

*Vinum*

# Vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

**PRIMER**  
CATA DE VINOS DE  
MACERACIÓN CARBÓNICA

## Vendimia 2005

Un año excepcional en toda Europa

**Viaje por el río Miño**  
La cuna del Albariño  
y del Alvarinho

**Nuestras catas:**  
Maceración carbónica  
y Barbera

**Vino y diseño**  
La hoguera de  
las vanidades





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

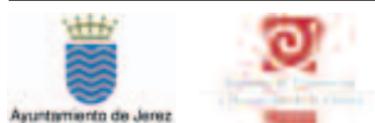
**FIFTH INTERNATIONAL EXHIBITION OF NOBLE WINES  
(fortified, dessert and natural sweet wines)**

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

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

**www.vinoble.com**

ORGANIZA



REALIZA



COLABORA



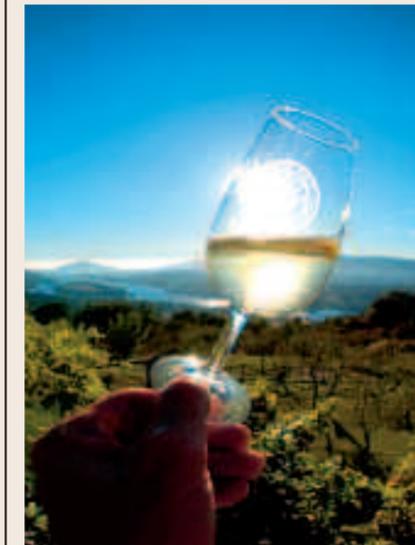
## Saber beber

La sociedad cambia a la velocidad de la luz. En nuestra infancia, los tipos duros y justicieros, espejo donde se miraban los que querían ser hombres antes de tiempo, daban unas caladas interminables a un cigarrillo en la escena de mayor tensión. Ahora en la gran pantalla solo fuman los rufianes, y las recientes leyes antitabaco confinan al fumador al limbo de los apestados. Esa es la primera gran batalla de Sanidad.

Ahora los portavoces del ministerio anuncian un segundo frente en esa batalla por nuestra salud. Han advertido de forma difusa que ahora le toca el turno al alcohol, que en el caso de la juventud se ha convertido en una condena no menor que la del tabaco.

El problema es que a veces, los políticos, además de proyectar sus gustos, pasiones y miedos en las leyes que promueven, también corren el peligro de proyectar su ignorancia. No hace mucho, un concejal del Ayuntamiento de Madrid declaró que «la última ocurrencia de Gallardón (el alcalde) es realizar un taller de iniciación a la cata de vino y visitas a las bodegas más prestigiosas, con regalo incluido de un estuche de vino, dentro de las actividades para los jóvenes del distrito». Es decir, Ruiz Gallardón era, para este edil, poco menos que un corruptor de menores. Parecida doctrina a la que animaba a los profesores conservadores a oponerse a la educación sexual en las escuelas, por miedo a convertir en adultos rijosos y concupiscentes a los tiernos infantes.

### LA FOTO DEL MES



**Un vino singular, nacido entre brumas, a las faldas del padre Miño. En una orilla se llama Albariño, en la otra, Alvarinho. Página 30.**

Es obvio que sólo la educación puede luchar con ventaja contra todo tipo de drogadicción. Y una de las cosas que hay que aprender desde muy joven es que el alcohol es un componente más de un alimento llamado vino, imprescindible en la muy saludable dieta mediterránea. Enseñar a beber bien es mucho más útil que prohibir beber, porque en este último caso sí acabaremos bebiendo mal. Que nuestros jóvenes sepan apreciar las virtudes del vino, al tiempo que sus peligros, les llevará a comprender que, como todo en la vida, la droga es la dosis, como bien nos decía Epicuro. Sólo si el vino se asume como cultura cerraremos el paso a su indeseable utilización como simple estimulante.

España cuenta con el mayor viñedo del mundo, y su actividad económica da de comer a miles de familias. Esperamos que el edil madrileño no forme parte de la comisión de estudios de esa futura ley. VINUM

### Con nosotros



Ana Ramírez, de la redacción de Vinum España, entrevista a Félix Cabello, ingeniero agrónomo y uno de los mayores expertos mundiales en clones. Página 46.



Carlos Blanco, enólogo, es toda una rareza en el panorama de la enología española: formado en España está enteramente entregado al Alvarinho portugués. Página 30.



Vendimiador anónimo. Sin ellos no hay vendimia posible. Sus nombres no salen en las etiquetas, pero el éxito de la cosecha descansa en sus manos. Página 14.



*Sequías extremas, lluvias a destiempo, heladas otoñales...Y en medio, cosechas históricas y de calidades excepcionales.*



*«La colección de vides es como un zoológico: criamos en cautividad, y cuando las condiciones son las adecuadas, vuelven a su hábitat»*

El gran informe sobre la añada 2005. Pág. 14

¿Cuanto diseño puede soportar un vino? Pág. 42

Entrevista con Félix Cabello, experto en clones. Pág. 46

Minho, Miño: de su centro nace un río de vino. Pág. 30

## ACTUALIDAD

- 6 INTERNACIONAL  
*Santo estiércol*
- 8 NACIONAL  
*Primer 2005, cada vez más joven*
- 10 NACIONAL  
*Vinoble 2006, objetivo Suiza*
- 12 NACIONAL  
*WWF/Adena: mejor, el corcho natural*

## MAGAZIN

- 14 VENDIMIA 2005  
*Sol y sombra en la cosecha*
- 30 DE VIAJE  
*Minho, Miño: de su centro nace un río de vino*
- 42 VINO Y DISEÑO  
*Las nuevas etiquetas*
- 46 ENTREVISTA  
*Félix Cabello, experto en clones*



## GUÍA

- 50 CATA DE MACERACIÓN CARBÓNICA  
*Los vinos nuevos de la cosecha 2005*
- 55 CATA DE VINOS TINTOS ALEMANES  
*Nacidos para ganar*
- 56 CATA DE BARBERA  
*2003, una buena añada*
- 59 NOVEDADES  
*Lo último del mercado*

## SERVICIOS

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

**TRABALENGUAS**

¿Es una boda un evento de marketing? Así lo consideran algunos vinicultores de Napa Valley para poder organizar lucrativas fiestas en sus fincas. En realidad, celebrar este tipo de fiestas está prohibido por las disposiciones oficiales de esta comarca rural, pero se permiten las actividades de promoción como catas o encuentros de clubes del vino. Cuestión de interpretación...

**LAS CEPAS SE AHOGAN CON EL HUMO**

Las vides australianas sufren bajo el humo de los incendios forestales y quemadas controladas. Hasta siete millones de dólares han perdido los vinicultores en los últimos años por daños causados por el humo, según cálculos del Ministerio de Agricultura, que ahora investiga la influencia del humo sobre el ciclo de crecimiento de la vid para poder contraatacar en el momento adecuado.

**VINO DE FÚTBOL**

Diego Della Valle, modista, hotelero y propietario del club de fútbol Fiorentina, ha comprado una finca de 100 hectáreas en la Toscana. Allí se vinifica Il Violone, vino que lleva el nombre de los colores del equipo, con una etiqueta violeta. Por cierto que la finca también cuenta con un campo de entrenamiento, para que el presidente del club pueda vigilar a sus jugadores estrella.

**CORCHO PARA LAS GRULLAS**

La asociación para la protección de la naturaleza NABU aboga por los corchos naturales. Pero no por razones del gusto: las alternativas como los tapones de rosca, chapas dentadas y tapones de plástico o metal están amenazando la existencia de los bosques de alcornoques en España, Portugal y el norte de África, y con ello un refugio invernal rico en alimentos para las grullas.

**AYUDAS CONTROVERTIDAS**

En el año 2005/2006, la UE ha destinado 450 millones de euros para la reestructuración de las superficies de viñedos. La parte del león corresponde a España (152 millones), Francia (106 millones) e Italia (100 millones). Alemania recibirá 12 millones del pastel. Los críticos temen que estas ayudas podrían facilitar la sustitución de viejas cepas autóctonas por otras más corrientes y populares, lo que estimularía aún más la sobreproducción.



Foto: Andi März

## ¡Santo estiércol!

**Un grupo de vinicultores del círculo de Elio Altare, estrella del Barolo, ha empezado a criar ganado vacuno. Una de las ventajas es el abono biológico para la viña.**

‘Insieme’ (en italiano “juntos”), un grupo de vinicultores del Piamonte, se ha iniciado en la cría de vacuno. Cincuenta vacas de la apreciada raza piamontesa, criadas biológicamente, pronto habrán de producir queso y carne. Y un producto derivado muy práctico: estiércol biológico de primera calidad para los viñedos del Insieme, un vino hecho de Nebbiolo y variedades internacionales, que cada miembro del grupo (entre ellos, Elio Altare y Gianfranco Alessandria) compone según su propia receta, pero comercializa bajo dicho nombre comunitario. Cinco euros del precio de venta de cada botella están destinados a algún proyecto social. En los últimos cinco años ya se han podido reunir 35.000 euros para la protección del bosque amazónico, para pozos en Kenia y también para proyectos en el mismo Piamonte.

Con la nueva empresa de cría de vacuno, los vinicultores de Insieme quieren participar en

la revalorización de una zona rural, Alta Langa, cada vez más despoblada por falta de puestos de trabajo. Ya se han creado dos empleos y se han encontrado padrinos para las primeras dos docenas de vacas, los cuales financian la compra de los animales para luego ser premiados con sus productos.

**L'Insieme: socialmente sostenible y nacido del estiércol.**



Una bodega moderna y luminosa, el lugar de trabajo perfecto para la enóloga María de la O y el director gerente, José Manuel Fernández.

## BODEGAS GORDONZELLO

# Vino de la piedra

*En el rudo páramo castellano, sobre un milenario lecho de cantos rodados, nacen uvas, como la Prieto Picudo, que renuevan la historia y expresan el terruño.*

En la ribera del Cea, en León, entre Ribera, Bierzo, Rueda..., reverdece un bodeque de viña de 200 has., asentado en un proyecto tan sensato como sentido. Urbano, el alcalde de Gordoncillo, se propuso rescatar la villa de la amenaza de abandono y la desertización, a base de lo que en su día la hizo rica y productiva, la vid.

Así, durante la segunda concentración parcelaria de mediados de los años 90 promovió

una bodega capaz de elaborar la producción de las parcelas de casi todos los vecinos, convertidos en accionistas. Convenció a las administraciones, venció la desconfianza de los 101 propietarios y reunió 300 has. de tierra variopinta pero avara, escasa en nutrientes, idónea para vinos de calidad. Desde el 96 al 98 plantaron en espaldera la autóctona Prieto Picudo, las vecinas Mencía y Verdejo y la ubicua Tempranillo, y se asomaron al nuevo siglo con la inauguración de una bodega crecedera, semienterrada, dimensionada para cuando toda la finca esté en producción, y con la incorporación de una enóloga como María de la O Maroto, una vital y tenaz astorgana, especializada en la zona y en esas raras uvas.

**LA PRIETO PICUDO**

De la bodega salió el primer tinto de Prieto Picudo -superando la tradición de rosados de aguja-, y la osadía de experimentar la crianza en bodega, contradiciendo la teoría de los santones que no consideraban que esta uva tuviera estructura para envejecer.

El éxito de su labor de pioneros, la calidad y la originalidad de sus vinos ha servido de reclamo a otras bodegas que se van asentando

en esta olvidada región. Más aún, les ha valido imponer en las catas concurso incluso su refinado Verdejo, sin contraetiqueta de D.O. Son Vinos de Calidad de Castilla León elaborados con mimo a pesar de la gran capacidad de la bodega: 750.000 litros anuales.

**UN EQUIPO COMPACTO**

Las uvas se vendimian de madrugada, se maceran pacientemente en frío en busca de aromas y color, se elaboran en depósitos de tamaño moderado a temperatura controlada y se guardan casi un año en barricas nuevas. Se trabaja con austeridad, pero con un magnífico entendimiento del equipo, desde al director, José Manuel Fernández al encargado de campo, Jesús Ángel Velado, la enóloga María de la O, y la exótica Sandrine Castets colocando la marca en México o en China. Juntos han impuesto una imagen renovada, la bodega luminosa, abierta al visitante, y el sencillo y expresivo vestido nuevo del vino, los Peregrino blanco, rosado, tinto joven y tinto roble.

**BODEGAS GORDONZELLO**  
Alto de Sta. Marina s/n  
24294 Gordoncillo (León)  
Tel. 987 758 030  
Fax: 987 757 201  
comercial@gordonzello.com



Fax

**ENOTURISMO MANCHEGO**

La Asociación de Enoturismo de Castilla-La Mancha acaba de ser constituida con la finalidad de promocionar el turismo de la cultura del vino en esta región. La iniciativa ha surgido desde el propio sector. Por el momento, son trece las entidades que han decidido aunar esfuerzos y apostar por este turismo que supondrá una alternativa para los visitantes y, sin duda, reforzará la capacidad de generar riqueza dentro del turismo interior castellano-manchego.

**NUEVO PRESIDENTE**

Bodegas Codorníu, y en su representación Magín Raventós, ocupa desde enero de 2006 la presidencia de la Fundación para la Cultura del Vino, con lo que se abre una nueva etapa en la organización, con el objetivo de consolidar el proyecto, abrir nuevas líneas de actividad y acercar la cultura del vino a la sociedad por medio de la formación, la divulgación y la investigación.

**FUTURO DEL VINO**

Durante el presente mes de febrero, del 16 al 18, se celebra Firavi en Vilafranca del Penedès, feria decana del panorama internacional en temas de maquinaria vitivinícola. El tema central de debate del certamen será «El vino. ¿Un incierto futuro?», en el que estarán presentes máximos representantes de las diferentes organizaciones profesionales agrarias y empresariales. Además, en estos tres días se celebrarán varias sesiones y jornadas técnicas que analizarán las tendencias del consumo, seguridad alimentaria o la actitud de los jóvenes frente al vino.

**LA GRAN ESPERANZA**

Según el estudio «Efectos de la ampliación de la UE sobre el sector del vino. Los casos europeo y español», elaborado por la Federación Española del Vino (FEV), la ampliación de la Unión Europea beneficiará al sector español, ya que los nuevos países tienen un gran potencial de crecimiento en consumo de vino, que, a medio plazo, evolucionará hacia vinos de mayor valor añadido.

Primer 2005, cada vez más joven



Los vinos de maceración carbónica captan más simpatizantes año tras año. Así ha quedado reflejado en Primer 2005, la VIII Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica celebrada en Madrid del 16 al 18 de diciembre, donde entre el público incondicional a estos vinos tempranos se encontraba un nutrido y sorprendente número de jóvenes. En total han sido 34 bodegas las participantes de este año, once de ellas nuevas, superando la presencia de ediciones anteriores. Hay que destacar el regreso a la muestra de la D.O. Ribera del Duero, entre las zonas elaboradoras, y la novedad de la D.O. Binissalem-Mallorca, junto con un destacado aumento de bodegas de la Rioja Alavesa, cuna de esta tipología enológica española tan singular y de gran potencial comercial.

La muestra eligió por votación popular, que este año fue muy reñida, los doce mejores vinos que participarán en la gran final Primer 2005, prevista para la primavera de 2006. Según el escrutinio los doce son: Azul (Estancia Piedra), D. Pedro de Soutomaioir (Adegas Galegas), Eneas (Muga), Erre punto R. (Bod. F. Remírez de Ganuza), Hollera Monje (Bod. Monje), Ísola (Mont-Reaga), Luberri (Luberri Monje Amestoy), Luis Alegre (Bod. Luis Alegre), Macià Batle (Macià Batle), Primero

(Fariña), Viña Norte (Insulares Tenerife) y Viña Urbezo (Solar de Urbezo). La entrega de diplomas a los responsables de las bodegas fue realizada por Víctor Pascual Artacho, presidente del Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja y de la Organización Interprofesional del Vino de Rioja, que estuvo acompañado por Gonzalo Sáenz de Samaniego, consejero de Agricultura del Gobierno Vasco. Pascual felicitó a todos los participantes, y destacó que Primer se ha convertido en una gran aula de divulgación e iniciación al disfrute del mundo del vino y de su consumo moderado. OpusWine, empresa organizadora del evento, ha contado en esta edición con el copatrocinio del Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja, que en esta edición se ha implicado de lleno con el salón; del Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, Rioja Alavesa; copas Riedel, a través de la firma Euroselección, y las revistas Vinum y MiVino. Junto con la inestimable colaboración gastronómica de las firmas Ámbar Vinos y Montanegra, que deleitaron al público con ricas viandas como queso manchego, Queso Mendoza, Torta de la Serena y el Dehesa Real, anchoas de Santoña, embutidos y jamones de Nogales (Badajoz).



De la D.O. Ca. Rioja y del Gobierno Vasco estuvieron presentes en el salón Primer sus máximos responsables, al igual que críticos especializados que degustaron los vinos y ricas viandas.



ESTE TINTO ES EXCELENTE



ÉSTE, SOBERBIO



PERO ÉSTE ESTÁ DE LUJO



CALIDAD CERTIFICADA

LA CALIDAD ANDALUZA ESTÁ DE LUJO

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



JUNTA DE ANDALUCÍA  
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

Fax

**LAGAR DE CERVERA VINO «TOP»**

La prestigiosa publicación estadounidense «Wine Spectator» ha distinguido al Lagar de Cervera 2004 como uno de los 100 mejores vinos del mundo. Incluido en su famosísima lista anual los «Top 100», este blanco de Rías Baixas figura además como uno de los 9 vinos más destacados del apartado «Compras Inteligentes», y ha obtenido el reconocimiento de los lectores por «ofrecer un carácter elegante, un precio asequible y por tener una distribución general».

**UN VINO DE NOBEL**

Marqués de Vitoria Gran Reserva 1995 ha sido el vino seleccionado para la cena de gala ofrecida en Oslo con motivo de la entrega del Premio Nobel de la Paz que este año ha recaído en el doctor Mohamed El Baradei, director general de la Agencia Internacional de la Energía Atómica. Este gran reserva de la bodega Marqués de Vitoria, perteneciente al Grupo Faustino, es un vino elaborado con la variedad Tempranillo de cepas de más de 30 años y criado en barrica de roble francés durante 24 meses.

**CRUZAR EL CHARCO**

El Consejo Regulador de la D.O. La Mancha participará en la presentación de los Vinos de Castilla-La Mancha en Estados Unidos, organizada por la Cámara de Comercio e Industria de Ciudad Real en colaboración con otras Cámaras de la región, y que tendrá lugar el próximo día 28 de febrero en un prestigioso hotel de San Francisco, una de las ciudades más importantes de California. Este estado americano es uno de los más poblados y con mayor producción y conocimiento de vinos de todo el país.

**V FORO MUNDIAL DEL VINO**

El V Foro Mundial del Vino, Rioja III Milenio, reunirá en Logroño, del 28 al 30 de marzo, a expertos de todo el mundo para ofrecer una visión real de la situación vitivinícola, dar a conocer el nuevo mapa de la viticultura mundial y adoptar las medidas necesarias ante los problemas de futuro.

Vinoble 2006, objetivo Suiza

Zürich (Suiza) ha sido otro de los escenarios elegidos para presentar Vinoble 2006, el V Salón Internacional de los Vinos Generosos, Licorosos y Dulces Especiales, que tendrá lugar los días 28, 29, 30 y 31 de mayo en Jerez de la Frontera (España), ante un destacado número de prestigiosos periodistas y comerciantes de Suiza, Alemania y Austria. El acto consistió en una cata comentada de alguno de los vinos dulces y generosos más destacados de los distintos países que acudirán a Vinoble, presentados por los propios elaboradores. En este evento quedó claramente demostrado que, hoy por hoy, ningún otro tipo de vinos expresa tanto carácter propio como los vinos de postre. Pero al mismo tiempo también se puso de manifiesto que, gracias a los nuevos conocimientos y técnicas en el viñedo y la bodega, los vinos dulces se están nivelando. Al igual que los vinos de mesa tintos y blancos, los vinos dulces presentan actualmente más fruta primaria y más aromas especiados de madera de roble. Además, se ha podido comprobar una tendencia hacia una mayor concentración y hacia un abocado más blando y suave.

Durante cuatro días, más de quinientos vinicultores y bodegueros presentarán más de 1.200 diferentes vinos dulces y generosos en Jerez de la Frontera. El abanico abarca desde los Riesling Trockenbeerenauslese alemanes, pasando por los de Sauternes, Jerez y Oporto, hasta las muy viejas especialidades de Moscatel portugués de Setúbal y griego de Samos, o vino de Málaga. Si en la cuarta edición de Vinoble se presentaron por vez primera vinos de postre de Uruguay, Argentina y Japón, en mayo de 2006 estarán presentes por primera vez con una selección Rumanía, Líbano, Georgia y Turquía. Tan especial como el propio Salón es también su ubicación.



Vinoble demuestra que los grandes vinos dulces son una conjunción de equilibrio, armonía y genialidad.

Mientras que otras ferias de vinos suelen tener lugar en fríos centros feriales, Vinoble se celebra en el recinto amurallado del Alcázar jerezano, tanto en los salones del Palacio de Villavicencio, magníficamente restaurado, como en sus jardines árabes. Tanto los vinicultores como el público especializado saben apreciar el ambiente relajado que se respira en esta antigua residencia del califa, con sus jardines mediterráneos, el palacio, los baños árabes y la mezquita.

El calentamiento global a debate

Gran expectación está despertando el I Encuentro Mundial sobre Calentamiento Global y Vino que «The Wine Academy of Spain» organiza en Barcelona los días 24 y 25 de marzo. Ya se han recibido inscripciones de más de 15 países y son muchos los periodistas, sobre todo extranjeros, los que han solicitado acreditaciones. En Barcelona los principales expertos mundiales expondrán los resultados de sus investigaciones en lo que a las repercusiones de este fenómeno climatológico sobre la industria del vino mundial se refiere. Se analizarán los efectos que el aumento de la temperatura terrestre

está teniendo sobre aspectos como los tipos de variedades que se podrán plantar en las regiones más propensas a ser afectadas por el cambio climático, los elevados grados alcohólicos de los vinos, las variaciones de pH, los fenómenos fermentativos y de extracción, así como las repercusiones financieras, económicas y sociales que el calentamiento global traerá consigo.



BODEGAS LOGOS

Pasión y razón

Logos significa razón, algo que le sobra a la tercera bodega de la familia Escudero, al rotundo vino navarro que redondea sus bodegas de riojas y cavas.

Viñas centenarias, restauradas, vendimiadas, elaboradas y criadas con tanto mimo como conocimiento. Es la fantasía de Amador y de toda la familia Escudero, que se ha materializado, una vez más, en su Logos, nacido en la vecina Navarra

En la actualidad rige la empresa la cuarta generación de bodegueros y viticultores, Amador y sus hermanos. En 1852 el bisabuelo, Juan Escudero, comenzó a elaborar vinos a base del viñedo de sus antepasados, en una bodega excavada en la montaña con un lagar de piedra y seis cubas de roble. Los vinos llegaban en pellejos a los pueblos de la Sierra de la Demanda o Cameros. Más tarde, en 1958, Benito Escudero Abad, actual propietario de la bodega, donde derrocha un ejemplar dinamismo octogenario, comenzó a elaborar las primeras botellas de cava, que constituye en la actualidad uno de los puntales de la bodega de Grávalos, pueblo riojano con antigua tradición vinícola.

Sus viñedos riojanos están situados en la frontera de Navarra, en pleno corazón de los tres reinos medievales. Hace más de 20 años que su inquieto hijo Amador compagina la labor en su bodega familiar -Escudero- y la creación de la innovadora Valsacro, con el asesoramiento a varias cooperativas de la vecina Navarra llana, entendiendo que la frontera entre ambas Denominaciones de Origen es artificial y no implica diferencia de calidad. Para demostrarlo, en 2001 encontró su ideal, unos viñedos muy viejos, cepas seculares y re-

torcidas que invitan a una doble selección, en la cepa y en la bodega, sobre la cinta de selección manual y rigurosa. Elaboran en la bodega del Marqués de San Adrián, ya que las dos propias, la antigua Escudero y la moderna Valsacro, están situadas en la D.O. vecina, y envejecen en madera nueva, en dos líneas ligeramente diferenciadas: una en roble americano y francés, y las uvas más prometedoras, prácticamente todo el tiempo en barricas francesas.

EL TRABAJO EN LA VIÑA

La calidad se va puliendo en cada paso, por ejemplo, con dos podas en verde, en junio y agosto. En la variedad Garnacha no suele ser necesario regular la producción, ya que, por lo avaro del terreno, las escasas lluvias y la ancianidad de las cepas supera apenas los 2.500 Kgs./ha. En las variedades Tempranillo y Cabernet es necesario eliminar racimos, sin compasión, para limitar una producción aproximada de 4.000 Kgs de uva por ha.

Se vendimia plenamente madura, en el mes de octubre, y a mano, haciendo una escrupulosa selección de las uvas más sanas y en sazón y se elabora al estilo tradicional, con encubado en depósitos de cemento revesti-

dos con resina de Epoxi durante 30 días, fermentación con levaduras autóctonas, y con estricto control de temperatura sin que sobrepase los 30º y con una leve prensa neumática.

Permanecen entre 14 y 16 meses en barricas, de roble francés (70 %) y roble americano (30 %), donde realiza la fermentación maloláctica antes de cuatro pulcros trasiegos. El Logos I se embotelló sin ningún filtrado ni tratamiento, el Logos II se clarifica ligeramente como manda la tradición, con clara de huevo. Esa es la teoría básica, pero un enólogo tan personal y conocedor de la zona no impone sus normas, sino que mira y escucha a la propia uva, a la vendimia de cada año. Más aún, sólo elabora Logos en añadas de notable calidad.

BODEGAS LOGOS

(Grupo BODEGAS ESCUDERO)

C/ Sor Mónica de Jesús, 2  
31522 Monteagudo (Navarra)  
Tel: 941 398 008  
Fax: 941 398 070

Fax

**SOMONTANO, BUENA PRENSA**

Las nuevas ediciones de las guías vinícolas anuales más prestigiosas de España vuelven a incluir a los vinos de la D.O. Somontano entre los que reciben en sus calificaciones las puntuaciones más altas. Además, muchas de ellas valoran el nuevo impulso y desarrollo que vive Somontano en la actualidad, gracias a la llegada de nuevas bodegas y al dinamismo y profesionalidad con la que se elaboran, comercializan y promocionan vinos de alta calidad en un esfuerzo conjunto de viticultores, bodegas y Consejo Regulador.

