 60 años 2004**

**D.O. Campo de Borja. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 14%. Variedad: Garnacha.**

*Es un aniversario muy especial que conmemora sus 60 años como cooperativa, con un volumen de tres millones de botellas distribuidas en 20 países. Es para estar orgullosos.*

*Qué delicia de Garnacha, su fino aroma a frutas rojas en sazón, sin un ápice de sobremaduración, es excelente. Atesora la sensualidad de su tacto y espolea el paladar con su jugosidad. Brillante. 2005 a 2011. Precio: 16 €.*



15,5

**Trus**

**Trus 2002**

**D.O. Ribera del Duero. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 14%. Variedad: Tinto Fino.**

*Juan Carlos Martínez, antiguo enólogo de bodegas Arzuaga, toma las riendas de esta bodega para aportar todo lo mejor que sabe hacer.*

*Su primer vino nos acerca al potencial de la bodega, aunque esperamos más. Un gran trabajo de bodega, complejo, frutoso y desarrollado, que muestra mucha elegancia en boca. 2005 a 2011. Precio: 35 €.*

16

**Buil & Giné**

**Pleret 2001**

**D.O.Q. Priorat. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 14%. Variedad: Garnacha y Cariñena.**

*Pleret, en catalán, significa disfrutar con mesura y eso es lo que se necesita para apreciar mejor sus viñas de más de 60 años que engendran tacaños racimos de 200 a 300 gr.*

*Tiene la casta de la zona, su fino perfume licoroso a fruta, pizarra negra, casi de Oporto. Pese a su alta maduración, en boca no resulta fatigoso, acción que suple la acidez aunque le falta ligar el conjunto. 2005 a 2012. Precio: 28,5 €.*

16

**Vins Miquel Gelabert**

**Sa Vall Selec. Priv. 2004**

**D.O. Pla i Llevant - Mallorca. Tipo: Blanco. Grado alcohólico: 14%. Variedad: Chardonnay, Prensall y Moscatel.**

*Es el vino más entusiasta y diferente de la bodega, el que logra arrancar la curiosidad de quienes lo prueban. Nosotros lo confirmamos.*

*Destaca por su originalidad, fragancia exquisita (hierba, pomelo, lavanda, humo) y magnífico trabajo en bodega. Su construcción en boca nos aconseja guardarlo, porque seguro que será mejor con el tiempo. 2006 a 2009. Precio: 17,5 €.*



16,5

**Sobreño**

**Finca Sobreño Rva. Famil. 2002**

**D.O. Toro. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 14,5%. Variedad: Tinta de Toro.**

*Los vinos de esta bodega gozan del beneplácito de la gente, por su potencia y amabilidad. Su Reserva Familiar es su mejor ejemplo.*

*Ha sabido labrar un magnífico ejemplo de vino, bien dominado en la maceración y trabajo de maderas. Tiene la bravura de un soberbio Toro pero bien domada en boca, sobre todo por su magnífica acidez. 2006 a 2013. Precio: 28 €.*

16,5

**Grupo Yllera**

**Garcilaso 2003**

**D.O. Toro. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 14,5%. Variedad: Tinta de Toro.**

*Es el nuevo vino que ha decidido sacar al mercado el Grupo Yllera en la D.O. Toro que apuesta por la calidad y la finura en una ambiciosa zona.*

*Para nosotros el mejor vino elaborado por el grupo. Muy concentrado a todos los niveles, color, aroma y boca. Realmente se disfruta de la profundidad frutal (arándano-ciruella) y mineral. Es muy voluptuoso y con un grano fino delicioso. 2006 a 2012. Precio: 13 €.*

16,5

**Roebel**

**La Capilla V.S. 2003**

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

*Trabajo meticuloso del que solo se han elaborado 4.900 botellas envejecidas durante 14 meses en roble francés. Un excelente trabajo.*

*No es un vino apresurado, se intuye el buen trabajo en viñedo para conseguir tan sublime desarrollo a tabaco y frutas negras. Incluso resulta atípico de la zona. Su boca es espectacular, graso, taninos desmenuzables muy finos y marcado carácter del terruño. Sorprendente. 2005 a 2015. Precio: 25 €.*



## FÉLIX CALLEJO 2002 Selección de Viñedos de la Familia

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

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

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

**BODEGAS FELIX CALLEJO**  
Carretera de Aranda, 4  
09441-Sotillo de la Ribera • Burgos-España  
Tel.: +34 947 53 23 12 • Fax: +34 947 53 23 04  
E-mail: bfc@ctv.es • www.bodegasfelixcallejo.com

*A* propósito del sabor.

