

vinum

vinum

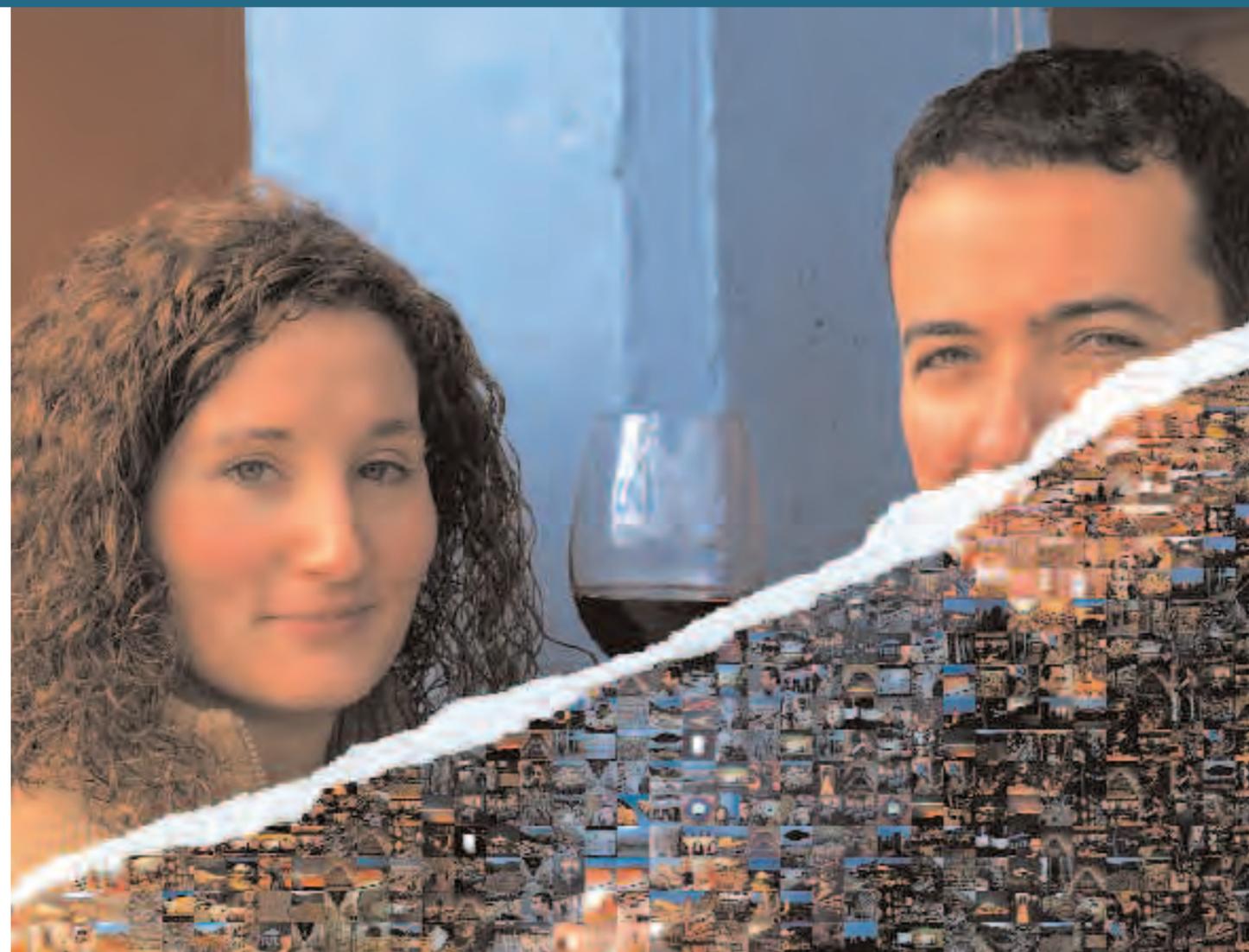
LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

Construyendo Somontano Una Denominación de Origen en obras

Castilla y León:
Zonas nuevas en busca
de amparo

Nuestras catas:
Vinsanto, Franciacorta y
nuevas Denominaciones

Virutas de roble:
Un secreto a
voces



In Milano veritas.



Accesibilidad, financiación y estándar de absoluta excelencia.

Así es como el centro financiero de Italia se convierte en el epicentro europeo del vino.



MiWine, 2ª Edición de la Exposición Profesional del Vino y de los Destilados.

fieramilano, 12-14 de junio de 2006, Rho (Milano)

www.miwine.it miwine@fieramilano.it Tel +39 02 4997.7362/7621



S.I.F.A.

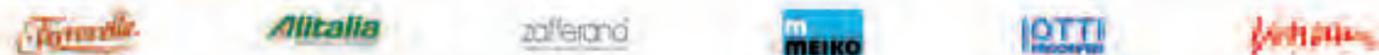


FIERA MILANO

En colaboración con:



Se agradece:

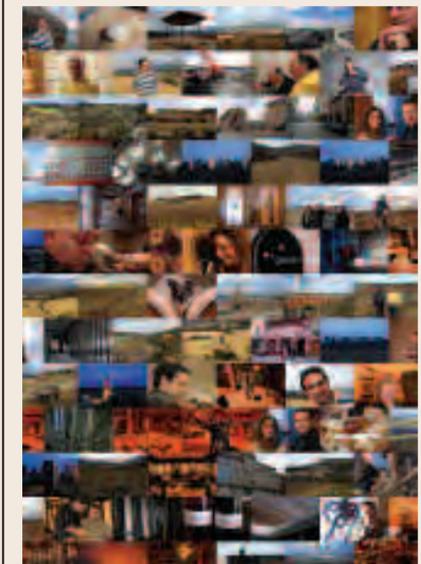


¡Más madera, es la guerra!

En la feroz guerra comercial del vino, cuyo campo de batalla se extiende por todo el globo terráqueo, y en la que la vieja Europa sigue cediendo posiciones -seis puntos en los últimos años- hasta ver cómo el Nuevo Mundo acapara ya el 40% del mercado mundial-, ha surgido un nuevo y peligroso artefacto bélico: la noble madera de roble. A la panzuda y entrañable bodega, donde el vino se educa para la vida en sociedad, consolida sus virtudes cardinales, adquiere complejidad y sutileza, y se protege contra el implacable paso del tiempo, le han salido competidores de su misma sangre. Son las virutas, duelas, «chips» y demás artilugios que abaratan considerablemente el uso enológico del roble. Una práctica habitual en los nuevos países vitivinícolas como Australia, que se está imponiendo entre nosotros hasta el extremo de adquirir naturaleza legislativa en la Unión Europea.

La polémica está servida. Para unos, estas prácticas de elaboración deben ser tratadas como una posibilidad enológica más, con sus ventajas e inconvenientes. Entre las primeras, la ausencia de contaminaciones, el control del proceso, la infinita gama de posibilidades combinatorias, el acceso a los mejores robles, etc. Entre las segundas, la ausencia de los fenómenos físico-químicos propios de un recipiente, la uniformidad y pérdida de carácter, la ausencia de ese factor intangible, pero no por ello menos real, que aporta la construcción artesanal de la bodega.

FOTO DEL MES



Cien fotos mejor que una. Una manera gráfica de ver el Somontano en construcción. Pág. 14

Los que se oponen argumentan que con estas prácticas se rebaja la crianza en madera a la de un aditivo, lo que resulta inaceptable. Ciertamente, no es lo mismo meter vino en madera que madera en el vino.

Es evidente que ambas posiciones tienen su parte de razón y cuentan con argumentos de suficiente peso. El problema es cómo regular una práctica a la que no parece sensato cerrar los ojos. Y defender al consumidor, que necesita saber qué ingredientes contiene y cómo ha sido elaborado el vino que compra. El peligro de fraude es grande.

Para nosotros no hay duda de que el vino de calidad exige, entre otros parámetros como clima, variedad, terroir y elaboración, la crianza en bodega de roble. Pero hay un campo inmenso de vinos medios, de consumo poco exigente y precios competitivos, donde la «otra» madera tiene un sitio muy digno y respetable.

VINUM



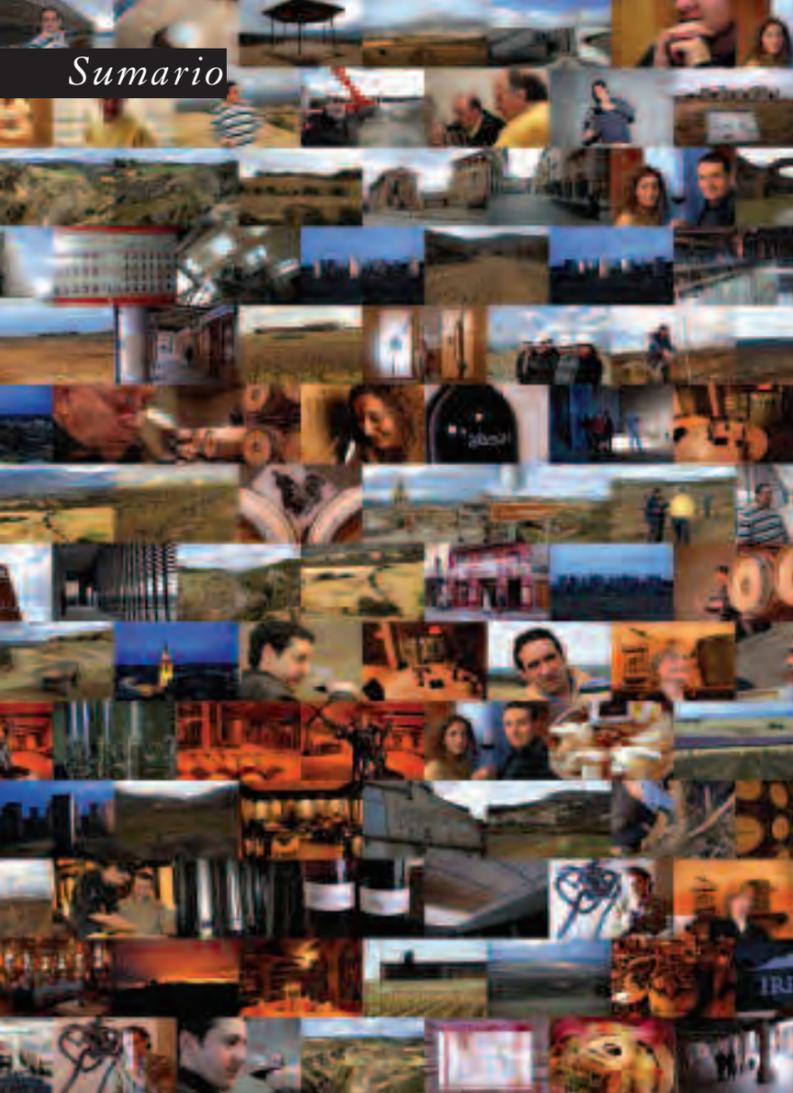
Heinz Hebeisen, fotógrafo de Vinum, ha acompañado a nuestros redactores en su viaje a Somontano y las zonas emergentes de Castilla y León. Páginas 14 y 24.



Fernando Remíz de Ganuza. Su vino, el Erre Punto R., ha sido el ganador de la Final de Primer 2005, la fiesta anual del vino joven, organizada por OpusWine. Página 12.



Julio Gallo, italiano de nacimiento, uruguayo de crianza, elabora en la bodega Ribera de Pelazas, en Arribes, uno de los escasísimos vinos de la variedad Bruñal. Página 30.



Somontano es un hervidero de nuevas empresas, plantaciones de viñedo, inversores y reconocidos profesionales.

«Uno de nuestros mayores retos en Amorim consiste en demostrar que el corcho es mejor elección que las alternativas»



Viaje al Somontano. Pág. 14

Castilla y León, futuras denominaciones de origen. Pág. 24

Entrevista con el corchero António Amorim. Pág. 42

Los «chips» de madera de roble. Pág. 62

ACTUALIDAD

- 6 INTERNACIONAL
El Yquem más cro del mundo
- 8 NACIONAL
Acuerdo sobre el comercio del vino
- 10 NACIONAL
Manuel Infante, reelegido presidente del Condado
- 12 NACIONAL
Erre Punto R., vencedor de Primer 2005

MAGAZIN

- 14 SOMONTANO
Zona en construcción
- 24 CASTILLA Y LEÓN
Futuras denominaciones de origen
- 32 TRIESTE Y FRIUL
Italia y el mundo
- 42 ENTREVISTA
António Amorim

GUÍA

- 46 CATA DE VINOS DE SOMONTANO
Imagen con alma
- 49 CATA DE VINOS DE CASTILLA Y LEÓN
Los aspirantes a Denominación
- 52 CATA DE VIN SANTO
Vinos de fiesta
- 56 CATA DE FRANCIACORTA
Perlas del norte de Italia
- 59 NOVEDADES
Lo último del mercado
- 64 PALABRA DE ENÓLOGO
Montse Molina Masó

SERVICIOS

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



Foto de portada: Heinz Hebeisen

OBJETIVO CHINA

Australia produce demasiado vino, China bebe cada vez más; por eso, los australianos se han propuesto conquistar el mercado chino. Ambos países están llevando a cabo negociaciones sobre un libre intercambio de mercancías (la ineludible pregunta es si los vinos del Lejano Oriente realmente tienen posibilidades en el continente Austral). En el año 2004, Australia exportó vino a China por valor de 6,2 millones de euros.

MADERAS CENTENARIAS

La tonelería bordelesa Sylvain ha subastado un roble de 340 años de edad por 37.700 euros. Procede de Tronçais, en la zona central de Francia, y es el último vestigio de una enorme repoblación forestal ordenada en su día por Luis XIV para reforzar la flota de su Marina con la madera. Ahora este árbol de 40 metros de alto y 4,6 metros de perímetro servirá para fabricar 60 barricas.

BLOQUEO AL BURDEOS

Para protestar contra la caída de los precios, la asociación de Denominaciones de Origen Burdeos y Burdeos Superior desautoriza a hacer uso de la designación AOC a todos aquellos vinos que salgan de la finca a un precio inferior a 1.000 euros por barrica de 900 litros (apenas 78 céntimos por botella). Se trata de una medida que la mayoría de los vinicultores ha celebrado. Por el contrario, muchos productores de la unión de asociaciones de Burdeos se han sentido abandonados por el CIVB. En señal de protesta, los manifestantes cerraron con un muro de obra la puerta de la sede de la mencionada unión.

INMIGRANTES LEGALES

Tras unas heladas devastadoras, los vinicultores de Ontario están autorizados a añadir a su cosecha de 2005 hasta un 99 por ciento (!) de uvas procedentes de otras regiones. Normalmente, y debido a la precariedad del clima, en las provincias de Canadá está permitido emplear un 70 por ciento de uva foránea. Generalmente procede de Chile o de California, lo cual debe estar especificado en la etiqueta. Para beber vinos con garantía cien por cien de Ontario, hay que comprar botellas con la etiqueta VQA (Vintners Quality Alliance).



Momento de la cata «vertical» de vinos de Château D'Yquem, en el salón Vinoble de 2004.

El Yquem más caro del mundo

La botella de vino blanco más cara del mundo, según los analistas, ha sido vendida por un comerciante londinense a un coleccionista anónimo de Estados Unidos por 55.000 libras esterlinas (casi 80.000 euros): el Château d'Yquem 1787. La compra la realizó Stephen Williams, cuya empresa, Antique Wine Company, adquirió la antigua botella de un coleccionista privado de Francia. Williams tiene intención de viajar a Estados Unidos para entregar la botella a su cliente en persona. Producido por primera vez en el siglo XVI, el Château d'Yquem es uno de los vinos que suelen alcanzar precios desorbitados. Hace varios años se vendió una botella de antigüedad similar por 32.000 libras (aproximadamente 46.100 euros), y

recientemente se ha vendido una botella de la cosecha de 1878 por 6.300 libras (9.076 euros). Se cree que la botella de vino más cara de todos los tiempos fue un Château Lafite de 1787 vendido en 1985 por Christie's, en Londres, por 105.000 libras (151.323 euros). El precio ascendió tanto porque había pertenecido a Thomas Jefferson, el tercer presidente de Estados Unidos, y todavía llevaba sus iniciales. Una oportunidad única para conocer y degustar las joyas enológicas de esta mítica casa francesa, y otras muchas más, se le presenta al aficionado y al profesional en bandeja, entre los días 28 y 31 de mayo, con la cata «Añadas Míticas de Château d'Yquem» que se celebrará en la V edición de Vinoble, en Jerez de la Frontera (Cádiz).