**QUESO Y VINO**

El Grupo Yllera celebró en el Casino de Madrid una singular degustación de «Quesos artesanos asturianos de los Picos de Europa», acompañados por una selección de vinos de las bodegas Yllera. Como broche final, se presentó un curioso y nuevo vino de la Tierra de Castilla y León, el «Olivante de Laura Semi-Dulce» del 2005, elaborado en Rueda.

**ENÓLOGOS Y VIRUTAS**

Los enólogos españoles ven positivo, según informa Efeagro, la medida comunitaria de permitir el uso de virutas de madera en la elaboración de los vinos, práctica enológica, que hasta ahora no estaba permitida en la Unión Europea, que entró en vigor el pasado mes de enero. Vicente Sánchez-Migallón, presidente de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos, considera que este sistema es muy interesante y aceptable, sobre todo para vinos de mesa y aquellas indicaciones de Vinos de la Tierra, siempre que se indique en las etiquetas.

**ESPUMOSO CONQUENSE**

El grupo cooperativo Cooperjúcar, ubicado en el pueblo conquense de Sisante, ha lanzado al mercado su nuevo vino espumoso Xarvin, acción que le convierte en la primera bodega de la provincia que comercializa este tipo de vino en su zona. Se trata de un espumoso blanco, semi-seco, con agradable burbuja, fresco, fácil de tomar y que acompaña tanto a los pescados y mariscos como a los postres.

Viña Urbezo, una cata histórica

Bodegas Solar de Urbezo celebró una cata histórica «vertical» de su vino Viña Urbezo. En la sala de Catas Barbacil en Zaragoza, Santiago Gracia, director y propietario de la bodega, y todo su equipo humano llevaron a cabo la cata vertical de uno de sus más preciados y prestigiosos vinos, buque insignia de la casa. A la cata asistieron diferentes personalidades del mundo del vino, prensa especializada, sumilleres, hosteleros...

Desde el cosecha 1995 hasta el 2005, se pudieron catar las diferentes añadas con un sinfín de matices y perfiles, ofreciendo a todos los presentes la posibilidad de apreciar la evolución de los diferentes Viña Urbezo durante estos 11 años de historia. En el mismo acto y como broche final a esta interesante jornada, tuvo



lugar la presentación del nuevo Viña Urbezo 2005, que busca sorprender y agradar a los clientes y amigos de esta firma aragonesa, en el mercado nacional y en todos los mercados internacionales donde está presente.

Vino en la India, Interés creciente



Foto: Paloma Andrés

La demanda de vino en la India creció en el 2005 un 30 por ciento, pese a la poca producción interna y los fuertes aranceles. Este país está viviendo un cambio cultural. Ha crecido de forma exponencial el número de restaurantes en las grandes ciudades y ahora se asocia el consumo de vino a la clase alta. Es un interesante mercado para los países exportadores.

Firmas como Torres, Freixenet, Codorníu y Marqués de Cáceres ya están presentes en la India. Otras cinco bodegas españolas (Altanza, López Mercier, Viña Extremeña, Moreno y Santa Marina) han mostrado su interés en este gigante asiático y están buscando compradores y distribuidores indios. Como dato, las principales ciudades como Delhi, Bombay, Bangalore, Madrás y Hyderabad, cuenta ya con su propio «Club del Vino», donde los nuevos y ávidos consumidores están prestos a degustar los vinos del mundo.

WWF/Adena: Mejor, el corcho natural

La organización mundial de conservación de la naturaleza WWF/Adena está inmersa en un programa de conservación de los alcornoques. Estos ecosistemas, únicos en el mundo existen solo en siete países del Mediterráneo Occidental, entre ellos España, y albergan una diversidad biológica de las mayores del planeta. Algunas de nuestras especies de fauna más amenazadas como el águila imperial, la cigüeña negra, el buitre negro o el lince ibérico tienen su hábitat en estos bosques y dehesas. Si los alcornoques desaparecen, también lo harán estas especies. Para intentar remediar

y concienciar a la población de este problema, esta institución ecologista ha lanzado una acción dirigida a las principales bodegas, tiendas de vino, líderes de opinión del sector, para que no se abandone la costumbre de utilizar tapones de corcho en las botellas de vino.



BODEGAS CASTEJÓN

De Madrid al vino

*En cata ciega, en certámenes locales o internacionales, el «70 Barricas» de esta bodega de Arganda ha cosechado medallas de oro y consolida las exportaciones.*

Miguel Castejón fundó la bodega en 1959 según los cánones técnicos y comerciales de aquel tiempo, pero a lo largo de estos años, y ya incorporados sus hijos a la empresa familiar, no han escatimado inversiones y cuidados para seguir la evolución trepidante del sector del vino en el país. Eso ha permitido realizar profundos cambios estructurales y de organización, que han dotado a la bodega de la tecnología enológica más avanzada. Se sumó así, entre los pioneros de la zona, a la fórmula de envejecimiento y crianza, lo que, sumado a la modernidad de las instalaciones, garantiza, año tras año, vendimia tras vendimia, el alto nivel de calidad que se marcaron como objetivo.

**VIÑAS EN ARGANDA**

Durante esta larga andadura de crecimiento, expansión y modernización han reunido 62 hectáreas de viñedo propio en plena producción, disponen de dos bodegas de elaboración y almacenamiento con capacidad para elaborar 4 millones de litros, y de 1.200 barricas de roble americano, donde los vinos pulen sus cualidades.

Viña y bodega están situadas en la subzona de Arganda del Rey, la más extensa de las tres que forman la denominación de Origen Vinos de Madrid y que cubre la llanura Sudeste de la región, 25 municipios que reúnen aproximadamente 6.400 hectáreas de viñedo. Eso le ha permitido a Bodegas Castejón

Hace casi medio siglo que Miguel Castejón inauguró lo que hoy es una gran bodega familiar en Madrid, en la subdenominación Arganda. Hoy su selecto catálogo elaborado con Tempranillo, Malvar y Viura traspasa las fronteras.



establecer relaciones a largo plazo con más de 200 viticultores seleccionados de la zona, que totalizan 300 hectáreas de viñedo controlado y que vienen a sumarse a las 62 has. propias. El clima es continental clásico, con temperaturas extremas en invierno y verano y lluvias escasas. La viña se asienta sobre suelo arcilloso con un notable componente calizo y pH ácido. El sol constante en verano facilita la maduración de uvas ricas en azúcar, con la acidez exacta para producir vinos de calidad. Tintos de Tempranillo, que es aquí una variedad de bajo rendimiento, excelente tanto para elaborar vinos jóvenes como crianzas. Y Blancos de Macabeo y de la autóctona Malvar, que se transforman en vinos frescos, afrutados y muy aromáticos.

**VINOS PARA EL MUNDO**

En general, para tintos, rosados y blanco, la suma de las condiciones de suelo y clima, y las variedades de uva cultivadas, permiten la elaboración de vinos con personalidad propia, caracterizados por su frescura y suavidad, sabor afrutado y aroma intenso.

La vendimia se desarrolla a mano cuidadosamente desde primeros de Septiembre hasta finales de Octubre, atendiendo el grado de madurez óptimo de las distintas variedades. Aún así, el volumen de uva diario requiere instalaciones eficaces, dotadas de la más moderna tecnología. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura, y el prensado es neumático, delicado, para concluir con la clarificación. Con esas técnicas y, en su caso, crianza desde 3 meses a 2 años, surge un variado catálogo: la línea Viñardul, de Tempranillo o combinación de variedades, el Tisol que pasa 3 meses en barrica, el Viña Valducar con un año de guarda, los Viña Rey jóvenes y el mimado 70 Barricas, galardonado con el premio Baco de Oro de la U.E.C. y, en el Salón Internacional del Vino, con medalla de oro y gran premio, por el perfecto equilibrio entre fruta y seis meses de roble.

**BODEGAS CASTEJÓN**

C/ Ronda de Watres, 29  
28500 Arganda del Rey, Madrid  
Tel. 91 871 02 64  
Fax: 91 871 33 43  
castejon@bodegacastejon.com  
www.bodegacastejon.com

STAND EN ALIMENTARIA BARCELONA  
Intervin, Pabellón 2  
Promomadrid, stand F 955

## SOL Y SOMBRAS EN LA COSECHA

## Nunca a gusto de todos

Es imposible conciliar opiniones en temas de vendimias, y más a nivel mundial, máxime cuando las condiciones climatólogicas -sequías extremas, lluvias a des-tiempo, heladas otoñales...- para unos han sido muy benignas y para otros algo desastrosas. Y entre los extremos, existen zonas con cosechas históricas y de calidades excepcionales. Los enólogos, en general, tienen ante sí una vendimia en la que aplicarse al máximo para obtener todo el potencial que la materia prima les brinda, tanto si ha sido excelente como regular.

Un año más, la extrema sequía ha hecho estragos en la vendimia española, pero en opinión del sector, que en general está bastante satisfecho con los resultados obtenidos, este avatar climatológico redonda en una mayor calidad de la uva, con mayor concentración de azúcar, color y otras propiedades esenciales para obtener vinos magníficos.

La cosecha francesa, más abundante que la media, es de una excelente calidad, pero el descenso del consumo de vino en Francia, la disminución de las exportaciones y el aumento de los «stocks» siguen creando dificultades al sector vitivinícola. En cuanto a las uvas del 2005, alcanzaron su plena maduración y llegaron sanas a las bodegas en casi todas las zonas. Se esperan vinos concentrados y complejos, adecuados para la guarda.

En Italia la pequeña «catástrofe» vino provocada por las lluvias y la humedad del verano. Perseverante ha sido la tarea de los viticultores, que han tenido que permanecer en alerta constante.

En Portugal, junto a la dura sequía que ha padecido, han tenido que luchar contra los graves incendios que asolaron varias zonas del país. La buena noticia es que al viñedo portugués no le ha afectado. Aunque las producciones han bajado, la calidad de las uvas está garantizada.

Después de un invierno muy prolongado, Hungría padeció copiosas precipitaciones. Como balance: poca producción, pero gracias a un otoño cálido y seco los parámetros de calidad fueron los óptimos. En Grecia también las lluvias hicieron su

aparición. Las temperaturas veraniegas no demasiado extremas han favorecido una cosecha muy buena, ligeramente por debajo de la media en cuanto a volumen. Argentina vivió una primavera muy fría con grandes heladas, diezmando así desde el principio la cantidad de cosecha. Aún así, se ha logrado calidad en las uvas, dotadas de aromas y estructura. Al igual que en Argentina, también los viticultores chilenos han registrado un año relativamente fresco, pero equilibrado. Los vinos blancos se presentan pletóricos.

En Australia aseguran que están ante la mayor cosecha de todos los tiempos y la de mejor de los últimos diez años. Un año normal en Nueva Zelanda en cuanto a la cantidad, que dará vinos con más concentración que los del año anterior.

En Sudáfrica, el tiempo seco y caluroso ha definido de forma generalizada la añada de 2005. Los vinos elaborados con la variedad Chenin Blanc serán un éxito.

Numerosos viticultores californianos, por su parte, comparan esta añada con la de 1997, que ha entrado en la historia como la cosecha más excelente de todas.

En Austria, tras un verano lluvioso, el otoño cálido y soleado ha salvado la añada. Mientras en Suiza a pesar del verano fresco, 2005 entrará en la historia como un año superior, gracias a un tiempo perfecto en septiembre.

Los viticultores alemanes afirman que el tiempo, que se ha comportado algo «alocado» en esta zona, ha provocado que las uvas madurasen antes, pero aún así se lograron los niveles de calidad deseados.



## ESPAÑA

## La añada de la sequía y la calidad

Sin datos oficiales hasta el momento, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación avanzó un descenso cercano al 14 por ciento respecto a la de 2004 y se situaría en 43,1 millones de hectolitros de vino y mosto. Mientras, la Confederación de Cooperativas Agrarias de España estima que bajará un 23 por ciento, y rondará entre los 38 y 39 millones de hectolitros. A la espera de datos definitivos, lo que parece claro, según la valoración generalizada del sector, es que la calidad será muy buena, gracias a que la poca incidencia o ninguna de enfermedades en el viñedo.

## ANDALUCÍA

(Condado de Huelva, Jerez, Montilla-Moriles)

## Condado de Huelva

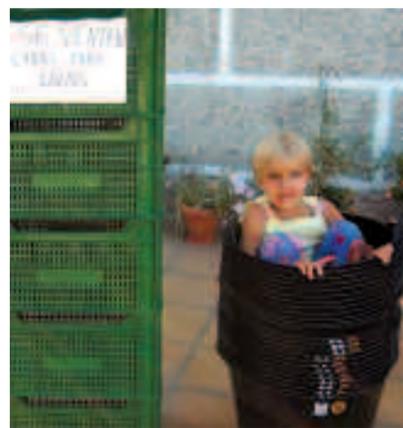
La calidad de la uva ha sido, en términos generales, "excelente".

El avance del Informe de Vendimia declara un total de 39.775.806 kilos de uvas recolectados lo que se traduce en una merma con respecto a la vendimia de 2004 de tan sólo un tres por ciento. Esta mínima diferencia, a pesar de la sequía que ha afectado este año a los viñedos, se debe a que en la pasada campaña las vides estuvieron afectadas por el Mildiu.

## Jerez

El descenso de la producción ha sido finalmente de un 40 por ciento, superior a las previsiones iniciales.

Se han recolectado 72.101.577 kilos de uva. El sector no esperaba un descenso tan pronunciado en los municipios cos-



teros en comparación con los de interior, pero al final se ha reducido en todo el Marco de Jerez por la carencia de precipitaciones. Lo mejor: la uva presenta una calidad excepcional.

## Montilla-Moriles

La sequía y los roedores, que han causado notables daños en la campaña cordobesa, han sido los agentes implicados en la merma de la producción.

Se espera una producción aproximada de 35 millones de kilos, es decir, un 44 por ciento inferior. La vendimia se adelantó en esta zona tanto en las variedades tradicionales como en tintas. Las uvas han adquirido un grado de maduración óptimo y la calidad de éstas es buena.

## ARAGÓN

(Campo de Borja, Somontano)

## Campo de Borja

Es una añada histórica para la D.O..

La excelente calidad de las uvas ha marcado esta vendimia, dada la sanidad y buena maduración alcanzadas. El volumen cosechado ha sobrepasado los 33 millones de kilos, un 11 por ciento menos que el año anterior, aunque ha superado tanto las previsiones iniciales, como la cosecha media de la D.O..

## Somontano

La reducción en la cantidad tendrá efectos positivos en la calidad.

Una de las notas destacables de esta vendimia ha sido su corta duración. En total

se han vendimiado 17 millones de kilos de uva, cantidad muy inferior a la campaña anterior y a las estimaciones planeadas desde la D.O. En cuanto a la calidad: una uva con un adecuado grado de maduración, de menor tamaño y, por tanto, con mayor concentración de propiedades idóneas para la elaboración de vinos de alta calidad.

## CANARIAS

(Tacoronte-Acentejo)

Aumento generalizado en la producción canaria de entre un 20 y un 40 por ciento.

Una vendimia algo retrasada, sin embargo, la maduración y el estado sanitario de la uva han sido muy buenos. La producción rondará los 2,2 millones de kilos, un 18 por ciento más.

## CASTILLA-LA MANCHA

(La Mancha, Ribera del Júcar, Valdepeñas)

## La Mancha

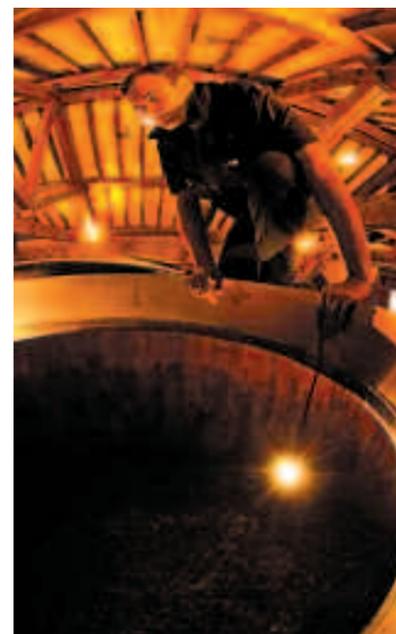
La intensa sequía ha provocado un adelanto de la vendimia significativo.

La cosecha de este año será un 30 por ciento inferior a la campaña anterior, si bien este dato oscila según las variedades o tipos de plantación. Desde el punto de vista cualitativo se puede calificar una cosecha muy buena o excelente, uvas con mucho color que darán vinos con mucha capa y concentración.

## Ribera del Júcar

Esta zona ha logrado una calidad de uva envidiable.

En esta D.O. la producción ha descendido un 25 por ciento. La intensa sequía que padeció la región ha sido la principal causa, pero esta circunstancia ha provocado



En un año tan seco era imprescindible el buen tino de los enólogos.

que en el periodo de floración el tamaño de la uva fuera uniforme y pequeño, que darán vinos de gran calidad.

## Valdepeñas

El Consejo ha controlado un total de 96.792.806 Kilos de uva, un 11 por ciento menos que en el 2004.

La merma ha sido debida, principalmente, a la fuerte sequía padecida en la zona, donde se ha registrado una escasa pluviometría, la más baja de los últimos 11 años. En general, la maduración de la uva ha sido buena, en la variedad Tempranillo se adelantó 10/15 días. Lo más destacado es que la calidad del fruto es excelente.

## CASTILLA Y LEÓN

(Cigales, Bierzo, Ribera del Duero, Rueda, Toro)

## Cigales

El fruto ha entrado en las bodegas muy sano y con una graduación muy buena.

Se han recolectado 8,5 millones de kilos de uva, un 20 por ciento menos que el año anterior. La gran calidad de la materia prima obtenida es ideal para la elaboración tanto de tintos como de rosados, ya que la falta de humedad ha evitado enfermeda-

des a la vid, aunque también ha sido motivo de la merma de su tamaño.

## Bierzo

Los vinos tendrán un amplio potencial de diferenciación.

En total la producción es de 33.638.072. Una vendimia positivamente influenciada por las condiciones climatológicas gracias a las que se logró una maduración fenológica excelente.

## Ribera del Duero

La añada del 2005 no defraudará a quienes esperen encontrarse con grandes vinos y tintos de largo envejecimiento.

La producción es de 64 millones de kilos de uva. Las condiciones climatológicas de sequía y altas temperaturas que sucedieron durante la época de maduración provocaron un estado acelerado de madurez de la uva. El estado sanitario de la uva fue muy bueno y la calidad del fruto en la recepción resultó satisfactoria.

## Rueda

Se vaticinan unos vinos de excelente calidad.

Tal y como se esperaba, la producción de esta cosecha ha descendido cerca de un 14 por ciento. La primera estimación es de 39.145.610 kilos de uva. Aunque la sequía ha sido la protagonista, la vendimia se ha realizado en unas condiciones muy buenas, con maduraciones óptimas y estado de la uva magnífico.

## Toro

La evaluación general de los vinos es muy satisfactoria.

La vendimia se salda con un 14 por ciento menos que la campaña anterior, 16.940.228 kilos de uva, pero con una uva de gran calidad. La cata de los primeros vinos muestra un buen potencial aromático de frutas rojas, más frescas que en la campaña anterior. Paralelamente, en análisis organoléptico, en los vinos de esta cosecha se encuentran los taninos más domesticados.

*La vendimia de 2005 se recordará como la añada de la sequía. Nunca llueve a gusto de todos.*

## Así les fue

"Lo que es seguro es que los enólogos tienen ante sí una vendimia en la que deberán aplicarse al máximo para obtener todo el potencial que la actual vendimia les brinda."  
Federación Española de Enólogos

"La calidad será fantástica porque no han existido enfermedades. Por regla general, un año caluroso y seco trae una cosecha de muy buena calidad".  
Coodinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG)

"La calidad de esta cosecha va a ser extraordinaria, los vinos tendrán muy buen grado y color, siendo especialmente aptos para la crianza."  
Bodegas Bilbaínas (D.O. Ca. Rioja)

"La sequía ha sido la nota dominante este año, por eso, en algunos viñedos, la producción se situará entre un 30 y un 40 por ciento inferior a un año normal, pero de excelente calidad."  
Miguel Torres, Miguel Torres (D.O. Cava, D.O. Conca de Barberá, D.O. Penedés, D.O. Catalunya)

"La vendimia muestra un aumento de la graduación respecto al año anterior, graduación media de 12,3°, con una mejor maduración, lo que presumiblemente aportará mayor complejidad a los vinos."  
Condes de Albarei (D.O. Rías Baixas)

"Las altas temperaturas del verano y la escasez de lluvias hicieron que el ciclo vegetativo de la vid se avanzara en Ribera del Duero casi tres semanas. Cabe destacar, por el contrario, que las lluvias y el contraste de temperatura diurno y nocturno en septiembre favorecieron a la correcta maduración de la uva."  
Legaris (D.O. Ribera del Duero)

"Este año, esperamos recoger en torno a 7 millones de kg de uva, un 10 por ciento menos que el año pasado. En lo que respecta a la calidad de la uva ésta es excelente debido a las escasas precipitaciones y a la ausencia de enfermedades."  
Viñas del Vero (D.O. Somontano)

**CATALUÑA**  
(Cava, Penedès, Priorato)

**Cava**  
Los largos meses de sequía han propiciado un excelente estado sanitario en todas las variedades.

Una vendimia óptima para la calidad del Cava. Se estima una producción cercana a los 240 millones de kilos, un 30 por ciento menos que el año pasado, pero una materia prima de muy buena calidad.

**Penedès**  
Un grado de maduración excelente en las uvas y una sanidad muy buena.

La cantidad final ha superado los 180 millones de kilos de uva, con un descenso del 35,38 por ciento. La maduración de las uvas ha sido magnífica, llegando a un buen equilibrio entre azúcares y ácidos y una buena maduración de los polifenoles que han dado una materia prima con buena cantidad de color.

**Priorato**  
Perfecto estado sanitario de la uva.

La campaña se inicia a mediados de septiembre, una semana antes que en el año pasado, y finaliza a mediados de octubre. No ha habido ningún problema para conseguir una óptima maduración fenólica, eso sí, la producción ha sido mucho menor que en el 2004. Las graduaciones alcohólicas han sobrepasado sin trabas los 13,5°, incluso han entrado uvas con un grado de 17°.

**EXTREMADURA**  
(Ribera del Guadiana)

Los avatares climáticos han causado estragos en esta zona.

Este año se estima que la producción será entre un 35 y un 40 por ciento menor que la del año pasado por la sequía y los efectos de las heladas, que ocasionaron una deficiencia de brotación, mientras que la falta de agua evitó que engordara la uva. Menos peso, menor número de bayas pero la calidad está garantizada.



**GALICIA**  
(Rías Baixas, Ribeiro)

**Rías Baixas**  
La segunda cosecha más abundante en la historia de Rías Baixas.

Aunque ligeramente inferior a la del 2004 (un 4%), se han recolectado 21.881.175 millones de kilos de uva, una cifra muy positiva, visto las secuelas que la sequía ha causado en toda España. Buen estado sanitario de la uva, inmejorable maduración de la uva y magnífico nivel aromático de los mostos.

**Ribeiro**  
Una importante producción desde el punto cuantitativo y cualitativo.

Se han cosechado 22 millones de kilos de uva, un 18 por ciento más que en el 2004. La excelente calidad lograda en el fruto ha generado un extraordinario contenido aromático, con unos mostos y vinos sabrosos, equilibrados y muy francos, esperándose también una positiva evolución de los vinos.

**MADRID**

Altísima calidad en los vinos que se elaboran en esta campaña.

La extrema sequía provocó un adelanto de la vendimia en prácticamente todos los municipios madrileños. En cuanto a la cantidad se preñó una vendimia ligeramente más alta que la del año anterior. El estado sanitario del fruto es muy bueno, por lo que desde el Consejo Regulador se vaticina una magnífica calidad para los vinos de esta zona.

**RIOJA Y NAVARRA**

**Rioja**  
Magníficas expectativas de calidad para los vinos de 2005.

El viñedo riojano ha experimentado un buen equilibrio a lo largo del ciclo vegetativo de la cosecha 2005 gracias a una climatología que, en general, ha sido favorable para la obtención de una uva de extraordinaria calidad, aunque ligeramente inferior en producción (444,74 millones de kilos).

**Navarra**  
Excelente futuro para los vinos de esta añada.

La cantidad prevista por el Consejo Regulador es de 111.634.231 kilos de uva, un 23 por ciento menos que en el 2004, pero muy superior a la media de los últimos diez años. La uva de todas las variedades cosechadas, presenta un estado sanitario excelente y unos adecuados valores de azúcar, acidez total y Ph. Hechos que permiten preveer una magnífica calidad para los futuros vinos.

**VALENCIA**  
(Utiel-Requena)

La vendimia se adelantó 10 días en la maduración del fruto.