## Azpilicueta RIOJA



# Uvas a la sombra

En el año 1996 me encontraba trabajando en la bodega Grove Mill en el valle de Malboroug de Nueva Zelanda; allí observé que en una parcela frente a la bodega, destinada a una vendimia tardía y la elaboración de un vino dulce, cubrían las plantas con mallas que, según ellos, protegía la uva de los pájaros y el pedrisco. El problema era que retrasaba la maduración en torno a 15 días, pues reducía la iluminación en un 20%. Desde aquel momento surgió en mí una idea que he llevado arrastrando durante varios años. ¿Podría en el Mediterráneo vendimiar 15-20 días más tarde? ¿Si reducimos la insolación, conseguiremos frenar la maduración? ¿Conseguiré entonces reducir el grado alcohólico aumentando la carga y la madurez polifenólica?



Pepe Mendoza.

Trasladé la idea a las personas de mi bodega encargadas del área de campo: mi padre (Enrique Mendoza), nuestro encargado de finca (Tomás Navajas) y nuestro Ingeniero Agrónomo (Iván Gómez Marcos). Y ahí se forjó el presente proyecto de I+D+I. Tras numerosas consultas e investigaciones bibliográficas decidimos enfocar el proyecto de una forma técnica. Trabajamos con cuatro variables y tres repeticiones por cada una de ellas, es decir, en total con 12 muestras. Dentro de las 4 variables, utilizamos 3 tipos de mallas diferentes y un testigo (plantas sin ningún tipo de sombreado) para poder comparar los resultados. Colocamos una malla que reducía el 90 % de la insolación a modo de tejado sobre la espaldera, consiguiendo sombrear los racimos durante la horas de mayor insolación (durante 12-16 horas estaban a la sombra). Además utilizamos otros dos tipos de mallas que reducían la insolación en menor medida, pero que lo hacían las 24 horas (una reducía la insolación en un 34% y la otra en un 13%) colocadas paralelamente a la espaldera y cubriendo la planta por ambos lados. Durante la maduración realizamos un seguimiento exhaustivo, haciendo muestreos semanales desde el enero, donde pesamos 10 racimos enteros y 100 bayas por separado de cada repetición. En total se pesaron más de 12.000 granos de uva. A su vez se medían parámetros básicos que determinan la calidad del grano de uva como el grado Baume, acidez total, pH, IPT, IC y antocianos.

Realizamos 12 microvinificaciones en pequeños depósitos para comprobar las aptitudes de vinificación de las uvas sombreadas; necesitábamos conocer el estilo de los taninos en cata. Una vez terminado el vino, se han realizado las analíticas básicas: grado alcohólico, azúcares residuales, acidez total, acidez volátil, sulfurosos libre y total, IPT y IC. Y otras más específicas y complejas como taninos y antocianos (totales, copigmentados, libres y polimerizados); así como diversos índices (ionización, polimerización, HCl, etanol y gelatina).

### Conclusiones

Después de más de 500 horas de trabajo de laboratorio, y otras tantas en campo, constatamos que:

1. Existen diferencias de maduración, grado alcohólico, IPT y antocianos entre los diferentes tipos de mallas, comprobado tanto a nivel de uvas como de vino terminado.
2. A mayor carga polifenólica (IPT) no conseguimos mayor estabilidad, sobre todo en cuanto a la fracción antocianídica (antocianos copigmentados, polimerizados y libres).
3. Un estrés moderado de la planta es un factor de calidad y estabilidad en los vinos.