Niepoort, nueva aventura en Suiza



Una coproducción inusual: Dirk van der Niepoort y Pirmin Umbricht, de 28 años.

Dirk van der Niepoort, vinicultor superior del Douro, nunca deja de sorprendernos. Con el año 2005 sale por primera vez al mercado un Pinot Noir de Aargau vinificado siguiendo su filosofía. El vino es una coproducción con Pirmin Umbricht, de 28 años, al que conoció casualmente en Suiza en el transcurso de una cata de vinos del Douro. Este emergente vinicultor de Aargau ha empezado a trabajar después de estudiar en Chile, sur del Tírol, Borgoña y California.

En 2003 se hizo cargo de la explotación vitícola familiar. Este Pinot Noir «Niepoort-Umbricht» se vendió con 95 grados Öchsle. Las uvas se pisaron en una cuba con los pies, a la manera tradicional del Douro. La maceración en frío y la fermentación (con levaduras naturales) se realizaron con el raspón, al igual que el prensado. El Pinot de Siggenthal, de capa inusualmente clara pero bien estructurado y delicadamente frutal, madurará ahora al menos un año en la barrica.



LOS VINOS DEL MUNDO-FRANÇOIS DE GRAEVE

Frescos de verano

François de Graeve extrae de su chistera mágica las copas más adecuadas y apetitosas en cada momento. Para él no es difícil, su catálogo se llama Los Vinos del Mundo.

Lo difícil es elegir entre tantas tentaciones. Los Vinos del Mundo es una bodega muy amplia, global, pero además seleccionada con criterio, con gusto y con un abanico de precios apto para cada aficionado y cada ocasión. Donde cada botella tiene detrás una historia, un terruño peculiar, un gusto diferenciado, y supone siempre un exquisito descubrimiento.

Los vinos elegidos se reciben de cualquier punto del globo, se conservan refrigerados y se distribuyen con mimo, en perfectas condiciones, hasta la puerta del cliente. Esa es la filosofía y la misión que François de Graeve y su hijo Franck cumplen de forma impecable desde hace una década.

Ahora, para poner a punto la bodega de verano, el equipo de Vinum ha catado media docena de sus vinos frescos, tan diversos en procedencia como en estilo. Este es el resultado:

Culley Sauvignon Blanc 2.005 (Nueva Zelanda) Las uvas crecen en Rapaura, en la región de Marlborough, se vendimian a máquina, llegan inmediatamente a la bodega para atrapar su riqueza aromática y se guardan 2 ó 3 meses antes de embotellar, y se puede

guardar un par de años. Un vino potente y de magnífico equilibrio con recuerdos cítricos. PVP 9,99 Euros/Unidad

Villa Lanata - La Toledana Gavi di Gavi 2.004 (Italia) La hermosa casona color Siena se contruyó en 1880 y pasó en 1970 a la familia Martini que ha restaurado el viñedo transformando cantidad en calidad. Y solo elaboran uva propia. Un vino muy personal en aromas (chirimoya) y de buen equilibrio dulzor-acidez. PVP 12,23 Euros/Unidad

San Pedro de Yacochuya Torrontés 2.003 (Salta - Argentina). Son 14 has. diseminadas en la pre-cordillera salteña, a más de 2.000 m. de altitud, donde la familia Etchart, en asociación con el famoso enólogo bordelés Michel Rolland, elabora sorprendentes tintos. Un vino primaveral por sus recuerdos a hierbas y fruta fresca. PVP 12,08 Euros/Botella

J. Moreau Chablis 2.004 (Borgoña - Francia). Después de dos siglos de fama en los viñedos que se extienden al sur del Loira y en Chablis, la bodega clásica, nacida en 1810, se acerca a

un público joven. Con los vinos blancos y rosados del Loira, con tapón de rosca, vestidos con una osada imagen donde cada terruño se simboliza con una piedra semipreciosa, y «savoir faire» de siempre. Lo mejor de este vino es su boca, por su perfecta definición de acidez y fruta. PVP 14,10 Euros/Botella

J. Moreau Pouilly Fumé 2.003 (Valle del Loira - Francia). Posee la personalidad y complejidad del terruño en delicada expresión. PVP 14,70 Euros/Botella

J. Moreau Rosé d'Anjou 2.004 (Valle del Loira - Francia). Se caracteriza por su melosidad y notable frutuosidad (fresón en almíbar). PVP 6 Euros/Unidad.

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

Foto: VINUM



Acuerdo sobre el comercio del vino

Infinitas posibilidades

La UE ha creado una nueva base para el comercio del vino con EE UU. Este controvertido acuerdo aporta libertades para un comercio bilateral del vino. Los vinicultores superiores de Europa temen que cause daños a su imagen, además de situarlos en desventaja competitiva.

Ya es oficial: el Consejo de la Unión Europea aprobó el controvertido acuerdo sobre el comercio del vino entre Estados Unidos y los países de la UE. Con ello quedan aclaradas las cuestiones sobre las denominaciones de origen protegidas, y la exportación bilateral de vinos, con un peso específico de casi tres mil millones de dólares, queda firmemente asentada sobre una sólida base. Los importadores y productores quedan liberados de costosas formalidades aduaneras.

Pero los bodegueros de EE UU disfrutaban de una libertad mucho mayor que sus colegas europeos en cuanto a la elaboración de los vinos. No están obligados a declarar sus métodos en la etiqueta para ponerlos en conocimiento de los consumidores estadounidenses. En el futuro, también será así en el caso de los vinos exportados a Europa: los consumidores de la UE tampoco sabrán nada de técnicas como el fraccionado, ni del añadido de agua o de chips de roble.

Este acuerdo ha dividido a los vinicultores de Europa. Unos temen estar en desventaja competitiva si tales métodos para la elaboración del vino siguen estando

prohibidos en nuestras tierras. Otros se preocupan por la calidad de los vinos locales y por su imagen. Parece ser que con razón, porque la UE acaba de allanar el camino para permitir el empleo de chips de roble (ver recuadro). Italia y Francia, viendo desmoronarse sus exportaciones a Estados Unidos, votaron a favor del acuerdo, y con ellos la mayoría de los países miembros de la UE. Sólo se manifestaron en contra Alemania, Austria y Portugal.

UE: permitidos los chips de roble

La UE está preparando la autorización de chips de roble dentro de sus fronteras. Pocos días antes de la firma del acuerdo comercial con Estados Unidos, la Comisión de la UE ha pasado subrepticamente por el Consejo Europeo un documento que permitirá a los países miembros enriquecer sus vinos con este método poco costoso. Pero antes han de aclararse los detalles de esta autorización y las cuestiones del etiquetado. Hasta ahora, los vinicultores estaban autorizados a emplear chips únicamente en la investigación.

Consulta

Profesora Dra. Monika Christmann, delegada de la OIV (Organización Internacional de la Vid y el Vino)



Foto: Stephan Heilmann

¿Cómo valora usted las discusiones sobre el acuerdo comercial?

Se ha exagerado muchísimo, olvidando que las técnicas americanas con frecuencia sólo se emplean para vinos y bebidas muy especiales. Los estadounidenses argumentan, entre otras cosas, que con sus técnicas se puede reducir el contenido de alcohol que resulte demasiado elevado, mientras que en Europa es tradición añadir azúcar al mosto para aumentar el porcentaje de alcohol.

¿No habría sido mejor mantener la terquedad europea, después de todo?

Entonces los americanos habrían exigido que los productores europeos que exportan se certifiquen siguiendo un estándar de productos alimenticios extraordinariamente riguroso, tan sólo factible para algunas grandes bodegas, como mucho, pero para ninguna empresa vinícola de estructura mediana. La exportación de vinos de gran categoría, como por ejemplo el Riesling alemán, se desmoronaría.

¿Qué le parecería a usted la introducción de un reglamento de pureza para los vinos?

Todo eso son pamplinas. En ese caso, también habría que devolver al banco de pruebas el azúcar añadido, la acidificación y la reducción de ácidos, diversos métodos de clarificación y el empleo de azufre.

Chopard

"Quattro Power"



El L.U.C. Quattro® es el primer calibre con 4 tiempos (tecnología L.U.C. Quattro®). Es un cronómetro certificado y su mecanismo autocalibrado incluye un muelle de acero de 1,8 m que le proporciona una reserva de marcha de 9 días. El indicador de la reserva de marcha situado a las 12 le informa sobre su increíble autonomía. La bella esfera guillogueada a mano de oro de 18 quilates y con índices muestra las horas, los minutos, los segundos y la fecha.

El "Poinçon de Genève" grabado en el movimiento realza su excepcionalidad. Este prestigioso certificado de origen exige el acabado perfecto de todas las piezas de un reloj y está exclusivamente reservado a algunas empresas relojeras con sede en Ginebra. La manufactura Chopard, maestra en el arte de la relojería, está orgullosa de presentar el sello de Ginebra en su modelo L.U.C. Quattro.

L.U.C.

MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE
LOUIS-UVISSE CHOPARD

L.U.C. Quattro: disponible en oro amarillo o blanco (ref. 163863) o en platino (ref. 163861), en edición limitada y numerada de 1.800 unidades por versión.

Fax

AALTO, NUEVOS CARGOS

José Masaveu y Luis Nozaleda (Enate), serán los nuevos presidente y vicepresidente respectivamente del Consejo de Administración de Bodegas Aalto, perteneciente a la Denominación de Origen Ribera del Duero. La gerencia y la dirección técnica seguirán en manos de sus fundadores originales Mariano García y Javier Zacagnini, que conservan el 20% de las acciones.

DESEMBARCO EN MONTERREI

Bodegas Nuevo Milenio y su marca principal, Pazo de Monterrey, cuentan con una inversión inicial de dos millones de euros, aportadas por el empresario turístico y transportista Juan José Hidalgo, presidente del Grupo Globalia. Esta inversión se destinará al desarrollo de un proyecto enoturístico, de la mano de Viajes Halcón, perteneciente a este grupo.

UNIÓN DE LEYENDA

El complejo hostelero de La Gruta en Oviedo acogió una cata con dos de los mejores productos del mundo: el champagne Dom Pérignon y el jamón Joselito Gran Reserva. Las añadas de la primera armonía fueron, por parte de Dom Pérignon, la de 1998 y la mítica campaña de 2003 perteneciente a Joselito Gran Reserva. La segunda y última cata fue con el Dom Pérignon Oenothèque 1988 en compañía del Joselito Gran Reserva 2002, una unión que actualmente está al alcance de muy pocos afortunados, dada la extraordinaria escasez de las añadas en cuestión.

ISO MEDIOAMBIENTAL

Bodegas Añadas acaba de obtener la certificación en gestión medioambiental ISO 14001, convirtiéndose de esta manera en una de las pocas empresas vitivinícolas en alcanzar esta autorización. Los sistemas de gestión que aplica la bodega refrendan el comportamiento respetuoso con el medio, la prevención de la contaminación y la minimización del impacto ambiental.

Extraordinaria cata de Borgoña

La distribuidora Cuveé 3000 ha presentado en Barcelona a la admirable casa Leroy de Borgoña. Hasta esta ciudad se ha acercado su propietaria Lalou Bize-Leroy (toda una institución en su tierra) para demostrar que un borgoña puede ser eterno si se le trata bien. Y no ha venido con las manos vacías. Nos ha traído, para deleite de treinta privilegiados catadores, una extraordinaria selección de sus vinos blancos y tintos. Hasta 18 vinos de distintas edades, desde los asombrosos del año 1966 a los 2004, que todavía se doman en bodega.



El gran nivel de los vinos hacía que fuera la cata una experiencia casi mística. Impresionaron de entre los tintos el Vosne Romanée 1^{er} cru 1976, un Pommard Les Vignots 1976, y los soberbios Beaune 1966 (es sorprendente que un beaune aguante tanto), y el Pommard 1^{er} cru Clos Micot 1966, delicado, sedoso y con gran equilibrio. De entre los blancos sobresalieron un Chassagne Montrachet 1^{er} cru Morgeot 1999, un Meursault Perrières 1^{er} cru Les Perrières 1996 o un Puligny Montrachet 1^{er} cru del 76, que por su aspecto parecía un vino de cinco años.

Manuel Infante, reelegido presidente del Condado



El Consejero de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, Isaías Pérez Saldaña, ha ratificado la propuesta de los vocales del nuevo pleno del Consejo Regulador de la D.O. Condado de Huelva y Vinagre Condado de Huelva que reelegían a Manuel Infante como presidente para los próximos cuatro años y a Felipe Romero, de la Cooperativa Vinícola de Chucena, como vicepresidente. Infante, de 56 años y natural de Santa Bárbara de Casa, es Ingeniero

Técnico Agrícola en Explotaciones Agropecuarias y está vinculado a esta D.O. desde el año 1976 cuando entró como inspector-veedor. En la actualidad Infante es académico de la Academia del Vino Andaluza y ha sido vocal de la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas.

Tempranillos al completo

La Federación Española de Asociaciones de Enólogos, organizadora del Concurso Internacional Itinerante «Tempranillos al Mundo», abre la convocatoria para participar en la segunda edición del certamen, que tendrá lugar en Colonia, Alemania, del 22 al 24 de mayo 2006, con la colaboración del Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX) y el reconocimiento oficial del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). Este concurso, organizado según las normas de la Organización Internacional del Vino (OIV) y de la Unión Internacional de Enólogos



(UICE), se celebra cada año en un país consumidor de vino distinto. El objetivo de este concurso es promocionar los vinos elaborados con la variedad Tempranillo fuera de los países productores para darlos a conocer mejor entre los profesionales y consumidores locales.



“En algunas cosas, mi padre tenía razón.”



El gusto por las cosas buenas de la vida, a menudo se transmite de padres a hijos. Como Viña Pomal, nacido de viñedos anclados en la tierra más



generosa, deudor más de Tempranillo que de Graciano y Mazuelo, acunado en el silencio oscuro de barricas de roble, mantenido a 12º hasta una espléndida madurez y criado por las manos más sabias.



Fax

D.O. DEHESA DEL CARRIZAL

El Diario Oficial de Castilla-La Mancha publicó la orden por la que se establecen las normas de producción de los vinos de calidad producidos en el pago «Dehesa del Carrizal», una aprobación que supone el reconocimiento de la cuarta denominación de origen de vinos de calidad producidos en pagos vitícolas.

RESERVA CANARIA

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del ejecutivo canario, Pedro Rodríguez, presentó al Consejo de Gobierno un proyecto de decreto para crear la reserva canaria de derechos de plantación de viñedo, cuyo fin será potenciar la viticultura de calidad y primar a los jóvenes agricultores. Los agricultores autorizados son poseedores de derechos que pueden traspasar y que pueden también perder si no ejercen la actividad en dos años a partir de la obtención del citado derecho.

VIDES CERTIFICADAS

Un vivero de La Rioja comenzará a comercializar a partir de 2007 las primeras plantas de vid certificadas para la producción de dos variedades de uva autóctona del suroccidente asturiano y con destino a la producción del vino de Cangas. Este proceso de comercialización se presenta como un paso capital para el desarrollo del sector vitivinícola en los concejos del suroccidente acogidos a la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Vino de Cangas.

Somontano: destino turístico

Zaragoza y Barbastro han sido las ciudades elegidas por la Asociación de Promoción Turística del Somontano (formada por la Comarca del Somontano, el Ayuntamiento de Barbastro y el C.R.D.O. Somontano) para presentar la «Ruta del Vino Somontano» como destino turístico de calidad dirigido a un nuevo tipo de turista: el amante del vino que busca en la enología una nueva fuente de ocio, actividad y conocimiento de un territorio en el que las viñas son parte importante de su identidad. La «Ruta» supone la creación de una red de establecimientos vinculados al vino que ponen al servicio del enoturista sus instalaciones y servicios: bodegas, restaurantes, alojamientos, comercios especializados y agencias de viaje que suman sus esfuerzos en atender a quien se acerca a Somontano para disfrutar del vino en la misma cuna de la que nace.