Se estima una producción total de 196 millones de kilos de uva, casi un 22 por ciento inferior a la anterior, pese a la reducción la calidad de la cosecha ha sido óptima, este dato permite valorar según la uva recepcionada, a falta de la calificación oficial, una añada 2005 extraordinaria.  
Texto: Ana Ramírez

En resumen

PAÍS	REGION	CALIDAD	CANTIDAD	PRECIOS
<b>ESPAÑA</b>	<b>ANDALUCÍA</b> (Condado de Huelva, Jerez, Montilla-Moriles)	Muy buena en Condado y Jerez. Buena en Montilla	Poca	Estables en Condado. Jerez y Montilla: alza
	<b>ARAGÓN</b> (Somontano, Campo de Borja)	Muy buena	Poca	Estables
	<b>CANARIAS</b> (Tacoronte-Acentejo)	Muy buena	Mucha	Estable
	<b>CASTILLA-LA MANCHA</b> (La Mancha, Ribera del Júcar, Valdepeñas)	Muy buena en Mancha, Excelente en Ribera y Valdepeñas	Poca	Al alza
	<b>CASTILLA Y LEÓN</b> (Cigales, Bierzo, Ribera del Duero, Rueda y Toro)	Muy buena en Cigales, Ribera y Rueda. Excelente en Toro	Poca en Cigales, Ribera Rueda y Toro. Mucha en Bierzo	Estables en Cigales, Bierzo y Toro. Al alza en Ribera y Rueda
	<b>CATALUÑA</b> (Cava, Penedès, Priorat)	Muy buena	Poca	Alza: Cava y Penedès. Priorat sin determinar
	<b>EXTREMADURA</b> (Ribera del Guadiana)	Buena	Poca	Estables
	<b>GALICIA</b> (Rías Baixas, Ribeiro)	Muy buena	Poca en Rías Baixas. Mucha en Ribeiro	A la baja en Rías Baixas. Al alza en Ribeiro
	<b>MADRID</b>	Muy buena	Mucha	A la baja
	<b>RIOJA y NAVARRA</b>	Muy buena en Rioja. Excelente en Navarra	Poca	Al alza en Rioja, Estables en Navarra
<b>FRANCIA</b>	<b>VALENCIA</b> (Utiel-Requena)	Excelente	Poca	Estables
	<b>BURDEOS</b> (y Sudoeste)	De muy buena a excelente	De media a poca	Indefinidos
	<b>BORGOÑA</b>	Excelente	Grande	Indefinidos
	<b>ALSACIA</b>	Muy buena	De grande a media	Estables
	<b>RHÔNE / PROVENZA</b>	Muy buena	Pequeña	Indefinidos
	<b>CHAMPAGNE</b>	Muy buenat	Grande	En alza
	<b>LOIRA</b>	Excelente	Media	Estables
	<b>LANGUEDOC</b>	Muy buena	Media	A la baja
<b>ITALIA</b>	<b>PIEMONTE</b>	Muy buena	Media	Estables o a la baja
	<b>RESTO NORTE ITALIA</b> (Lombardía, Trentino-Tirol sur, Veneto, Friuli)	De buena a muy buena	Media	Estables o a la baja
	<b>TOSCANA</b> (e Italia central)	De media hasta muy buena	Grande	Estables o a la baja
	<b>ITALIA DEL SUR</b> (Apulia, Calabria, Campania, Sicilia, Cerdeña)	De media hasta muy buena	De media a grande	A la baja
<b>AUSTRIA</b>	<b>AUSTRIA</b>	Excelente	Media	Estables o al alza
<b>SUIZA</b>	<b>SUIZA</b>	De buena a excelente	De media a grande	Estables
<b>ALEMANIA</b>	<b>ALEMANIA</b>	Muy buena	Media	Estable o al alza

## FRANCIA

## Del cuerno de la abundancia

Desde las regiones vinícolas de Francia resuenan voces eufóricas. Y eso a pesar de que 2005 ha sido un año seco y caluroso. El volumen de cosecha, por consiguiente, se ha situado por debajo del año anterior, que por otra parte fue de especial envergadura. Las uvas alcanzaron su plena maduración y llegaron sanas a las bodegas en casi todas partes. Se esperan vinos concentrados y complejos, adecuados para la guarda.

**BORDEAUX**  
(y el Suroeste)

**Condiciones óptimas en la mayor región vinícola de Francia. Por lo general, las cepas aguantaron bien incluso la sequía.**

Una sonrisa se dibuja en los rostros de los vinicultores de Burdeos y el Suroeste: sus viñedos han tenido suficiente sol en este año especialmente caluroso. Además, no llovió durante todo el periodo de crecimiento vegetativo. Las vides han sobrevivido estupendamente la sequía dando una cosecha más reducida y frutos más pequeños. En el Médoc, la Cabernet Sauvignon y la Cabernet Franc prometen unos vinos frutales y con capacidad de guarda, mientras que el Merlot ha requerido algo de habilidad por parte de los vinicultores de Saint-Émilion y Pomerol: en 2005 tienden hacia un elevado volumen de alcohol. No obstante, en Burdeos, tanto en la orilla izquierda como en la derecha del río Gironda se esperan cuvées equilibradas de color intenso y aromas complejos. En Sauternes han celebrado la llegada de la botritis cinérea, suficiente y a tiempo: allí se han podido vinificar dulces nobles delicados y bien concentrados. No así en Madiran, donde el Tannat, sin agua, ha madurado irregularmente.

**BORGOÑA**

**El año 2005 promete ser un gran año para el Borgoña, pues las condiciones climáticas han sido óptimas.**

Puede que el volumen de cosecha haya sido menor en 2005, pero la calidad de las

uvas, que en la Borgoña han crecido muy sueltas, promete grandes cosas. Desde principios de julio, el clima seco reinante ha sido perfecto, en general. Hacia finales de año, la uva estuvo mimada por más horas de sol de lo habitual, aunque con temperaturas moderadas, lo que ha sido favorable para la acidez. Chardonnay y Pinot Noir han alcanzado un grado de maduración que ha llegado hasta lo inusual. Ni siquiera los chubascos aislados en plena vendimia afectaron a las uvas intactas, con un concentrado contenido de azúcar. Se esperan vinos concentrados y bien equilibrados, de color intenso en el caso de los tintos y con viva acidez en el de los blancos. Algunos productores comparan 2005 con añadas excepcionales como 1990 y 1999.

**ALSACIA**

**El tiempo fresco, a finales del periodo de maduración, ha dejado a las uvas su acidez. La uva es generalmente sana, lo que permite esperar una buena añada.**

Junio y julio han sido calurosos y veraniegos, favoreciendo así el desarrollo de las cepas. Un tiempo relativamente fresco durante la segunda mitad de agosto ha permitido que las uvas Riesling y Traminer conserven su acidez. Luego han podido madurar en las mejores condiciones a lo largo del mes de septiembre, durante las últimas semanas hasta la vendimia. La uva estaba bien madurada y sana casi en su totalidad. El buen tiempo en octubre promete dulces nobles concentrados.

**RÓDANO / PROVENZA**

**En el Ródano, un año entreverado: las tormentas y el granizo han acarreado problemas.**

Tras un invierno frío y seco, la vegetación empezó en el valle del Ródano con casi tres semanas de retraso. En el transcurso del año, los vinicultores notaron la sequía: las uvas maduraron pronto y en algunos lugares la vendimia comenzó ya a principios de agosto. En la costa del Mediterráneo cayeron fuertes aguaceros justo en la vendimia en septiembre, lo que ha facilitado la podredumbre. Se espera una añada heterogénea. Los que han reaccionado a tiempo han podido cosechar un Syrah bien maduro, Gamay o Grenache con valores de acidez más elevados que en 2004.

**CHAMPAGNE**

**En la Champagne se espera una buena añada con vinos aromáticos. Es posible hacer Champagne de añada, sobre todo Blanc de Blancs.**

Dice un refrán de la Champagne que el 22 de enero, día de san Vicente, santo patrón de los vinicultores, o muere el invierno o regresa con renovadas fuerzas. Hasta mediados de marzo, las heladas impidieron podar las vides. Siguió un año inestable, aunque con condiciones favorables para la floración. Antes y durante la vendimia, las condiciones climáticas se mantuvieron estables y el tiempo seco, bueno para la Chardonnay. Se esperan vinos base equilibrados y aromáticos. En general, un año muy bueno con gran volumen de cosecha.



Las uvas en Francia estaban en su mayoría sanas y maduras. La vendimia no trajo ninguna complicación.

**LOIRA**

**La sequía ha condicionado unas cosechas poco abundantes. Las uvas se vendimiaron muy maduras y extraordinariamente sanas.**

En el Loira, las cosechas han sido mucho menos abundantes que el año pasado. El tiempo se ha mantenido seco en general, con temperaturas muy altas. En el centro se han podido vendimiarse Gamay y Sauvignon Blanc muy maduras. En Anjou y Saumur, los vinicultores esperaron en vano que la botritis concentrara las uvas Cabernet Sauvignon y Chenin Blanc, y en su lugar, decidieron dejar que las uvas para vino dulce se pasificaran en la cepa, como en 1989 y 1996. En la región de Muscadet, considerando el grado de la maduración de las uvas, se espera un año excepcional, similar a 1989, con vinos complejos y de gran capacidad de guarda.

**LANGUEDOC**

**Un año excelente en el Languedoc: los vinicultores fueron premiados con un tiempo óptimo justo hacia el final del periodo de maduración.**

En el Languedoc, 2005 se presenta como una muy buena añada con un proceso de maduración muy regular. A principios de septiembre hubo fuertes tormentas, pero tanto el viento como el buen tiempo de otoño secaron las uvas y crearon unas condiciones óptimas para los decisivos días de maduración anteriores a la vendimia. La uva llegó a la bodega plenamente madura y sana. Más que ninguna otra variedad, Grenache y Carignan deberían hacer justicia a esta añada, con vinos especiados y frutales. Debido al verano caluroso y seco, las variedades blancas tendrán una acidez discreta.

Texto: Martin Both.

**Así les fue**

«Este es el tercer año consecutivo de sequía. Entre principios de enero y finales de septiembre han caído 331 milímetros de agua, y la media de muchos años se sitúa en 602 milímetros. Pero por fortuna, las cepas tienen raíces profundas y no han sufrido mucho. Las noches han sido un grado más frías de lo habitual, así las uvas han podido madurar muy bien. El Merlot ha alcanzado hasta 14,8 grados de alcohol y el Cabernet, 13 grados. Sus taninos delicados permiten esperar vinos vigorosos y bien estructurados.»  
**Philippe Dhalluin (Château Mouton Rothschild, Pauillac / Burdeos)**

«Este año ha producido grandes vinos de Pomerol. Poseen longitud, fuerza, frutalidad y taninos delicados. El año ha sido aún más seco que 2003, pero sin días de calor extremo. A esto yo lo llamo sequía positiva, pues así las uvas han podido madurar lentamente. Estamos especialmente satisfechos con la calidad del Cabernet. Para la Merlot, que en tales años tiende a formar demasiado azúcar, hemos tenido que elegir muy bien el momento adecuado para vendimiarse, con el fin de conservar la acidez.»  
**Jacques Guinaudeau (Château Lafleur, Pomerol / Burdeos)**

«2005 ha sido un año inusual. Ha faltado agua y las cepas han sufrido estrés por sequía, pero los chubascos a finales de agosto, principios de septiembre deshicieron el bloqueo. Mientras que la vinificación sin problemas de la Cabernet pone de manifiesto la excelente calidad de las uvas, con la Merlot hemos tenido más dificultades. Tiene mucho alcohol y unos taninos duros y muy estructurados. 2005 será una buena añada, pero con seguridad no será la añada del siglo, de la que algunos ya hablan.»

**Pascal Delbeck (Château Belair, Saint-Émilion / Burdeos)**

«Hemos tenido todo lo necesario y, además, en el momento adecuado: las noches frescas, la niebla matutina y los días soleados han favorecido el desarrollo de la podredumbre noble, que se instaló sobre uvas perfectamente maduras. ¡Por mucho que buscamos, no encontramos ningún defecto! Al contrario, hemos tenido suerte incluso con el volumen de cosecha, lo cual es más bien inusual en Sauternes.»  
**Olivier Castéja (Château Doisy-Védrines, Sauternes)**

«Las uvas tenían una calidad de fábula, sin un rastro de podredumbre gris. Hemos podido vendimiarse en estado de perfecta maduración. Chardonnay y Pinot Noir presentan cualidades para una añada extraordinaria.»

**Jean-Michel Chartron (Domaine Jean Chartron, Puligny-Montrachet / Borgoña)**

«2005 ha traído vinos de buen potencial en todas las variedades de cepa. El Chardonnay, con su buena estructura de ácidos, ha salido especialmente logrado. Seguro que vinificaremos Champagne de añada.»

**Jean-Noël Girard (Champagne Veuve A. Devaux, Champagne)**

«¡Así deberían ser todas las añadas! El verano no ha sido especialmente caluroso pero soleado, así las vides han podido desarrollarse bien. Algunos chubascos ocasionales, pero sobre todo las noches frescas han conservado los aromas y la acidez de la uva. Hemos vendimiado la Sauvignon unos diez días antes de lo habitual, mientras que las tintas han tardado un poco más en alcanzar la madurez fisiológica.»

**Vincent Pinard (Domaine Vincent Pinard, Pouilly Fumé)**

## ITALIA

## Cosecha entreverada

En el año 2005 nunca ha estado de más llevar un paraguas en la maleta. Aunque el sol salía de vez en cuando, el tiempo en el norte y centro de Italia ha sido bastante húmedo a finales de verano y en otoño. Los viticultores han tenido que estar en alerta permanente: sólo los que han sabido podar hojas a tiempo y luchar contra la podredumbre han podido recolectar uvas sanas y maduras. El volumen de cosecha se sitúa un poco por debajo del año pasado, únicamente en el sur se ha producido hasta un 10% más que en 2004, circunstancia que ha hecho caer considerablemente el precio de la uva, con las consiguientes protestas de los viticultores.

## PIEMONTE

Con las intensas lluvias a principios de octubre, la paja se separó del grano: los que para entonces ya tenían las uvas en la bodega, pueden estar contentos con una añada equilibrada.

Ni tanto calor como en 2003, ni tanta cantidad como en 2004: el año 2005 trajo una equilibrada mezcla de sol y lluvia. Los vinos blancos brillan por su ácido crujiente y frescos aromas frutales. Pero a finales de octubre, antes de la vendimia de las tintas, la lluvia se instaló durante más de una semana. Los que ya habían vendimiado han podido recolectar buena calidad; después, fue más difícil. Los viticultores esperan grandes cosas del Barbera de 2005: seduce con su delicado buqué y su carácter equilibrado, a diferencia del de 2003, con esa potencia que más bien recuerda al sur de Italia. También la Nebbiolo, la uva básica para Barolo, Barbaresco y Roero, se presenta elegante y equilibrada.

## RESTO DEL NORTE DE ITALIA

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

Los que han trabajado bien el viñedo habrán conseguido buenos resultados. Agosto y septiembre han sido bastante lluviosos, y los hermosos días de otoño tampoco han conseguido salvarlo todo

La primavera y también los primeros días de verano del año 2005 prometían mu-

cho. Pero el fin del verano y el otoño, sobre todo en el Friul, han estado pasados por agua. De vez en cuando se interrumpía la lluvia con periodos de calor húmedo. Para los viticultores supuso un gran esfuerzo luchar contra el peligro de podredumbre. A pesar de todo, los resultados son respetables. Los vinos blancos del sur del Tirol, aunque de una estructura algo débil, convencen con su fresca acidez y su delicada aromática frutal. Lo mismo puede decirse de los blancos en Lombardía y en el Friul. La calidad de los tintos depende de cuándo se hayan vendimiado: Lagrein, en el sur del Tirol, y Cabernet y Merlot en el Friul se han visto perjudicados por las precipitaciones, mientras que los viticultores de Valpolicella hablan de una muy buena base para la pasificación de las uvas para el Amarone. Hay menos cantidad en 2005: en algunas regiones, el volumen de cosecha es un 15 por ciento menor que el año anterior.

## TOSCANA

(y centro de Italia)

Calidad y cantidad en equilibrio: la buena uva equilibrada y una cantidad hasta un tercio menor que el año anterior prometen una añada buena.

Ha sufrido incluso la Maremma, habitualmente mimada por el clima: las lluvias a principios de septiembre han retrasado la maduración de las uvas, pero también trajeron a los viticultores una disminución natural del volumen de cosecha. En el interior de la Toscana no han podido an-

Elegir el momento correcto para vendimiar no fue tarea fácil en Italia. A pesar de todo, los viticultores están contentos con el resultado.



darse con remilgos. Ya en agosto, y en parte también en septiembre, ha habido lluvias y chubascos. En Chianti, Montalcino y Montepulciano sólo están contentos los viticultores que previsoramente han reducido el follaje para combatir la podredumbre y favorecer la maduración, y que han aprovechado los pocos días de sol para la vendimia. Por ello, la cosecha de este año comporta hasta un tercio menos que la pasada. Especialmente la Cabernet y la Merlot en Chianti han sufrido bajo los caprichos del clima. El Sangiovese, por el contrario, ha sorprendido con sus taninos maduros, frutalidad y elegancia: no es una añada excepcional, según opina también la mayoría, pero la certeza sólo puede darla la maduración. ¡Siempre se puede confiar en la Sangiovese para que nos sorprenda! También la costa del Adriático se ha visto afectada por el mal tiempo. Los viticultores han estado ocupados día y noche para sacarle buenos resultados a los viñedos de Montepulciano y Sangiovese.

## SUR DE ITALIA

(Apulia, Calabria, Campania, Sicilia, Cerdeña)

Un año fresco ha permitido la maduración óptima de los vinos tintos y blan-

cos, confiriéndoles una elegancia inusual en el Sur. En cuanto a la cantidad de uva, 2005 ha sido una vez más una cosecha récord.

Suficiente agua en invierno y primavera de 2005 ha sido una buena base, luego el verano mimó las vides con temperaturas equilibradas, y los largos periodos de sol en otoño han permitido la maduración necesaria. El único inconveniente ha sido que, al crecer muchas uvas, los precios se han visto sometidos a grandes presiones; por ello en otoño se produjeron protestas y manifestaciones de viticultores bloqueando las carreteras. En cuanto a la calidad, todas las regiones del sur de la península Itálica se han beneficiado de este año equilibrado, que permite esperar muy buenos vinos de Anglicano y Uva di Troia, pero también de Negroamaro y Primitivo. También en Sicilia la cantidad de cosecha se sitúa alrededor del diez por ciento más que la del año anterior. Los vinos de Sicilia y también los de Cerdeña se presentan equilibrados y redondos, los blancos sorprendentemente crujientes y los tintos - Nero d'Avola, Carignano, Cabernet y Syrah-, con estructura, frutalidad y elegancia.

Texto: Christian Eder.

## Así les fue

«Estamos muy satisfechos. Cuando empezaron las grandes lluvias a finales de septiembre, principios de octubre, ya lo teníamos todo en la bodega. Si hubiéramos esperado, ya no habríamos conseguido esta calidad. Para el Barbera es muy buen año: no es del tipo siciliano de 2003, sino una variante más equilibrada. El Nebbiolo probablemente salga muy parecido al de 2004, con buen equilibrio y gran elegancia.»

Luca Currado (Vietti, Piemonte)

«Un año difícil debido a las lluvias: hemos tenido que seleccionar constantemente y luego vendimiar a toda prisa, pero en líneas generales estoy satisfecho. El Sangiovese tiene un color muy hermoso y taninos maduros, aunque no excesivos. En definitiva, no se puede comparar con la cosecha de 2002, que no tenía nada de todo esto. El que más ha sufrido la humedad ha sido el Syrah, y tampoco ha sido un gran año para el Cabernet»

Paolo De Marchi (Isole e Olena, Toscana)

«El Brunello de 2005, aunque no será excepcional, al fin y al cabo no deja de ser una añada muy buena, en contra de las previsiones tras el lluvioso verano. Hemos podado mucho las hojas, y gracias a ello hemos cosechado uvas muy buenas y maduras.»

Lorenzo Lisini-Baldi (Fattoria Lisini, Toscana)

«En los blancos hemos tenido un 30 por ciento menos de cosecha que el año pasado y en los tintos, hasta un 50. Las lluvias de agosto

y septiembre trajeron amenaza de podredumbre, y tuvimos que deshojar con decisión. Pero los resultados son bastante buenos. Los vinos blancos tienen unos aromas magníficos y están muy marcados por la acidez, los tintos son muy frutales, pero tienen menos estructura. El Refosco está muy logrado.»

Mauro Simeoni (Mario Schiopetto, Friul)

«Los vinos blancos gustan por su frutalidad, pero son algo más delgados y ácidos que el año pasado. Por suerte pudimos vendimiar en St. Magdalener (conocida zona vinícola plantada de Vernatsch, cercana a Bolzano [nota de la redacción]) antes de la lluvia, por eso hemos logrado calidad. Lagrein, con pocas excepciones, ha sufrido mucho con el tiempo lluvioso a finales de septiembre. Sin embargo el Cabernet resulta crujiente y con mucha fruta, pues aún pudo madurar bien después del periodo de lluvias.»

Stefan Filippi (Kellerei Bozen, Sur del Tirol)

«Estamos francamente satisfechos, igual que el año pasado. Claro que también esta vez hemos tenido que trabajar mucho en el viñedo. La calidad vuelve a ser muy alta, sobre todo la del Negroamaro y Malvasia Nera, pero también la de los blancos, como el Chardonnay.»

Rosanna Taurino (Cosimo Taurino, Apulia)

«La vendimia duró aquí 33 días, y sólo dejó de llover durante siete. Estábamos constantemente en el viñedo, para sacarle lo mejor. Pero mejor me preguntan si 2005 ha sido una buena cosecha dentro de dos o tres años.»

Edoardo Valentini (Valentini, Los Abruzzos)

## EUROPA Y ULTRAMAR

## Vuelta a lo superlativo

Severa sequía en Portugal, pequeñas producciones en Hungría, una muy buena calidad en Grecia, un gran equilibrio en Chile y una calidad superlativa en Australia. Todo sea dicho en pocas palabras.

## PORTUGAL

## Desafiando al fuego y la sequía

Primero, la buena noticia: los incendios que han devastado amplias zonas de bosques cerca de Coimbra no han afectado a los viñedos de Bairrada. Pero en todo Portugal, las cepas han sufrido la sequía. En el valle del Douro, en las terrazas orientadas al sur, la falta de agua detuvo temporalmente el crecimiento de las vides. Esto impidió que el contenido de azúcar se disparara demasiado y se derrumbara la acidez. Por ello, tras los "monstruosos" vinos de 2003, y paradójicamente debido a la sequía, la cosecha de 2005 en el Douro dará unos vinos con más filigrana. El volumen de cosecha en muchas empresas superiores se sitúa hasta un 30 por ciento por debajo de la media. Es de suponer que serán pocas las firmas que declaren un Vintage 2005.

Aún más masiva ha sido la disminución de la cosecha en el Alentejo. Allí se cuenta con pérdidas de hasta un 60 por ciento. Muchas uvas se han pasificado completamente. Las que mejor se han enfrentado a las duras condiciones han sido las cepas viejas sobre suelos pesados (lodo).

## HUNGRÍA

## Otoño salvador

Tras un largo invierno, Hungría registró abundantes precipitaciones. Las vides, aún estresadas por la rica cosecha de 2004 y parcialmente confrontadas con el granizo, han producido poco. Pero en el otoño cálido y seco han recuperado calidad y aún han logrado un buen peso del mosto

y buenos valores de extracto. Pero con seguridad no serán adecuados para una excesiva maduración en barrica.

En Tokaj ya estaban muy preocupados, tras los daños por el granizo en primavera y las abundantes lluvias, pero los cálidos días de otoño, en los que hizo un tiempo como para bañarse, lo arreglaron todo. La calidad se ha considerado muy buena. No serán rarezas ni los Aszú de seis putonios ni incluso el Eszencia.

## GRECIA

## Tintos elegantes

En Grecia, la lluvia inusualmente abundante en primavera y unas temperaturas veraniegas no demasiado brutales han favorecido una cosecha muy buena, ligeramente por debajo de la media de volumen. En las regiones septentrionales celebran una buena estructura de ácidos en el caso de las blancas. También las tintas se han vendimiado maduras y sanas. Junto a la Merlot y la Cabernet Sauvignon de Chalkidiki, sobre todo la autóctona Xynomavro dará vinos superiores. Algo más al sur, en la ya popular región de Rapsani, junto al Monte Olimpo, se han vendimiado uvas maduras y con buen contenido de azúcar. En el Peloponeso resultará muy aromático el Nemea, hecho con la variedad tinta Agiorgitiko. Entre los vinos de las islas, destacan especialmente los tintos de Creta (mucho cuerpo, buen color) y los blancos de Santorini.



En Australia la cosecha alcanzó niveles altísimos: la mayor cosecha de todos los tiempos y la de mejor calidad desde hace diez años.

## ARGENTINA

## Año fresco, magnífica aromática

En los últimos tres años, los vinicultores de Argentina han podido disfrutar de un tiempo seco y caluroso; en consecuencia, los vinos han resultado llenos y vigorosos. Por el contrario, el periodo vegetativo de 2005 empezó con una primavera muy fría con grandes heladas, diezmando así desde el principio la cantidad de cosecha. También el principio del otoño ha sido más fresco y húmedo de lo habitual, lo cual ha supuesto un descenso de la calidad en las variedades de maduración temprana como Chardonnay y Merlot. Los vinicultores superiores han vendimiado unos diez días más tarde que de costumbre, lo cual ha favorecido la complejidad de los aromas y la estructura de los vinos. En Mendoza, la vendimia de las variedades de maduración tardía cayó finalmente en un periodo caluroso y muy seco. Por ello, la añada de 2005 en Mendoza podría regalarnos algunos Cabernet interesantes.

## CHILE

## El blanco sorprende

Al igual que en Argentina, también los vinicultores chilenos han registrado un año relativamente fresco, pero equilibrado. Con una vendimia muy tardía, hasta dos

semanas más tarde de lo habitual, los vinicultores superiores han logrado finalmente la maduración deseada. Sobre todo para las variedades blancas como Sauvignon Blanc y Viognier, las condiciones han sido perfectas, los vinos se presentan aromáticos y muy frescos. En el caso de las variedades más tardías como Cabernet Sauvignon y Carmenère, la valoración es distinta según el caso: el espectro abarca desde los crus superiores bien madurados, con mucha estructura y elegancia, hasta vinos robustos con taninos marcados.

## AUSTRALIA

## Enorme cantidad y calidad

Haciendo caso omiso de los comentarios de diversos iniciados, según los cuales los vinos del Nuevo Mundo, especialmente los de Australia, ya han superado su cenit en el mercado, con la añada de 2005 los vinicultores down under apuntan hacia nuevos superlativos. Aseguran que la mayor cosecha de todos los tiempos es a la vez la mejor de los últimos diez años. En el sur de Australia (Barossa Valley y McLaren Vale), los vinos de 2005 se califican claramente muy por encima de sus también buenos predecesores de 2004 y 2003. El tiempo suave y constante permitió una vendimia sin problemas, únicamente en

Hunter Valley (Nueva Gales del Sur), la lluvia poco antes de la cosecha hinchó un poco las uvas. Sobre todo las variedades de gala Cabernet Sauvignon, Merlot y Shiraz hacen esperar vinos extraordinarios.

## NUEVA ZELANDA

## De vuelta a la normalidad

Tras la cosecha récord de 2004, Nueva Zelanda vuelve a registrar un año normal en cuanto a la cantidad. En la isla meridional, en Marlborough, las uvas han salido más pequeñas y han producido un Sauvignon Blanc de aromas llenos. En general, los vinos de 2005 presentan más concentración que los del año anterior. En la isla septentrional, en Hawke's Bay, se ha llegado a registrar el verano más caluroso desde 1998, de modo que podemos esperar con emoción los blend de Cabernet de esta región. En la isla meridional se registraron fuertes heladas y nieve hacia finales de la vendimia, que han afectado la cosecha de Pinot Noir en Central Otago, por ejemplo.