Estas son tan sólo las primeras conclusiones derivadas del estudio, pero esperamos que en los próximos años podamos ir aportando más datos sobre el tema, así como corroborando las ya obtenidas.

**Pepe Mendoza** nació en 1971, en Alfar del Pi, Alicante, y allí crió su pasión por la tierra. Es un bodeguero de nuevo cuño, atento a los requerimientos de un mercado nuevo. De esta manera, empezó a plantar variedades foráneas, principalmente francesas, como la Chardonnay, Syrah, Cabernet Sauvignon, que le permiten jugar con blancos, rosados y tintos, varietales y ensamblajes nunca vistos en la zona.





## ¿Qué es el délestage?

Se supone que tengo una cierta cultura sobre técnicas y métodos de vinificación, pero con algunos conceptos últimamente me pierdo. Quizá porque no sé ni palabra de francés, y los franceses son los más innovadores. Lo último que me llamó la atención es el «délestage». ¿Me podríais ampliar datos sobre esta técnica?

**Manuel Salvador Fernández-Lugo, León**

Se trata de una técnica originaria del Ródano que favorece la extracción del color y de los compuestos fenólicos (aromáticos) presentes en el sombrero del vino durante su elaboración en tinto. El mecanismo consiste en lo siguiente: una vez comienza la fermentación alcohólica, con formación del sombrero (acumulación de los hollejos en la superficie por acción del carbónico) se procede a vaciar todo el mosto-vino del depósito dejando solo la pasta. Pasadas una o dos horas, el mosto-vino es incorporado al depósito de origen provocando una rotura del sombrero. Durante el tiempo que el sombrero está liberado del mosto-vino suceden varios acontecimientos: los granos de uva, debido al peso, se estrujan y liberan gran parte de los antocianos (pigmentos de color) y taninos (sustancias astringentes) de la piel; también, el calentamiento del sombrero favorecerá la solubilidad de los compuestos fenólicos. Y, por último, el aporte de oxígeno favorecerá una mejor polimerización (reacción química en la que dos o más moléculas se combinan para formar otra) de antocianos y taninos para estabilizar el color, además de facilitar la correcta finalización de la fermentación alcohólica.

## ¿Yeso en el vino?

Yo soy bastante joven, pero me dicen mis abuelos que aquí en Galicia (no sé si en otras partes también) antes se echaba yeso al vino ¿Es eso cierto? ¿Con que finalidad?

**Álvaro R. Monteiro, Ourense**

Esta es una práctica que, actualmente está en desuso. Buscaba aumentar la acidez en vinos mediterráneos o con potencia alcohólica. La acción del yeso mezclado con el vino provocaba una reacción con el bitartrato potásico del mosto, antes y durante la fermentación, produciendo tartratos de calcio, sulfato potásico neutro y, lo más importante para el vino, ácido tartárico. La sustitución de una sal ácida, totalmente natural, por un ácido orgánico, presente en la uva y después en el vino, disminuye el pH, activando las sustancias ácidas del mosto, siendo este su principal objetivo. También, hemos de añadir, que aumentaba la capacidad antiséptica del vino siendo más estables en el tiempo, quizá el efecto más buscado por sus abuelos en Galicia. Como contrapartida, el yeso irrita la mucosa intestinal si se encuentra en proporciones muy elevadas.



**El yeso en el vino, en cantidades inadecuadas, puede irritar la mucosa intestinal.**



## ¿Cuánto aire soporta un Barolo?

En nuestro grupo de aficionados al vino hay quien opina que el Barolo maduro (de 1997) ha de abrirse entre cinco y ocho horas antes de beberlo. Yo personalmente pienso que dos o tres horas son suficientes.

**Anton Hafner, Grenchen**

Olvídese de abrir la botella tan pronto: si tan sólo se retira el corcho, el vino aún no puede respirar del todo; como mucho, se oxidan dos centímetros de la parte superior junto al cuello de la botella. Mucho más efectivo es verterlo con cuidado en un decantador y darle un tiempo de aireación de unas dos horas. Por regla general, cuanto más maduro es el vino, menos oxígeno soporta. Además, si el vino se sirve después de un tiempo de decantación breve, se puede apreciar cómo sigue abriéndose y evolucionando su aromática y sabor. Por ello es al menos tan importante, si no más, la elección de la copa adecuada.