En la imagen: El presidente del Gobierno aragonés, Marcelino Iglesias, en la presentación de la «Ruta». A su izquierda, Jaime Facerías, presidente de la Comarca del Somontano, y a su derecha, el presidente de la Asociación de Promoción Turística, Antonio Cosculluela, y Mariano Beroz, presidente del C.R.D.O. Somontano.

Primer 2005: Erre Punto R., vencedor

El vino Erre Punto R (Bodega Fernando Remírez de Ganuza) es el ganador de la Gran Final de Primer 2005, celebrada en la sede del Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja, entidad



patrocinadora del certamen. La alta calidad de los doce vinos de maceración carbónica que concurren a la cata final fue la nota más destacada por un jurado de expertos catadores, elegido para

culminar esta «gran fiesta del vino joven» que empezó con la celebración, el pasado mes de diciembre, de la octava edición de Primer. Fernando Remírez de Ganuza es un participante incondicional a la Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica desde su primera edición -allá por 1998- y ganadora también de Primer 1999. Al acto de entrega del trofeo al ganador de Primer 2005 asistieron el presidente del Consejo y anfitrión de la final, Víctor Pascual Artacho; la viceconsejera de Agricultura del País Vasco: María Isabel Sola; el diputado Foral de Agricultura de Álava, Eloy López de Foronda; el director del Área de Agricultura del MAPA en La Rioja, Emilio Lázaro, y el consejero de Agricultura de La Rioja, Javier Erro.



La bodega fue creada por viticultores y amantes del vino, que han sido capaces de recrear en nueva imagen los emblemas de Navarra, el toro y los rosados

BODEGAS ADA

¿Qué bebe el Minotauro?

La historia, el folklore, el desbordante espíritu festivo y, por supuesto, el vino, sustentan la fama mundial de Pamplona y Navarra. La nueva bodega Ada los concentra en un símbolo: su minotauro.

Navarra, con su capital Pamplona, es una región rica, interesante y muy conocida por su historia, gastronomía y cultura. Su pasado vinícola se remonta a la época romana, y hoy en día sigue teniendo un enorme potencial. Un grupo de empresarios navarros, amantes del vino y de su tierra, se han unido en Ada. Los mejores profesionales han estudiado exhaustivamente desde 1998 todas las zonas vitícolas de Navarra con el objeto de ser los líderes en calidad dentro de la Denominación de Origen. Lerga aúna las mejores cualidades de cada zona en cuanto a suelo y clima, unidas a la excelente calidad de los viñedos, las mejores Garnachas de Navarra. Esta humilde variedad que tradicionalmente había participado en la elaboración de rosados o como acompañamiento de tintos, comienza ahora una mejor vida en solitario. Su perfil aromático de frutas rojas y, sobre todo, su amabilidad en boca acabaron cautivando al consumidor, especialmente al público americano que parece haber encontrado en la Garnacha su variedad favorita. Ahora Carlota Orradre se encarga de la eno-

logía, y Beatriz Fernández, del campo Empezaron elaborando las mejores uvas de cepas añosas, incluso prefiloxéricas, en la vieja cooperativa de esa villa de 70 habitantes. Sumaron al viñedo nuevas variedades, y diseñaron la nueva bodega, un prodigio de integración, hasta que el pasado 15 de diciembre se inauguró la instalación. El reciente 15 de marzo, con el lanzamiento de la nueva imagen y del Ada Minotauro Rosado y Ada Minotauro Azul, se ha completado el ciclo de renovación. Espectacular. La sombra del minotauro, la leyenda que habita en los valles que rodean Pamplona, aún fuerza, pasión y humanidad, y se materializa, no solo en las etiquetas o en la fachada sino sobre todo en la potencia de los vinos y en su energía exportadora. Minotauro Azul, joven y equilibrado, contiene Garnachas de más de 60 años (50%), Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon. Minotauro Rojo, con 12 meses de crianza, es maduro, balsámico y largo, y el nuevo Minotauro Rosado, de pura Garnacha, es el homenaje y la revisión, fresca y descarada, de los

vinos que afamaron a la región. El proyecto está concluido, la bodega vestida, los vinos logrados. Pero el equipo piensa que el futuro está por hacer.



BODEGAS ADA
Extramuros s/n
31494 Lerga (Navarra)
Tel. 948 199 733 y 948 198 055
Fax: 948 199 732
bodegasada@bodegasada.com
www.bodegasada.com

vinos de autor
bodegaslletrosos.com

LLETROSOS

Somontano
Zona en
Construcción

La bella comarca oscense cobra nuevo impulso solo veinte años después de que irrumpiera con fuerza en el mundo del vino, principalmente por el trabajo de sus bodegas más sobresalientes. En la actualidad, y tras algún tiempo de «hibernación», surgen nuevas empresas, se ha duplicado la plantación de viñedo, e inversores y reconocidos profesionales se instalan en una DO que necesita consolidarse en los mercados.





Jorge Navascués en la nave de barricas de la bodega Otto Bestué en el pueblo de Enate; abajo, José María Raso Aventín de Granja de Monte Aguares. A la derecha, Ana Meler Subías de Bodega Meler, y poda en un viñedo con tijeras automáticas.

Texto: Bartolomé Sánchez
Fotos: Heinz Hebeisen

Y no es que no hubiese tradición vitivinícola en la zona, pues conserva variedades autóctonas propias y condiciones climáticas ideales, que atrajeron ya en el siglo XIX a afamados bodegueros bordeléses, como los Lalanne, que intuyeron en estas tierras un buen futuro. Hay que recordar a esta bodega como pionera del vino embotellado, una especie de Vega Sicilia en Huesca, si podemos salvar las distancias. Mucho tiempo después, ya entre las décadas de los setenta y ochenta del pasado siglo, se establecen nuevos inversores y bodegas que sentarán las bases para la futura denominación de origen, concedida en 1984.

La impecable trayectoria de empresas como Viñas del Vero, Enate, y más tarde Pirineos (antes de la reconversión llamada Cooperativa del Somontano-Sobrarbe) ha sido magnífica y digna de enseñar en las aulas de estudios empresariales. Porque no solo su crecimiento ha sido constante y firme, estas grandes bodegas siguieron trabajando con



la ilusión y fe del principiante, para ofrecer cada temporada un tipo de vino diferente que añadir a su catálogo, o la última novedad del vino español. Cuando no era Pirineos, era Viñas del Vero o era Enate, el caso es que cada añada destacaba -y así continuó- en el mercado ese varietal inédito, ese vino novedoso que tanto gusta al buen aficionado, a los profesionales y, sobre todo, al crítico. Gracias a esa energía, hoy el vino del Somontano se encuentra entre los favoritos del consumidor.

Sin embargo se han echado de menos en el Somontano esos «vinos de garaje» en los que el elaborador experimenta y deposita su sentir artístico. Más de una vez se ha considerado en los círculos vinícolas que en aquellas tierras falta ese pequeño agricultor con amor al riesgo, con ideas novedosas para elaborar tres, cuatro u ocho mil botellas, como ocurre en el Priorat. Un ejemplo a seguir sería la filosofía y el tamaño de la bodega Blecua, el capricho de Pedro Aibar.



Las claves del éxito

Las bases para alcanzar tanta buena fama (hoy son los vinos más estimados entre los consumidores, después de Rioja y Ribera del Duero) en un tiempo realmente breve fue el dinamismo de todos los implicados, la falta de férreos corsés que tanta veces impiden el de-

desarrollo dinámico de las bodegas (corsés que a menudo nada tienen que ver con la calidad) la facultad para producir vinos de todos los tipos y para admitir cualquier variedad que sirva para distinguirse, la claridad de ideas, en suma, entre las bodegas más avanzadas, en coherencia con el Consejo Regulador de la De-



nomiación de Origen. Sus vinos reúnen las condiciones que requiere hoy el buen conocedor: modernos, con la fruta nítida, y maderas, cuando se necesitan, muy medidas y de buena calidad. Se especula que podría ser la próxima D. O. calificada en España.

Tras un explosivo inicio, la consolidación y el último desarrollo, hubo una especie de relajación general, excepto en las tres destacadas que siguieron su camino firme y claro. No surgieron nuevas bodegas dignas de reseñar, y ningún viticultor estaba dispuesto a exponer su trabajo y su dinero en nuevos viñedos. La situación, vista desde fuera, transmitía la imagen de que la comarca había concluido su construcción y se hallaba en fase de afianzamiento. Pero esa percepción era falsa pues, transcurridos apenas unos años, la viticultura ha vuelto a ser una de las actividades más emprendedoras de la provincia. Se han multiplicado el número de hectáreas de viña, ha pasado de menos de 2.000 a más de 4.500 has. Otro tanto ha acontecido con las bodegas: de las siete iniciales, son ya 20 las inscritas en la Denominación de Origen.

En la última hornada de bodegas, las que todavía se encuentran en plena construcción, hay de todo, desde la gran empresa que pretende sacar al mercado seis millones de botellas, al viticultor de unas cuantas hectáreas con una producción de no más de 50.000 botellas. Mariano Beroz, presidente de la D. O.



ta muestra una considerable obra culminada con un cubo de grandes dimensiones en difícil posición y equilibrio. Aunque todavía en construcción, se adivinan ya sus gigantescas medidas. A pesar de ese colosalismo, la parte enológica está diseñada para hacer vinos de autor si así se desea. Equipos de todos los materiales posibles (depósitos de hormigón, de madera, de acero inoxidable...). El responsable de la sección enológica es Óscar Martínez, que ya mostró su maestría en Bodegas Aragonesas. Los vinos que ahora se pueden degustar ya hablan de la autoridad de sus elaboradores: el tinto Absum está francamente bien, y el Gewürztraminer es uno de los mejores de España de esa variedad.

El hombre previsor

El mundo del vino parece que invita a la creatividad. Así lo siente Miguel Mort, nacido en el ámbito rural, donde abundaba la vid y el olivo, y ahora empresario de la metalurgia. Pero como buen hombre de negocios, y para conocer el sector, montó primero una distribuidora en la que trabajaba vinos del Somontano. El lugar donde se sitúa Sierra

de Guara, que así se llama su bodega, es uno de los más pintorescos y adecuados, junto a la pequeña localidad de Lascellas, a medio camino entre Huesca y Barbastro. Una finca ubicada junto a un bosque profundo, de hierbas mediterráneas, encinas y chaparros. Son setenta has. de viñedo donde prima la Chardonnay, la Merlot, Cabernet y Tempranillo. En lo alto del monte se divisa una construcción a la que dan los últimos retoques. El camino serpentea entre los viñedos para llegar a la bodega. Desde su mirador se divisa gran parte de la sierra de Guara y se distinguen perfectamente varios picos nevados de los Pirineos, entre ellos el Monte Perdido. Dos enólogos jóvenes, Manuel y Carlos, a los que dirige y asesora Joan Milá, se encargan de elaborar los Idrias, tanto blanco como rosado o tinto.

Lorenzo Otto Bestué no tiene ningún ascendiente teutón, incluso su aspecto no es nada ario. Su apellido parece provenir de un pueblecito de la montaña llamado Oto. Es un eslabón más en varias generaciones de viticultores, metido ahora a bodeguero. La bodega se encuentra, como ya nos hemos

nos dice que «casi se ha doblado la producción y el número de bodegas». Nuestro viaje nos ha alojado en el corazón de este nuevo Somontano, que próximamente ofrecerá una imagen renovada de la comarca, incluidas las construcciones faraónicas. Así hemos visto las nuevas bodegas del Somontano.

Una caja de sorpresas

Laus se puede considerar uno de los grandes proyectos enológicos de Aragón. Mariano Beroz es su gerente, y en la actualidad también es el presidente de la D. O, aunque dentro de poco dejará este cargo. Cuando esta bodega llegue al pleno rendimiento se hallará en condiciones de elaborar unos cuatro millones de botellas. El edificio es moderno, de maravillosa estética, funcional y cómodo para el trabajo. Y el lagar está dotado de tecnología punta. Su estructura se halla bajo una gran «caja de madera», es decir, el edificio de halla encerrado en miles de listones, en perfecta sintonía con las viñas de su alrededor. El proyecto, muy bien estudiado, estará listo para el verano; falta acabar el hotel de lujo y ultimar algunos retoques. La bodega se encuentra en una de las zonas mejor comunicadas de la comarca. Y

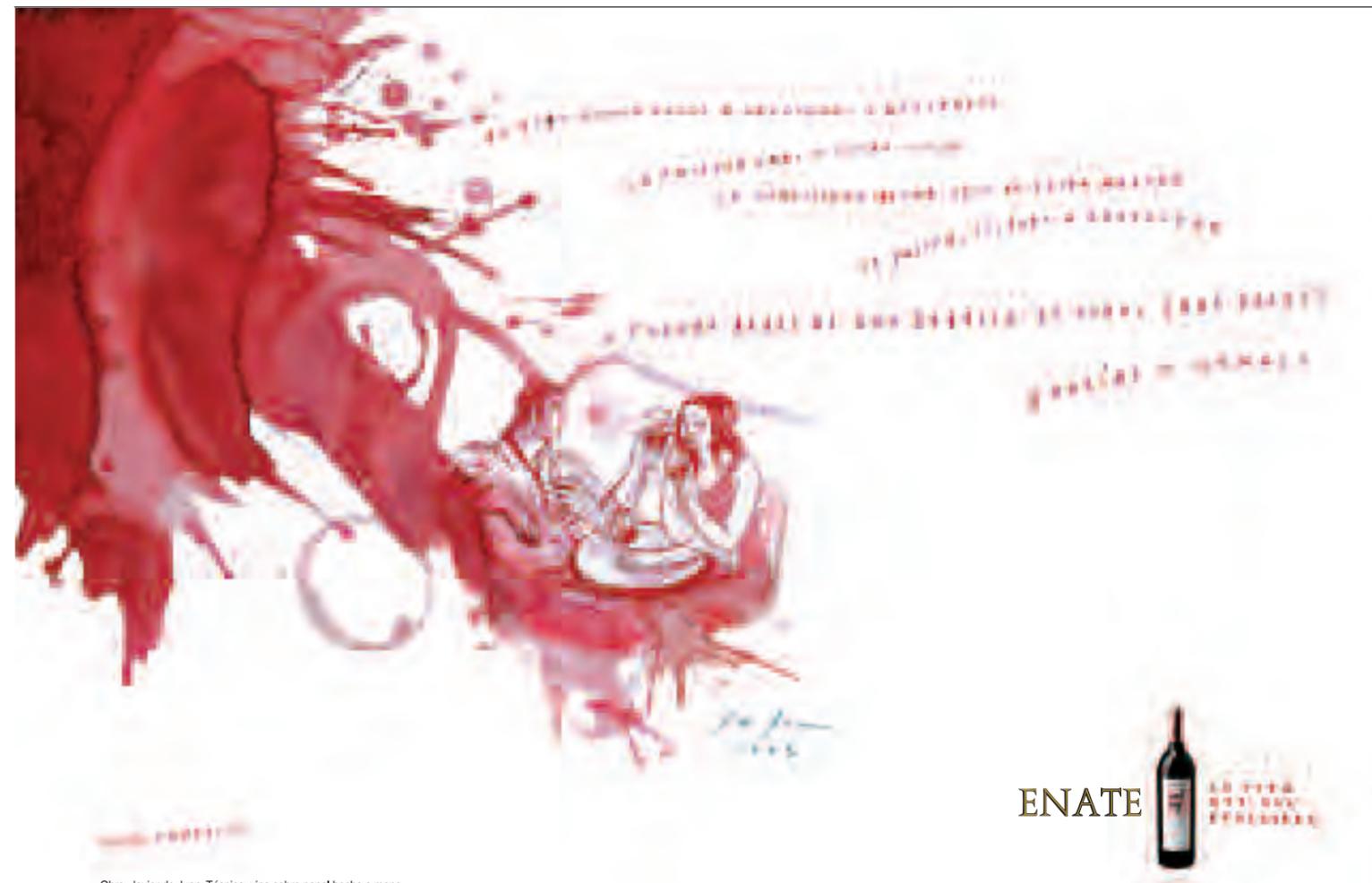


Arriba, trabajo con barricas en la bodega "Irius", pertenece al grupo Proconsol; abajo, Mariano Beroz, director del Consejo Regulador de la D.O. Somontano y gerente de Bodegas Laus. A la derecha, plantación de un viñedo nuevo de esta bodega.

el viñedo se ha plantado en un área de unas condiciones climáticas ideales, a 700 metros de altitud, en un monte boscoso donde antes no existía viña. Las máquinas han roturado, cambiado, alisado y removido las tierras, se han construido considerables muros de piedra, y la finca se ha transformado en un hermoso viñedo plantado sobre una gigantesca maceda de 250 has. Allí se ha plantado cada variedad, eligiendo cuidadosamente la parcela, posición y altitud adecuadas a cada una de ellas.