## SUDÁFRICA

## La explosión de la Chenin

En Sudáfrica, el tiempo seco y caluroso ha definido de forma generalizada la añada de 2005. Así, han surgido Syrah y mezclas

de Cabernet enormemente concentrados. Por su plenitud y estructura, estos vinos recuerdan a los igualmente excelentes de la añada de 2000. La variedad Chenin Blanc, que en los últimos años ha experimentado un auténtico boom, también en 2005 ha mostrado todas sus cualidades. El volumen de cosecha se sitúa por debajo de la media de muchos años.

## CALIFORNIA

## Mucha y lograda

Aunque la concentración de azúcar en muchas regiones ha sido menor que la de los últimos años, a cambio, en este ciclo vegetativo largo han surgido vinos plenamente estructurados y de aromática intensa. Aunque los volúmenes de cosecha se sitúan un 15 por ciento por encima de la media de muchos años, numerosos vinicultores ya comparan esta añada de 2005 con la de 1997, que ha entrado en la historia como la cosecha más excelente de todas y la que ha dado los vinos más longevos. El año vinícola de 2005 está marcado por el tiempo fresco y una vendimia tardía. La mayoría de los vinicultores superiores han vendimiado las últimas uvas a mediados de noviembre. Gracias a una gerencia moderna en los viñedos, a pesar de la fuerte presión por las enfermedades micóticas se ha conseguido emplear un mínimo de productos antiparasitarios. Los vinicultores esperan, sobre todo con los abundantes y excelentemente logrados Cabernet y Merlot del año 2005, que California pueda seguir afianzando su posición como principal exportador de vinos Premium (a Francia, Italia y España).  
Texto: Rudolf Knoll y Thomas Vaterlaus.

AUSTRIA Y SUIZA

# Un otoño agradecido

Un fantástico otoño fue el verdadero protagonista. En Austria, el buen tiempo hizo posible una cosecha de muy buena calidad, y en Suiza trajo una cosecha excepcional

## AUSTRIA Otoño salvador

**Mucha calidad, poca cantidad: éste es el resumen de los resultados de la vendimia en Austria. Tras un verano lluvioso, el otoño cálido y soleado ha salvado la añada.**

En realidad, los vinicultores de Austria ya lo habían dado todo por perdido. Porque el transcurso del año, con daños por heladas, una floración lenta e irregular con días fríos, que diezmó los brotes de los racimos, además de un verano que no lo fue, prometía unos resultados más que mediocres. Pero el otoño lo arregló todo: "Es-

te mes de octubre ha sido el más hermoso que he visto en mi vida", se entusiasma el vinicultor estrella vienés Fritz Wieninger.

En muchos lugares, todavía en septiembre la podredumbre amenazaba a las uvas. Allí donde se trabajó intensamente para que el material se mantuviera sano, se han vinificado blancos con una rica aromática, brillo frutal y carácter varietal. Con las variedades Grüner Veltliner y Riesling se han hecho vinos con cuerpo, y en Estiria ha sido excelente la maduración fisiológica de las cepas de Sauvignon Blanc y Muskateller.

También ha sido necesaria una rigurosa preselección para las variedades tintas en Austria. En consecuencia, se ha reducido la cosecha de Zweigelt, Pinot Noir y St. Laurent; la Blaufränkisch ha salido mejor parada. En general, se esperan vinos equilibrados y con encanto, que serán accesibles pronto. Amplias sonrisas ostentaban los rostros de los especialistas en vinos dulces, como Alois Kracher: aunque registró un cincuenta por ciento menos de volumen de cosecha, ha recogido una importante cantidad de Trockenbeerenauslese. En conjunto, la cosecha austriaca con dos millones de hectolitros se sitúa claramente por debajo de los 2,5 millones de media de muchos años.

## SUIZA Discreta cosecha superior

**A pesar del verano fresco, 2005 entrará en la historia como un año superior, gracias a un tiempo perfecto en septiembre, de días cálidos y noches frescas.**

Igual que en Austria, en julio y agosto todo indicaba que sería un año vinícola difícil. El verano fresco con sus chubascos

hacía esperar gran volumen de cosecha y maduración más bien mediana. Pero el mes de septiembre mimó las cepas con días cálidos y soleados y noches frías, favoreciendo así la formación de aromas y a la vez conservando la acidez necesaria para hacer vinos elegantes. Aunque los vinicultores ciertamente han tenido que trabajar duro para lograr esta añada superior de 2005.

El falso mildú, las quemaduras por el sol y sobre todo la cada vez más frecuente parada biológica de los tallos exigieron la máxima atención en los viñedos.

Los vinicultores de la Suiza alemana han cosechado uvas concentradas de Blauburgunder con valores Öchsle a menudo por encima de los 90 grados. Muchos productores también se muestran encantados con la calidad de su Riesling X Sylvaner. Menos satisfechos han estado los productores de Lavaux, en el oeste de Suiza: el día 18 de julio de 2005, un granizo devastador arrasó las hojas y los brotes de los racimos hasta tal punto que en algunos viñedos no quedó nada que vendimiarse. En los viñedos no afectados, 2005 ha sido un año vinícola perfecto. La fuerte sequía hizo crecer uvas pequeñas y muy aromáticas, pero con acidez suficiente.

En Wallis, el foehn que empezó a soplar a finales de septiembre hizo aumentar aún más los grados Öchsle. Sobre todo en el caso de las especialidades tintas como Syrah, Cornalin y Humagne Rouge, los vinicultores esperan vinos extraordinarios.

En el Tesino celebran una serie de años buenos hasta excelentes desde el cambio de milenio, y 2005 se integra en esta sucesión de éxitos como un eslabón más de la cadena. El ciclo vegetativo tuvo un comportamiento modélico y, cuando



cambió el tiempo a principios de octubre, más del 90 por ciento de la uva ya estaba en la bodega. Se esperan con ilusión sobre todo los vinos de Sopraceneri. En aquellos estrechos valles septentrionales, los efectos térmicos con días cálidos y noches frescas han actuado de manera óptima y han permitido una maduración perfecta de las uvas.

## ALEMANIA Octubre dorado

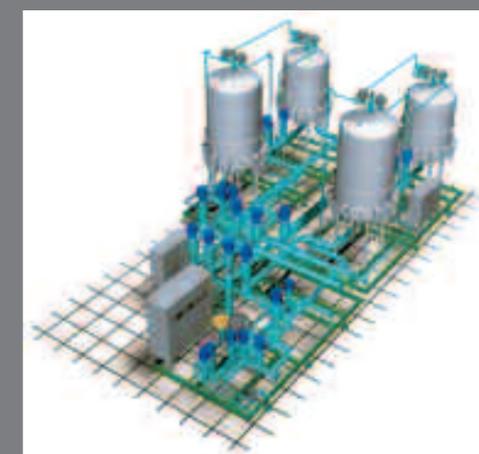
**El tiempo también se ha vuelto loco, incluso en países tan bien organizados como Alemania.**

El cambio climático y sus posibles consecuencias actualmente está en boca de todos. Los vinicultores alemanes constatan que el clima es claramente más inestable en primavera y en verano, las uvas maduran antes y presentan más botritis, la fase de vendimia se acorta. Pero aún se mantiene la calidad: gracias a un mes de octubre cálido y seco, la añada de 2005 se incluirá en los anales como muy buena, y ya se compara con las legendarias de 1959, 1947 y 1921 por su gran número de nobles dulces. La cantidad es menor que el año anterior (apenas nueve millones de hectolitros), y en parte han de esperarse ligeros aumentos de precio.

# Tecnología de filtración

## SISTEMAS DE FILTRACIÓN

- Sistemas de filtración tangencial
- Sistemas de filtración por membrana antes del embotellado
- Retención de ácido tartárico en la salida del frío
- Sistemas de prefiltración
- Sistemas de filtración totalmente automatizados
- Control microbiológico
- Servicio Técnico



Consúltenos:  
SARTORIUS, S.A.  
Isabel Colbrand, 10-12 Ofi. 121 - 4ª Planta  
28050 Madrid  
Telf.: 91 358 61 00 - Fax.: 91 358 96 23  
www.sartorius.com



## VINTIUM

### El vino cobra otro color

### Where wine takes on a new colour

Tres bodegas de Laguardia y otras tantas de la vecina Lapuebla se alían en el consorcio Vintium para acercarse más fácilmente a los mercados extranjeros. Una luz multicolor baña sus viñedos para conferir personalidad a cada uno de sus vinos. El corazón de la Rioja Alavesa se acerca así, en jornadas informativas y ferias especializadas, a los escaparates más remotos.

Three bodegas in Laguardia and three in the neighbouring village of Lapuebla have joined forces in the consortium Vintium Export to gain access to foreign markets. The vineyards, bathed in a rainbow of colours, reflect the individual personality of every one of their wines. The heart of the Rioja Alavesa is reaching out, with tasting presentations and specialised trade fairs, to markets all over the world.

El Consorcio Vintium Export se creó en octubre de 2002 con el objetivo de realizar una actividad comercial y promocional en el extranjero. Las bodegas que han entendido el principio de «la unión hace la fuerza» son Araco, Gómez de Segura y Luis Alegre, del municipio de Laguardia, y Estrauza, Zugober y Loli Casado, de Lapuebla de Labarca.

Seis bodegas con personalidad propia, con vinos diferenciados, pero con características comunes en sus bodegas, como la estructura familiar, el tamaño medio y, al menos, una incipiente actividad de exportación. Vintium actúa como departamento de exportación, como apoyo a la internacionalización de las bodegas, con especial atención a la calidad de sus vinos, para ser competitiva ante los clientes foráneos en general y, específicamente, en las preferencias de cada país al que se acercan. Las bodegas asociadas producen vinos de todo tipo: blancos, tintos, jóvenes y crianzas, ad-

critos a la D O C a. Rioja.

Al frente de la gerencia de Vintium está la profesionalidad de León Flórez, responsable de la labor comercial y gestión del Grupo.

En tres años de actividad, los vinos de Vintium ya se pueden encontrar en tiendas y restaurantes de países tan diversos como Alemania, Reino Unido, Austria, Estados Unidos, México, Polonia, Holanda... y centra su labor inmediata, sobre todo, en mercados emergentes como Rusia, Brasil y Asia.

Las seis bodegas están separadas por apenas cinco kilómetros de continuo viñedo, mimado por los propios viticultores que ven en él su riqueza histórica, y controlados con conocimiento y visión por el Servicio de Viticultura y Enología de Laguardia y, por supuesto, el Consejo Regulador. Además, están adscritos a un novedoso plan de Investigación y Desarrollo para la mejora de la calidad de los vinos de Rioja Alavesa.

#### VINOS Y BODEGAS

Vinum ha catado las novedades de las seis bodegas, su tarjeta de visita en su periplo mundial, una muestra representativa de una de las mejores zonas vitivinícolas españolas.

#### ARACO

Fue fundada en 1986 por 14 viticultores de la zona, con una arraigada tradición vinatera.

#### Señorío Araco Cr 2002

Clásico, con el inconfundible toque de madera de la Rioja eterna.

#### LUIS ALEGRE

Empresa de origen familiar fundada a principios de 1970 y renovada en 2000: una prodigiosa combinación de tradición y modernidad.

#### Luis Alegre Rva. 2001

Explosión de la fruta, concentrado, con maderas nuevas de calidad y con cuerpo. Largo y para guardar.

#### ZUGOBER

Nació en 1987, evoluciona con la tecnología más moderna y cuida el vestido de sus botellas con etiquetas que reproducen grabados de un consagrado artista.

#### Belezos Cr. 2001

De aires modernos en la concentración de fruta y calidad de las maderas. Suave en boca.

#### SOLAR DE ESTRAUNZA

Prima lo artesanal sobre lo industrial. Con una capacidad para un millón de litros, dispone de 1.600 barricas. En 1992 se presentó el primer Crianza lo que les ha animado a experimentar vinos de alta expresión.

#### Solar de Estrauza Cr 2001

Clásico, de rico buqué y equilibrado en boca.

#### L. CASADO

Creada en 1969, cuenta con viñedos propios, cuidados para obtener unos vinos ya premiados en muchas ocasiones.

#### Polus Rva. 1999

Destellos de modernidad aunque basados en el clasicismo de la zona.

#### GOMEZ DE SEGURA

Rodeada por 50 has. de viñedo en propiedad, se trata de una bodega de marcasas costumbres familiares donde rige la enología Ana Gómez de Segura, la tercera generación de la familia.

#### Gómez de Segura Cr. 2002

Buena definición de la carga frutal, rico en matices y madera discreta. Carnoso y amplio.



Ellos son los protagonistas y sus obras, dispuestos a esforzarse en una labor común que los sitúa en el puesto que merecen en el mundo. Porque han entendido que las fronteras son cosa del pasado mientras que el vino, el buen vino riojano, habla el lenguaje global del futuro.

The consortium Vintium Export was established in October 2002 to promote and sell the wines abroad. The bodegas that understood the principle of « strength in unity » are Araco, Gómez de Segura and Luis Alegre, in Laguardia, and Estrauza, Zugober and Loli Casado, in Lapuebla de Labarca. Six bodegas, each with its own personality, and style of wines, but all with certain characteristics in common, such as family origins, being medium-sized, and with at least some experience in exporting. Vintium, in short, acts as an export department, to support the wineries' leap into the international arena, but also keeps a close eye on the quality of the wines themselves, to make sure they are competitive for foreign clients in general, while also attending to the specific preferences of each target market. The bodegas in the group produce a whole range of wines, from young reds, whites, and rosés, to oak aged Gran Reservas, all produced according to the quality guarantees of the DOC Rioja.

At the helm of Vintium is the professional approach of León Flórez, responsible for the commercial activity and operational management of the group.

Now, three years since it was formed, the Vintium wines are to be found in shops and restaurants in a range of countries as diverse

as Germany, The United Kingdom, Austria, The United States, Mexico, Poland, Holland... and its efforts are now concentrated, above all, on developing markets such as Russia, Brazil and Asia.

The six bodegas are separated by just five kilometres of continuous vineyards, carefully tended by the grape growers themselves who recognise the historic wealth of these vineyards, that are supervised with the knowledge and insight of the Servicio de Viticultura y Enología de Laguardia and, of course, by the Rioja Regulatory Council. Furthermore, they are part of an innovative Investigation and Development scheme to improve the quality of the wines of the Rioja Alavesa.

#### THE WINES AND WINERIES

Vinum has tasted the six bodegas' new releases, their visiting card for their round the world trip, and a representative sample of one of Spain's very best winemaking regions.

#### ARACO

Established in 1986 by 14 local grape growers, with a long tradition of winemaking.

#### Señorío Araco Crianza 2002

A classic wine, with an unmistakable touch of oak in keeping with the eternal Rioja heritage.

#### LUIS ALEGRE

The Luis Alegre winery with its family origins, was established in 1970, and completely rebuilt in 2000, with a prodigious combination of tradition and modernity.

#### Luis Alegre Reserva. 2001

An explosion of fruit, concentrated, with top quality new oak and body. Long lasting and a wine for laying down.

#### ZUGOBER

Established in 1987, Zugober has evolved with the latest technology, and pays great attention to its wines' presentation, with labels with reproductions of the work of a renowned Spanish artist.

#### Belezos Crianza 2002

The concentration of fruit and the quality of the wood give this smooth wine a modern air.

#### SOLAR DE ESTRAUNZA

Carefully crafted wines, with every attention paid to detail. With a capacity of a million litres, the winery has 1,600 oak casks. In 1992 the first Crianza was released, and since then the winery has also made "High Expression" wines.

#### Solar de Estrauza Crianza 2002

A classic styled wine, well balanced, and with a wonderful bouquet.

#### LOLI CASADO

Founded in 1969, it has its own vineyards, carefully tended to produce a range of award winning wines.

#### Polus Reserva 1999

Based on the classical style of the region, but with modern tints.

#### GOMEZ DE SEGURA

Surrounded by 50 hectares of its own vineyards, this bodega is still very much a family business, and is run by enologist Ana Gómez de Segura, the third winemaking generation of the family.

#### Gómez de Segura Crianza 2002

With well defined fruit, this expressive and full flavoured meaty wine has a discreet touch of oak.

These are the artists with their works of art, ready to work together for their common good, to put them on the world map where they deserve to be. Because they have understood that frontiers are a thing of the past, whereas wine, good Rioja wine, speaks a global language of the future.

VINTIUM EXPORT A.I.E.

Sierra de Andía, 2 - 26C  
01010 Vitoria  
telf. +34 945121733  
fax: +34 945170601  
www.vintiumexport.com

MINHO, MIÑO

# De su centro nace un río de vino

*No importa si se llama Minho o Miño, Alvarinho o Albariño: en el norte de la península Ibérica, españoles y portugueses habitan junto al mismo río y cultivan la misma uva. En medio de un paisaje sobrecogedor ha surgido una cultura vinícola que se extiende a ambos lados de la frontera.*



La tierra verde y su Vinho Verde: un viñedo en la aldea de Peso.

Texto: Thomas Vaterlaus  
Fotos: Heinz Hebeisen

Después de la primera copa, sigo con la mirada prendida en la casa unifamiliar de los vecinos. Una horrenda construcción con un enanito de jardín delante. “El propietario trabajó en Suiza mucho tiempo”, dice la vinicultora portuguesa a modo de disculpa. Después de la segunda copa ya sólo veo lo increíblemente verde que es esta tierra, y que el verde no es uniforme, sino un despliegue de cien matices: un verde musgo que cubre el suelo, el verde claro de los arbustos, el verde alto y crecido de los árboles y, naturalmente, el verde de la vid, mejor dicho, verde alvarinho, claro y fresco como el vino que se hace con esta uva. Después de la tercera copa descubro en la parcheada alfombra verde un viejo “espigueiro” de granito gastado. Este granero alargado parece la cámara funeraria de un rey. Reposa sobre pilares de piedra, cada uno de ellos interrumpido por un “disco para ratones”, con el que se pretende evitar que los roedores lleguen al maíz almacenado en él.

Las gentes de esta zona, la más fértil de la

península Ibérica, siempre han sido maestras en conservar y ennoblecer la cosecha del otoño. La mejor prueba es el centelleante vino de color verde claro que tengo en la copa. Con su estilo fresco, lineal y sin afectación, este varietal Alvarinho se desliza por la garganta de modo peligrosamente fácil. Al fin y al cabo, no son más que las diez de la mañana. Y en esta bodega no se escupe. “En nuestro pueblo, hace diez años, no había ni cinco varietales de Alvarinho. Hoy ya son casi veinte”, asegura María Augusta Fernandes Lobate, la maestra del pueblo, que cultiva junto con su padre el excelente O Nogueiral.

#### Una hora de diferencia

Por la tarde cruzamos el río. El viaje hasta la primera finca situada al otro lado de la frontera española dura menos de cinco minutos, y a pesar de ello llegamos más de una hora más tarde. Porque en este valle fluvial densamente poblado, la gente vive en dos sectores horarios diferentes: en España es una hora más tarde que en Portugal. Cuando los niños del lado español se van a la cama, en el lado portugués aún se les oye claramente, alborotando en los jardines. Y cuando los españoles salen a

trabajar por la mañana, los portugueses se dan otra vuelta más en la cama caliente. La diferencia horaria parece un anacronismo, una reliquia de tiempos pasados cuando esa frontera aún era de verdad y cuando sobre este río, verdaderamente no muy ancho, no había más que un puente en casi cien kilómetros.

A las cepas de uno y otro lado del río no parece importarles que las cuiden siguiendo horarios diferentes. ¿Y por lo demás? El verde en el lado español del río es igual de rico en matices y también está dividido en microparcels, como una mancha de parches. Idéntica es también la mezcla de arquitecturas: antiguas y grandiosas casas de granito trabajado a mano junto a feas construcciones modernas. Y volvemos a hallar los graneros elevados, que aquí no se llaman “espigueiros” sino hórreos, apoyados sobre sus pegollos. El Minho se ha convertido en Miño y el Alvarinho, en Albariño.

#### Enterrar la discordia

En otros ámbitos, es posible que los portugueses y los españoles se eviten discretamente. Por ejemplo, intenten ustedes llegar del valle del Douro al Duero espa-

ñol utilizando el transporte público. En el tiempo invertido, igual se podría haber llegado a Nueva York. Al extender un mapa de la península Ibérica se ve fácilmente que a lo largo de la línea fronteriza entre los dos países, a ambos lados de la frontera, aún se extiende una ancha banda de tierra de nadie. Las ciudades de mayor tamaño mantienen una prudente distancia.

Sólo en el Minho (Miño español) está empezando a unirse lo que nunca debió estar separado. No es casualidad que en Madrid digan que el gallego tiene más en común con el portugués que con el español. Las viejas discordias sólo siguen vivas en las anécdotas.

En el lado español del río, el auge del Albariño se inició ya en los años 80. En Portugal, por el contrario, hasta 1995 no empezaron a llamar la atención los vinos de esta variedad, que sólo puede ostentar la designación de Alvarinho Vinho Verde si procede de la zona oriental del río, entre Monção y Melgaço.



Tanto en España como en Portugal se pueden encontrar estos hórreos sobre sus delgados pegollos.

#### Auge en dos tiempos

Hoy por hoy, los vinicultores portugueses han recuperado en gran parte este retraso. A pesar de ello y con excepción del enólogo estrella portugués Anselmo Mendes, siguen siendo las empresas superiores es-

pañolas las que explotan del modo más coherente el potencial de esta variedad. Terras Gauda y Adegas Galegas, por ejemplo, embotellan vinos densos y complejos para los cuales emplean sutiles técnicas de maceración previa a la fermentación y una magistral elaboración con levadura



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

Castillo de San Diego

BARBADILLO



A la izquierda, Cristina Deprisa, la jefa del viñedo de Adegas Galegas, para quien lo que importa es la calidad. Un buen ejemplo del Alvarinho Vinho Verde portugués son los vinos de José Bento Da Silva Ramos (a la derecha), propietario de Casa de Capitão-Mor.

fina. Ambas bodegas demuestran, además, que una cautelosa elaboración en bodega de madera no tiene por qué ser una concesión a la moda internacional convencional, sino que más bien puede conferir una dimensión más a un Albariño hecho de uvas bien seleccionadas. El D. Pedro e Soutomaior Tempo de Adegas Ga-

legas es un representante muy logrado de este ambicioso estilo.

#### Río de suaves meandros

Ya sólo el viaje ha sido toda una experiencia. El Airbus de Iberia aterrizaba en la ciudad portuaria de Vigo justo cuando el sol se estaba poniendo en el Atlántico.



*En las dos orillas, las suaves colinas escoltan el río hasta el mar.*

#### Un español en Portugal

Solar de Serrade en Mazedo es una hermosa casa solariega del siglo XVII. Casi se hubiera desmoronado, si la familia de José Adriano Lameiro Afonso no la hubiera comprado en 1984. Hoy la finca vinícola esmeradamente restaurada también alberga un hotel y constituye un lugar perfecto para observar los esfuerzos de los viticultores portugueses de Alvarinho por lograr cada vez más calidad. En la bodega manda el joven enólogo Carlos Blanco. Oriundo de Orense, quizá sea el único enólogo español enteramente entregado al Alvarinho portugués. Está constantemente mejorándolo y puliéndolo con pre-

Sus rayos de color naranja sanguina iluminaban con dramatismo teatral las Rías Baixas, esos "valles sumergidos" del extremo occidental de nuestro continente, que desde el aire se podrían confundir con fiordos noruegos. En las bahías se podían distinguir las plataformas mejilloneras como un ejército de submarinos recién emergidos. Una hora después ya estábamos sentados en una taberna de pescadores del pequeño puerto de A Guarda, en la desembocadura del Miño, oyendo el batir de las olas del Atlántico. El tabernero nos recomendó veneras, percebes y bogavante, todo acompañado de un Albariño Fillaboa.

La velada siguiente tuvo lugar a tan sólo tres kilómetros de distancia (a vista de pájaro, porque el viaje en coche, pasando por el puente, supone un trayecto de más de cuarenta kilómetros), en el lado portugués del río. La pequeña localidad de pescadores y bañistas se llama Caminho. Nos sentamos en la plaza principal, entre la fuente renacentista y la defensiva torre del reloj, a comer *bacalhau*. Poco antes de caer la noche subimos a una colina que domina Vila Nova de Cerveira. Ante nosotros se extendían los espectaculares meandros del río Minho desembocando en el océano Atlántico, con sus islotes cubiertos de una densa vegetación. Las suaves colinas escoltaban al río en ambas orillas, en sus últimos kilómetros hasta el mar abierto.

Una rareza: el enólogo español Carlos Blanco está enteramente entregado al Alvarinho portugués.



IBERIA  
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.vinosiberadeljucar.com  
e-mail: do@vinosiberadeljucar.com



## Portugal Nuestro consejo

### Fresco

Alvarinho 2004  
Solar de Serrade

Una casa de campo recién restaurada, una bodega equipada con las técnicas más modernas y un enólogo de la vecina España, donde el Alvarinho (allí Albariño) hace tiempo que se cotiza muy alto. En Solar de Serrade no se deja nada al azar. La receta del éxito: una minuciosa selección de las parcelas, fermentación lenta del mosto a baja temperatura, larga elaboración con *bâtonnage* sobre la levadura fina. Carlos Blanco está dedicado a sus vinos con rigor casi científico. El resultado convence: aromática floral mineral, estructura densa, acidez jugosa y fresca.

### Filigrana

Alvarinho 2004  
Casa do Capitão-Mor

El nombre de esta quinta significa "Casa del Gobernador Civil". Los cimientos datan del siglo XIV. Es una casa clásica, sorprendentemente sencilla pero hecha con el mejor granito. Entre las vides crece la menta, el anís y la zarzamora. También pastan las ovejas. El Alvarinho, que se cría sobre suelos de lodo muy pedregoso, verdaderamente presenta una nota mineral. Es magnífico que una finca como de cuento de hadas también produzca tales vinos: un deje de cítricos y manzana, en el paladar es claro, rectilíneo y filigrana.

### Complejo

Alvarinho Muros Antigos 2004

Anselmo Mendes

El enólogo y asesor Anselmo Mendes es una figura clave para la construcción de fincas centradas en la calidad en el norte de Portugal. Este viticultor de apariencia modesta evita las cenas de gala y las grandes actuaciones, prefiere pasar el tiempo allí donde se hace el vino. Ha colaborado en el salto cualitativo de varias fincas del valle del Douro. En su patria chica, junto al Minho, hace su propio vino, que recuerda a los Albariños superiores españoles: excelente y de tejido denso.