## Problemas con los vinos de Burdeos

Soy coleccionista de vinos de Burdeos desde hace quince años, y tengo la impresión de que, aproximadamente desde 1997, el problema del corcho es cada vez mayor. Algunos comerciantes de vinos tienen muy buena voluntad y compensan la pérdida. Sin embargo, otros sostienen la opinión de que el problema del corcho es un fenómeno natural con el que hay que vivir. Mientras el sabor a corcho no aparezca con demasiada frecuencia y la botella no cueste más de diez euros, tampoco quiero contradecirlos. Pero cuando, como en mi caso, tienen este defecto tres de doce botellas de un buen vino (y algunas otras más), entonces sí que me enoja la pérdida. La responsabilidad de esta falta de calidad, que no es nimia, recae en el productor. Si éste no consigue una materia prima garantizada libre de tricloroanisol, debería ser consecuente y recurrir a otros materiales. Personalmente, renuncio gustoso al romántico "plop" y a oler con deleite un corcho negro de podredumbre, si a cambio no tengo que tirar mi supervino por el desagüe del fregadero.

**Bernd Jas, D-Neunkirchen**

## Variedades de uva

¿Se sabe con certeza cuántas variedades de cepa hay en el mundo?

**Markus Raeber, Ebikon**



Los expertos estiman que puede haber en todo el mundo entre 10.000 y 20.000 variedades de uva distintas. El dato es tan impreciso porque constantemente se están descubriendo variedades no descritas con anterioridad y que posiblemente hayan surgido recientemente por cruce espontáneo, mutación o degeneración de variedades conocidas. Además, con el cultivo y la selección se crean anualmente otras muchas especies nuevas. Pero las variedades relevantes económicamente no son más de 500 aproximadamente, figurando las mismas variedades bajo diferente nombre según el país o región.

## Online

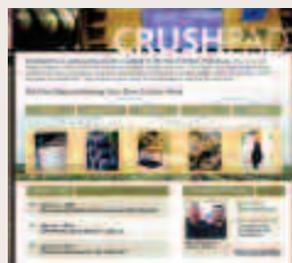
ACCESO GRATUITO A WWW.VINUM.INFO [VÁLIDO HASTA EL 15 DE DICIEMBRE] Usuario: rioja. Password: graciano

## Diseñe su propio vino

**Hacerse un vino californiano propio está a la distancia de un clic de ratón, gracias a Crushpad.**

¿Quién no ha soñado alguna vez con hacer su propio vino? En [www.crushpadwine.com](http://www.crushpadwine.com), los vinicultores frustrados, o simplemente aficionados, tienen la oportunidad de crear su propio vino de culto en California, cómodamente desde casa. En San Francisco se ha reunido un equipo de locos del vino que, por encargo de sus clientes, y

a través de Internet, compra uva, la prensa en las naves de la empresa en el centro de la ciudad, fermenta, elabora, reposa y embotella. El usuario de Crushpad tiene innumerables opciones para elegir, desde el proveedor y la variedad de uva hasta la mezcla, el método de elaboración y la botella. La cantidad mínima de compra está fijada en un *barrel*, unas 300 botellas. El precio medio se sitúa entre 15 y 25 euros, según la combinación de



**Del «lléveselo usted mismo» al «hágalo usted mismo».**

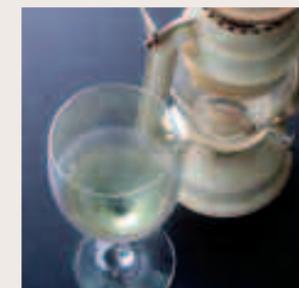
variables. La base del negocio está en el plan detallado para la vinificación, acordado de antemano con el equipo de Crushpad, en el que se determinan todos los parámetros para el futuro vino. Cada paso se puede seguir por Internet. En España, en [www.elaboratuvino.com](http://www.elaboratuvino.com) se dan instrucciones para elaborar vino mediante un kit, proporcionado por la empresa, de mosto, vasija, levaduras, corchos y botellas. Auténtico vino de garaje.