La bodega monumental

Muy cerca de aquí, un gran edificio enológico parece emerger desde el fondo de la tierra. Nada que envidiar a las grandiosas bodegas de arquitectos famosos que ya funcionan en Rioja o Navarra. Ha sido concebido por el arquitecto Jesús Marino Pascual por encargo de Procónsul, un grupo de empresas de distintos ámbitos, perteneciente a la familia Lázarro, con bodegas en Rioja. Se integra dentro de un precioso proyecto, y está situado en el centro de una finca de 200 has. de viñedo, aunque ya poseen 420 plantadas. La maque-



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

ENATE



acostumbrado a ver, en plena construcción (¡lo raro va a ser cuando nos encontremos con un lagar terminado y sin asomo de obra!). Para la bodega ha contratado los servicios de los famosos enólogos Navascués, padre e hijo. Donde mejor se aprecia su trabajo lógicamente es en los vinos, aunque dedican una atención especial a la viña: a las 30 hectáreas propiedad de la bodega, más otras 18 que acaban de alquilar por unos cuantos años. «La uva buena no la vende nadie, se la quedan para ellos» según dice Jesús Navascués. Otto participa de la misma filosofía: la viña adquiere la preferencia en esta empresa. «Es un problema comprar uvas fuera, porque sales al campo, revisas, exploras los viñedos que te ofrecen su fruto, y hay algunas bayas como olivas de gordas; así que no hay más remedio que hacerte con tu propio viñedo».

Primero viticultores

El nombre de Aldahara no pertenece a una princesa árabe cautiva y encantada en una de aquellas peñas en espera de un valiente príncipe que desfaga el hechizo. Simplemente es el resultado de un juego de iniciales, de unir



José Luis Ruiz, enólogo de Bodegas y Viñedos Olvena.



Panorámica de las modernas instalaciones de Bodegas Laus, en Barbastró.

los nombres de los hijos del matrimonio Raso. José María Raso y sus hijos han sido tradicionalmente viticultores que el año pasado iniciaron la aventura de elaborar su propio vino. En su bodega también se lleva a cabo una remodelación. Sus instalaciones se quedan cortas para albergar los frutos de las 26 hectáreas de viñedo. Solo dos cosechas elaboradas, y eso se aprecia en la biseñez de sus vinos, sencillos y agradables.

Lo mismo (en lo concerniente a las elaboraciones) que sus parientes de las bodegas Raso Huete situada en Estadilla, una pequeña localidad en los límites de la denominación.

La casa de la colina

Entre grandes vecinos como son Laus y Irius, se encuentra la más pequeña de las bodegas visitadas. Posee una bella estampa en lo alto de una colina, rodeada de sus viñedos. Los Meler han sido agricultores y viticultores de toda la vida, y de su propiedad son las primeras viñas

plantadas en espaldera de la comarca. Ahora con la fiebre de elaborar su propio vino se ha incorporado la última generación: Ana es la enóloga de la familia, aunque se han buscado buenos consejeros en los Navascués, que también asesoran a esta bodega. Un gran rosado de Cabernet y un tinto a base de Cabernet y Merlot son sus armas más poderosas.

¡Una obra terminada!

Bodegas Olmena tiene un edificio llamativo que se encuentra a poco de salir de Barbastró. De noche su estratégica iluminación hace que se vislumbre y admire desde bastante lejos. Otra cosa es dar con el ramal que lleva a la entrada de la finca en aquellas intrincadas veredas. Es una de las nuevas empresas cuya obra ya se puede visitar sin tener que saltar entre los materiales de obra. Su capacidad para elaborar se sitúa a medias entre las grandes y las medianas, con una previsión de casi 2.500.000 botellas. Todo lo concerniente a

su imagen se ha cuidado mucho, desde el mismo edificio a las etiquetas o a las novedosas botellas. En verdad creo que es la única bodega que hemos visitado sin rastro de obras. Aunque la creencia, extendida cada vez más, dice que cuando entran los albañiles en casa, se quedan para siempre.

Medio Somontano se halla en plena construcción, dentro de un par de años se podrá ver el gran desarrollo que para la comarca ha significado la expansión del viñedo. La consolidación de sus productos vendrá algo más tarde. Para entonces se habrán duplicado los más de once millones y medio de botellas que se vendieron con la contraetiqueta de la D.O. en el 2004. Los nuevos bodegueros han hecho planificaciones de sus empresas muy diferentes, aunque tienen bastantes cosas en común: un apego por los vinos modernos, cierta inclinación por las variedades foráneas y la ilusión de llegar al último rincón donde haya un aficionado.



espírituGALLEGO *Rías Baixas*
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Altamira - Dena - E 36967 Meaño
Pontevedra - Spain
Tel 986 745 046
Fax 986 745 725
central@adegasdaltamira.com
www.adegasdaltamira.com



BODEGA SECULAR, EQUIPO JOVEN

Pasado y futuro en Ribera del Duero

Antes de poner en marcha la bodega, los responsables del campo y del vino, con Cote García a la cabeza como Director Técnico, recorrieron los viñedos de Ribera del Duero en busca de cepas viejas y viticultores expertos, cuidadosos y confiables. Esa selección, distribuida en terruños peculiares y diversos, se plasmó en contratos a largo plazo, en viñedos controlados por los profesionales de la bodega, que desde 1998 nutren la calidad de sus vinos, el diseño primigenio.



La Bodega Convento San Francisco es obra de las Familias Pitarch-Rodríguez de Cáceres y García-Díez de Peñafiel. Se fundó en el año 1998 sobre los restos del antiguo Convento de San Francisco, situado en el centro de Peñafiel (Valladolid), en pleno corazón de la Ribera del Duero. El convento fue erigido a finales del siglo XIII, y su estado de conservación era lamentable, de modo que el proyecto de bodega se encaminó en un doble sentido: por un lado rehabilitar las ruinas y devolver al Convento su imagen, y por otro habilitar las instalaciones necesarias para elaborar un vino de calidad. El proceso de restauración está recibiendo los últimos toques, y la bodega abrirá al público sus instalaciones para que los visitantes disfruten de un legado histórico recuperado que, a su vez, contiene un pequeño museo con utensilios relacionados con el mundo del vino y legajos de la orden fran-

ciscana, y muy pronto una hospedería-restaurante que se levantará sobre los restos del antiguo claustro. La filosofía del proyecto ha estado presidida desde un primer momento por la idea de que la elaboración de un vino de primerísima calidad no es un hecho aislado, sino el reflejo de un patrimonio cultural, una historia, una cascada de creaciones, y alguna genialidad. El camino recorrido durante las ocho añadas de vida de la bodega (seis añadas en el mercado) permite ver los primeros resultados de esa visión global: unos vinos que ya se sirven en las mejores mesas de todo el mundo, y la milagrosa puesta en pie de la antigua instalación monacal, de una pieza histórica casi perdida. A lo largo de su historia, la familia franciscana ha estado muy vinculada al mundo de la vid y del vino, y precisamente los frailes del Convento de Pe-



Los patios, poblados de olivos reproducen, como cada rincón del edificio, la memoria de un convento del S. XIII. Con esa experiencia gestan ahora los vinos y la restauración de otra espectacular casona segoviana, haciendo realidad su sueño en Aldeasoña.

ñafiel ya elaboraban sus propios vinos para celebrar sus actos litúrgicos. Estos vinos eran muy apreciados por sus hermanos de Orden, y prueba de ello fue su reconocimiento oficial en la provincia eclesiástica de la Concepción, a la que pertenecían.

NUEVA IMAGEN

La bodega cuenta con unas modernas instalaciones integradas perfectamente en el conjunto arquitectónico. Los nuevos edificios se han construido utilizando un estilo y materiales (piedra, ladrillo mudéjar y madera) acordes con el entorno.

Convento San Francisco abraza una moderna nave de elaboración diseñada al detalle por el propio equipo de la bodega, bajo la dirección técnica de un joven y brillante como es Cote (Javier) García Díez. Sus postulados combinan estética y eficiencia para obtener la máxima expresión de la uva, con capacidad para vinificar 115.000 Kg. La nave de almacenamiento, también de nueva construcción, es el espacio vecino inmediato, para que el vino no padezca desplazamientos innecesarios. Para la nave de crianza se han rehabilitado las antiguas paneras y caballerizas que los frailes utilizaban para guardar el grano y los animales. Materiales y construcción respetan tanto la estética exterior como la interior. Se crea así un ambiente con encanto, ajeno al tiempo, donde el vino descansa a una temperatura estable tras los viejos y anchos muros de sillería y mampostería.

El complejo se completa con un acogedor jardín, en el que se puede encontrar una gran variedad de árboles frutales (granados, olivos, acerolos, perales...) que esconden una simbología mística, herencia de los frailes

EL VINO

Su filosofía estipula elaborar los vinos a partir del fruto de viñedos viejos, cuidados por manos expertas, uvas de calidad que imprimen en cada vino el potencial del terruño, la simbiosis de suelo, clima y variedad.

La selección de estos viñedos se realizó antes de la primera añada (1998) y los proveedores se mantienen cosecha tras cosecha, asesorados desde la bodega con un seguimiento durante todo el ciclo anual. Porque consideran que un gran vino es fruto de un trabajo serio, constante y a la vez arriesgado, con personalidad propia y que traslada a la botella todos los matices.

Como muestra de su estilo, el Crianza 2003 que está en el mercado es de un color pícora intenso con inicios de ribetes teja. Intenso en nariz, con aromas terciarios muy com-

plejos formados en 15 meses de crianza en roble francés y americano, que le confieren tonos torrefactos y tostados que, junto a los aromas lácticos, entrega notas que nos recuerdan al tofe. A medida que se abre, muestra suaves especiados, toques minerales y recuerdos del bosque de bayas maduras.

En boca presume de un buen cuerpo, intensos sabores de los frutos negros mezclados con ciertas notas a regaliz cedidos por la barrica, buena estructura, taninos finos y elegantes. Es rico, poderoso y con un largo postgusto.

Algo así persiguen desde hace dos cosechas en su nuevo proyecto, una bodega segoviana en Aldeasoña donde ya restauran una casona fechada en 1715. Otro sueño real.



BODEGAS CONVENTO SAN FRANCISCO

C/ Calvario, 22
47300 Peñafiel (Valladolid)
Tel. 983 87 80 52
Fax: 983 87 30 52
bodega@bodegaconvento.com
www.bodegaconvento.com



Museo de Arte Contemporáneo de Castilla y León, reflejo del dinamismo y modernidad de las zonas que pretenden el marchamo de nuevas Denominaciones de Origen.

NUEVAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

En busca de amparo

Aunque, muchas de estas comarcas llevan toda la vida elaborando vino, alcanzar la mención de Denominación de Origen es un marchamo oficial de control de calidad. Zonas que acaban de llegar a un circo donde se compite sólo por la calidad, con la tarea titánica de que sus vinos se conozcan tanto por sus orígenes como por sus marcas, variedades, enólogos y bodegueros.

Texto: Javier Pulido
Fotos: Heinz Hebeisen

En tierras leonesas las posibilidades son muchas, pero la competencia es aún mayor. Pronto podrán exhibir en la etiqueta la mención de Denominación de Origen, que para muchos es algo así como una mayoría de edad. Un peldaño más en la famosa «pirámide de calidad» que va desde el vino de mesa a la cumbre de la D.O. Calificada-inexistente en esta zona-, que aquí podría ser superada con la mención de Vino de Pago. Las nuevas menciones de Arribes y Arlanza han perdido los apelativos de Duero y Ribera debido a la confusión que podría crear la analogía con la Ribera del Duero.

La variedad Prieto Picudo

Por el momento, no existen sinonimias con quién emparentarla, aunque se conoce su versión blanca, seguramente debido a una mutación. El nombre de Prieto Picudo le viene por tratarse de un racimo, muy prieto, y a la forma de la baya acuminada, es decir, que termina en punta o picuda. Aunque la mayoría del público, en general, asocia esta variedad con los tradicionales rosados o claretes (como todavía se siguen llamando en la zona) de alegre aguja natural, el futuro más inmediato apuesta por los tintos de alta gama, gracias, en gran medida, a la iniciativa de nuevos elaboradores que buscan para sus vinos la originalidad y personalidad que aporta este varietal.

Por increíble que parezca, para muchos viticultores tradicionales el viñedo viejo no es más que un estorbo, poco productivo y nada rentable, algo que para los nuevos inversores es el más preciado tesoro.

Esta variedad es sensible al oídio y a los ácaros. Necesita podas continuas e incluso tirar racimos en el invierno para concentrar mejor la calidad. La baya, en buenos años, posee hasta cuatro pepitas (comparado con las dos o tres del Tempranillo o Merlot), motivo por el que el vino terminado suele dejar un atenuado amargor en boca si no se extrema el cuidado en la extracción. Se recomienda quitar pepitas, reservando unas pocas, pues de lo contrario perderíamos parte del tannino natural característico.

En las bodegas más punteras, como Dehesa Rubiales, todo se cuida: selección de uva,



El enólogo, «Lolo» Yebra en la nueva plantación de la Bodega Dehesa de Rubiales.

maceración pelicular con nieve carbónica, *délestage* (un tipo de remontado entre 24 y 48 horas), temperaturas de fermentación que no sobrepasen los 26° C y crianza en diferentes robles (francés, húngaro y americano) de excelente calidad, apostando especialmente por los dos primeros. Para amortiguar el amargor se recurre a la técnica del *bâtonnage* (mecido de las lías finas para aportar sensación de grasa en boca).

De las características que posee el Prieto Picudo todo son alabanzas, según relata Lolo, el enólogo de Dehesa Rubiales: acidez alta, estructura, abundante color, glicerina y un magnífico desarrollo si bien, al principio, acuse alguna reducción.

Defender la tipicidad

Dentro de las cinco zonas de calidad comprendidas dentro de la comunidad autónoma de Castilla y León, el Vino de Calidad (V.C.) «Tierras de León» es la que más bodegas tiene asignadas: treinta y tres. Para muchos de los antiguos bodegueros, como Pablo San José, de bodegas Vile, y antiguo presidente de la zona, este incremento de bodegas parece desmedido para la poca producción de la zona. Todavía hoy recuerda cuando la bodega, hace cuarenta años, elaboraba más de seis millones de botellas al año. La estrepitosa caída en consumo de vino ha obligado a reestructurar el edificio para adecuarse a las 800.000 botellas que ela-

boran en la actualidad. Todavía mantienen los graneles aunque apuestan por la línea de calidad como su consolidado vino tinto Don Suero, elaborado con un 100% de Prieto Picudo y que, recientemente, ha salido al mercado como primer reserva de la zona. Para los asiduos a este vino notarán un ligero cambio a partir del 2000, por la inclusión de maderas de roble francés.

La visión de futuro de Pablo pasa por la construcción de una bodega con viñedo propio, eso sí, de Prieto Picudo. Porque, ante todo, esta variedad es un reto personal que debe ofrecer singularidad a la zona y a sus vinos.