El sol, el río, el terruño, el hombre y la uva Alvarinho forman un equipo perfectamente entrenado para ofrecer un placer crujiente en la copa.

cisión casi científica. En la bodega perfectamente equipada, deja que sus vinos fermenten hasta 25 días, para lo que emplea tres cultivos distintos de levaduras. Éstas deberán desarrollar sus efectos óptimos en las distintas fases de la fermentación. Después, los vinos reposan sobre las levaduras hasta seis meses, removiéndolos con regularidad.

Aunque muchas técnicas de bodega y viñedo se han ido equiparando a ambos lados del Miño, en algunos aspectos son diametralmente opuestas. Por ejemplo, en España los viticultores despallan la uva para evitar los taninos verdes, inmaduros. En el lado portugués, por el contrario, el Alvarinho siempre se fermenta con el raspón, pues muchos, entre ellos Blanco, creen que contiene sales minerales importantes. Además, aseguran que prensando con el raspón se obtiene la consistencia ideal para la maceración. Pero el enólogo español está convencido de que ya no hay una gran diferencia de calidad entre las dos orillas del Miño.



## Nuestro consejo España

### Equilibrado

Terras Gauda 2004  
Bodegas Terras Gauda

Qué diferencia: mientras que en las Rías Baixas puede verse detrás de cada casa un viñedo en pérgola con cepas de Albariño, las uvas de Terras Gauda crecen sobre modernas espalderas. Así las uvas maduran más, lo cual le permite a la enóloga Ana Oliveira Ortega embotellar sus vinos sin reducción biológica de los ácidos, a diferencia de la mayoría de las demás bodegas. Además, allí se han seleccionado rigurosamente los mejores clones de 130 variedades de Albariño. El esfuerzo merece la pena: el Terras Gauda (que contiene, además de Albariño, también algo de Loureira y Caiño Blanco) se muestra mineral, limpio y complejo.

### Polifacético

Selección Finca Monte Alto 2003  
Bodega Fillaboa

La Bodega Fillaboa está situada en una pequeña depresión del terreno a orillas del Miño, y es como un maravilloso paraíso con viñas en terrazas y muros cuidadosamente restaurados. Un puente romano también restaurado da la bienvenida a los visitantes. El Selección Finca Monte Alto es el resultado de una interesante filosofía que se basa en crear un cru superior sólo y exclusivamente por medio de la selección en el viñedo. Las uvas que se seleccionan son de las doce mejores parcelas de Finca Monte Alto, plantada en el año 1988. Es un vino profundo y complejo, pero a la vez fácil de beber.

### Capacidad de guarda

D. Pedro de Soutomaior Tempo 2002

Adegas Galegas

¿Barrica o no? Una pregunta muy frecuente en las Rías Baixas. Por lo general, se preferirá la uva Albariño genuina y pura al sabor de la madera. Pero hay excepciones, por ejemplo cuando las uvas minuciosamente seleccionadas se fermentan y elaboran hábilmente en la barrica. Este vino inició la fermentación en un tanque de acero inoxidable sobre levadura fina. El vino presenta aromas de cítricos, flores y madera de roble muy fresca y poco tostada. En el paladar es concentrado, jugoso, con mucho brillo.

### Contrasentido del vino

En una comparación directa, se pone de manifiesto que el Alvarinho portugués resulta más ácido y duro que el Albariño español, que suele ser más rico y complejo, pero a veces también más opulento y ancho. Curiosamente, el carácter de los vinos parece ser el opuesto a la naturaleza y el idioma de las dos nacionalidades. Si se piensa en la dramática intensidad española, con su lenguaje de articulación muchas veces dura, parece que es allí donde deberían producirse los vinos claros y rectilíneos. Y los portugueses, conocidos por su blanda sentimentalidad y una lengua en la que las frases se disuelven las unas en las otras y las vocales se esfuman en el aire, parecerían predestinados a un estilo suave y complejo de Alvarinho. Pero es que el Miño es un mundo diferente. ■



**LAS MEJORES DIRECCIONES - ESPAÑA**

**HOTELES**

**Parador de Tui**  
Avda. Portugal, s/n  
E-36700 Tui  
Tel. +34-986-60 03 00  
Fax +34-986-60 21 63  
tui@parador.es  
www.parador.es

Paredes pintadas de blanco, muros de granito, suelo de madera de castaño en el interior. La casa tradicional gallega es ideal para excursiones a uno y otro lado de la frontera.

**Parador de Baiona**  
Monterreal  
E-36300 Baiona  
Tel. +34-986-35 50 00  
Fax +34-986-35 50 76  
baiona@parador.es  
www.parador.es

Una mezcla de fortificación y casa señorial con una magnífica vista sobre la costa. En el restaurante "A Pinta" hay buenas tapas.

**RESTAURANTES**

**Restaurante Anduriña**  
Rúa do Porto, 58  
E-36780 A Guarda  
Tel. +34-986-61 11 08  
Fax +34-986-61 11 56

El local está en el puerto de pescadores. La decoración resulta algo antigua, pero el pescado y los mariscos son fresquíssimos.

**Restaurante Catavento**

Carretera a Mondariz, s/n.  
E-36860 Pontearreas-Pontevedra  
Tel. +34-986-66 18 68  
catavento@siscomvigo.net

Un molino remodelado en medio de un parque bien cuidado. Cocina sensata, buena carta de vinos regionales.

**BODEGAS**

**Bodegas Terras Gauda**  
Carretera Tui, km 46  
E-36760 O Rosal  
Tel. +34-986-62 10 01  
Fax +34-986-62 10 84  
terrasgauda@terrasgauda.com  
www.terrasgauda.com

Esta moderna bodega de alta tecnología produce vinos extraordinariamente limpios y equilibrados.

**Granja Fillaboa**

Lg. De Fillaboa, s/n  
E-36459 Salvaterra do Miño  
Tel. +34-986-65 81 32  
Fax +34-986-66 42 12  
info@bodegasfillaboa.com  
www.fillaboa.es

Situación paradisíaca en una depresión del terreno a orillas del Miño. Muy buenos vinos.

**Adegas Galegas**

Meder, s/n  
E-36457 Salvaterra do Miño  
Tel. +34-986-65 74 00  
Fax +34-986-65 73 71  
galiciano@galiciano.com  
www.galiciano.com

Produce vinos superiores de gran armonía y admirable densidad.



Una enóloga partidaria de experimentar: Ana Oliveira Ortega, Bodega Terras Gauda.



Pasando por el puente que une España y Portugal, hacia la pequeña ciudad fortificada de Valença do Minho.



La casa solariega Solar de Serrade, del siglo XVII, tiene un pasado lleno de tradición.



Muchos caminos bordean las viñas a lo largo del Miño, y todos ellos conducen hacia el deleite.

**PORTUGAL**

**HOTELES**

**Pousada de Vila Nova de Cerveira**  
Terreiro  
P-4920-296 Vila Nova de Cerveira  
Tel. +351-251-70 81 20  
Fax +351-251-70 81 29

Pequeña casa solariega del siglo XVIII, paradisíaca, con maravillosas vistas sobre el Minho.

**Hotel Monte Prado**

Monte Prado Melgaço  
P-4960-320 Prado  
Tel. +351-251-40 01 30  
Fax +351-251-40 01 49  
hotelmonteprado@casaisinvest.pt  
www.hotelmonteprado.pt

Sencillo hotel de diseño moderno en medio de un paisaje fluvial virgen y salvaje, muy alto por encima del Minho. Tomando el sol junto a la piscina, se puede oír el murmullo del río. El restaurante tiene una buena selección de vinos.

**Solar de Serrade**

Mazedo  
P-4950 Monção  
Tel. +351-251-65 40 08  
Fax +351-251-65 40 41  
quintadeserrade@clix.pt  
www.solardeserrade.pt

Edificio magníficamente restaurado en medio de un parque con excelentes vinos de cosecha propia y habitaciones decoradas con gran estilo. Imprescindible reserva de mesa para comer.

**RESTAURANTE**

**Restaurant Casa das Velhas**  
Quinta das Mineirinhas  
P-4920-217 Vila Nova de Cerveira  
Tel. +351-251-70 84 82  
Fax +351-251-70 84 99  
casadasvelhas@mail.telepac.pt

Restaurante con mucho estilo, muy alto en la montaña, con una vista fantástica sobre la desembocadura del Minho y las suaves colinas que lo acompañan hasta el mar (véase foto de las pág. 30 y 31).

**BODEGAS**

**Casa do Capitão-Mor**  
Mazedo  
P-4950 Monção  
Tel. +351-251-65 12 88  
Fax +351-226-10 18 38  
quintapacos@hotmail.com

La antigua casa del gobernador civil hoy es un pequeño paraíso donde las ovejas pastan entre las cepas y donde crecen la zarzamora, la menta y el anís. Muy buen Alvarinho.

**Muros de Melgaço**

Anselmo Mendes  
Lagos Penso  
P-4960 Melgaço  
Tel. +351-919-44 07 14  
muros.melgaço@oninet.pt

El enólogo estrella produce dos vinos hechos con Alvarinho que pueden medirse con los mejores blancos de las vecinas Rías Baixas.



Un dúo perfecto: una copa de Alvarinho para acompañar un plato tradicional.



## LOS VINOS DEL MUNDO-FRANÇOIS DE GRAEVE

# El lenguaje universal del vino

*Talismán realiza una concienzuda tarea de selección y distribución, sobre todo de grandes vinos extranjeros, en todo el territorio español, donde se ha asentado sólidamente. Su labor y sus botellas disponen de stand propio en la próxima feria Alimentaria de Barcelona, en el salón Intervin, un escaparate en el que presentarán novedades y donde catar, con alguno de sus artífices, copas curiosas, deliciosas y aptas para cada presupuesto.*

La intuición de François de Graeve, su visión sobre la necesidad de aproximar a España las elaboraciones de las bodegas más remotas del globo, se ha transformado en una impecable e insólita bodega a lo largo de una década. Su hijo Franck se sumó a la labor, y ambos disfrutaban descubriendo bodegas y bodegueros en Australia, en Chile, y, por supuesto, en la vieja Europa vitivinícola, en Hungría, en Francia, en Alemania... hasta completar algo que, sin exageración, se califique como «Vinos del Mundo». La misión se completa con una precisa logística de conservación en espacios refrigerados, una puntillosa distribución para que las botellas lleguen al cliente en condiciones óptimas, y una información atractiva en su página web: [www.losvinosdelmundo.com](http://www.losvinosdelmundo.com). Esta es una muestra algunos de sus favoritos, por calidad, precio y rotación, que Vinum ha podido catar:

#### VILLA LANATA

El nombre de la marca está inspirado en el de la primera finca adquirida por la familia Martini dentro de la región del Piamonte. Como curiosidad, en la cava de Lo Zoccolao hay barricas seleccionadas que pertenecen a personajes famosos de Italia, por ejemplo, la de Sofía Loren con su firma. **Baccanera 2001**  
**Cascina La Zoccolao**  
*Elaborado en la DOC Langhe, cerca de Barolo, con un estilo muy clásico que bien podría gustar a los incondicionales del Rioja. Tiene buen buqué (higos, tabaco, trufa) con un paso de boca equilibrado, suave, casi como el terciopelo, dejando un agradable final. (14,16 €)*

#### VINA SAN PEDRO

Bonifacio y José Gregorio Correa fundaron en 1865 la que hoy es una de las viñas más grandes y prestigiosas de Chile. Cuenta con

más de 2.500 has., la mitad de ellas en el fondo de Molina en el valle de Lontué, pues plantadas sobre el paralelo 35 sur, es la viña continua más grande de Chile **Castillo de Molina Rva. 2003**  
*Varietal de Sauvignon blanc chileno de libro, con esas delicadas notas de chirimoya, ahumado y lías muy finas. En boca tiene un agradable punto acerbo, resultando fresco y jugoso. (8,98 €)*

#### VINA TABALI

Concebida como una viña/boutique, destinada a vinos de alta gama, es producto de la asociación entre Viña San Pedro y Agrícola y Ganadera Río Negro. Son 151 hectáreas plantadas con Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Noir, Merlot, Carmenère, Shiraz y Cabernet Sauvignon, una de las viñas chilenas más septentrionales del país. Las condiciones climáticas de la zona, el Valle del

Encanto, son muy favorables para el cultivo, especialmente por la luminosidad.

#### Tabali Reserva 2003

*Elaborado con el varietal de moda en Chile, la Carménère. Aromas de frutillos negros con un toque balsámico y de monte bajo que se combinan bien con la madera. Carnoso y fresco, sin aristas que desentonen su comedido paladar. (10,06 €)*

#### CABLE BAY

El enólogo Neill Culley crea su propia bodega en 1996, para producir vinos de categoría mundial con cepas de las mejores zonas vitícolas de Nueva Zelanda: la Isla Waiheke y Marlborough, región mundialmente conocida por sus sauvignon blancs. En la Isla poseen diez viñedos plantados con Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon y Malbec. Los viñedos de Marlborough están ubicados en el famoso Valle de Brancott, y sólo están plantados con Sauvignon Blanc y Pinot Noir. Para respetar las características de cada viñedo se vinifica por separado, con el objeto de obtener varietales con personalidad definida. Posteriormente se combinan para lograr vinos armoniosos.

#### Cable Bay Five Hills 2004

*Combina Merlot, Malbec y Cabernet. Maduro y en consonancia con los recuerdos de madera. De estilo clásico bien fundido y paladar suave, carnoso, con un ligero tanino que optimiza el paso de boca. (21,13 €)*

#### CHAMPAGNE PHILIPPONNAT

La familia Philipponnat se implantó en Ay y Mareuil sur Ay en 1522. Sus ancestros, propietarios de viñedos, negociantes y vinificadores, fueron proveedores de Luis XIV en la

época en que los grandes vinos de Champagne aún no eran espumosos. En el corazón de los Premiers y Grands crus, Philipponnat se enorgullece de poseer 17 has. de los más bellos viñedos de Pinot Noir en terrenos pizarrosos y hacer vinos destinados a los conocedores que buscan Champagnes de gran personalidad

#### Philipponnat cuvée 1522 Extra Brut

*Un Champagne profundo, de larga crianza y potencia, de aromas de pan tostado, trufa y lías. En boca resulta aún mejor por su seductora acidez y cremoso carbónico. Dos atributos ideales para una comida. (67,24 €)*

#### SCHMITGES

La bodega de Heinrich Schmitges está situada en el Valle del Mosela, y la viña se cultiva con métodos biológicos-orgánicos. Con estricto respeto a la tradición familiar, la constante innovación perfecciona, si cabe, los Riesling secos y extra secos. Sus vinos de hielo, sorprendentemente refrescantes y silvestres, poseen un notable nivel de acidez, nobleza y rasgos muy especiales.

#### Erdener Treppchen Spätlese

#### Nº 12 Top Select 2003

*Quien busque un Riesling con autoridad y casta, lo ha encontrado. Desprende profundas notas de hidrocarburos, minerales, tabaco que sorprenden a los novicios. Pero su calidad más espectacular se encuentra en el paso de boca donde la acidez y un punto abocado subrayan el equilibrio. (15,45 €)*

#### MONTUS BOUSCASSÉ

#### Château Bouscassé 2003

*Es de las grandes bodegas porque logra extraer la finura frutal y mineralidad del terreno*



**La empresa fundada por François de Graeve lleva una década descubriendo lo mejor del mundo a los bebedores curiosos españoles. Su hijo Franck hereda el buen criterio. Abajo, la cava Lo Zoccolao de Villa Lanata, en el Piamonte.**

*manteniendo ese punto crudo de taninos, en los primeros años, que hace a los vinos de Tannat tan singulares. Resulta muy apropiado combinarlo con platos de caza o estofados de carne. (12,15 €)*

#### STIEGELMAR (AUSTRIA)

#### Weissburgunder Beerenauselese 2002

*Potencia y riqueza frutal que recuerda la ensalada de frutos tropicales (mango, maracuyá, papaya), especias y jengibre. En boca, su soberbio equilibrio grasa-acidez-dulzor relucen magníficos. Un verdadero placer para los sentidos. (14,52€)*

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

STAND ALIMENTARIA  
Gran Via 2, Intervín  
Stand D- 60

VINO Y DISEÑO

# La hoguera de las vanidades

*Entre las vides brillan cristales cúbicos y ejes de acero cromado que gritan: ‘¡Peligro, arquitectura!’ Las etiquetas cuentan las historias más extravagantes o se reducen a una nada minimalista. Queda abierta la cuestión de cuánto diseño puede soportar el vino...*

Texto: Thomas Vaterlaus

En el bar del “Blue Water Café” de Vancouver, Canadá, se sirve un vino blanco llamado “The Blasted Church”, que significa “la iglesia dinamitada”. La etiqueta es un dibujo de cómic que representa a unos tipos estilo Harry Potter en el salvaje Oesete. La contraetiqueta relata que en Okanagan Falls, donde se cultiva este vino, un grupo de vaqueros partió una mañana de primavera del año 1929 hacia un pueblo de mineros abandonado para desmontar una iglesia de madera. Para no tener que extraer uno a uno los clavos de los tablores, prendieron expeditivamente cuatro cilindros de dinamita en su interior; luego recogieron las tablas diseminadas y volvieron a construir la iglesia en Okanagan Falls. Precisamente en recuerdo de esta ingeniosa acción, Evelyn y Chris Campbell pusieron a su bodega, fundada en 2002, el nombre de “The Blasted Church”.

Puede ser entretenido que en algún remoto lugar del mundo, al beber una copa de buen vino, sin esperarlo, te cuenten una historia divertida. Pero lamentablemente, en la puesta en escena del vino, cada vez más inflacionaria, se está dibujando con creciente claridad otra regla general: cuanto más chillón el espectáculo, más anodino el contenido.

### Escandalosa etiqueta de un desnudo

La puesta en escena del vino empezó en 1945, cuando el barón Philippe de Rothschild decidió añadir a su clásica etiqueta de Burdeos un espacio rectangular cuya configuración, desde entonces, ofrecía cada año a un artista diferente. El contraste de la combinación de una etiqueta histórica con el arte moderno es única y aún hoy sigue convenciendo, aunque ya Rothschild constató desencantado en su autobiografía: “Me resultaba difícil rechazar bocetos, incluso en el caso de que fueran más adecuados para un piso en el Empire State Building que para una etiqueta de 10 x 3,5 centímetros.” Aunque las etiquetas de Mouton no suelen tener nada que ver con el vino, ciertamente tienen el efecto de conferir un rostro más definido a cada una de las añadas de la finca. Así, muchos se refieren aún hoy al legendario vino del 82 como “la añada John Huston”. El año 1993 escribió una historia muy especial: el artista polaco-francés Balthus presentó un desnudo de aspecto andrógino de un joven o una muchacha. La etiqueta fue inmediatamente prohibida en los EE UU. Y así, una etiqueta de botella de vino se convirtió en símbolo de la moral hipócrita de la sociedad americana. Si el bueno de Rothschild hubiera sabido lo que llegarían a provocar sus etiquetas artísticas, probablemente habría abandonado la idea. Desde entonces, un alud de arte bueno, mediocre y malo ha inundado

las botellas de todos los países. Otros productos de lujo como el queso de leche sin pasteurizar, el aceite de oliva, el jamón, el té o el chocolate, con algunas pocas excepciones, se han librado de esta tendencia. Pero el vino está amenazado por los excesos del diseño. A la vista de la avalancha de estilos, ¿cómo podemos reconocer si estamos frente a una verdadera obra de arte?

El artista catalán Félix Plantalech trabaja rodeado de viñedos. “Lee” e interioriza el dibujo de las viejas cepas nudosas. O bien de las piedras en el lecho de un río seco. En sus austeras obras estructurales, el sol desempeña el mismo papel principal que en la maduración de la uva. Coloca sus cuadros, generalmente pintados de color claro o terroso, al sol abrasador. Éste agrieta el color haciendo surgir un paisaje de surcos que el artista acentúa aún más con técnicas expresamente desarrolladas por él para este fin. Una de estas obras se llama “Solc”, es decir, surco, creada para una cuvée tinta del Penedés.

### Mensajes políticos

Andere Labels bringen uns Persönlichkeit und Denkweise des Winzers näher. Unvergessen bleibt der eigensinnige Piemonteser Bartolo Otras etiquetas nos introducen en la personalidad y modo de pensar del vinicultor. Inolvidable el individualista piemontés Bartolo Mascarello (1927 a 2005), que en su Barolo de 1996

publicó la legendaria consigna “No barriques, no Berlusconi”. Un mundo real-surreal son las etiquetas del vinicultor austriaco-californiano Manfred Krankl. Cada una de sus añadas lleva un nombre diferente. Esto es bastante emocionante, pero dificulta la orientación dentro de su trabajo vinícola. Una y otra vez, las etiquetas citan acontecimientos personales ocurridos en el año de maduración del vino correspondiente, transmitidos en lenguaje cifrado. Por ejemplo en 1977, año en que a Krankl le atormentaron tanto unos negocios irritantes que no pudo ocuparse de hacer su vino. Su mujer, Elaine, se hizo cargo de toda la responsabilidad en el viñedo y la bodega. Por eso llamó al Syrah de ese año “E-raised”, que significa algo así como “criado por Elaine”. El motivo reconocible de la etiqueta es un dibujo a lápiz, posteriormente borrado casi enteramente. Un año vinícola que él sólo percibió esquemática y difuminadamente (en inglés, “erased” significa “borrado”) fue salvado por su mujer (“E-raised”). Al igual que el clima cambiante, también los acontecimientos y la evolución de la personalidad del vinicultor se plasman en el vino. Con su arte, Krankl amplía el concepto de terruño.

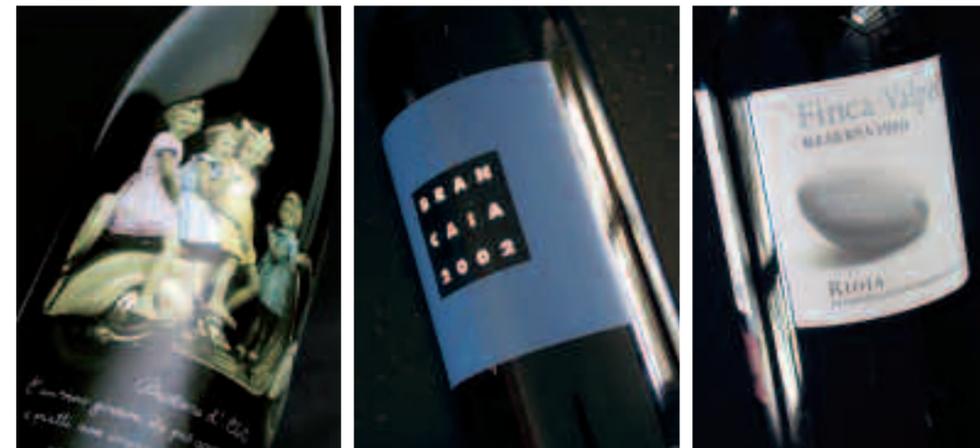
### Aberraciones arquitectónicas

La historia de la creación del maravilloso nuevo mundo del vino consta de cuatro capítulos. El primer día llegaron los artistas

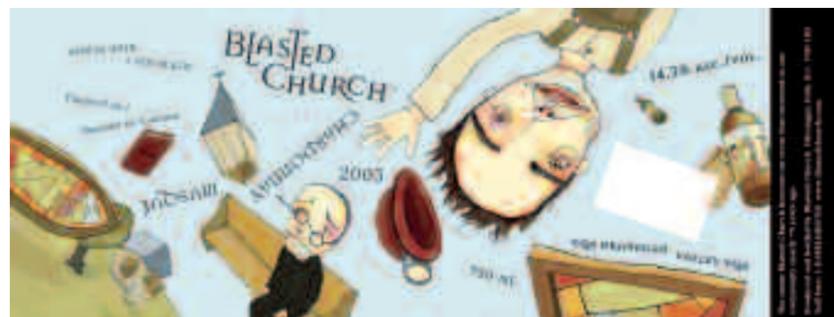
y diseñadores y les regalaron a los vinicultores la etiqueta moderna. El segundo día llegaron los arquitectos y les regalaron a los vinicultores la “forma adecuada”. El tercer día llegaron los directores y animadores y les regalaron a los vinicultores la puesta en escena integral. El cuarto día, los creadores miraron su obra y añoraron el vino sen-

## El vino está amenazado por un exceso de diseño

cillo de una sencilla bodega natural... Pero los nuevos palacios ya estaban construidos. Por eso hoy Napa Valley parece una Disneylandia del vino. En ningún lugar del mundo vinícola hay tantas columnas griegas falsas como allí. En las suaves colinas de La Rioja brilla una madeja de lana de titanio (Bodegas Marqués de Riscal), una locura de Frank Gehry. Al contemplar tal absurdo, uno se pregunta cómo es posible que la misma persona haya construido algo tan bello como el Museo Guggenheim de Bilbao. A su lado, la enorme ola que es el edificio de bodega construido por Santiago Calatrava en La Rioja resulta tan tranquilizante como una medicina. Pero todo esto no es nada en comparación con la aportación de Austria, diminuto país vinícola, al diseño externo del vino. Allí ahora el tinto se llama “red”, las colinas son “hills” y los vinicultores, “entertainer”. Hay puentes de cristal sobre las barricas,



¿Arte, kitsch o comercio? Decídale usted mismo: etiquetas de Maria Borio, Brancaia, Finca Valpiedra...



En lugar de Historia, historias: la etiqueta de la bodega Blasted Church Winery en Canadá.



... y Manfred Krankl; la bodega futurista de Marqués de Riscal en La Rioja. A la derecha: los censores norteamericanos han prohibido esta etiqueta de Mouton.

## Los vinicultores de Austria se embriagan de diseño

mesas de hélice para catar, gradas con calefacción para eno-momentos teatrales y paredes acústicas de botellas vacías. En las balastradas selladas crece el césped bon-sái y el "Elvis del monte de los cazadores" (bodega Wilfried Schilhan) se está construyendo un "Crocodile Rock". La vieja barra de degustación se convierte en "bar de cata". El arquitecto encargado de llenar de diseño la bodega Christ en Viena-Floris-dorf ya ha integrado en la variopinta fachada de su proyecto el Ferrari aparcado.