## La pregunta del mes

### ¿Por qué los Riesling viejos huelen a petróleo?

Mejor no le diga a ningún vinicultor que su Riesling huele a petróleo. Él empleará el elegante eufemismo de «notas minerales» para describir este fenómeno. Dirá que muchas cepas Riesling crecen sobre suelos de pizarra, la cual contiene elementos con los que se puede fabricar petróleo. Es decir, los vinos reflejan las características de su terruño. Pero analizándola con detalle, esta demostración cojea. ¿Por qué los Riesling de suelos de gneis y de loess tam-

bién presentan notas de petróleo? ¿Y por qué aparecen sobre todo en los vinos madurados? La investigación enológica ha logrado descubrir, al menos, la combinación química causante de las notas de petróleo. Se trata del TDN del grupo de los hidrocarburos. El TDN se produce durante la maduración en botella por la descomposición de los carotenoides (una sustancia que genera color y constituye el paso previo de la vitamina A). Por ello, para el enó-



**Un estrecho vínculo: notas de petróleo en los viejos Riesling.**

logo alemán Rainer Amann la nota de petróleo es un aroma de la maduración que depende de la variedad de uva. El químico Adolf Rapp, por el contrario, relaciona este fenómeno con la excesiva exposición de las uvas al sol, que así llegan a contener mucho más carotenoides. Pero si es el sol la causa de las notas de petróleo en el aroma, ¿por qué se presenta casi exclusivamente en el Riesling? En fin, mejor sigamos pensando que son cosas del terruño...



El nombre de un prestigioso productor vale más que mil premios.

## En la jungla de las DOC

*Italia posee 418 regiones vinícolas definidas por ley. Llevan las siglas IGT, DOC o DOCG, que pueden ser un indicativo de calidad, pero no necesariamente.*

Las abreviaturas DOC y DOCG designan en Italia regiones vinícolas claramente definidas, en las que se observan rigurosas regulaciones para cada una de las variedades, el contenido de alcohol y el volumen de cosecha. El modelo para esta reglamentación fue el sistema francés de denominaciones de origen (AOC). Sólo que Italia fue un poco más lejos: además de las "Denominazione di Origine Controllata" (DOC), creó la DOCG, donde la sigla G significa "Garantita".

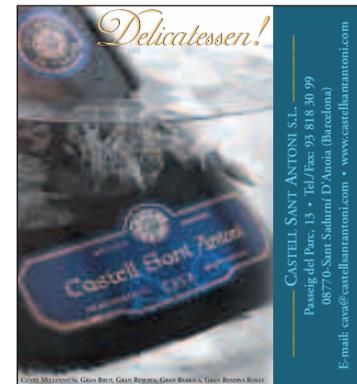
Retrospectivamente fue una sabia decisión, pues actualmente existen innumerables vinos con la designación DOC, y esta designación de calidad se otorga a veces con exce-

siva generosidad. Así, la joven categoría IGT ("Indicatione Geografica Tipica"), que se introdujo para los cada vez más extendidos "vinos de mesa de lujo" y que teóricamente es de rango inferior a la DOC, hoy por hoy inspira más confianza al consumidor.

Los vinos DOCG, por el contrario, como productos del país de calidad superior, disfrutan de una posición de rango elevado. Aunque no se esté de acuerdo con todas las calificaciones, con la designación DOCG siempre se relaciona una cierta garantía de calidad. Pero el verdadero experto se fia menos de un sello DOCG como Chianti o Barolo, y más del buen nombre del productor.