La otra gran bodega que comparte junto con Vile más del 40% de la producción en la región es Gordonzello, construida en el año 2002. Su florecimiento se debe a Urbano Seco, alcalde de Gordoncillo, quien, aprovechando la segunda concentración parcelaria en el año 95-96 y ante la continua despoblación de la zona, decidió agrupar a todas las que quisieran aportar sus fincas para plantar viñedo y recuperar, de paso, el semblante que antaño tuvo el pueblo. Se agruparon 103 socios que reunieron 300 hectáreas, dedicando 200 a nuevas plantaciones de viña, y que hoy dan trabajo a más de treinta personas. Entre las variedades tintas plantadas domina la Prieto Picudo en un 50%; el resto son Mencía, Tempranillo y la blanca Verdejo. Su enóloga, Mariló, quien



La enóloga Mariló Maroto de la Bodega Gordonzello. A la derecha, Pablo San José director de la Bodega Vinos de León-Vile.

Vinos de calidad «Tierras de León»

En 1985, un grupo de Cooperativas y Bodegas, pertenecientes a la zona de Valdevimbre, Los Oteros y Cea, deciden formar una Asociación Profesional que agrupase a viticultores, elaboradores y embotelladores con el fin de lograr una futura Denominación de Origen para sus vinos. En 1999 se acogen a «Vino de la Tierra», y no es hasta el 21 de diciembre de 2004 cuando el título anterior les convalida para ser V.C.P.R.D. (vino de calidad protegido en región determinada).

La zona, situada al sur de León, ocupa parte de la provincia de Valladolid lindando con Zamora y Palencia. La superficie de producción comprende 7.000 hectáreas de viñedo de las que sólo 2.500 están inscritas. Ha de lidiar con un clima caprichoso debido a la influencia, por un lado, de dos riberas: Esla y Cea, en que domina el clima mediterráneo en su variante fría; y, por otro lado, aunque el influjo del Atlántico y del Norte deberían favorecer temperaturas suaves y copiosas lluvias, la elevada altitud de la meseta provoca el efecto contrario.

Las variedades de uva utilizadas para la elaboración son: en blancas, la Verdejo, Godello y Albarín como principales, y la Malvasía como complementaria; en tintas, Prieto Picudo (60-65%) y Mencía, junto con Tempranillo y Garnacha como complementarias.

El terreno está dominado por suelos franco-arcillosos y franco-arenosos con cantos rodados, a una altitud de entre 700 y 900 metros sobre el nivel del mar. La producción total se estima en 1.200.000 botellas al año.

trabajó durante diez años en Bodegas Farinã, goza de amplia experiencia en el oficio, aunque reclama tiempo para llegar a expresar todo el potencial oculto de variedades como la Prieto Picudo, especialmente.

Muy cerca de Gordonzello se encuentra la bodega Villacezán, perteneciente a la Familia García Luengo, que lleva elaborando desde 1920. Conocida por su rosado de aguja elaborado por la técnica del *madreo* (añadir racimos enteros dentro del depósito de fermentación para provocar una fermentación intracelular, del mismo modo que ocurre con los vinos de maceración carbónica) aunque este año es precisamente el primero en que no lo han elaborado. En septiembre de 2005 estrenan nueva enóloga, Raquel. Procedente de la bodega Torrederos, de la Ribera del Duero, comenta que «esta variedad es extraordinaria y nada tiene que envidiar a la Tinta País (acidez baja, pH altos, problemas a la hora de elaborar y meter en barrica)». Y continúa: «la Prieto Picudo tiene unas características organolépticas impresionantes, acidez natural de siete gramos por litro, expresada en tartárico, pH de 3,20 y, desde el punto de vista microbiológico, aporta mucha tranquilidad».

Buena tecnología y rigor con la uva, pues el 80% es seleccionada a mano. Su apuesta más fuerte es la Prieto Picudo, aunque también elaboran otras variedades como la Albarín, pariente de la Albariño, de excepcional perfume. Para la fermentación del blanco y el rosado siguen manteniendo los depósitos de hormigón bajo tierra.

La gran apuesta

Las dos últimas bodegas que tienen depositada una enorme esperanza en la zona y, por supuesto, en la Prieto Picudo son Dehesa Rubiales, del Grupo Galiciano, y Dominio Dostares, de la bodega berciana Dominio de Tares. Esta última está todavía en desarrollo y sacará su vino, probablemente, en octubre de este año. La primera, ha sido artífice en la elaboración de un gran vino de Prieto Picudo. Elabora entre trescientas y cuatrocientas mil botellas al año, procedentes de sus 174 hectáreas plantadas entre 2000 y 2001, todas en producción, aunque esperan llegar a las 300 has. en total. Poseen 80 has. de Prieto Picudo, 50 has. de Merlot, 40 has. de Tempranillo y 4 has. de Cabernet Sauvignon como algo simbólico.

Entre valles y viñas

Los Vinos de Calidad «Valles de Benavente» proceden de una tierra que dibuja las ondulaciones de sus valles arropando el cauce de varios ríos con una agricultura casi de subsistencia. Porque no es fácil sobrevivir en el siglo XXI donde se premia la tecnología, la innovación y las modas por encima de la viticultura tradicional. El cariño e ilusión es lo que sostiene a dos bodegas como la de Francisco González y la Coop. El Teso.

En la primera, situada en pleno polígono industrial de Benavente, rige un negocio familiar que ayuda habitualmente Salomé, la mujer de Francisco, el propietario. «Paco» se debate entre dos negocios: el taller de neumáticos que tiene a escasos metros, y la bo-



La nueva enóloga, Raquel Mangas Jiménez, de bodegas Villacezán, junto a un depósito de acero inoxidable.

dega, su pasatiempo.

La otra iniciativa, todavía en construcción, es la Sociedad Cooperativa El Tesoro que dirige José Furones, Alcalde de Brime de Urz y presidente de la Asociación Valles de Benavente. Tiene en su currículum el privilegio de ser el Alcalde más veterano de España, nada menos que veintiocho años de liderazgo. La bodega es un reto más que se plantea a sus 60 años, y se compone de quince socios, con la finalidad de involucrar a las gentes del pueblo para evitar la emigración. La variedad con la que trabaja es la Tempranillo, principalmente, y su primer vino de la añada 2005, todavía en depósito, trae buenas maneras. Por ahora elaborarán unos cien mil litros aunque en el futuro esperan llegar al millón. Entre el escaso material de elaboración destacan los depósitos Ganimedes (que aprovechan el carbónico natural para facilitar los remontados).

La tradición renovada

La otra cara de Benavente, más asentada, es la que ofrece el imperio de la bodega familiar Otero. Gran parte de la bodega está escavada en el suelo, encofrada metro a metro. Fue Manuel, el padre de Julio Otero, quien dirige y elabora en la bodega, el que la diseñó con un esquema de distribución digno del mejor arquitecto. En 2001 se restauró, y se conservaron los cuarenta y un depósitos de cemento que conviven hoy con los de acero inoxidable. Los depósitos de cemento son primordiales para realizar las malolácticas debido a su temperatura estable.

Entre sus elaboraciones destaca el tinto aunque no puede negar que es un enamorado del rosado. A pesar de la grave crisis de consumo e imagen que padece esta noble elaboración en España, en otros países del norte de Europa se está poniendo muy de moda. En parte, esta demanda se debe a los azotes de calor producidos en 2003 que cambiaron los hábitos de consumo en los aficionados. ¡Bendito sol! Se pasó del tinto corpulento al rosado ligero y fresco. Su popularidad es tal que en Francia se ha creado en 2004 un concurso de vinos rosados. Y en Holanda, el país que más rosado bebe, se ha creado una feria en honor a esta tipología que tendrá lugar en Abril y que promociona el ICSEX.

El proyecto familiar de la bodega se encuentra a escasos kilómetros de Benavente en un paraje denominado Valleoscuro, como el nombre de su nueva línea de vinos. Aquí crecen 43 hectáreas de viñedo en espaldera plantadas en 1999 con la pretensión de elaborar, en un futuro, un vino de pago. Un viñedo que busca fomentar una agricultura de futuro que evite la despoblación del campo. Todavía recuerda José Furones, el alcalde, cuando el pueblo era rico en viña, vacas y cerdos. Ahora «resulta difícil encontrar hasta gatos».

Una región con pedigrí

Los Vinos de Calidad Tierra del Vino de Zamora es, por excelencia la tierra del vino. Desde que uno se adentra en las entrañas de Zamora, se ve seducido por multitud de carteles que hablan de «tierra» y «vino» por do-

quier. Esto da una imagen de lo que un día fue su motor de subsistencia: el viñedo. Ahora un puñado de bodegas trata de recuperar tan honrosa tradición con la recuperación del viejo viñedo. Más del 90% está plantado en vaso, con algunas viñas privilegiadas que burlaron a la filoxera. La variedad que domina es la Tempranillo que recibe este nombre y no el de Tinta de Toro como algunos podrían pensar por su cercanía. Aunque Toro esté muy próximo, lo cierto es que hemos encontrado claras diferencias que dotan a los vinos de Zamora de una especial elegancia.

Entre las bodegas de mayor producción se encuentran Alizán y Viñas del Zenit. La bodega Alizán fue la primera que se inscribió en la Asociación V.C. Tierra del Vino de Zamora. Fundada en 1999, cuenta con 14 socios, algunos de ellos de la Ribera del Duero ya que el grupo también tiene otra bodega aquí con un vino denominado Alzau. Una bodega coqueta, bien dotada de tecnología, con una elaboración anual de 200.000 botellas procedentes de sus 25 has. de viñedo. La otra bodega, Viñas del Zenit, cuenta con un socio privilegiado, el ex director de la revista *Vino y Gastronomía* Víctor Rodríguez.

Vino de Calidad Valles de Benavente

El área geográfica de Valles de Benavente está situada al noreste de la provincia de Zamora, entre los valles de los ríos Esla, Terea y Órbigo. Comprende una superficie de 1.520 kilómetros cuadrados que lo integran un total de 62 municipios. Su clima es continental, extremado y árido, con una pluviometría baja, entre 350 y 550 mm. anuales. Los suelos que más abundan son los pardocalizos que, de una forma general, se caracterizan por tener una textura franco-arenosa, pH entre 6 y 7, profundidad de suelo entre 50 y 80 cm, con niveles bajos de fertilidad, pero que debido a su capacidad de drenaje y aireación resultan muy aptos para el cultivo de la vid. Las variedades blancas principales son la Verdejo y Malvasía con rendimientos de 9.000 kg. por hectárea; y para tintos, la Tempranillo, Prieto Picudo y Mencía, con variedades complementarias como Garnacha y Cabernet Sauvignon, permitiéndose unos rendimientos máximos de 7.000 kg. por hectárea. En la actualidad están inscritas ocho bodegas.

Cuentan con una enóloga, Amy Hopkinson, de Nueva Zelanda.

De entre la buena tecnología que disponía la bodega nos llamaron especialmente la atención unas bañeras cuadradas de acero inoxidable, con forma de lagar, y unas palas que simulaban el pisado humano. Solamente una vez habíamos tenido la oportunidad de verlo en Campo de Borja, de un australiano que importó esta tecnología a España.

Reparto de viñas

Entre dos cooperativas se reparten la gran mayoría del viñedo. Una, Viña Escuderos, que preside Emilio Lozano, cuenta con 200 hectáreas y 38 socios, la gran mayoría jóvenes. La tutela enológica la lleva, desde 2005, Eulogio Calleja, muy conocido en la Ribera del Duero. Lo mejor, aparte de sus buenas instalaciones de bodega, son sus viñedos en

Vino de Calidad Tierra del Vino de Zamora

Fue aprobada el 28/09/2000 como vino de la Tierra, y cinco años más tarde pasó a ser vino de calidad, pudiendo así solicitar la Denominación de Origen. La comarca se encuentra enclavada en el sureste de la provincia de Zamora. Abarca ambas márgenes del río Duero a su paso por la provincia de Zamora, y esta recorrida de norte a sur por la romana Vía de la Plata (Camino de Santiago del Sur que une Mérida con Astorga). Comprende una superficie de aproximadamente 1.800 km. cuadrados distribuidos entre un total de 56 términos municipales, de los cuales 46 pertenecen a la provincia de Zamora y 10 se encuentran en el noroeste de la provincia de Salamanca. El clima es continental extremado y árido, con inviernos muy fríos y veranos secos y calurosos. Las precipitaciones son escasas, y su media no llega a los 400 mm. anuales.

Los suelos en profundidad son muy arcillosos con algunas gravas y guijarros en la superficie. Las variedades de uva blancas principales son Malvasía, Moscatel y Verdejo, y las complementarias Albillo, Palomino y Godello; en tintas la principal es la Tempranillo, y como complementarias participan la Garnacha y el Cabernet Sauvignon. En la actualidad existen ocho bodegas.



Arriba, José Furones, Alcalde de Brime de Urz y presidente de V.C. Los Valles de Benavente. Abajo, Julio Otero en su nueva finca del Pago de Valleoscuro.

suelos arcillosos, muy ventilados, que únicamente necesitan de un azufrado para obtener uvas sanísimas. Normalmente se vendimia diez días después que en Toro. La otra Cooperativa es El Soto, fundada en el 2001 con 42 socios. Seguramente es quien más Malvasía elabora de toda la región. Cuenta con viñedo muy viejo entre Cabañas de Sayazo y Villanueva de Campean, lugar privilegiado para el Tempranillo. Elabora 40.000 botellas aunque todavía impera el granel.

El descubrimiento

Quién nos iba a decir que en el pueblecito de Cabañas encontraríamos tal hallazgo. Se trata de una pequeña bodega Teso Blanco, creada hace seis años, que dirige Juan Miguel Fuentes junto a dos socios más. El oficio le viene de familia ya que es hijo de bodegueros y cuenta a todo el que quiera oír que el vino, entre otras virtudes, alarga la

vida milagrosamente, como a su abuela que murió con 105 años de edad. Prueba de que para él lo fundamental es la materia prima es que trabaja con viñedos de entre 150 y 200 años de edad, obviamente, de naturaleza prefiloxérica, en un suelo excepcional. Este se caracteriza por su mayor concentración en arcilla roja, especialmente buena en verano para retener la humedad. Al Tempranillo, variedad única con la que trabaja, le confiere una elegancia privilegiada. Además, los vinos se afinan en barricas de roble francés de precios prohibitivos. En total elaboran 23.000 botellas con diferentes marcas entre las que destacamos su Dominio Sexmil del que actualmente no hay existencias como tampoco del resto de vinos. Llevan dos añadas y una duerme en barrica, aún le quedan cuatro meses para resucitar. De este sólo saldrán al mercado entre 600 y 1.000 botellas. Un vino para coleccionar.



El enólogo y propietario de Bodegas Teso Blanco, José Miguel Fuentes, sacando una muestra de su futuro vino Dominio de Sexmil summa. A la derecha, la directora técnica, Alma García Prieto, en la Hacienda Unamuno.

Renovarse o morir

Es posible que Arribes sea de las primeras y más antiguas zonas vitivinícolas de la prestigiosa Cuenca del Duero. Sus escarpados valles, originados por el río, que cortan como un cuchillo las masas graníticas, dan cobijo a pequeños viñedos situados en los lugares más inverosímiles que podamos imaginar. Una comarca que goza de alto valor ecológico y que fue declarada en 2002 Parque Natural.

Actualmente, a pesar de su riqueza natural, los viticultores del lugar están pasando una grave crisis. Y es que, llevan dos cosechas sin cobrar, sufriendo con la viña, y optando, en muchos casos, por abandonar el viñedo. En la Cooperativa Virgen de la Bandera, situada en Fermoselle, su nuevo presidente, Tomás Marcos, está dispuesto a grandes remedios. Por lo pronto, quiere cambiar su mala imagen apoyada en la cantidad, más que en la calidad.

En la bodega se trabaja con una mezcla de tradición y modernidad, incluyendo la microoxigenación. Además, como negocio paralelo, la cooperativa elabora un espléndido aceite de la variedad Manzanilla.

Otra cooperativa que trata de llevar la misma filosofía es la Soc. Coop. Arribes del Duero, dirigida por José Ignacio Gallego, enólogo oficial, quien a su vez también colabora como ayudante en la Coop. de Fermoselle y en Villarino.

Aquí elaboran la variedad Bruñal, como en Ribera de Pelaza. Son las dos únicas localidades que apuestan por esta variedad aun-

que no está reconocida en los estatutos. En total habrá 25.000 kilos. Su mayor concentración está entre Aldeadávila, Pereña y Villarinos. No se permite citar a esta variedad en las etiquetas, aunque Ribera de Pelazas tuvo la picaresca de llamar a su vino Bruñal y registrarlo.