### Borrachera de diseño

No es casualidad. Los vinicultores austriacos, tras los últimos diez años de vuelo vertical de la arquitectura subvencionada por la UE, están embriagados de diseño. En la inauguración de la próxima bodega nueva, tengan por seguro que todo será aún más espectacular. Pero incluso el diseño más alabado llega a cansar si se emplea masivamente. Por la noche uno ya está tan mareado como si se hubiera tomado una botella entera de Chardonnay. De repente, da gusto estar en una habitación enteramente desprovista de diseño. Habitación que encontramos en la posa-

da "Zur Dankbarkeit" en Podersdorf. No es que los nuevos y bonitos edificios de bodega de Austria estén atiborrados de detalles. Lo que domina es el lujo del amplio espacio vacío. La arquitectura es de gran calidad. A pesar de todo, la amplitud de estos nuevos espacios de bodega a menudo sólo es aparente. Incluso la nada está llena de mensajes. Un hueco en la pared que parece una raja nunca es sólo un hueco, no, sino que pretende ofrecernos la mejor de las vistas sobre la viña. La plancha de cristal en el suelo nos ordena: "Ahora, ¡mirad las barricas desde arriba!". Y si nos llegara a asaltar la duda, la pantalla plana colgada encima del sofá de piel de búfalo emite un video sin fin donde podemos ver cuántas personalidades relevantes ya han admirado estas salas con un gran "ooooooooohhhh" de sorpresa en los labios.

### El anhelo de lo sencillo

Dentro de 25 años, ¿qué dirán de esta fiebre del oro vinícola en las regiones de Burgenland y Estiria? ¿Cuál será la valoración de la Historia? ¿Serán sus efectos tan duraderos como en el caso de aquellas bo-

degas del Penedés realizadas por Antonio Gaudí y sus compañeros durante el Modernismo, que al fin y al cabo fue un periodo relativamente corto? O bien cuando, maltratados por el viento y el sol, ya no brillen tanto el cemento y el acero de estos testigos de su época, ¿los mirarán perplejos los hijos de los actuales constructores, preguntándose: reformar o derribar? ¿Qué significa duradero? Pero por las tablas macizas del suelo y las puertas de roble de la nueva ala central de la finca Alois Kracher en Illmitz no hay que preocuparse lo más mínimo. Y los enchufes e interruptores de porcelana, de sencillas formas Bauhaus, pueden durar más de cien años. También la familia Kollwentz de Grosshöflein ha sabido aunar de manera armónica lo viejo y lo nuevo. Iby-Lehrner de Horitschon nos hace percibir su enorme respeto ante el "Streckhof", o casa granja alargada, tradicional de la región. En Gols, Brigitte y Gerhard Pittnauer también han construido en medio de sus viñedos, pero su hangar bodega es de una convincente sencillez intemporal. Lo extraordinario de estos edificios es que no pueden quitarle a uno las ganas de absolutamente nada.

# ENOFORUM



## VIII ENCUENTRO DE ENÓLOGOS

Madrid, 23, 24 y 25 de Marzo de 2006

Vinum



sartorius



ceneo



Vetri Special



ES UNA CREACIÓN DE OPUSWINE



“Con la pérdida de superficie vitícola desaparece la biodiversidad”, afirma Félix Cabello.

# Félix Cabello

## Con las sinonimias no hay consenso

*Su empeño inmediato es publicar, aunque sea polémica, una lista de sinonimias que aporte luz al actual galimatías de nombres de variedades. Es consciente de la pérdida de patrimonio genético y de la poca concienciación que los agentes implicados tienen de ello. Hay que valorar más lo que se tiene y no ser clones unos de otros.*

El deterioro genético del viñedo español y la pérdida de patrimonio varietal es un problema que viene de lejos. Ya a finales del siglo XIX se inició la Colección de Variedades de Vid de «El Encín», en Haro (La Rioja), para evitar la importantísima erosión de material vegetal autóctono que se estaba produciendo como consecuencia de la plaga de la filoxera. Por circunstancias históricas y de capitalidad, la Comunidad de Madrid heredó este legado de incalculable valor, hoy en día la mayor colección de variedades viníferas y patrones de España, y una de las primeras del mundo.

La situación actual ha cambiado, las plagas están más o menos controladas, pero el patrimonio genético sigue mermando. En España se han arrancado, en los últimos diez años, alrededor de 350.000 hectáreas, y además, la reconversión del viñedo ha provocado la desaparición de las plantaciones más viejas, minoritarias, que es donde se conserva la mayor parte de nuestra riqueza y autenticidad varietal. Lo autóctono, no nos cansamos de repetirlo, está en peligro. Pero gracias a la colección de «El Encín» se ha logrado conservar este patrimonio, un incalculable tesoro que está a disposición de todos, pero del que se aprovechan pocos, sólo gente intrépida que intenta aportar a sus vinos originalidad con variedades únicas.

**¿Concienciar al sector de la necesidad de potenciar el uso de variedades minoritarias parece una tarea tan difícil?**

Es una lucha constante. Lo malo es que todo el mundo copia a todo el mundo. Hay muy pocos con ideas propias, y menos mal que éstos existen. Cuando una varie-

dad minoritaria da un «bombazo», inmediatamente la copian todos los de alrededor. Hasta ahora casi todos esos bombazos han sido con uvas extranjeras (Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot...). Sin embargo, creo que con la Maturana Tinta se están haciendo cosas muy interesantes en La Rioja, al igual que la Parraleta en el Somontano, y éstas solo las tenemos aquí, son únicas. Esta es la línea a seguir.

**¿Los parámetros de calidad de estas variedades están acordes con los gustos y el mercado actual?**

Estos parámetros están en constante cambio. Ahora se quieren uvas blancas que huelan bien y que den poco grado, y tintas de mucho color, con cuerpo y que sean potentes. Pero hace 20 años eranoros los parámetros de calidad. Tenemos unas 44 variedades minoritarias que no están en las estadísticas del Ministerio de Agricultura y Pesca, no existen datos de superficie de ellas. La colección de vides es como un zoológico: tenemos el osito panda, lo criamos en cautividad, cuando las condiciones del medio y los gustos del mercado sean los idóneos volverá, espero, a su sitio, o se experimentará su adaptación en otros.

**¿Además de salvaguardar este legado también se está utilizando para elaborar vino en «El Encín»?**

De todas las variedades españolas, la legislación te exige tener cinco cepas de cada una, pero con eso no se podría hacer vino. Hasta ahora hemos elaborado unos 50 vinos monovarietales de todas las variedades mayoritarias que se cultivan en DD.OO., nos quedan por hacer unas 30

### FÉLIX CABELLO

Nada más a acabar la carrera de Ingeniero Agrónomo, en 1989, Félix Cabello Sáenz de Santamaría se involucró de lleno en tareas de investigación como becario en el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), organismo que alberga en su interior uno de los tesoros más preciados de nuestra viticultura: la Colección de Variedades de Vid de «El Encín», la segunda mejor de Europa, tras la de Montpellier. Este madrileño de 43 años, de ascendencia riojana, ostenta en la actualidad la jefatura del Departamento de Agroalimentación del IMIDRA, una división muy activa, con numerosos proyectos de investigación en viticultura, enología, Biología Molecular... Se enorgullece de haber dado respuesta, él y todo su equipo, a la eterna cuestión de cuántas variedades distintas hay en España, y está inmerso en un ambicioso estudio de identificar y relacionar el número de variedades diferentes existentes en Europa. Es como el fiel «guardián» de nuestro patrimonio genético, siempre dispuesto a darlo a conocer y a potenciar su utilización.



Para el jefe del Departamento de Agroalimentación del IMIDRA existe un potencial increíble en las variedades minoritarias.

más de DD.OO. y luego las 44 minoritarias. Por eso, en el año 2003 plantamos 36 cepas por variedad y esperamos hacer vino con esta nueva colección. Así podremos dar un salto más en la evaluación de variedades.

**¿Qué línea se sigue en la elaboración de estos vinos?**

Intentamos recoger todas las variedades en el mismo grado alcohólico y controlar la acidez. De 11,5/12° en blancas, y 13,5/14,5° en tintas. Ese es nuestro óptimo. En bodega te vas más o menos medio grado. Se trata de evaluar las variedades al mismo nivel. El objetivo: que la variedad exprese lo que tiene. Si así sale bien, luego los enólogos lo harán mucho mejor, si es que están interesados en elaborar vinos singulares y diferentes a la homogeneidad reinante.

**¿La existencia de colecciones como la de «El Encín», en España, o las de Montpellier (Francia) o Siebeldingen (Alemania), ha dado un paso significativo en el conocimiento del origen, las similitudes o diferencias de las variedades?**

Las tres son colecciones muy activas y en constante tarea de investigación. Ahora estamos trabajando en un ambicioso proyecto de la Unión Europea, junto con la de Francia y Alemania, para tratar de definir el número de variedades distintas que hay en Europa, y de este número averiguar

cuales están relacionadas entre sí a través de la Biología Molecular. Estamos en el segundo año de estudio y podemos afirmar que en España tenemos 200 variedades distintas aproximadamente.

**¿Todas están en activo?**

No. Se utilizan muchísimas menos. De forma mayoritaria, en el 80 por ciento del viñedo español no creo que se empleen más de 10 variedades. Airén (que ocupa un 36 por ciento de la superficie del viñedo español), Tempranillo, Bobal, Garnacha, Monastrell, Jaén, Macabeo y Palomino, conforman prácticamente este 80 por ciento de nuestro viñedo.

**¿Y todo gracias a la Biología Molecular?**

Ha sido fundamental. Es muy difícil ser tan exactos ampelográficamente. Hay variedades que parecen iguales, pero a la vista son algo diferentes. Tempranillo, Tinta del País, Cencibel, Tinta de Toro, Ull de Lebre, Chinchillana, Tinto Madrid, Aragón, Escobera... Con todos estos nombres, lo que llamamos sinonimias, se identifica a la misma uva en Biología Molecular.

**Entonces, ¿la ampelografía se ha quedado obsoleta?**

Es necesaria y complementaria. No puedes trabajar sin las dos técnicas. Con la ampelografía verificas lo que te dicta la Biología Molecular, pero hay casos en los que la Biología Molecular no puede diferenciar. Por ejemplo, la Garnacha tinta, la blanca, la rosada y la peluda para la Biología Molecular son la misma, o la Tempranillo blanco y la tinta. Nosotros complementamos las dos técnicas, la clásica (ampelo-

*«La colección de vides es como un zoológico, tenemos el osito panda, lo criamos en cautividad, y cuando las condiciones sean las adecuadas, volverá a su hábitat»*

gráfica) y la molecular.

**Las sinonimias es un galimatías aún pendiente de aclarar y simplificar.**

En «El Encín» hemos elaborado una lista de sinonimias, pero lleva más retraso del que yo quisiera. Son muchas las personas que tienen que firmar el estudio (10 en total) y es difícil ponerse de acuerdo. Este listado traerá polémica a nivel de las distintas autonomías porque cambiará mucho la imagen actual de muchas variedades. Está claro que cada variedad (afamada o no) conservará su nombre, pero se debe saber que genéticamente, morfológicamente, es igual a otra con menos o ningún renombre. No se puede ocultar, ni engañarnos a nosotros mismos. Hay que contemplar ese dato, es fundamental.

**¿La vid transgénica sería viable?**

No es necesaria. En otros cultivos sí se están empleando estas técnicas. El viñedo tiene un componente tradicional muy importante, y no veo muy factible, ni posible, saltárselo. La resistencia en Europa es muy fuerte y la tradición sigue prevaleciendo. Hay empresas que han trabajado en ello, pero nosotros no colaboramos, ni estamos interesados en esta materia. El vino es cultura, tradición. No es fácil, el empleo de vides transgénicas.

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

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

# Guía

## NUESTRA ELECCIÓN

En diciembre se celebró en Madrid el encuentro anual Primer, donde se catan los vinos recién terminados de la última vendimia. Traemos una cata de lo más representativo de los vinos de maceración carbónica españoles probados en el salón, y de sus hermanos de Beaujolais. Continuamos con una cata de vinos de Barbera de la cosecha 2003, con una selección de tintos alemanes de la cosecha de 2005, y, como siempre, hacemos un pequeño repaso de las novedades en el mercado español que nos han parecido más interesantes.



**Maceración carbónica**

16

**Erre Punto R.**  
El vino de un artesano que prensa las uvas con una gran burbuja de agua tibia para

evitar sobreextracciones, que utiliza mesa de selección de vendimia y que lava los racimos previamente en un lago de mosto para eliminar impurezas. Este año el vino ha agradecido el mimo. Ha logrado definir más la fruta, dotarla de elegancia y riqueza de matices. En boca es muy concentrado, largo y bien medido para no saturar.

**Barbera**

17,5

**Alfiera 2003**  
Ya después de la vendimia se decía que 2003 sería el año de la variedad Barbera, porque el caluroso verano la

había favorecido especialmente en este año tan soleado. Como este Alfiera, de seductoras notas de frutillos y aromas herbáceos; a pesar de toda su juvenil frutalidad, pulido y con mucha casta, termina largo y especiado sobre notas de enebro, tabaco y cuero. Como siempre, entre los mejores de la cosecha, pero aún debe madurar.

**Una novedad**

16

**María Alonso del Yerro '03**  
Procede de una bodega familiar, fundada en 2002, que cuenta con unas 27 hectáreas de viñedo en propie-

dad y que, además, asesora un prestigioso enólogo francés. Dos aspectos importantes para un buen comienzo y prometedor futuro. Lo mejor de este vino son las maderas, muy balsámicas y de exquisito trato con la fruta, aunque ésta es algo cálida debido a su madurez. Carnoso y con volumen.

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



# Vinos de maceración carbónica 2005

Dentro de los vinos jóvenes franceses, el Beaujolais es el más conocido. La región de Beaujolais, que se extiende entre Lyon y Mâcon, posee unas 23.000 hectáreas de viñedo con una producción media de 1,5 millones de hectolitros de vino, del que casi la mitad es Nouveau o primeur.

Muchos de nuestros bodegueros han apostado por esta elaboración, aunque cada uno lo interprete a su manera, es decir, que

maceraciones carbónicas puros se cuentan con los dedos de la mano. Y esto no lo reseñamos como una adulteración del estilo original sino todo lo contrario. Admiramos la creatividad de nuestros enólogos que buscan elaborar un vino que convenza al gran público y, sobre todo, que tenga personalidad porque Beaujolais sólo hay uno y se encuentra en Francia.

Hicieron la cata Bartolomé Sánchez y Javier Pulido.

## ESPAÑA

14

**Agro-Almansa**

**Viña Atalaya Maceración**

A la escasa madurez del Tempranillo se le mezcló un Merlot maduro y expresivo, formando una interesante aromática. Muy equilibrado.

14

**Centro Españolas**

**Allozo Tempranillo «Finca la Fuente»**

Perfil del Tempranillo maduro y bien trabajado, con un fondo interesante de monte bajo que favorece su reducción. Muy equilibrado y suave.

14

**Jaume Serra**

**Jaume Serra**

Aromas cálidos de frutillos rojos sazonados, especias y monte bajo. Suave en boca, agradable en sensaciones táctiles que lo hacen más bebible.

14

**Marqués de Carrión**

**Antaño**

El año pasado desarrollaba aromas de corte más silvestre comparado con la rebosante madurez de éste, goloso y fino en su paso de boca, nada fatigoso.

14

**Fernández Eguiluz**

**Peña La Rosa V.S. 2002**

La base frutal es muy buena, con esa formación elegante del Tempranillo que recuerda a la fram-buesa o la grosella, aunque la madera adquiere demasiado protagonismo.

14

**Amurrio Bastida**

**Trato**

Maceración muy cuidada (uva de viñedos de 25 a 40 años). Arándano, cassis, un ápice de licoroso. Goloso y largo.

14

**Valleoro**

**Gran Tehyda**

Un año ligero, tanto en color como en boca. Mantiene la fruta muy bien en boca, con ese toque de tierra, cáscara de plátano y pólvora tan característico. Sabroso, ligero y de amargor elegante.

14

**Garva**

**Señorío de Toledo Primus**

Tiene un punto de golosina roja inconfundible, frutos rojos frescos y sazonados. Menos goloso que otros años, delicado y frutal.

14,5

**Agribergidum**

**Fructus**

Mencia moderna, madura, con excelente expresividad y definición frutal. Su paso de boca es goloso, amplio, con sabrosura y magníficos recuerdos finales de cassis y canela.

14,5

**Bodegas 1890**

**Mayoral**

Madurez similar a la de 2003. Notas de fruta en sazón y toques balsámicos. Mejor boca, jugoso y amable en todo su recorrido.

14,5

**Centro Españolas**

**Allozo Syrah «Finca la Rama»**

Además de su penetrante aroma a ciruela y picota, también hay aportes de especias y tinta. Complejo. Todavía muestra su rudeza, aunque es sabroso y frutal. Habrá que esperar.

14,5

**J. García Carrión**

**Don Luciano**

Extrae las mejores cualidades de la uva, recuerdos de sandía, mora, regaliz en moderadas dosis. Gran equilibrio en boca, fresca y jugosidad.

14,5

**Parra Jiménez**

**Parra Celsius Sauvignon Blanc**

Bastante aromático y fresco, para lo habitual de los blancos manchegos. Perfume de chirimoya y melón; boca muy fresca gracias a su acidez y carbónico reciente.

14,5

**Vinícola de Castilla**

**Señorío de Guadianeja Macabeo**

Delicado en aromas a peras sazonadas, melocotón y fondo de lías. En boca es ligero y fresco.

14,5

**Vinícola de Castilla**

**Señorío de Guadianeja Tempranillo**

Busca el equilibrio olfativo mezclando al 50% maceración carbónica y un tinto normal. En boca esta más armado, carnosos y con buena acidez.

14,5

**Quaderna Via**

**Quaderna Via Ecológico**

Posee aromas interesantes de frutos negros y rojos, con un punto confitado magnífico. Su aparente calidez aromática no se refleja en boca donde muestra fresca y buen equilibrio del conjunto.

14,5

**Covila**

**Covila**

Cumple a la perfección con su cometido y tipicidad, potente de aromas a frambuesa y flores rojas, especias, con un paso de boca equilibrado, sin aristas y de grata persistencia.

14,5

**Casado Morales**

**Nobleza**

Maceración clásico que incluye un 10% de Viura para aportar frescura en el paso de boca. Aspecto este último vital para lograr el equilibrio de un Tempranillo maduro y goloso. Buen ensamblaje.

La mejor guía para disfrutar del vino



Todas las marcas y añadas

Más de 3.000 vinos catados y comentados

Una valoración por calidad y precio

Más de 400 páginas

EDICIONES  
EL PAIS

A la venta a partir del 12 de diciembre.  
Haga ya su reserva: 902 10 11 46

OXI  
ROTE  
IV CENTENARIO  
www.progresa.es

**Murmurón: consagrado.**

**14,5**  
**Fernández Eguluz**  
**Peña La Rosa**

Fruta muy estilizada y madura que fluye con uniformidad. En boca es amable y estructurado, con una fruta marcada que perdura.

**14,5**  
**Arúspide**  
**Ágora Airén**

Fruta más vistosa que el 2004, mejor definida con recuerdos a hierba, pomelo. Sus puntos de golosidad y carbónico son cruciales para el equilibrio.

**14,5**  
**Arúspide**  
**Ágora Barrica**

Todavía duerme en botellero. La fruta se combina bien con el tostado de la madera que desembocará, con el tiempo, en cacao. Por el momento, lo más positivo es el equilibrio y jugosidad en boca.

**14,5**  
**Monteagudo Rodríguez**  
**Ínsula**

Presenta espectacular color y aromaticidad gracias a sus 25 días de fermentación intracelular. En boca nuevamente notamos su concentración y frutuosidad, sin agresiones. Muy interesante.

**15**  
**Solar de Urbezo**  
**Viña Urbezo**

Gana en color y complejidad gracias a sus tres variedades, de gran expresión y franqueza. En boca resulta aún mejor, carnoso y amplio en frutuosidad, aunque mejorará.

**15**  
**Parra Jiménez**  
**Celsius**

Abundante carga frutal que recuerda la mora y el arándano, y el regaliz rojo. Goloso y con mucho volumen de fruta, taninos suaves y bien formados. Un buen vino.

**15**  
**Viña Arnáiz**  
**Mayor de castilla**

Refleja perfectamente al varietal con el condicionante aromático que aporta la maceración carbónica. Muy carnoso en boca, perfumado, goloso a la vez que fresco. Aguantará un año.

**15**  
**Aladro**  
**Aladro**  
Aromas muy delicados y expresivos. La madurez en boca se amortigua con una conseguida acidez. Buena elaboración.

**15**  
**Altún**  
**Albiker**  
Aunque la dureza de la boca nos avisa de que todavía necesita reposo en botella, es lo que más nos ha gustado. Jugoso, taninos finos, granulados. La fruta se marca con firmeza.

**15**  
**Arabarte**  
**Arabarte Tempranillo**  
Otra bodega que no escatima en utilizar viñedos viejos de 45 a 50 años para ofrecer un gran maceración de aromas muy vivos a grosella. Su boca es carnosa, envolvente y suave.

**15**  
**Vélez**  
**Cortijo Primer**  
De los más florales, violetas, cereza, fresa, muy concentrado pero bien desarrollado. Es equilibrado y armónico gracias al juego en el paladar entre la golosidad y el amargor.

**15**  
**Dominio de Berzal**  
**Dominio de Berzal**  
Ya en su color se ve su buena maceración, franco perfume de fruta, limpio y elegante. Con volumen y vigoroso. Necesita botella.

**15**  
**Luis Alegre**  
**Luis Alegre**  
Para los que buscan un maceración carbónica clásico, maduro con marcada golosidad a la entrada, y fondo acusado de frutas rojas, este es un buen ejemplo.

**15**  
**Marqués de Vitoria**  
**Marqués de Vitoria**  
Muy maduro, tanto en nariz como en boca, refleja el punto óptimo del equilibrio y expresividad frutal. Golosidad notable que no desentona, suave, con recuerdos de arándano y cereza.

**15**  
**B. y Viñedos Solabal**  
**Muñarrate**  
Aromas boscosos, de hoja y bayas negras, con perfume de tierra. Tiene golosidad y frescura, dos aspectos importantes para la buena formación en boca. Final amargoso elegante.

**15**  
**Sierra Cantabria**  
**Murmurón**  
Recién embotellado y ya derrocha fruta, casi de caramelo. Muy fino, bien sazonado y con potencia. En boca no decepciona y acusa mayor frutuosidad.

**15**  
**Ostatu**  
**Ostatu**  
Para los que les gustan los colores y aromas intensos a frutos rojos, granada, y sandía. Todo este desparpajo de madurez es amortiguado con la acidez que aporta el 5% de Viura. Bien hecho.

**15**  
**Riolanc**  
**Riolanc V.S. 2004**  
Complejo, lavanda, zarzamora. Frescura intacta, volumen de fruta. Un buen ejemplo de lo que pueden dar de sí las maceraciones carbónicas.

**15**  
**Señorío de Villarica**  
**Señorío de Villarica**  
Las viñas viejas aportan gran intensidad frutal, volumen y un toque de violetas. Largo final de boca a mermelada de arándanos.

**15**  
**Insulares de Tenerife**  
**Viña Norte**  
Añada potente en aromas con recuerdos de sandía y violetas muy sugerente. En boca se aprecia mejor ese carácter del terruño.

**15**  
**Estancia Piedra**  
**Azul**  
Aromas maduros a ciruela y grosella que nuevamente se marcan en boca. Muy carnoso y sin aristas, estará mejor en dos meses.

**15**  
**Fariña**  
**Primero**  
Algo menos intenso que el pasado año. Marca muy bien sus notas de hollejo maduro, la granada y grosella. Equilibrado y nada rudo. Para beber ya.

**15**  
**Murviedro**  
**Los Monteros**  
Un año muy maduro que marca los aromas de moscatel y recuerdos de jazmín. Tiene un estupendo punto de acidez mordiente, jugoso y agradable.

**15**  
**Murviedro**  
**Santerra**  
Fina especia y recuerdos de grosella madura. Sabroso y con estructura, que necesitará al menos uno o dos meses en botella para redondearse.

**15**  
**Arúspide**  
**Ágora**  
Recuerdos de hollejo macerado, con fondo de fruta negra. En boca, su tanino rugoso y carga frutal nos vaticinan que aguantará perfectamente un año.

**15**  
**Ricardo Benito**  
**Tapón de Oro**  
Mejorado con respecto a 2004, con un 25% más de Tempranillo, crucial para el buen equilibrio y futuro del vino. Frutal y largo.

**15**  
**Castaño**  
**Castaño Monastrell**  
Zarzamora, pimienta y algo de mora. Menos concentrado que otros años, pero el clima manda y hay que alabar los esfuerzos de una gran bodega por ofrecer lo mejor que tiene.

**15**  
**Bodega Ecológica Bruno Ruiz**  
**RV Ruiz Villanueva Cencibel**  
Más concentrado de color que otros años, aromas y volumen de boca sin perder la elegancia y delicadeza a que nos tiene acostumbrados.

**15**  
**Gordonzello**  
**Peregrino**  
Un varietal de Prieto Picudo de carácter moderno, maduro y con buen desarrollo de maceración carbónica. Su boca resulta ideal para chatear.

**15,5**  
**Ísola**  
Este año el Tempranillo está más maduro que el año pasado y el resultado, junto con su excelente Syrah, es de mayor definición y expresividad, sin perder su finura y elegancia.

**15,5**  
**Prada a Tope**  
**Palacio de Canedo 2005**  
Este año dominan los aromas de canela en rama, el jugo de la granada y las flores. Es muy carnoso y con persistencia. Para nosotros, de los mejores años.

**15,5**  
**Macià Batle**  
**Macià Batle 2005**  
Aromas a cassis, albaricoque y frutillos silvestres, y boca envolvente y armónica. La Mantonegro, variedad mayoritaria, es una magnífica apuesta.

**15,5**  
**Vinícola de Castilla**  
**Castillo de Alhambra**  
Todavía cerrado. Concentración, madurez y volumen en boca. Muy carnoso y con taninos fundentes que lo hacen prometedor.

**15,5**  
**Adegas Galegas**  
**D. Pedro de Soutomaior**  
Menos aromático que el año pasado. Limpio, buen desarrollo de las frutas blancas y el toque exótico. En boca resulta más goloso, eso sí, bien ligado con la acidez.

**15,5**  
**Artadi**  
**Artadi**  
Frutuosidad muy expresiva. Recuerdos de sandía, grosella, gominola roja. Todavía «bravo», hay que esperar tres meses para disfrutarlo.

**15,5**  
**Luberri Monje Amestoy**  
**Luberri**  
Uno de los vinos de calidad más constantes de cuantos hay en el mercado. Su equilibrio y buen desarrollo son excelentes, así como la suavidad que ya se le aprecia en boca este año.