## Agenda ENERO/FEBRERO 2006

- 16/18 ENE.**  
Narbona  
**MILLÉSIME BIO**  
Decimotercera edición de la Feria Internacional del Vinos de Agricultura Biológica.  
Parc des Expositions de Narbonne, Narbona (Francia)  
[www.millesime-bio.com](http://www.millesime-bio.com)
  
- 18/20 ENE.**  
Angers  
**SIVAL**  
Salón Internacional de Equipamiento y Tecnología para Viticultura, Arboricultura, Horticultura y Desarrollo de Vegetales.  
Angers Parc Expo, Angers (Francia)  
[www.sival-angers.com](http://www.sival-angers.com)
  
- 19/21 ENE.**  
Nueva Delhi  
**IFOWS-INDIA FOOD & WINE SHOW**  
Destacada exhibición internacional de la India, auténtica tierra de oportunidades, que abarca la alimentación y los vinos.  
Hotel Taj Palace, Nueva Delhi (India)  
[www.ifows.com](http://www.ifows.com)
  
- 27/29 ENE.**  
Cannes  
**GOURMET VOICE FESTIVAL**  
Segunda edición del Festival Mundial de los Medios Gastronómicos.  
Majestic Barriere Hotel y Palais des Festivals, Cannes (Francia)  
[www.gourmet-voice.com](http://www.gourmet-voice.com)
  
- 28/29 ENE.**  
Boston  
**BOSTON WINE EXPO**  
Exposición Internacional de Bebidas Alcohólicas que cumple su decimoquinta edición.  
Boston World Trade Center, Boston (Estados Unidos)  
[www.wine-expos.com/boston/boston\\_2006php](http://www.wine-expos.com/boston/boston_2006php)
  
- 20/22 FEB.**  
Montpellier  
**VINISUD**  
Séptima Exposición Internacional de Vinos Mediterráneos.  
Parc des Expositions, Montpellier (Francia).  
[www.vinisud.com](http://www.vinisud.com)



Paternina

Redescubre un gran clásico.



*Redescubre la poesía.  
Un recuerdo. Un nombre. Redescubrir la vida  
mirando con la punta de los dedos.*

## MADRID FUSIÓN

17/19 ENERO  
Madrid

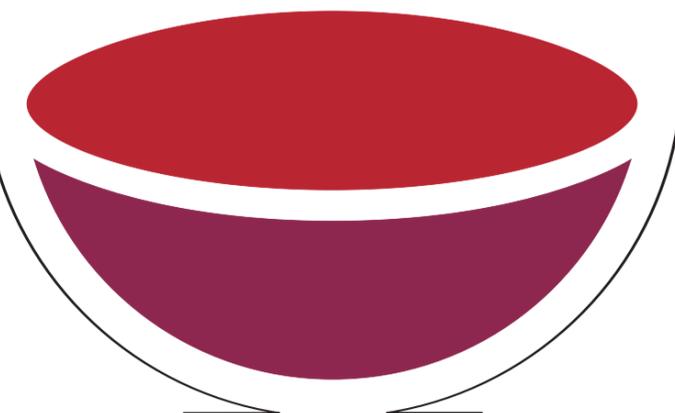
Durante tres días, Madrid será la capital gastronómica del mundo. Una gran pasarela por la que desfilarán los cocineros más deslumbrantes del momento. Además, este evento incluye un nutrido programa de conferencias, catas, concursos...

Palacio Municipal de Congresos, Campo de las Naciones, Madrid (España)  
Información: Foro de Debate.  
Tel. 91 310 66 70  
Fax. 91 308 39 16  
E-mail: [madridfusion@madridfusion.net](mailto:madridfusion@madridfusion.net)  
[www.madridfusion.net](http://www.madridfusion.net)



# PRIMER2005

OCTAVA MUESTRA DE LOS VINOS DE MACERACIÓN CARBÓNICA



Almansa, Bierzo, Binissalem,  
Cariñena, Jumilla, La Mancha, Rías Baixas,  
Ribera del Duero, Rioja, Tacoronte-Acentejo,  
Toro, Utiel-Requena, Valdepeñas,  
Valencia, Vinos de la Tierra de Castilla,  
Vinos de Madrid, Vinos Tierra de León, Yecla

**16, 17 y 18 de diciembre de 2005**

PALACIO DE CONGRESOS DE MADRID  
PASEO DE LA CASTELLANA, 99  
28046 MADRID

Viernes (de 18 a 21 h.) sólo profesionales.  
Sábado (de 12 a 15 h. y de 18 a 21 h.) abierto al público.  
Domingo (de 12 a 15,30 h.) abierto al público.