Un lecho de vino

A escasos kilómetros de Fermoselle se encuentra un Hotel-Bodega, de cuatro habitaciones tan sólo, que en la oscuridad puede llegar a confundirse con una pequeña abadía. Se trata de la Hacienda Unamuno, un proyecto engendrado en 1999, pensado a lo grande, donde lujo y viñas comparten el mismo suelo. Un paseo por sus 70 hectáreas, al abrigo de los árboles que lindan en la zona, te sumerge de lleno en el vino.

Aquí se dan cita variedades como Tempranillo, Merlot, Malbec y Syrah siendo esta última la que mejor se está adaptando. El sistema de conducción de la vid recomendado por el prestigioso Richard Smart, amigo del Marqués de Griñón, permite un equilibrio óptimo entre cantidad y calidad.

Todo este espectacular complejo está dirigido por Alma García Prieto, formada en Castilla y León, para quien «es una gran suerte trabajar con la tecnología más puntera de la zona»: depósitos de última tecnología, déstage automatizado, paletizadora, barricas francesas... Alta tecnología para mejor manejar un millón de kilos de uva.

Con el viñedo propio de apenas tres años de edad elaboran unas 12.000 botellas del vino

Vino de Calidad de Arribes

Se reconoce como vino de calidad el 29 de diciembre de 2004. La región se extiende por el suroeste de Zamora y el noroeste de Salamanca en una superficie total de 4.152,71 km. cuadrados. La comarca se caracteriza por sus grandes desniveles y numerosas laderas, con cotas que pueden superar los 700 metros de altitud y otras tan solo los 130 metros sobre el nivel del mar. El clima presenta características claramente mediterráneas. Los suelos son de pH ácido, baja materia orgánica, poco profundos, textura arenosa-limosa con numerosas piedras de granito, pizarra y cuarzo, con frecuentes afloramientos rocosos. La superficie de viñedo ronda los 4.800 hectáreas (divididas a partes iguales entre Zamora y Salamanca), de las cuales, 1.114 están inscritas en los Arribes. Más del 50% del viñedo plantado con anterioridad al año 1956 está cultivado en vaso. Las variedades blancas principales son la Malvasía acompañada de Verdejo y Albillo; en tintas, las principales son la Juan García (autóctona), Rufete y Tempranillo, admitiéndose como complementaria la Garnacha. Además, existen otras variedades tintas en estudio como: la Bruñal, la Bastardillo Chico, la Mandón, la Tinta Jeromo, la Gajo Arroba, y, en blancas, la Puesta en Cruz. En la actualidad están inscritas 11 bodegas, de las cuales seis son cooperativas y cinco son privadas, agrupando un total de 735 viticultores.

Magíster. El resto de uva se reparte entre Hacienda Zorita, como vino de calidad de Arribes, y Durius, como Vino de la Tierra. Las perspectivas de la bodega no se centran en ser, en un futuro, Vino de Pago sino en afianzar la marca, por el momento.

Por su queso lo conoceréis

Esta historia trata de una pareja de biólogos, Francisco José Martínez y su mujer Sara, que aterrizaron en el entrañable pueblecito Fornillos de Famoselle. Su primera iniciativa, hace once años, fue la elaboración de un buen queso de cabra. Con el tiempo, y la influencia de Telmo Rodríguez en sus inicios como elaborador independiente, decidieron apostar por la elaboración de vino, pues el queso es estacionario y podía combinarse bien con la fecha de vendimia. Tras dos pruebas fallidas, decidieron abandonar. Pero, desde hace dos años retomaron la iniciativa, que fructificó en el nacimiento de la Setera, de idéntico nombre que el queso.

Vino de Calidad del Arlanza

En el año 1998 adquiere la mención Vinos de la Tierra, aunque la obtención de vino de calidad del Arlanza no se aprobaría hasta el 11 de junio de 2004. La zona se ubica en la provincia de Burgos, a unos 40 kilómetros de la capital hacia el sur. Está situada a lo largo del río Arlanza y sus afluentes, con la Sierra de Covarrubias como escenario. La demarcación territorial está compuesta por 67 municipios, de los cuales 54 pertenecen a Burgos y 13 a Palencia. El clima es continental, protegido de la influencia marítima por el aislamiento que ofrecen las montañas. Las precipitaciones medias anuales están comprendidas entre los 450 y 500 mm. La altitud media ronda los 800 metros sobre el nivel del mar. Los suelos son variados, en general, profundos, con subsuelo formado por rocas blandas (margas calizas o calizas disgregadas penetrables por la raíz), y en superficie, guijarros y gravas. También podemos encontrar terrenos arenosos, silíceos, graníticos y los formados por margas calizas. La variedad de uva tinta principal es la Tinta del País (representa el 95%) y como complementarias podrán incluirse la Mencía, Garnacha o Cabernet Sauvignon; en blancas se admiten la Albillo y Viura. En la actualidad posee diez bodegas.



Julio Gallo, el enólogo de la bodega Ribera de Pelazas, con su vino Bruñal.

Elaborado con Juan García y pequeños porcentajes de Tinta Madrid (Tempranillo) y Bruñal procedente de viñedos antiguos, el estilo del vino posee una gran personalidad que Francisco interpreta a su gusto, alejado de modas o posibles similitudes. Poseen entre 6 y 7 hectáreas de viña y, conjuntamente, compran uva a viticultores a los que asesoran en poda, para alcanzar una producción total de 12.500 botellas al año. Lo asombroso es el lugar donde se produce el milagro: una minúscula bodega, muy bien distribuida, hecha a medida y acogedora. Es el sueño inconfesable de todo aficionado al vino para el día de su jubilación. Francisco sabe que son más conocidos por el queso que por el vino, aunque espera que, en un futuro próximo, la balanza se equilibre.

Un italiano-uruguayo en Arribes

La vida de Julio Gallo, el hombre para todo en la bodega Ribera de Pelazas, es pura vocación y amor a la profesión. Cuenta que él siempre se dedicó al vino, allá en Uruguay, donde tuvo una bodega durante diez años que se vio obligado a abandonar por la crisis económica de Argentina. Su condición de italiano de nacimiento le permitió estudiar enología con personajes tan ilustres como los hermanos Pisano. Tras abandonar su gran pasión se dedicó a elaborar queso, dulces de leche y salsa de tomate, pero su sueño de bodeguero seguía persiguiéndole hasta que no tuvo otra salida que rendirse. Se vino a España, y estuvo cuatro meses aprendiendo del magisterio de María Isabel Mijares.

Una vez «se hizo mayor», se instaló en Pereña, cerca de la bodega, y a los pocos días trajo a España a su familia. Su apuesta no es fácil aunque viene asesorado por el inquieto Pascual Herrera, quien le propuso hacer monovarietales de las dos variedades de mayor futuro, por el momento, en la zona: la Juan García y la Bruñal. Es esta última es la que goza de mayor personalidad, semillas grandes, piel muy gruesa, alta acidez, aromaticidad y cuerpo. Todavía está en proceso de estudio su elaboración (barricas de 300 litros, diversas técnicas enológicas) pero no hay duda que es un caballo ganador. De esta variedad sólo elaboran dos o tres barricas, con un precio por botella de 60 euros que hablan a las claras de su escasez. De la Juan García asegura que posee buena acidez, que no hace falta corregir, un buen color aunque con tendencia a caer.

Levantar la cabeza

La tradición vitícola en la comarca del Arlanza se remonta al siglo VII. Durante mucho tiempo suministró uva a Rioja y Ribera del Duero. Cuando ambas alcanzaron la calificación de D.O., los viticultores fueron cambiando la viña por el cereal. En el año 1994 un grupo de viticultores nostálgicos, tres bodegas (Sierra, Hijos de Máximo Ortiz y Monte Aman) y, sobre todo, alcaldes y aficionados crearon lo que en su momento se denominó La Comisión Gestora de la Ribera del Arlanza. En 1998 consiguieron la mención de Vino de la Tierra de la Ribera del Arlanza. Primero desapareció

la palabra «Ribera» en las etiquetas, por problemas de comercialización, sobre todo en bares y restaurantes de Burgos. El hostelero, que solicitaba al distribuidor un Ribera para chateo, este le preguntaba ¿cuál, del Duero o del Arlanza? y, el hostelero, ante el desconcerto optaba por la Ribera del Duero para no complicarse la vida.

Dos riberas, dos estilos

En calidad algunos pueden comparar el Arlanza con la parte norte de la Ribera del Duero, es decir, Burgos y Soria. Los suelos de las dos regiones son similares, terrenos de arcilla. Pero, lo que realmente marca la diferencia es el clima, hasta tal punto que la vendimia se realiza una semana después que en la Ribera del Duero, e incluso, la maduración aquí suele ser más complicada por las lluvias de octubre. Es la zona de Castilla y León donde más tarde comienza. La altitud es otro de los factores determinantes para definir la personalidad de los vinos. A pesar de que la zona es pequeña, ofrece gran diversidad. Por ejemplo, en los alrededores de Covarrubias, donde podemos encontrar viñedos plantados a más de 1.000 metros (con 14% vol.), los vinos son más afrutados y ácidos; en Lerma destaca menos la frutuosidad, pero en boca son más equilibrados y comerciales; y, por último, los vinos del curso bajo del río Arlanza se asemejan más a los de Ribera del Duero por su concentración y capa más alta.

La variedad mayoritaria, que aquí se llama Tinta del País, es originaria de La Rioja como ocurre con otras zonas limítrofes, aunque no es otra cosa que Tempranillo. En Arlanza, el porcentaje de viñedo viejo es alto, un 60%, con algún rincón de viña prefiloxérica. Domina el vaso frente a la espaldera, de cultivo poco masificado. La maduración lenta, con necesidad de menos tratamientos, hacen de ella una uva ecológica.

Conceptos claros

Por el momento, en la zona domina el vino embotellado (con un 90%) sobre el granel. Un buen ejemplo es el de la cooperativa Arlanza Provinciana, inaugurada en 2001, que lleva varios años recogiendo premios gracias a su rosado. La Colegiada, que pertenece al grupo Femal, también posee otra bodega en Ribera del Duero, Arzuaga, y una fábrica de ropa donde confeccionan los mo-



Río Duero, a su paso por la comarca de Sayago, en Arribes del Duero.

delos de Amaya Arzuaga: por el momento sólo elabora crianzas de buena calidad. La versión más moderna viene de una de las últimas incorporaciones, bodega Buezo V.S. y Vinos de Guarda. Se trata de una sociedad integrada por gente de Burgos y Madrid. Tiene la tecnología más vanguardista, puen-

te grúa, depósitos troncocónicos, etc... y cuenta con una joven enóloga, Ruth Franco. La primera añada ha sido la de 2004, obtenida de sus 45 has. de viñedo. Es probablemente la bodega más moderna de España y, a buen seguro, será el buque insignia de la futura D.O. Arlanza.

LAS MEJORES DIRECCIONES

HOTELES

Hotel Santiago
Avda. Maragatos, 34
Benavente (León)
Tel 902 10 10 21

Confortable y coqueto. Servicio amable y diligente. Situado en una zona cercana al centro de la ciudad.

Parador Hostel San Marcos
Plaza de San Marcos, 7
24001 (León)

Grandioso edificio histórico en el que todo impresiona al visitante, desde los salones hasta el mobiliario.

Hacienda Unamuno
Ctra. Zamora-Fermoselle, km. 56
49220 Fermoselle (Zamora)
Tel 902 109 902

Más bien es una bodega con hotel rural. Solo cuatro habitaciones para gozar de una paz total en el viñedo. En el silencio absoluto parece como si se oyera el rumor de las estrellas. Buena comida.

RESTAURANTES

Restaurante El Mirador
Corral de Campanas, 5
49001 Zamora
Tel 980 535 440

Cocina moderna bien mimada, y elaborada con materia prima de la zona. Especial cuidado en los vinos.

Centro de Turismo Rural El Casino
Isidro Cabezas, 2
Fermoselle (Zamora)
Tel. 980 61 40 17

Comida sencilla y sabrosa. Platos de cuchara con gracia.

Casa Gatito
Avda. Panduro y Villafañe, 31
24220 Valderas (León)

Aunque de nombre mimoso, el trato es sobrio. Carta sencilla para no tener que calentarse la cabeza al elegir: o Bacalao o conejo. Sin duda la mejor opción es el pescado, uno de los mejor preparados de la comarca.

TRIESTE Y FRIUL

Italia y el mundo

Tres de golpe: quien viaje al Friul también verá Austria y Eslovenia. Síguenos desde Trieste, que fue el puerto de mar de los Habsburgo, a través de las cuevas rocosas del Kras, hasta los vinicultores fronterizos del Collio y sus colegas de Brda.



Estilo de vida triestino: pasear junto al mar ante el palacio de recreo Miramare; después, tomar el aperitivo en una de las muchas plazas.





El «Caffè degli Specchi», con sus muros cubiertos de espejos, es el café más suntuoso de Trieste.

Texto: Christian Eder
Fotos: Sabine Jellastiz

Edi Kante desciende a las profundidades de su caverna de karst de tres pisos. Ha mandado hacer esta catedral, nuevo hogar de sus vinos, excavando laboriosamente la roca con pesada maquinaria taladradora. Para Kante, las florituras arquitectónicas no tienen mucha importancia. Su bodega es purista y austera, como su vino. Las únicas notas de color que contrastan con el gris de la roca y con el castaño de la madera son los cuadros: todo el espacio libre de la bodega está decorado con pinturas multicolores, realizadas por el propio Edi Kante en sus ratos de ocio. Sus cuadros también están colgados de las paredes de roca de karst, toscas, grises, sin pulir. Edi Kante ama esta roca. Incluso ha madurado vino en barricas de piedra, a título experimental. Por lo menos hay dos de estos recipientes en la bodega, y sus vinos, al catarlos, poseían los aromas minerales de la piedra que los rodea.

El Kras, esa meseta de piedra caliza que forma un terraplén entre la costa del Friul y la región de colinas en Eslovenia, ha producido vinicultores de personalidad angulosa. No son muchos los que le arrancan algunos pocos racimos de uva a las áridas rocas. Sólo son un puñado, además de Edi Kante. Hacen unos vinos con personalidad y carácter, generalmente de variedades apenas conocidas. Se llaman Vitovska, Malvasía o Terrano, y tienen sus raíces en la cercana Eslovenia o en Istria. A menudo embotellan estos vinos sin filtrar, y también sus aromáticas notas de madera requieren habituamiento. Mirando un mapa del Friul, al noreste de Italia, la región del Kras es el apéndice oriental que se extiende hacia Istria. La meseta termina en una escarpada pared de roca que mira hacia la costa, una costa completamente distinta a la dura meseta, aunque se halle a tan sólo un tiro de piedra: allí crecen palmeras y una rica vegetación mediterrá-

nea, hay casas de veraneo y palacios blancos, hay puertos y bahías para bañarse.

Especialidades del bufé

Allí reina Trieste, metrópoli costera y capital de la región autónoma de Friul-Venecia Juliana. Fue durante siglos el puerto de mar de la monarquía de los Habsburgo, convirtiéndose en crisol de culturas donde se mezclaban Austria, el ámbito del Mediterráneo y el resto del mundo. Aún hoy se respira en la ciudad un ambiente cosmopolita. «Tiene poco en común con el resto del Friul», dice Edi Kante, el vinicultor, «es casi una ciudad del sur de Europa, una mezcla de sol y alegría de vivir».

El Kras es omnipresente en Trieste: siempre visible, pues sus rocas se elevan detrás de la ciudad, al fondo, pero también por sus platos típicos y sus vinos. Me acaban de escanciar uno de ellos, de color verde hierba y con aromas de manzanas y hierbas aromáticas frescas. Un Vitovska joven y fresco, me explica Lorenzo, el canoso patrón del «Siora Rosa». El «Siora Rosa» es un bufé de Trieste. Así se llaman aquí las tabernas, en las que se sirve *rebechin* -un exquisito plato fuerte compuesto de embutidos/salchichas, mostaza y col- y otras especialidades, aunque también se puede tomar nada más que una copita de vino. También los bufés modernos se sienten vinculados a esta tradición, aunque se llamen «enoteca» y estén decorados y pintados a la moda.