**15,5**  
**Monje**  
**Hollera Monje**  
Es una gran añada, por no decir la mejor, que destacamos por su equilibrio. De aromas muy finos a frutillos rojos, pólvora y especias. En boca es más frutal que ningún año.

**16**  
**Muga**  
**Eneas**  
Este año no hay reducciones, la fruta se muestra mejor perfilada (arándano, cereza) con un paso de boca algo más goloso y menos tánico. El resultado es muy apetecible.

**16**  
**Fernando Remírez de Ganuza**  
**Erre Punto R.**  
Un año que entusiasma a la bodega y a nosotros. Han logrado definir más la fruta, dotarla de elegancia y riqueza de matices. En boca es muy concentrado, largo y bien estudiado para no saturar.

**FRANCIA (BEAUJOLAIS)**

**14**  
**Antonin Rodet**  
**Antonin Rodet**  
Recuerdos de mermelada de grosella, fruta escarhada y notas de cacao. En la entrada pierde fuerza mostrándose ligero, suave y con amargor delicado. 2005 a 2006.

**14**  
**Chateau Cambon**  
**Chateau Cambon**  
Muy fino en aromas de fruta, con un punto de confitura de mora que le aporta profundidad. Suave en la boca, frutal y agradable. 2005 a 2006.

**100%**

**vinos de autor**

bodegalleiros.com

**LLEIROSOS**

Ctra. Monasterio, s/n - 42150 Vallbuena de Duero - Valladolid - España - Tel: +34 983 68 33 00 - Fax: +34 983 68 33 01 - bodega@bodegalleirosos.com



14

**Famille Mathelin**  
Domaine de Sandar

Aroma unidimensional de frutos rojos y con un leve toque silvestre. En boca destaca su acidez, casi cortante, que resta frutuosidad al conjunto. 2005 a 2006.

14

**Georges Duboeuf**  
Fleurie

De acusada juventud del viñedo, aparecen notas vegetales, silvestres, pero también florales y de frutillos rojos. En boca está mejor compensado, goloso, ligero y varietal. 2005 a 2006.

14

**Jean-Marc Aujoux Juliènas**  
Jean-Marc Aujoux

Muy clásico y de grata frescura frutal en aromas. Recuerdos de grosella recién lavada y especias. Jugoso y ágil en su paso, resultando el prototipo ideal de la zona. 2005 a 2006.

14,5

**Bouchard Père & Fils**  
Bouchard Père & Fils

Tiene en el paso de boca un punto salino, de los vitartratos, que realza su jugosidad. Posee estructura, color y fruta, pero aún falta más botella para redondearse. Ganará en los próximos meses. 2005 a 2006.

14,5

**Joseph Drouhin**  
Joseph Drouhin

Color pronunciado. Frutuosidad muy noble, limpia y bien trabajada que nuevamente se manifiesta en boca. Incluso toma mayor esplendor gracias a su moderada acidez. 2005 a 2006.

14,5

**Michel Picard**  
Michel Picard

Presenta más cuerpo de lo normal. Frutuosidad roja concentrada, limpio, bien desarrollado, con recuerdo de arándanos, cassis y violetas. Con cuerpo, sabroso y amplio. 2005 a 2006.

15

**Mommessin**  
Collection Primeur I

En nariz es cristalino, con la fruta clara y transparente. Es ligero en el paso de boca, y una fresca acidez le aporta una viveza muy agradable. 2005 a 2006.

15

**Mommessin**  
Collection Primeur II

Excelente color violáceo muy vivo. Se aprecian los aromas de cereza y grosellas limpios, sugerentes. Algo más de cuerpo que su hermano en boca, final muy frutoso. 2005 a 2006.

## Los mejores tintos alemanes



### NACIDOS PARA GANAR

En el marco del Premio a los Vinos Tintos alemanes 2005, «Deutscher Rotweinpreis», que anualmente organiza la Revista Vinum Alemania, bajo la batuta de Rudi Knoll, con la ayuda de numerosos profesionales del vino alemanes, se cataron 1.650 tintos alemanes, desde el Spätburgunder, pasando por el Lemberger hasta el Syrah, que en Alemania aún es poco habitual vinificar. A continuación, nuestra selección de los mejores vinos.

16,5

**Philipp Kuhn, Laumersheim**  
Frühburgunder Laumersheimer  
Kirschgarten  
Qualitätswein 2003

Pfalz

Delicados frutillos del bosque, un deje de chocolate amargo en el aroma; es un vino blando y suave con una nota sedosa, muy elegante y matizado. 2006 a 2010.

17

**Friedrich Becker, Schweigen**  
Kammerberg Spätburgunder  
Grosses Gewächs 2003

Pfalz

Ciertamente es un gran vino con mucho potencial. En el aroma claramente fruta, pero muy delicada. Lo cual continúa en el paladar. No es un "rompedor", sino un Borgoña que convence por sus finas hechuras, posee taninos suaves y, con su extracto, integra bien el fuerte alcohol. 2006 a 2015.

17

**Weingut Bercher, Burkheim**  
Burkheimer Feuerberg Spätlese  
Spätburgunder  
Grosses Gewächs 2003

Baden

Muchas hierbas aromáticas y frutalidad de frutillos en el buqué; un vino delicadamente tejido, zalamero, que casi resulta dulce por su abundante extracto y ya se presenta bastante abierto. 2006 a 2012.

17

**Weingut Heid, Fellbach**  
Melchisedec Fellbacher Goldberg  
Qualitätswein 2003

Württemberg

Este vino está hecho con material extraordinariamente maduro de Spätburgunder, Lemberger, Regent y Cabernet Mito. El resultado de la mezcla de Markus Heid es un vino con aromas a frutillos y té negro, con mucho jugo y taninos blandos, facetas elegantes y una respetable longitud. 2006 a 2010.

17

**Weingut Manz, Weinolsheim**  
M Qualitätswein 2002

Rheinhessen

Cabernet Dorsa, Spätburgunder y Frühburgunder formando una unidad compacta y profundamente oscura. Algo de ron y frutas en el aroma; jugoso, suave, complejo en el paladar. La M podría ser la sigla de "majestuoso". Merecidamente un segundo puesto. 2006 a 2010.

17

**Weingut Theo Minges, Flemlingen**  
Zinkelerde Auslese 2003

Pfalz

Theo Minges es uno de los más callados de la región. Prefiere dejar que hablen sus vinos. El vino literalmente toma por asalto al catador, ya en el aroma es puro Pinot con una frutalidad de frutillos concentrada a la vez que delicada. Los taninos están agradablemente madurados, el vino es tremendamente complejo. 2006 a 2014.

17

**Fritz Wassmer, Bad Krozingen-Schlatt**  
Syrah Qualitätswein 2003

Baden

Debutando con este vino de un viñedo recientemente plantado, Fritz Wassmer ha acertado a la primera. Agradables y características notas de eucalipto en el aroma; jugoso, especiado, terso, un deje de higos y pimienta; el alcohol está tratado con contención. 2006 a 2012.

17

**Weingut Wöhrwag, Untertürkheim**  
X Qualitätswein 2003

Württemberg

Hábil combinación de Merlot y Cabernet Sauvignon. En el aroma humo frío y tabaco; especiado, alma firme, vigoroso, elegante plenitud; la madera aún es algo perceptible, precisa tiempo. 2006 a 2012.

17,5

**Weingut Seeger, Leimen**  
Qualitätswein Spätburgunder RR  
2003

Baden

En realidad es la segunda marca de Thomas Seeger, pero para nosotros es claramente el número uno. Intensos aromas de frutillos del bosque en la nariz; denso en el paladar, vestido de seda, tremendamente complejo y, al mismo tiempo, de una fuerza exuberante, con una enorme longitud. De momento aún no está plenamente desarrollado, pero la madera ya está bien integrada. 2006 a 2015.

# Barbera



## 2003, EL AÑO DEL BARBERA

Los primeros laureles se otorgaron muy pronto: directamente después de la vendimia ya se decía que 2003 sería el año de la variedad Barbera, porque el caluroso verano la había favorecido especialmente en este año tan soleado. No nos ha decepcionado: el vino que se ha embotellado hasta ahora justifica la afirmación anterior; al Barbera (y también al Dolcetto) le favorece el sol y el calor que tanta guerra le da al Nebbiolo. Se han producido vinos frutales y pesados, que en su mayor parte ya están maduros para beber; de esta añada no se debe esperar elegancia, sino plenitud y carnosidad. Muy grato es que haya pocos escapados hacia arriba y hacia abajo: la calidad es muy homogénea. Por ello, tampoco destacan especialmente las fincas de renombre que en 2003 también presentaron grandes vinos.

El Barbera d'Alba es gozoso por su suavidad, los vinos de Astigiana y Monferrato demuestran más el carácter clásico de la uva Barbera, con sus aristas y ángulos de ácido marcado. Algunos de los Barbera superiores de 2003 en el Monferrato y en Asti aún no están en el mercado, pues en esas zonas todavía están presentando los elegantes vinos de 2001, y también algunos rezagados de 2000 y 1999. Queremos subrayar una vez más la excelente relación precio-disfrute que caracteriza a estos vinos.

Christian Eder ha catado para esta guía alrededor de 400 vinos; encontrarán los mejores a continuación, ordenados por zonas DOC y por puntuación.

### BARBERA D'ALBA

Para muchos vinicultores en los Langhe y en el Roero, la variedad de uva Barbera es, junto a la Nebbiolo, la segunda en importancia, además de constituir una alternativa más asequible para un Barolo o un Barbaresco, generalmente mucho más caros. El Barbera d'Alba puede llevar hasta un 15 por ciento de mezcla de otras variedades regionales como Dolcetto o Grignolino.

**16**  
**Angelo Negro e Figli**  
**Nicolon 2003**

Notas de frutillos rojos, también aromas vegetales; el principio es robusto, la acidez bien integrada, termina en un denso final de guinda. Puede aumentar de peso con la maduración. 2006 a 2008. \*\*

**16**  
**Armando Piazza**  
**Mugiot 2003**

Sabrosos frutillos del bosque, fina aromática herbácea; el principio es redondo, con acidez bien integrada, compacto y sabroso, complejo final frutal. Posee elegancia. 2006 a 2008.D: \*\*

**16**  
**Bruno Giacosa**  
**Falletto 2003**

Especiadas notas de frutillos del bosque; redondo y compacto con una acidez bien integrada. Sabroso y largo final de guinda, también notas de miel. Complejo y elegante. 2006 a 2008. \*\*\*

**16**  
**Cascina Luisin**  
**Asili 2003**

Aromas de moras maduras, también chocolate; en boca equilibrado y con casta, termina en un largo y opulento final sobre notas de frutas jugosas y tabaco. Muy sabroso. 2006 a 2009. CH: \*\*\*

**16**  
**Elvio Cogno**  
**Bricco dei Merli 2003**

Notas de madera y de frambuesas sabrosas; en el paladar lleno y con casta, taninos y acidez equilibrados, seductor final de guindas negras, también notas de chocolate. Un Barbera fiable de un solo viñedo de Novello. 2006 a 2009. CH: \*\*

**16**  
**G.D. Vajra**  
**Barbera d'Alba Superiore 2003**

Nariz de frutillos, delicada aromática de madera; estructura pulida, más lleno y con aún más casta que el Barbera d'Alba normal de 2003 (que también está muy logrado), termina en un sabroso final de frambuesa. 2006 a 2009.



Asili 2003: equilibrado y con casta.

**16**  
**Gianni Voerzio**  
**Ciabot della Luna 2003**

Complejas notas frutales, madera bien integrada, muy sabroso y compacto; acidez marcada y equilibrado en el paladar, es algo seco, con un largo final de frutillos del bosque. Seductor. 2006 a 2009. \*\*

**16**  
**Hilberg - Pasquero**  
**Barbera d'Alba Superiore 2003**

Sabrosa aromática de frambuesas; en boca equilibrado, redondo y sabroso, buenas hechuras con acidez bien integrada, típicamente Barbera pero también muy elegante, termina en un final lleno y especiado de frutillos del bosque. 2006 a 2009.

**16**  
**Malvirà**  
**San Michele 2003**

Fresca aromática de frutillos, notas herbáceas; en el paladar equilibrado, anguloso, con acidez perceptible, taninos sabrosos y un largo final de fruta. Siempre robusto y agradable, puede aumentar con la maduración. 2006 a 2009. \*\*

**16**  
**Monchiero Carbone**  
**Mon Birone 2003**

Notas de cerezas maduras, delicado especiado; en boca compacto, con carácter, acidez fresca y bien integrada; largo final especiado. Un Barbera seductor de Roero. 2006 a 2009. \*\*

**16**  
**Paolo Conterno**  
**Ginestra 2003**

Nariz compleja con notas de frambuesa, regaliz y hierbas frescas; textura pulida con acidez perceptible, taninos firmes y un largo y especiado final de frutillos. 2006 a 2009. CH: \*\*

**16**  
**Rocche Costamagna**  
**Rocche delle Rocche 2003**

Intensos aromas de frutillos del bosque, delicada aromática vegetal; muy sabroso, con acidez fresca y bien integrada. Un buen vino con mucho carácter Barbera sin que le falte elegancia. 2006 a 2009.

**16,5**  
**Cascina Chicco**  
**Bric Loira 2003**

Notas de frutillos del bosque, también aromas de chocolate; en el paladar buenas hechuras, con taninos sabrosos, buena longitud y un final muy sabroso sobre aromas de guindas maduras, miel y madera. Un Barbera del Roero seductor, como siempre. 2006 a 2009.

**16,5**  
**Fratelli Alessandria**  
**Priòra 2003**

Hechizantes aromas de frutillos del bosque, también delicadas notas vegetales; textura compacta con taninos robustos y acidez con casta, termina en un seductor final de guinda. Posee carácter. 2006 a 2009. D: \*\*

**16,5**  
**Vietti**  
**Scarrone Vigna Vecchia 2003**

Notas de moras maduras; en el paladar algo áspero y anguloso, con acidez perceptible, pero se vuelve cada vez más suave con la aireación hasta un sabroso final especiado. Aún debe madurar. 2006 a 2009. \*\*\*\*

**17**  
**Gianfranco Alessandria**  
**Vittoria 2003**

Nariz discreta de frutillos, delicada aromática floral; en boca buenas hechuras con taninos robustos, acidez fresca y un largo final de mora. A pesar de sus aristas y ángulos, posee gran suavidad. 2006 a 2009. \*\*\*

### BARBERA D'ASTI

Barbera de acidez más marcada y más anguloso que el de Alba; en Astigiana, el Barbera suele ser el vino superior de las fincas pero, también en esta región, está permitido mezclar esta variedad con hasta un 15 por ciento de otras variedades regionales.

**16**  
**A. Bertelli**  
**San Antonio Vieilles Vignes 1999**

Nariz discreta; en el paladar equilibrado, notas de guindas maduras y también notas herbáceas en el final. Debería madurar un poco y entonces no tendrá nada que envidiar al Montetusa. 2007 a 2010.

**16**  
**Hastae**  
**Quorum 2001**

Seductora y compleja nariz frutal; en el paladar acidez perceptible, mucha casta y brillo, hermoso y largo final de frutas. Uno de los mejores Quorum hasta la fecha. De este vino sólo se producen 20.000 botellas. 2006 a 2009. \*\*\*\*\*

**16**  
**Icardi**  
**Nuj Suj 2003**

Sabrosa aromática de frutas, delicado especiado; hechuras firmes con acidez fresca, taninos jugosos, largo final de frutillos del bosque. Como en los años anteriores, convincente. 2006 a 2009.

**16**  
**Karin e Remo Hohler**  
**Barbera d'Asti - Dunkles Etikett**  
**Etiqueta Oscura 2003**

Fascinan los seductores aromas frutales; en boca es equilibrado y elegante, en el largo final dominan las notas de cerezas dulces y especias. Logrado. 2006 a 2009.

**16**  
**La Mandragola**  
**Masnà 2003**

Aromas de guindas negras, madera; textura suave, taninos sabrosos, acidez bien entretejida, magnífico final sobre notas de frutillos del bosque. Posee carácter y elegancia. 2006 a 2009.

**16**  
**Marchesi Alfieri**  
**La Tota 2003**

Intensa nariz de frutillos, también notas balsámicas; en boca compacto, acidez sabrosa y refrescante, tras ella los aromas frutales. Un Barbera siempre fiable de segunda marca de los Marchesi Alfieri, que no tiene nada que envidiar al Alfiera. 2006 a 2009. \*\*

**16**  
**Pico Maccario**  
**Lavignone 2003**

Aromas de frutas rojas, también notas vegetales; textura jugosa con acidez perceptible, taninos suaves, largo final. Muy sabroso con sus ángulos y aristas. 2006 a 2009.

**16,5**  
**A. Bertelli**  
**Montetusa 1999**

Especiadas notas de grosella, pero en conjunto aún algo reservado; a cambio, en el paladar fascinan la suave textura, la acidez bien integrada, los taninos robustos y el largo final especiado. Bertelli vuelve a demostrar la longevidad y el potencial de maduración del Barbera. 2006 a 2010.

**16,5**  
**Braida**  
**Bricco dell'Uccellone 2003**

Aromática aún discreta de frutas maduras; textura muy densa con acidez marcada, taninos robustos, resulta concentrado y termina en un largo final sobre notas de mermelada de mora y chocolate. También en este año está en las mejores condiciones de cata. 2006 a 2010.

**16,5**  
**Carussin**  
**La Tranquilla 2001**

Seductoras notas de frambuesa; en el paladar aterciopelado con hermosas hechuras y un final de ciruelas sabroso, también dominado por dulces notas de turrón de chocolate. Elegante y bueno. 2006 a 2008.

17

**Braida****Bricco della Bigotta 2003**

Especiadas notas de frutillos del bosque, frescos aromas vegetales; textura jugosa, lleno de casta y densidad, acidez perceptible, el alcohol muy bien integrado, complejo final seductor. Magnífico vino. 2006 a 2010.

17

**Braida****Ai Suma 2003**

Intensa nariz de frutillos del bosque y mucha, mucha madera; estructura robusta, sabroso y lleno, acidez bien integrada, final de frutillos del bosque. Convince al primer trago por su suavidad y su carácter. 2006 a 2009.

17

**Vietti****Tre Vigne 2003**

Fascinante aromática frutal; en el paladar buenas hechuras, acidez y taninos en perfecta armonía, largo y complejo final sobre notas de frambuesa y especias. En esta añada, hasta ahora, el vino más seductor de Vietti. 2006 a 2009.

**BARBERA D'ASTI SUPERIORE**

Hasta dos años más ha de madurar el Superiore en la bodega del vinicultor antes de poder llevar en la etiqueta esta denominación; la mayoría de las fincas embotella su primera marca bajo esta denominación.

16

**Bersano****Generala 2003**

Jugosos aromas de ciruelas, también notas de madera; en boca anguloso, con acidez perceptible y taninos robustos, buenas hechuras y redondo. 2006 a 2008. ••

16

**Cascina Castlet****Litina 2003**

Notas de mora, nariz especiada, también aromas vegetales; en el paladar aristas y ángulos, la acidez bien integrada, clásica pero con elegancia y longitud. 2006 a 2009. CH: ••

16

**Cascina La Ghersa****Camparò 2003**

Nariz de frutillos, también notas de hierbas; en boca equilibrado, entre acidez y taninos, con una buena evolución hasta un largo final de fruta. Al igual que en los años anteriores, un Barbera fiable de La Ghersa. 2006 a 2008. •

16

**Cascina Tavijn****Barbera d'Asti Superiore 2003**

Aromas de guindas negras; en el paladar denso y lleno, la acidez muy bien integrada, final sabroso sobre notas de especias, cuero y chocolate, carácter suave. También muy logrado está el sencillo Barbera d'Asti 2003 de esta bodega. 2006 a 2009.

16

**Franco M. Martinetti****Montruc 2003**

Sabrosos aromas de ron, notas de guindas negras, también algo de licor; el principio es aterciopelado, muy equilibrado, largo y sabroso final de guinda, también notas de nuez moscada. Al igual que el Bricco dei Banditi, también este Montruc de Martinetti convence. 2006 a 2009. •••

16

**Michele Chiarlo****Cipressi della Court 2003**

Notas de enebrina, también aromas vegetales; en boca con acidez perceptible, taninos jugosos, posee aristas y ángulos sin faltarle suavidad. Como siempre, fiable y muy agradable al elegante estilo frutal de Chiarlo. 2006 a 2008. ••

16,5

**Cantina Sociale Vinchio Vaglio Serra****Sei Vigne Insynthesis 2003**

Aromas de guindas negras, también madera; hechuras compactas con acidez perceptible, sabrosos taninos robustos, hermoso final sobre notas de frutas jugosas maduras y vainilla. Logrado. 2006 a 2009.

16,5

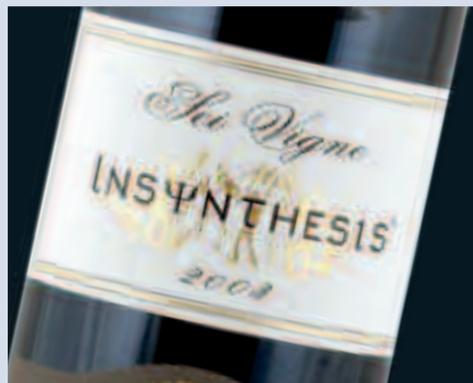
**Tenuta Garetto****In Pectore 2003**

Opulenta nariz frutal, también notas vegetales; textura suave, acidez fresca, no exageradamente pesado, termina en un seductor y largo final sobre notas de guindas negras y especias. Como el año anterior, muy gozoso. 2006 a 2008. D: ••

17,5

**Marchesi Alfieri****Alfiera 2003**

Seductoras notas de frutillos, también aromas herbáceos; en boca buenas hechuras, a pesar de toda su juvenil frutalidad, pulido y con mucha casta, termina largo y especiado sobre notas de enebro, tabaco y cuero. Como siempre, entre los mejores de la cosecha, pero aún debe madurar. 2007 a 2010.



Sei Vigne Insynthesis 2003: hermoso final.

**BARBERA DEL MONFERRATO (Y SUPERIORE)**

En las provincias de Alessandria y Asti es donde se produce este Barbera. Su variante seca (también hay una versión frizzante), en cuanto a la calidad, aún espera enlazar con sus primos de Alba o de Asti. Pero algunos productores muestran lo que es posible lograr.

16

**Bricco Mondalino****Gaudium Magnum 2001**

Nariz frutal fascinantemente elegante, delicados aromas de frambuesa; en boca buenas hechuras y suavidad, excelente equilibrio entre acidez y taninos, termina largo y elegante sobre notas de ciruelas maduras y especias. Un vino complejo que sólo se embotella en Magnum y aún debe madurar. 2007 a 2011.

16,5

**Il Mongetto****Vigneto Mongetto 2003**

Sabrosa aromática de frutas, notas de chocolate; en boca con ángulos y aristas, taninos perceptibles, especiado final de guinda. Seductor. 2006 a 2009.

17

**Accornero****Cima - Riserva della Casa 2001**

Sabrosa aromática de fruta, también notas de turrón de chocolate; en boca muy suave, pero sin perder el carácter, acidez perceptible, taninos bien integrados, termina en un largo final de arándanos, chocolate y tabaco. De fascinante complejidad. 2007 a 2010.

**Novedades**

Lo último en el mercado español

14,5

**Puig-Romeu 2000****3 Negres 2002**

**D.O. Penedès. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 13,2%. Variedad: 50% Merlot, 30% Syrah y 20% Tempranillo.**

Vino elaborado con viñas plantadas en 1999 sobre suelo calcáreo-arcilloso a unos 650 metros de altitud. Tiene la característica de envejecer en barricas nuevas de 300 litros.

Tiene potencia y estructura aunque se aprecia un punto de pirazinas. Muchas notas de mora, granada y buenas maderas. Suave en boca y frutal. 2006 a 2010. Precio: 7,25 €.

15

**Finca Anzil****Finca Anzil 2003**

**D.O. Toro. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 14,5%. Variedad: Tinta de Toro. Bodega perteneciente al grupo hijos de Antonio Barceló (Bod. Palacio, Peñascal y Viña Mayor) que, nuevamente, apuestan por una zona de calidad.**

Frutalidad noble, bien extraída con buena dosis de madera que no distorsiona y que incluso aporta taninos jugosos y frescos en boca. Aspecto importante para equilibrar su cuerpo. 2006 a 2010. Precio: 18 €.

15

**Ramón Bilbao****Las Falenas 2001**

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

Un proyecto formado por profesionales liderados por José Antonio López, propietario de Lusco. Esta primera elaboración ha tomado prestada las instalaciones de la Bodega Ramón Bilbao.

Tiene ese punto de pastelería, aportado por las maderas y la madurez de las uvas, que seduce tanto a clásicos como a modernos. Frutal a la vez que suave, fresco, de los que no saturan. 2006 a 2011. Precio: 40 €.



15,5

**Parxet****Marqués de Alella Allier 2004**

**D.O. Alella. Tipo: Blanco con madera. Grado alcohólico: 11,5%. Variedad: Chardonnay.**

De esta bodega destaca su Marqués de Alella Clásico, elaborado con la Pansá Blanca, pero ahora se atreven con la Chardonnay manteniendo su buen hacer.

Chardonnay con una expresión pura, bien trabajada, con ese punto de madurez que realza su profundidad. Notas de chirimoya, lías finas. Domina en su paso la frescura, el cuerpo sin excesos grasos. 2006 a 2011. Precio: 12,8 €.

16

**Bodegas Añadas****Care XCLNT 2003**

**D.O. Cariñena. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 14,5%. Variedad: 60% Garnacha y 40% Cabernet Sauvignon.**

Las siglas a las que hace mención este vino significan "excelente", sin las vocales. Es el "top" de la bodega con garnachas de 80 años y Cabernets de entre 25 y 30 años.

Al principio domina el Cabernet, muy expresivo. Pasados treinta minutos la Garnacha doma a la bestia. En boca todavía queda por pulirse, aunque el futuro es prometedor. 2006 a 2012. Precio: 35 €.

16

**Viñedos Alonso del Yerro****María Alonso del Yerro 2003**

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

Bodega familiar, fundada en 2002, que cuenta con unas 27 hectáreas de viñedo en propiedad y que, además, asesora un prestigioso enólogo francés. Dos aspectos importantes para un buen comienzo.

Lo mejor son las maderas, muy balsámicas y de exquisito trato con la fruta, aunque ésta es algo cálida debido a su madurez. Carnoso y con volumen. 2006 a 2011. Precio: 30 €.