## Quiénes somos

**Vinum**  
REVISTA EUROPEA  
DEL VINO  
Con ediciones en alemán, francés,  
español e italiano.  
Fundada en 1980.  
Tirada total: 85.000 ejemplares.

### VINUM Internacional Intervinum AG

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

### Editor

Hanspeter Detsch

### Director Internacional

Rolf Bichsel

### Ediciones Vinum S.L.

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

### Edición y Redacción España

Director: Carlos Delgado.  
[carlos.delgado@vinum.info](mailto:carlos.delgado@vinum.info)

Director Gerente:

Heinz Hebeisen

[heinz.hebeisen@vinum.info](mailto:heinz.hebeisen@vinum.info)

Edición: Manuel Saco

[manuel.saco@vinum.info](mailto:manuel.saco@vinum.info)

Catas: Bartolomé Sánchez y

Javier Pulido

[bartolome.sanchez@vinum.info](mailto:bartolome.sanchez@vinum.info)

Equipo de Redacción: Ana

Lorente, Ana Ramírez, Juan

Bureo, Elba López Oelzer

(traducción), Carlos Gancedo

(traducción), Ramón Miguel

Muñoz (diseño)

### Departamento comercial

Directora: Cristina Butragueño

[cristina.butragueno@vinum.info](mailto:cristina.butragueno@vinum.info)

Publicidad: Pilar García Solé

[pilar.garcia@vinum.info](mailto:pilar.garcia@vinum.info)

Coordinación: Yolanda Llorente,

Nieves González, Patricia Casa-

nova

### Redacción Suiza

Thomas Vaterlaus, Willi Andrin,

Barbara Meier-Dittus

Klosbachstrasse 85,

CH-8030 Zürich

Tel. +411/268 52 60

Fax +411/268 52 65

[redaktion.schweiz@vinum.info](mailto:redaktion.schweiz@vinum.info)

### Redacción Alemania

Rudolf Knoll,

Martin Both y

Siglinde Hiestand

VINUM Verlags GmbH Hülse-

brockstrasse 2

48165 Münster

Tel. +49 2501-80 12 93

Fax +49 2501-80 12 04

[redaktion.deutschland@vinum.info](mailto:redaktion.deutschland@vinum.info)

### Redacción Francia

Barbara Schroeder

Britta Wiegmann

[redaction.france@vinum.info](mailto:redaction.france@vinum.info)

Vinum France, 4/6, rue Ferrère

33000 Bordeaux

Tel. +33/05 56 44 29 25.

### Vinum Italia

Christian Eder [redazione.italia@vinum.info](mailto:redazione.italia@vinum.info)

Publicidad Internacional

Caviezel•Senn

Riedstrasse 9. Postfach

8824 Schönenberg

Tel. +411/788 23 00

Fax +411/788 23 10

[caviezel.senn@vinum.info](mailto:caviezel.senn@vinum.info)

### Suscripciones

AES Peregrinas, 4 Local

28280 El Escorial (Madrid)

Tel. 918 907 120

Fax 918 903 321 [suscripciones@vinum.info](mailto:suscripciones@vinum.info)

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)



**V SALÓN INTERNACIONAL DE LOS VINOS NOBLES**  
**(generosos, licorosos y dulces especiales)**

**FIFTH INTERNATIONAL EXHIBITION OF NOBLE WINES**  
**(fortified, dessert and natural sweet wines)**

**28, 29, 30, 31 de Mayo de 2006**

**JEREZ DE LA FRONTERA - CÁDIZ - ESPAÑA**

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



Muga

En el interior de estos muros el silencio habla.  
Habla de la pasión de una familia por crear vinos excepcionales.  
Vinos que armonizan artesanía y vanguardia, tradición e innovación.  
Vinos que reflejan la esencia de una gran bodega: Muga.