El «Siora Rosa» no tiene nada de moderno. La tapicería de las sillas ha visto tiempos mejores, y el entarimado recuerda a aquellos años en los que el cantante Adriano Celentano aún era joven y *crujiente*. Pero en compensación, las tapitas de aperitivo combinan perfectamente con el vino: el bacalao marinado con mayonesa o las alcachofas en olio Tergeste, ese aceite de oliva delicado y frutal que se prensa en los alrededores de Trieste.

«Trieste es una mezcla de sol y alegría de vivir»

Edi Kante

Las puertas del mundo

Ya en la Antigüedad el Tergeste romano era un importante cruce de caminos hacia Istria y hacia los Balcanes. Para eludir las ambiciones hegemónicas de Venecia, en el siglo XIV la ciudad se puso bajo la protección de la monarquía austríaca de los Habsburgo, permaneciendo así las cosas hasta 1918. Como puerto de mar, Trieste era más importante que Génova o Rotterdam. Allí se establecían habitantes de todos los lugares del mundo, y barcos de todos los mares traían sus mercancías. Desde allí, el café, la seda y muchas cosas más tomaban rumbo hacia todos los lugares del Imperio de los Habsburgo. Los austríacos han dejado numerosas huellas en la ciudad: edificios que más bien se esperarían encontrar en la Ringstrasse de Viena y su cultura de cafés, que sólo tiene parangón en la propia capital de Austria.



¡A Trieste!

Siempre es buen momento para hacer un viaje a Trieste, porque para los sibaritas allí el tiempo se detiene. Quien no quiera verse involucrado en el caos del tráfico y prefiera viajar en tren, avión o barco, encontrará informaciones útiles en www.ts.camcom.it/deutsch/arrivare.htm.



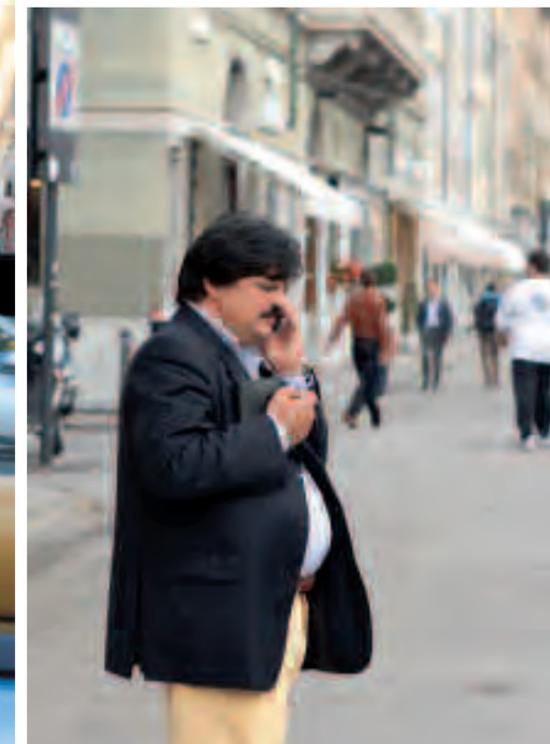
Para abrir el apetito: el «Caffè Tommaseo».



Campechano: Lorenzo, el patrón, escanciando una copa de Vitoska joven y fresco en el «Siora Rosa».



El antiguo edificio de la Bolsa.



Negocios, placer y cultura se dan la mano en Trieste.



Célebre hijo de la ciudad: el escritor Italo Svevo.



Placa conmemorativa de James "Giacomo" Joyce, que vivió en Trieste más de diez años.



El individualista Edi Kante (abajo izquierda) elabora sus vinos en la piedra de las profundidades de las cuevas del Kras.



Joyce y su café favorito

Mientras Lorenzo coloca un platito de anchoas especiadas sobre la barra, miramos por la ventana hacia la Piazza Hortis. Allí, bajo los castaños, está Italo Svevo. Tardío homenaje de su ciudad natal, esta estatua de bronce del poeta, que en realidad se llamaba Ettore Schmitz, desafía allí a las inclemencias de las cuatro estaciones. En sus novelas, sobre todo en «Zeno Cosini», Svevo describe el Trieste de los últimos días de la monarquía austrohúngara: una ciudad de múltiples culturas e influencias, punto de encuentro entre Oriente y Occidente. Directamente detrás del monumento está el Museo di Storia Nazionale (Museo de Historia Nacional), donde se puede aprender más sobre Svevo y el Trieste literario.

A principios del siglo XX, otro grande de la Literatura también paseaba por el muelle del puerto, se compraba su *pasticcera* en Pisoni y se tomaba el café en el «Stella Polare». Giacomo Joyce, como se autodenominaba el propio James en una de sus obras, había venido a esta ciudad de la costa del Adriático no sólo por su belleza, sino también para eludir la estrechez católica de su patria Irlanda. Desde 1904 hasta 1915 y posteriormente desde 1919 hasta 1920, James Joyce vivió en Trieste, terminó allí el ciclo de relatos cortos «Dublineses», trabajó en el «Retrato del Artista Adolescente» y partes del «Ulises». Aún hoy los paseantes se cruzan con él caminando lentamente por el puente de la iglesia de Sant'Antonio Tauraturgo, camino de su café habitual en el «Stella Polare»: una escultura de bronce con sombrero y bastón.

En la cercana Piazza dell'Unità d'Italia está la cafetería posiblemente más lujosa de Trieste, el «Caffè degli Specchi», con sus paredes cubiertas de espejos y sus conocidos y menos conocidos tipos distintos de café. Pero la casa más bella de la ciudad está escondida en la Via Battisti. Se llama «San Marco» y, como los mejores locales vieneses, lo frecuentan ajedrecistas y lectores de periódicos, el camarero es gruñón pero el café es excelente. Y todo ello bajo ornamentos florales en un interior modernista, en su mayor parte conservado original.

LAS MEJORES DIRECCIONES

HOTELES

Grand Hotel Duchi d'Aosta

Piazza dell'Unità d'Italia 2
I-34100 Trieste
Tel. +39-040-760 00 11
Fax +39-040-36 60 92
info@grandhotelduchidaosta.com
www.grandhotelduchidaosta.com

Lujoso hotel en la Piazza dell'Unità d'Italia con uno de los mejores restaurantes de Trieste, "Harry's Grill".

Greif Maria Theresia

Viale Miramare 109
I-34100 Trieste
Tel. +39-040-41 01 15
Fax +39-040-41 30 53greifts@tin.it
www.greifgroup.net

Elegante hotel situado directamente en la carretera de Miramare. El restaurante tiene unas vistas magníficas sobre la bahía de Trieste.

Riviera & Maximilian's

Strada Costiera 22
I-34100 Trieste – Grignano
Tel. +39-040-22 45 51
Fax +39-040-22 43 00
info@magesta.com
www.magesta.com

Vista panorámica, cuatro restaurantes y terraza con vista al mar, ¿qué más se puede pedir?

RESTAURANTES

Ai Fiori

Piazza Hortis 7
I-34100 Trieste
Tel. +39-040-30 06 33

La mejor cocina de pescado de la ciudad. ¡Prueben el estofado de pescado!

Buffet da Siora Rosa

Piazza Hortis 3
I-34123 Trieste
Tel. +39-040-30 14 60

Bufé tradicional en pleno centro de la ciudad. Atractiva oferta de vinos abiertos y tapitas de aperitivo, pero también un sólido menú a la carta.

Devetak

Via San Michele del Carso 48
I-34070 Savogna d'Isonzo – San Michele al Carso
Tel. +39-0481-88 20 05
www.devetak.com

Cocina del Kras refinada, en la frontera con Eslovenia. El pan, la pasta y los postres son caseros.

Scabar

Erta Sant'Anna 63
I-34100 Trieste
Tel. +39-040-81 03 68
info@scabar.it
www.scabar.it

Elegante restaurante en las colinas que dominan Trieste con una espléndida terraza y pescado siempre fresco.

Suban

Via Comici 2
I-34100 Trieste
Tel. +39-040-543 68

Sofisticada cocina regional con influencias de Eslovenia y Austria.

CAFÉS

Caffè degli Specchi

Piazza dell'Unità d'Italia 7
I-34100 Trieste
Tel. +39-040-36 57 77

La terraza da a la Piazza dell'Unità, una de las plazas más bellas de Italia, y los platos de pasta son caseros. Un cuidado restaurante.

Caffè Tommaseo

Piazza Tommaseo 4/c
I-34100 Trieste
Tel. +39-040-36 26 66

Restaurado al estilo de un café vienés, en el que también se come muy bien.

Caffè San Marco

Via Battisti 18
I-34100 Trieste
Tel. +39-040-36 35 38

Poetas y pensadores solían frecuentar el "San Marco", y aún hoy sigue siendo un lugar agradable para tomar un café, leer los periódicos del día o jugar al ajedrez.

VISITAS TURÍSTICAS

Castello di San Giusto

En posición estratégica dominando Trieste, este castillo ofrece una magnífica vista panorámica sobre la ciudad. La vecina catedral estuvo formada por dos iglesias hasta el siglo XIV, sólo entonces se unieron en una sola. Especialmente bellos son los mosaicos de estilo bizantino en el ábside.

Grotta Gigante

Impresionante caverna de karst, en cuyo interior podría caber la Basílica de San Pedro. Descendiendo muchos escalones, se puede penetrar en las profundidades del Kras y admirar las estalactitas y estalagmitas.

Miramare

Palacio blanco que hizo construir el archiduque de Habsburgo y posterior Emperador de México Maximiliano como "nido de amor" para sí mismo y su mujer, Charlotte. Está situado directamente junto al mar con un magnífico parque donde se pueden dar preciosos paseos. El tramo de costa ante el palacio es zona protegida por WWF.

Museo Revoltella

Este museo merece una visita, no sólo por su colección de arte moderno, sino también por su elegante decoración interior del siglo XIX.

MÁS INFORMACIÓN

Oficina de Turismo de Trieste (AIAT Trieste)

Tel. +39-040-679 61 11
Fax +39-040-679 62 99
info@triestetourism.it
www.triestetourism.it

Oficina de Turismo del Friul-Venecia Juliana

www.turismo.fvg.it
www.vinicarso.com



*El café más hermoso de la ciudad se llama «San Marco».
El camarero es gruñón, pero el café está bueno.*

El Comissario habla alemán

En «San Marco» también nos podríamos encontrar a Proteo Laurenti después del trabajo, cuando aún tiene que pensar por qué siempre le ponen la zancadilla en sus investigaciones. Porque Laurenti es comisario y personaje principal de una novela policíaca. Su creador es un alemán llamado Veit Heinichen. Antiguo gerente de la editorial Berlin-Verlag, hace algunos años se trasladó a Trieste y ha inmortalizado esta ciudad en tres policíacas, hasta ahora. El Comissario Laurenti resuelve sus casos en Trieste y alrededores, alguna vez via-

ja a Istria o Eslovenia. Pero sobre todo vive su vida triestina, con el puerto y el mar, con las montañas y el bora. Rinde tributo a la cocina del Kras, bebe Terrano tinto en una *osmizza* (taberna con producción propia) en el Kras o se deleita con un pescado en una trattoria sencilla, pero no por ello menos recomendable.

En las novelas de Heinichen a veces se habla de Ami Scabar. Esta cocinera morena realmente existe. Sirve sus platos en el mejor restaurante de la ciudad, el «Scabar». En la carta hay *gnocchi di susine* (ñoqui de patata y ciruelas), *polipo con crema di piselli*

(pulpo con crema de guisantes) o sencillamente una «Fantasia di Mare». Todo ello con una vista espléndida sobre la bahía de Trieste.

Veit Heinichen ha coescrito su última obra con Ami Scabar: su título es «Trieste – Ciudad de los Vientos». No es una policíaca, sino una declaración de amor a esta ciudad y al Kras que la rodea, a lo que se añaden 30 recetas de cocina clásica de la región. Por supuesto que en este libro también se habla de Edi Kante y de su vino de piedra. Porque Trieste no puede existir sin el Kras, ni el Kras sin Trieste.



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»



António Amorim: «El corcho, al fin y al cabo, es un producto natural. Y eso hay que respetarlo».

António Amorim, ¿el corcho sigue estando de moda?

Es el señor de la corteza del alcornoque: António Rios de Amorim dirige el grupo portugués Amorim, líder mundial del negocio del corcho. Se le considera el cerebro de una verdadera revolución cultural en este sector.

Entrevista: Siglinde Hiestand

Se están popularizando enormemente otros tipos de cierres alternativos. Señor Amorim, ¿se le ha pasado el arroz a su sector?

Sí, hemos sido demasiado indolentes. Pero la enorme presión del mercado ha provocado cambios fundamentales. Antes, los tapones de corcho suponían un 95 por ciento del mercado, actualmente nos situamos en el 90 por ciento. Ha sido una llamada de atención para el sector.

¿Qué es lo que debe cambiar?

En el futuro, las empresas corcheras sólo tendrán éxito si controlan todos y cada uno de los pasos de la producción, desde la corteza de árbol hasta la botella, desde la materia prima hasta el tapón de corcho terminado. Lo cual es lo mismo que una revolución cultural. Hasta ahora teníamos miles de propietarios de alcornoques, 400 trabajadores, 70 exportadores y, en los pasos intermedios, un gran número de intermediarios. Había demasiadas personas involucradas en el proceso de producción. Esto va a cambiar profundamente.

O sea, un cambio estructural, como en el sector del vino.

Si quiere expresarlo así... Los clientes esperan productos profesionales y una alta seguridad en la calidad. El que no pueda ofrecer estas condiciones o no disponga del equipamiento técnico necesario, se quedará por el camino.

Como presidente de la asociación portu-

guesa del corcho, está usted planeando la instalación de un parque industrial con un moderno sistema de lavado para la materia prima, que podrían utilizar todas las empresas corcheras del país. ¿Qué espera usted conseguir con ello?

Los verdaderos enemigos del corcho no son los tapones de plástico, sino los malos productores de corchos. Con este proyecto conjunto queremos eliminar de base los problemas con el TCA y el sabor a corcho. También podrán aprovecharlo los pequeños productores que no podrían costearse este equipamiento ellos solos.

Cosa que podría resultarle indiferente al gigante Amorim. Ustedes venden anualmente tres mil millones de corchos y controlan una cuarta parte del mercado mundial del corcho.

Eso supondría tener muy poca visión de futuro, pues somos, de alguna manera, el rostro visible de la industria corchera portuguesa. Precisamente nosotros debemos esforzarnos con todos los medios a nuestro alcance para infundir confianza en la calidad del corcho. Uno de nuestros mayores retos consiste en demostrar que el corcho es mejor elección que las alternativas. Siendo líderes en el mercado, tenemos la obligación de ser pioneros en este asunto.

¿Cómo piensan demostrarlo?

Actualmente se están llevando a cabo investigaciones para estudiar la estanqueidad de los tapones y su influencia en la evolución del vino. Muchos cambiarán de

opinión cuando se hagan públicos los resultados. Cosa que ya está empezando: los australianos han constatado cambios reductivos en los vinos cerrados con tapón de rosca; por otra parte, ningún comentarista del ramo, ni en EE UU ni en el Reino Unido, sigue defendiendo hoy por hoy seriamente los tapones de plástico. Y el tapón de cristal como alternativa aún está poco experimentado. En el extranjero, los mercados son escépticos frente al «cristal sobre cristal», por el peligro de rotura durante el transporte.

Pero en el mercado suizo y alemán, las cosas son distintas. Los productores de vino son entusiastas del plástico, que además es más barato.

Los primeros mercados que introdujeron los tapones de plástico también han sido los primeros en abandonarlos. Han surgido problemas que han obligado a algunos consorcios de renombre del sector de la alimentación a reestructurar recientemente su surtido. El plástico está fuera de onda. No obstante, el mercado alemán es difícil. Más de dos tercios de los vinos que se venden en Alemania cuestan menos de dos euros. Al trabajar con un margen de ganancia tan pequeño, los comerciantes ahorran primeramente en el envase. Por eso también ofrecemos corchos de diversos precios. Nuestro objetivo es cubrir todos los segmentos del mercado con nuestro portafolios.