EL JOVEN BUSCA  
DEMOSTRAR SU TALENTO.  
EL JOVEN TIENE QUE  
SORPRENDER

*Castigo Primo*



ELEGIR, COMPARTIR,  
SENTIR, DISFRUTAR

EL CASTIGO LA RIBA

## ¿La Tinta de Toro es la Tempranillo?

En su libro «Vino», André Dominé escribe que la Tinta de Toro, autóctona exclusivamente de Toro, está emparentada con la Tinta del País y 'en opinión de expertos viticultores, es la única auténtica alternativa a la Tempranillo' (p. 625). Otros autores aseguran que ambas son un clon de la Tempranillo. ¿Se han investigado las coincidencias genéticas de la Tinta de Toro con la Tempranillo? Nos gustaría saber qué requisitos (científicamente hablando, ¿o acaso no existen tales criterios?) ha de cumplir una determinada variedad de la *vitis vinifera* para lograr su independencia en la nomenclatura.

**Walter Kunz, Oberwil.**

Lo que se conoce como variedad de vid Tempranillo es, como en la mayor parte de las variedades de vid, una variedad población; es decir, dentro de la variedad hay diferentes tipos que constituyen una población de clones, que se han originado a lo largo del tiempo por mutaciones. Todos los clones de la población mantienen un grado de semejanza tan grande que no pueden considerarse una variedad diferente. La variedad Tempranillo tiene una gran difusión geográfica en España y Portugal, y en las distintas zonas ha recibido nombres diferentes: Tempranillo en el Valle del Ebro (Rioja, Navarra, Aragón,...), Tinta del País en Ribera del Duero, Tinta Roriz en Douro y Dao, Aragonrez en Alentejo, Ull de LLebre en Catalunya, Valdepeñas y Cencibel en Mancha, Tinto Fino en Madrid y Castilla. Y, por supuesto, la Tinta de Toro, en la región de Toro, es también Tempranillo. En nuestros ensayos y en nuestra colección de variedades los resultados muestran que así es, y de hecho no hay quién distinga a los clones de Toro de



otros, al igual que en análisis químico o en cata. Yo he visitado mucho la zona de Toro, y puedo asegurar que los viñedos viejos y nuevos llamados Tinta de Toro son desde luego lo que conocemos como Tempranillo.

En cuanto a los límites científicos para definir los requisitos que deben de cumplirse para decir que tal o tales individuos constituyen una variedad no están completamente claros, ni universalmente reconocidos. No obstante la OIV tiene unos descripciones y listas de variedades. Para más información, existe el Vitis International Variety Catalogue, cuyo link es <http://www.genres.de/idb/vitis>

**José Ramón Lissarrague**

**Dpto. Producción Vegetal: Fitotecnia, Viticultura. Universidad Politécnica de Madrid.**

## Online

ACCESO GRATUITO A [WWW.VINUM.INFO](http://WWW.VINUM.INFO) [VÁLIDO HASTA EL 15 DE ABRIL] Usuario: *minho*. Password: *alvarinho*

## La maceración carbónica en el mundo

Aquí puede ampliar conocimientos sobre los vinos de maceración carbónica que catamos a partir de la página 50.

**[www.beujolais.com](http://www.beujolais.com)**

Web oficial de la región del Beaujolais traducido al inglés y alemán. Información sobre sus 12 denominaciones de origen, fotografías, la feria, reportajes, turismo en la zona y una selección de la gastronomía que acompaña a este vino.



**La página de Beaujolais, donde se elaboran los vinos de maceración carbónica más famosos.**

**[www.vicenzafiera.it](http://www.vicenzafiera.it)**

Es la web italiana que anuncia el 18º Salón Nacional del Vino Nuevo, en el que durante cuatro días se pueden realizar catas, asistir a concursos de Somelier, mesas redondas y conferencias relacionadas con el mundo del vino.

**[www.riojalavesa.com](http://www.riojalavesa.com)**

Aunque existen muchas web en España que tratan sobre la maceración carbónica, aquí podrá usted encontrar un gran número de bo-

degas tradicionales de la Rioja Alavesa que elaboran este tinto tan singular. Además podrá obtener información sobre las variedades, métodos, noticias del sector.

**[www.solocursos.net](http://www.solocursos.net)**

Un portal dedicado a la oferta de cursos tanto de vinos como de otras materias. Entre ellos se encuentra uno de elaboración en el que se detalla, por cierto con bastante precisión, la singular forma de elaborar vinos de maceración carbónica.

## Una copa para los vinos dulces

¿Qué forma ha de tener la copa ideal para beber vino dulce?

**Werner R. Fuchs, Adliswil**

Para disfrutar de los dulces blancos, lo ideal son copas de tulipán altas y relativamente estrechas; las copas para tintos dulces pueden tener un diámetro algo mayor. Como en el caso de todas las copas para vinos nobles, lo importante es que el cristal sea delgado y de calidad. Los vinos dulces ven realizada del mejor modo la con frecuencia grandiosa complejidad de su aromática si se vierten con cuidado en un decantador esbelto y se dejan reposar unos minutos en un lugar fresco antes de servirlos. Esto también es válido sobre todo para vinos especiales como los de Tokaj y Sauternes.



En las copas con forma de tulipán, los vinos dulces pueden abrirse de forma óptima.

## Confusa declaración del alcohol

En la etiqueta de un rosado he podido leer lo siguiente: 11% vol. + 2% vol. ¿Cómo he de interpretarlo? ¿Qué porcentaje de alcohol tiene, pues, este vino, 11 ó 13?

**Jean-Marie Sauvageot, Mulhouse, Francia**

El vino tiene un once por ciento de alcohol, pero al mismo tiempo posee tanto azúcar residual que, si fermentara, aumentaría en un dos por ciento más el volumen de alcohol. Ese dos por ciento es alcohol potencial en forma de azúcar.



Foto: Musée des Beaux Arts, Bordeaux

## Denominación milenaria

¿De dónde procede realmente el término claret?

**Manfred Roth, Basilea**

La denominación de *claret* es antiquísima; según documentan las fuentes consultadas, ya hace mil años era habitual para los tintos ligeros de la región de Burdeos. Estos vinos entonces eran apreciados sobre todo por los ingleses, de ahí el nombre tan poco francés. Hoy se emplea más a menudo la designación *clairet* (para España se utiliza *clarete*) para un tipo de vino cuyo estilo se sitúa entre el rosado y el tinto: diversas variedades tintas se vinifican juntas y se maceran brevemente, para que tan sólo pequeñas cantidades de antocianos y taninos de los hollejos pasen al mosto.

En cuanto al sabor, el claret es más tinto que rosado, más lleno y complejo, pero nunca tan rico como el tinto. El claret siempre se bebe joven. Por cierto, el nombre de *Clairette* suena parecido, pero es el de una variedad de uva.

## La pregunta del mes

### ¿Por qué se añade azúcar a los vinos espumosos?



**Brut o no brut: eso lo decide el licor de expedición.**

Añadir azúcar es una expresión muy drástica. Pero el hecho es que a casi todos los vinos espumosos se añade algo de azúcar con el licor de expedición. Cierta cantidad de vino sale disparado de la botella en el degüello, arrastrado por el tapón de levadura, y hay que rellenarlo. Los espumosos se vinifican procurando alcanzar un máximo de acidez, para que el vino, aun después de la segunda fermentación en botella, siga teniendo un frescor crujiente.

En el momento de terminarlo es cuando estos vinos se «corrigen» hacia un sabor más dulce por medio de ese licor de expedición. Los aficionados a los espumosos naturales rechazan los añadidos de azúcar y los prefieren sin añadidos, que salen al mercado bajo designaciones como Brut Zéro, Brut Sauvage o Extra Brut. Para componer vino de Champagne, cava, o espumoso de vinicultor, equilibrados y sin azúcar, hay que seleccionar vinos ba-

de primera calidad, a menudo algo madurados. Normalmente, el licor de expedición consta de una parte del vino base del espumoso correspondiente (o, incluso, en los mejores, de vinos de reserva elaborados especialmente para ello), más algo de jarabe de azúcar o azúcar sin refinar. Algunos viticultores alemanes emplean a veces vinos dulces nobles del tipo Auslese, quizá la forma más elegante de añadir azúcar.

## Mi opinión

**Sara Pérez**  
(Mas Martinet Viticultors)

«Después de 15 años en la zona, el viñedo nos ha hecho reflexionar. Para ello tratamos de recuperar el vaso pero, con algunas mejoras. Nuestra experiencia ha confirmado que otro tipo de conducciones acortan la vida de la viña. Sin embargo, el vaso puede aguantar más de 50 años, y eso es rentable. Las mejoras se realizan en los primeros años de vida de la planta, donde es más productiva y el fruto, de peor calidad. Para ello, se aumenta la densidad de plantación, se controla el vigor con podas cortas y se selecciona un buen pie, entre otros. Un viñedo mal podado se puede recuperar en tres años. Un último consejo, la mejor época para observar un viñedo es en invierno, que es cuando se aprecian mejor las deficiencias de la planta».

**Xavier Ausas**  
(Vega Sicilia)

«Nosotros realizamos una viticultura clásica ajena a modas. Los motivos de no utilizar espaldera es que la viña se hace más vieja con respecto al vaso, sufre necrosis por exposiciones violentas al sol. Sin embargo, el vaso crea una cúpula interior que protege al racimo, entre otras. Para la salud del viñedo se utiliza humus natural totalmente fermentado, ningún herbicida. Para lograr esta calidad del viñedo, Vega Sicilia dispone, desde hace 20 años, de 40 personas fijas que podan el viñedo con profesionalidad. Esta es una de las claves para la obtención de uvas de alta calidad. La edad media del viñedo más viejo está en 30 años, aunque el equilibrio está entre lo viejo y lo joven (a partir de 10 años) en sus dosis justas».

**Pepe Mendoza**  
(Enrique Mendoza)

«La calidad no se controla con las tijeras, cada viña necesita su poda específica. Los éxitos de nuestro viñedo se deben a a varias teorías. En las plantas jóvenes se deben dejar dos o cuatro yemas más que en las viejas, para que el diámetro de la baya baje. En la época del invierno es recomendable tirar los racimos más retrasados. Además, la poda en guyot es clave para retrasar la vendimia hasta una semana o más. Con esto se consigue ralentizar el ciclo vegetativo en zonas tan calurosas como Alicante. Como conclusión preferimos la Monastrell de secano en vaso con baja densidad de planta».

# La poda de la vid

*¿Sueño invernal en el viñedo? Ni por asomo. En los meses fríos, el vinicultor sienta las bases de la nueva añada. Su herramienta de trabajo son las tijeras de podar.*

Los viñedos están gélidos y el suelo helado y duro, parcialmente cubierto de nieve. A pesar de todo, se ven figuras embozadas entre las viñas. Están poniendo la primera piedra de lo que será la próxima añada: desde enero hasta marzo, la poda forma parte del orden del día de los viticultores. El trabajo debe estar terminado como muy tarde para la primavera, cuando surjan los primeros brotes, pues en caso contrario se podrían dañar los retoños. Hace ya semanas o incluso meses que las cepas han perdido las últimas hojas y en este estado, desprovistas de follaje, se distingue bien cuántos brotes han crecido en el transcurso del año. Se han formado numerosos sarmientos y sarmientos laterales, y de algunos de ellos aún penden racimos, quizá por olvido, quizá intencionadamente. Si la cantidad es suficiente y la temperatura lo bastante baja, se podrá hacer Eiswein, vino de hielo, que formará parte de la cosecha de 2005.

## Las máquinas no sirven

Entre las hileras se oye el clip clip clip de las tijeras podando rigurosamente las cepas. No se han popularizado las máquinas, que funcionan como una especie de sierra radial. Tras la poda generalmente quedan muy pocos ojos o yemas. Es la primera medida para limitar el volumen de cosecha, habitual ya en casi todas partes. Pero la reducción

del número de yemas, y por tanto del número de uvas, no necesariamente implica mejor calidad. El vinicultor debe saber si sus vides son de crecimiento fuerte o débil. Si es débil, la experiencia ha demostrado que es mejor que haya menos brotes, así se evita sobrecargar la cepa de uvas. Pero el productor también debe tener en cuenta que se pueden producir heladas tardías. En este caso, por seguridad, dejará uno o dos sarmientos en la cepa, a modo de “reserva”, que no cortará hasta estar seguro de que ya no helará.

Existen dos tipos de poda: de los sarmientos y de los estróbilos. Los nudosos estróbilos en el extremo superior de la cepa o en las ramas laterales conservan como mucho dos yemas, que más tarde brotarán. Los sarmientos portadores de la fruta, elásticos y fáciles de sujetar a los alambres de las espalderas, suelen tener ocho yemas, y a veces hasta quince. Debido a las diferencias en la densidad de plantación, que oscila entre 2.000 y 10.000 cepas por hectárea, para mayor precisión a menudo se calcula el número de yemas por metro cuadrado; una media de diez yemas por metro cuadrado se considera razonable. De este modo se puede estar seguro de que los futuros brotes obtendrán del suelo nutrientes suficientes. Al mismo tiempo, la poda es un método de cultivo que determinará el crecimiento posterior de la planta.



La poda determina la cantidad de yemas y, con ello, el volumen de cosecha.

Foto: Bruno Méter

## DESDE LA PRÁCTICA

### Entender el lenguaje de las vides

**Primero pensar, después cortar, dice Toni Bodenstein, vinicultor de la finca Weingut Prager en Weissenkirchen, Austria. Porque la poda requiere mucha sensibilidad en el trato de la cepa, la viña y la tradición.**

«Para hacer vino de calidad hay que trabajar con la cabeza, y donde mejor se demuestra es en la poda. Ya desde el invierno determinamos la futura relación entre hojas y uvas. Para ello se necesita mucha experiencia, pues en definitiva cada suelo, cada variedad y cada cepa requiere decisiones diferentes, año tras año. Las vides tienen un lenguaje propio, y nuestro reto como vinicultores consiste en entenderlas. Si las cepas son jóvenes, hay que proceder con cuidado para conseguir que la planta se construya rápidamente y sin lesiones. Si

está en la fase productiva, hay que pensar en el volumen de cosecha y en la salud de la uva. La poda siempre es una inversión en el futuro de la vid. Las cepas bien cuidadas facilitan la aplicación de medidas antiparasitarias y viven más. Cada región tiene sus propias tradiciones y costumbres, que han sido conformadas por la naturaleza. En la región de Wachau aún es muy habitual la poda de estróbilos, que nosotros también practicamos en Ried Achleiten. En todos los demás viñedos, sobre todo en los de Riesling y Grüner Veltliner, empleamos la clásica poda en arco. Según el modo en que más tarde pensemos atar los sarmientos, invertimos entre un 15 y un 20 por ciento del tiempo de trabajo en el viñedo en esta actividad. Es decir, de cada 800 a 1.000 horas por hectárea pasamos entre 120 y 200 horas podando».



**Toni Bodenstein,**  
Winzer in der Wachau.

Foto: Privat

Hacemos seis cosechas al año

Una revista  
para beber y  
navegar



www.vinum.info

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

# Vinum

La Revista Europea del Vino

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

Agenda

## Agenda ABRIL/MAYO 2006

- 2/5 ABR.**  
Viena  
**VINOVA**  
Exposición Internacional de Vinos. La feria más grande de Austria para vender vinos.  
Messezentrum Vienna, Viena (Austria)  
www.feriasalimentarias.com
- 6/10 ABR.**  
Verona  
**VINITALY**  
Esta importante Feria Internaciona de Vinos y Espirituosos celebra su cuadragésima edición.  
Veronafiere, Verona (Italia )  
www.vinitaly.com
- 24/26 ABR.**  
Bruselas  
**BRUSSELS WINE EXPO**  
Salón Profesional de los Vinos y Espirituosos para Bélgica, Países Bajos y Luxemburgo y Mundia de Vinos y Espirituosos.  
Brussels Expo- Parc des Expositions de Brussels, Bruselas (Bélgica)  
www.brusselswineexpo.be
- 24/27 ABR.**  
Estocolmo  
**GASTRONORD-VINORDIC**  
La mayor feria del norte de Europa para vinos, sidras, cervezas, espírituosos y alimentación.  
Stockholm International Fair, Estocolmo (Suecia).  
www.feriasalimentarias.com
- 8/11 MAY.**  
Madrid  
**SALÓN INTERNACIONAL DEL CLUB DE GOURMETS**  
Feria profesional dedicada a los productos de calidad, considerada como la primera de Europa del sector.  
Pabellones de Cristal, Arena y Satélite del Recinto Ferial Casa de Campo (Madrid).  
www.gourmet.net
- 16/18 MAY.**  
Londres  
**LONDON INTERNATIONAL WINE&SPIRIT FAIR**  
Una de las ferias más relevantes del mundo de bebidas y espirituosos.  
ExCel International Exhibition Centre, Londres (Reino Unido)  
www.londonwinefair.com/home

## VINOBLE

28/31 MAYO  
Jerez de la Frontera

El V Salón Internacional de los Vinos Nobles es el único dedicado exclusivamente a los vinos generosos, licorosos y dulces especiales. Además de crecer en número de países, Vinoble espera congrega a más de 500 bodegas y alcanzar la cifra de 1.200 vinos expuestos.

Alcázar de Jerez, Palacio de Villavicencio.  
Jerez de la Frontera, Cádiz (España).  
Información: Isabel Pacheco.  
Tel. 686 65 91 74  
E-mail: info@vinoble.com  
www.vinoble.com

VINUM FEBRERO/MARZO 2006



**Vinaroma**  
Los Aromas del Vino

Enólogo: ALBERTO D'A PINA MONTENEGRO  
Químico: ENRIQUE BALBUENA HERRERO

Estuches de:

- 22 AROMAS: Conjunto de los principales aromas primarios, secundarios y terciarios del vino.
- 18 AROMAS: Conjunto básico de aromas primarios, secundarios y terciarios del vino.
- Los defectos del vino
- 12 AROMAS: Referenciales para identificar los defectos más comunes del vino.

BUSCAMOS QUE TODAS LAS TIENDAS ESPECIALIZADAS EN VINO, LAS TIENDAS DE REGALOS Y LAS BODEGAS DIRECTAMENTE Y SIN INTERMEDIARIOS, SEAN NUESTROS DISTRIBUIDORES.

SI ES UN PROFESIONAL DEL SECTOR Y ESTÁ INTERESADO EN NUESTRO PRODUCTO, LLÁMENOS AL 976 29 17 33, O ESCRIBANOS A info@vinaroma.com

LABORATORIO PROPIO ESPECIALIZADO EN AROMAS DEL VINO  
Pedidos e Información: 976 29 17 33  
www.info@vinaroma.com

Vinum

REVISTA EUROPEA DEL VINO

Con ediciones en alemán, francés, español e italiano. Fundada en 1980. Tirada total: 100.000 ejemplares.

VINUM Internacional

Intervinum AG

Klosbachstrasse 85, CH-8030 Zürich Tel. +41-44-268 52 40 Fax +41-44-268 52 05 http://www.vinum.info

Editor

Hanspeter Detsch

Director Internacional

Rolf Bichsel

Ediciones Vinum S.L.

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

Edición y Redacción España

Director: Carlos Delgado.

carlos.delgado@vinum.info

Director Gerente:

Heinz Hebeisen

heinz.hebeisen@vinum.info

Edición: Manuel Saco

manuel.saco@vinum.info

Catas: Bartolomé Sánchez

bartolome.sanchez@vinum.info

y Javier Pulido

javier.pulido@vinum.info

Equipo de Redacción: Ana

Lorente, Ana Ramírez, Juan

Bureo, Elba López Oelzer

(traducción), Carlos Gancedo

(traducción), Ramón Miguel

Muñoz (diseño)

Departamento comercial

Directora: Cristina Butragueño

cristina.butragueno@vinum.info

Publicidad: Pilar García Solé

pilar.garcia@vinum.info

Coordinación: Yolanda Llorente,

Nieves González, Patricia Casa-

nova

Redacción Suiza

Thomas Vaterlaus, Willi Andrin,

Barbara Meier-Dittus

Klosbachstrasse 85,

CH-8030 Zürich

Tel. +41-44-268 52 60

Fax +41-44-268 52 65

redaktion.schweiz@vinum.info

Redacción Alemania

Rudolf Knoll,

Martin Both y

Siglinde Hiestand

VINUM Verlags GmbH Hülse-

brockstrasse 2

48165 Münster

Tel. +49 2501-80 12 93

Fax +49 2501-80 12 04

redaktion.deutschland@vinum.info

Redacción Francia

Barbara Schroeder

Britta Wiegelmann

redaction.france@vinum.info

Vinum France, 4/6, rue Ferrère

33000 Bordeaux

Tel. +33-05 56 44 29 25.

Vinum Italia

Christian Eder redazione.ita-

lia@vinum.info

Publicidad Internacional

Caviezel•Senn

Riedstrasse 9. Postfach

8824 Schönenberg

Tel. +41-44-788 23 00

Fax +41-44-788 23 10

caviezel.senn@vinum.info

Suscripciones

AES José de Andrés, 11 Col.

San José, Bloque 3, bajo.

28280 El Escorial (Madrid)

Tel. 918 907 120

Fax 918 903 321 suscripcio-

nes@vinum.info

Distribuye

Dispaña. C/Gral. Perón, 27 -7º

28020 Madrid.

Tel. 914 179 530

Azpilicueta RIOJA



Vinum suscripción por uno o dos años

Deseo suscribirme a Vinum, con renovación automática hasta nuevo aviso.

Empresa \_\_\_\_\_ NIF o CIF \_\_\_\_\_

Nombre \_\_\_\_\_ Apellidos \_\_\_\_\_

Dirección \_\_\_\_\_

C.P. \_\_\_\_\_ Población \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_ País \_\_\_\_\_

Profesión \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

Por un año: España: 30 €  Europa: 50 €  América: 75 €

Por dos años: España: 50 €  Europa: 90 €  América: 140 €

Talón nominal a Ediciones Vinum S.L.

Transferencia bancaria  
Caja de Madrid: 2038/1879/11/6000087766

Fecha \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_\_

Con cargo a mi Tarjeta de Crédito  
VISA/MASTERCARD (tachar la que no proceda)

Grid for card number: 16 empty boxes

Caducidad \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_\_

Firma del titular:

Suscríbase

Actualmente, saber de vinos es sinónimo de nivel cultural alto. Vinum, por su contenido en reportajes de actualidad, sobre los mercados nacional e internacional del vino y sus catas rigurosas, aporta toda la información necesaria para estar al día.

Puede suscribirse llamando al teléfono 918 907 120

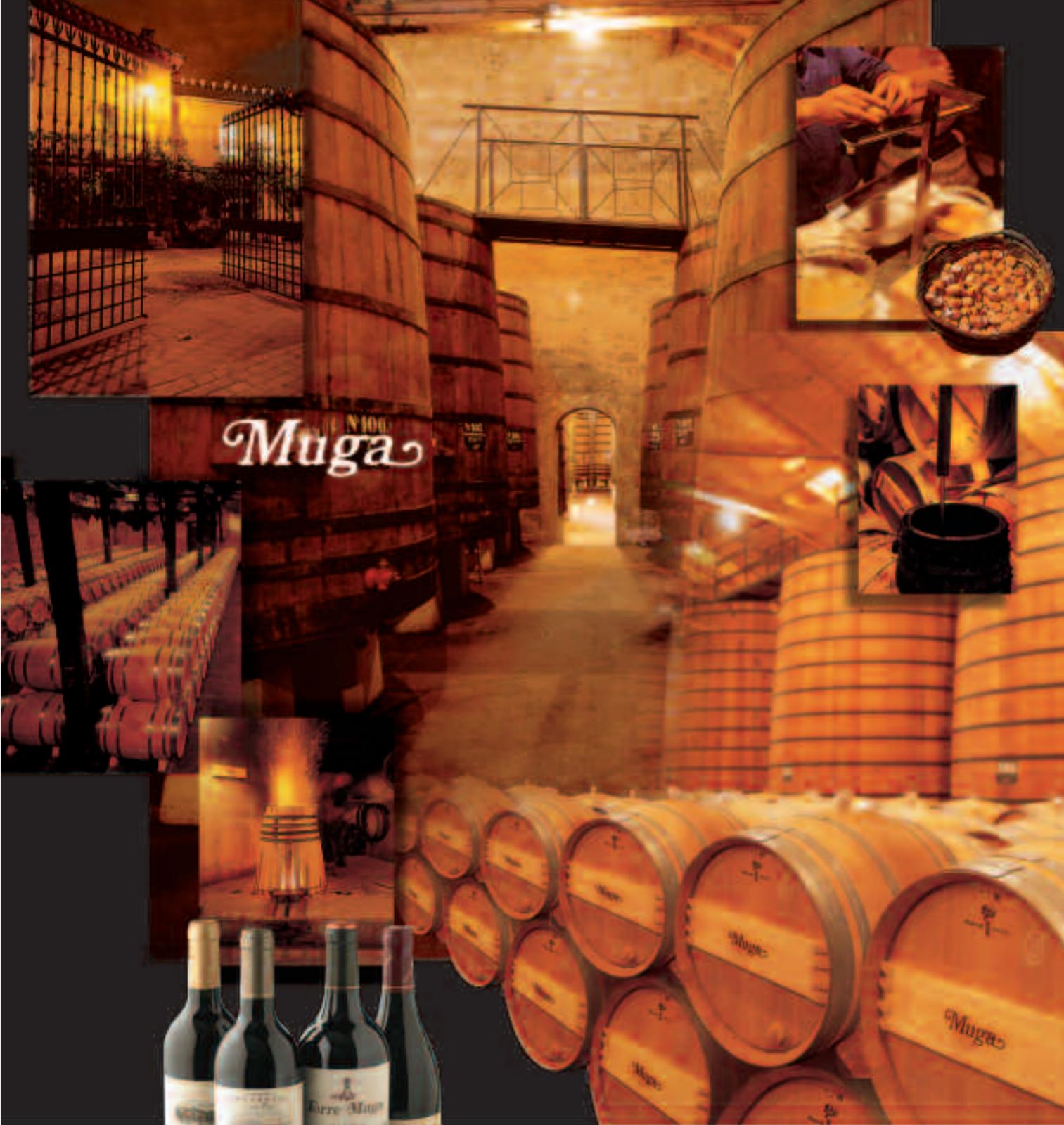
O por e-mail: suscripciones@vinum.info

O enviar el boletín de suscripción al fax: 918 903 321

O enviarlo por correo postal a:

AES José de Andrés, 11 Col. San José, Bloque 3, bajo. 28280 El Escorial (Madrid)

A propósito del sabor.



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.