¿Pero para qué sirven los corchos baratos? ¿Realmente son buenos y seguros?



El gigante en cifras
Corticeira Amorim SGPS

- 30% en bolsa, 70% propiedad de la familia
- Volumen de facturación anual: 430 millones de euros
- Producción corchera: tres mil millones de corchos al año
- Empleados: 3.700
- Más de 20 complejos de fabricación
- 31 empresas de distribución a nivel mundial
- Exportación a 93 países
- Inversión empresarial desde 1997: 43 millones de euros

La investigación y el desarrollo forman parte del negocio del corcho tanto como la nueva plantación de árboles.

Producimos los llamados corchos técnicos, hechos con el granulado de los restos de la producción de corchos naturales. El granulado se realiza inmediatamente después de troquelar los cilindros de corcho. Así se evita la formación de moho.

El gremio de vinicultores sigue siendo escéptico. Los fabricantes de corchos se han publicitado demasiadas veces ya con todo tipo de tratamientos y métodos, pero los problemas con el sabor a corcho no han disminuido.

Actualmente, gracias a la investigación se han desarrollado nuevos métodos para la eliminación de las sustancias que provocan el temido sabor a corcho. Comienzan con el almacenamiento correcto de las cortezas de alcornoque y de la materia prima. También el cocido de la corteza de alcornoque está muy perfeccionado en la actualidad, permitiendo aislar totalmente las sustancias no deseadas. Con nuestro sistema «Rosa», el granulado pasa por una espiral en la que se destilan los componentes no deseados por medio de vapor. Este sistema permite producir tapones de corcho con unos valores de sabor a corcho por debajo del umbral de percepción del sabor, cinco nanogramos por litro.

¿No lo estará viendo usted a través de cristales de color rosa?

En absoluto. Nuestros métodos se basan en la prevención: evitamos los problemas en todos los puntos del proceso de pro-

ducción. Y controlamos los resultados: tenemos siete cromatógrafos de gases funcionando 24 horas al día, que analizan muestras de corcho en busca de contaminación por TCA. Esto supone 10.000 pruebas al mes, cada una de las cuales cuesta 100 euros.

A pesar de ello siguen circulando cifras de una cuota de sabor a corcho de entre un cinco y un diez por ciento.

Un gremio con semejante volumen de reclamaciones no podría sobrevivir. De hecho, el porcentaje de reclamaciones es mucho menor. En Amorim, hace años que nos mantenemos muy por debajo del uno por ciento, y esto independientemente de los precios: en el año 2004, el número de quejas en el caso de nuestro aseQUIBLE corcho «Twin Top» se situó en un 0,2 por ciento, y el del «Neutrocork» en un 0,04 por ciento.

Si ya no es perceptible el sabor a corcho, entonces ustedes habrían eliminado este azote y habrían solucionado todos los problemas. ¿No estará usted siendo un tanto osado?

No, y para demostrarlo estamos estructurando nuestro sistema con total transparencia. Incluso hemos contratado expertos para llevar nuestra filosofía a los mercados y explicar nuestro modo de producción y nuestros controles de calidad. Pero el corcho, al fin y al cabo, es un producto natural. Y eso hay que respetar-

lo. Un producto con sus puntos fuertes, y algunos débiles y difíciles de eliminar por completo.

En los últimos años han invertido más de cuarenta millones de euros en nuevos lugares de producción y en investigación y desarrollo. Gracias a la UE, han recibido elevadas subvenciones para sus inversiones en el sur de Portugal.

Sí, hemos aprovechado las ventajas de la elección del emplazamiento. A pesar de todo, para nosotros ha supuesto una inversión enorme. Las nuevas fábricas están destinadas a la producción de corcho crudo y se han optimizado atendiendo a las conclusiones de las más recientes investigaciones.

¿Realmente merece la pena tanto esfuerzo? Dicen que los alcornoques están en extinción...

Eso es una tontería. La edad media de los bosques y dehesas de alcornoques en la península Ibérica es de 80 años. Los árboles tienen una esperanza de vida de 250 años. Esto quiere decir que ahora estamos cosechando la corteza de 1920. Se trata de un consenso y compromiso moral entre generaciones. La replantación anual se sitúa en un cuatro por ciento. Antes teníamos un cultivo más bien extensivo, con poca densidad de plantación: en una hectárea sólo había 50 árboles. Ahora plantamos 120 alcornoques en la misma superficie. O sea que no hay peligro. ■

Guía

NUESTRA ELECCIÓN

Comenzamos con una cara de vinos del Somontano, vinos que para muchos consumidores son los más valorados después de La Rioja y la Ribera del Duero, vinos que cada vez más demandados por el gran público por su sencillez y variedad. Continuamos con las zonas vinícolas de España a punto de conseguir la calificación de Denominación de Origen. Habrá grandes sorpresas. De Italia catamos una representación de Vin Santo y de Franciacorta. Y como siempre, traemos para terminar las novedades más interesantes del panorama vinícola español.



Somontano

17,5

Enate Reserva 2001
Procedente de la zona que se conoce ya como nuestra Pequeña Australia, este Enate es imprescindible abrirlo

una hora antes, o nos podríamos perder todo el esplendor que guarda este vino. Algunos lo llegan a comparar con los grandes Burdeos en sus mejores años. De fragante contenido frutal, exquisita madera y buqué. Sólido en su paso de boca, con grasa y un apunte de elegancia que, en reposo, desarrollará con el tiempo. Espléndido.

T. Vino de Zamora

17,5

Dominio de Sexmil Summa 2003
Es un vino muy poderoso al principio, como una roca, exagerado en todo: desde su

color impresionante, madera sofisticada, fruta apabullante. La madera se expresa con exquisito trato. Una concentración y un poderío en la boca no encontrados en ningún otro vino de la zona. Si se quiere disfrutar de él habrá que esperar al 2004 porque del 2003 no hay nada. Es imprescindible abrirlo con muchísima antelación.

Vin Santo Toscano

18

Occhio di Pernice Vin Santo 1993
Los Vin Santo sólo se bebían antaño en las grandes ocasiones, como las principales

fiestas religiosas. Forma parte de los tesoros enológicos de Italia. Este 1993 es rojo denso, de nariz discreta, fina aromática de frutillos del bosque dulces; tiene hechuras amplias, dulce, pero con ángulos y aristas, y termina largo en un popurrí de frutas secas del bosque y de la huerta. Seductor.

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

www.vinum.info/es/catas_avanzada.jsp

Puntuación:

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

- vino correcto
- digno de atención
- notable
- impresionante
- imprescindible
- único
- perfecto

Precios:

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

- w
- I
- II
- III
- IIII

Somontano



IMAGEN CON ALMA

Es la zona por excelencia para practicar deportes de riesgo y, como no podía ser menos, para crear bodegas, actividad no pocas veces arriesgada. Las vicisitudes del sector no han intimidado a los nuevos inversores (la gran mayoría de allí, que vuelven para hacer patria y fomentar el fenómeno de los vinos del Somontano), pues la región no deja de crecer. Para muchos consumidores, los vinos que aquí se elaboran son los más valorados después de La Rioja y la Ribera del Duero. Sus vinos, cada vez se definen mejor, y gustan al gran público por su sencillez y variedad. No hay duda de que este fenómeno no es fruto del azar. Detrás está el bien engrasado motor de sus enólogos, químicos y expertos, que no escatiman en tiempo y dinero para avanzar en la investigación. Para nosotros es la pequeña Australia española. Sus vinos cambian, en el mejor de los sentidos, porque todavía recordamos los primeros vinos que pecaban de excesivamente «tecnológicos»: han ganado en profundidad y alma, con una singular expresión. Para el resto de Denominaciones de Origen ha sido el ejemplo de buen marketing, de diseño, de constancia y saber hacer. Rara vez una región española tuvo tan claros los objetivos para llegar al éxito.

Esta cata ha sido realizada por Bartolomé Sánchez y Javier Pulido.

BLANCOS

14

Aldahara

Aldahara Chardonnay 2005

Es un vino limpio, agradable, aunque el espíritu de la Chardonnay se encuentra poco acusado, ligero y refrescante en boca. 2006 a 2007.

14,5

B. y V. Olvena

Olvena Chardonnay Fb. 2004

La madera es muy elegante y de calidad, aunque quizá resta protagonismo a una fruta que ha sido trabajada con gran mimo. Aporte graso en boca y cuerpo amplio, dejando un permanente perfume ahumado. 2006 a 2008.

15

Laus

Laus Flor de Chardonnay 2005

Varietal bien tratado, sin excesos de lías que predominen, fresco, con recuerdos a fruta de árbol (membrillo, pera) y grafito. Un trabajo difícil el conseguir que se manifieste sólo en boca la textura y aromática de las lías, con un resultado muy sugerente y atrevido. 2006 a 2008.

15

Viñas del Vero

Viñas del Vero Gewürztraminer 2004

Un clásico que sorprende por su potencia aromática, madura frutalidad, fruncida con multitud de frutas exóticas, que acompañan un poderoso paso de boca marcado por la golosidad (azúcar-alcohol) y la persistencia. 2006 a 2007.

15

Pirineos

Pirineos Gewürztraminer 2004

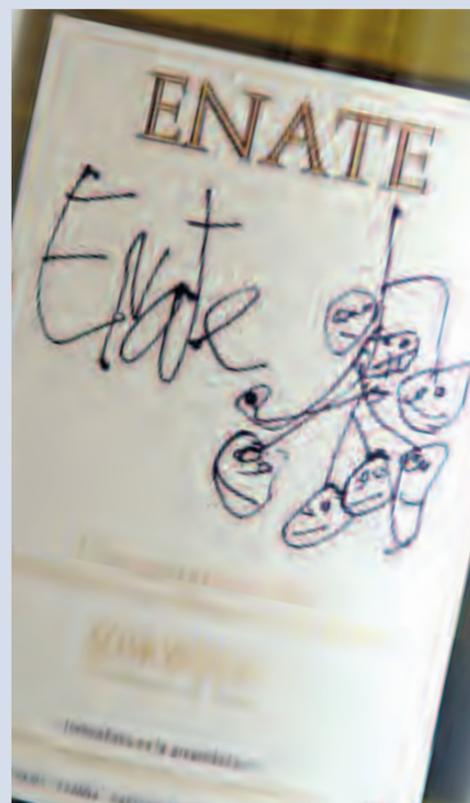
Dominan las notas de lías sobre la frescura varietal (pomelo, jengibre, especias), con un toque ahumado interesante. Graso, de buen paso y para tomar ahora. 2006 a 2007.

15

Enate

Enate Gewürztraminer 2005

Fiel a las directrices con que nació, se imponen las frutas exóticas -mandarina-, agua de azahar y flores, con gran limpieza. Cierta golosidad, bien ligada con la acidez, y agradable en su recorrido. 2006 a 2007.



Enate Chardonnay: de los mejores blancos.

15,5

Irius

Absum Gewürztraminer 2004

Tiene cierto parecido con los Gewürztraminer alsacianos por esas notas de pedernal, hinojo, hierba y humo. Posee estructura y excelente acidez, pero nada de golosidad (aspecto que apreciamos), dejando un elegante amargor y el embriagador perfume varietal. 2006 a 2008.

16

Viñas del Vero

Viñas del Vero San Miguel 2002

Magnífico dominio de las lías finas, muchas frutas tropicales en mermelada, con golpes de pedernal. Es impactante y fino a la vez. Graso, envolvente, con nervio y longitud. Muy penetrante y complejo. 2006 a 2007.

17

Enate

Enate Chardonnay Fb. 2003

Posiblemente uno de los Chardonnays españoles más armónicos. Perfecta la integración de la madera, sus limpios aromas amielados y la suave untuosidad que prolonga el paladar. 2006 a 2012.

TINTOS

14

B. y V. Ballabriga

Auctor «Finca Rosellas» 2003

Juego aromático atrevido entre las guindas en licor y los vapores balsámicos. Paso de boca carnoso, envolvente, de un tanino todavía rudo por depurar. Mejorará en botella. 2006 a 2007.



Idrias: el terruño.

14

Aldahara

Aldahara roble 2004

Buen color picota. Domina la Cabernet en sus aromas. Sabroso y con un paso de boca agradable, bastante estructurado. 2006 a 2008.

14

Raso Huet

Arnazas 2004

Es un vino sencillo, de colores brillantes, con bastante fruta en nariz y carnosidad en el paso de boca. 2006 a 2007.

14

Abinasa

Ana & Lascelas 2004

Un vino maduro, concentrado con una vuelta de tuerca en su maceración. Sabroso, de fácil paso y aromática persistente en boca. 2006 a 2007.

14

Dalcamp

Castillo de Monesma Premium 2004

Tiene madurez y aromas juveniles a la vez. Recuerdos de lías y regaliz. Por fortuna no «caberea». En boca necesita afinarse y depurar el tanino frío. 2006 a 2008.

14,5

Fábregas

Puro Syrah 2004

De limpia frutalidad, buena extracción de los hollejos, notas frescas de hierbas y una fina vainilla. Aunque falta fundir el conjunto, se aprecian buenos parámetros de estructura y carnosidad. 2006 a 2009.

14,5

Otto Bestué

Finca Rableros 2004

Magnífica formación frutal, limpia, bien elaborada y expresiva. Golosidad seductora, buen desarrollo en boca y final integrado. 2006 a 2008.

14,5

Monclús

Inés de Monclús Rva. 2001

Todavía tímido en aromas, buena señal. Abundan las frutas negras y los recuerdos balsámicos, con la madera algo inestable. Buena carga frutal, anguloso y todavía por limar asperezas. 2006 a 2009.

14,5

Osca

Gran Eroles Rva. 2001

Es de esos vinos que gustan inmediatamente por su buena evolución y armonía en boca. Sin ser espectacular, tiene todo lo necesario para acompañar una comida, equilibrio, suavidad y buqué complejo. Está para beber ya. 2006 a 2008.



Olvena: la mejor imagen.

15

Laus

Laus Rva. 2002

Atesora una amplia paleta aromática (ciruela, cassis, cedro) de aires modernos. Todavía está por domarse. Clara tendencia hacia la elegancia, aunque falta por depurar los taninos algo nerviosos. 2006 a 2009.

15

Meler

Meler 2004

Posee mejor paso de boca que aromática, pues ésta necesita ensamblarse mejor. Calificado de trago fácil, no es un vino fútil, porque hartos de tanta estructura y alcohol se agradece el porte justo de fruta y frescura sin pesadeces. 2006 a 2008.

15

B. y V. Olvena

Hache Garnacha-Syrah 2004

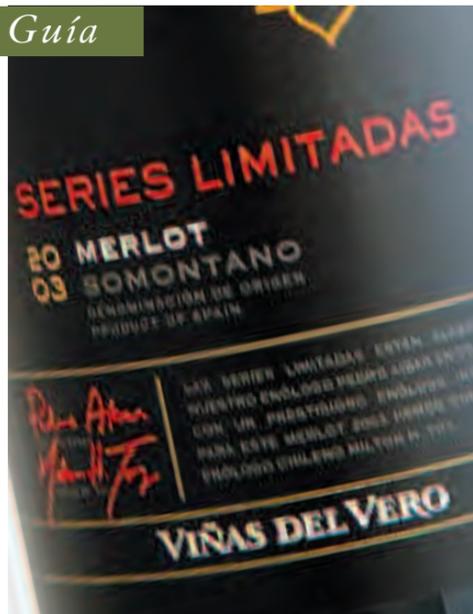
Botella rectangular atípica que apuesta por el diseño y la modernidad. Bien construida la fusión entre las variedades, maduras (dentro de su juventud) y con buen ensamblaje de madera. La jugosidad de la boca esta conseguida, del mismo modo que su porte frutal sencillo. 2006 a 2008.

15

Viñas del Vero

Series Limitadas Merlot 2003

Es muy cambiante, al principio se aprecian los tostados de la madera que posteriormente cambian a frutos del bosque, canela, y demás especias de la madera. El tanino esta muy bien trabajado, y a pesar de su juventud ya se puede disfrutar. 2007 a 2015.



Viñas del Vero Merlot: elegante.

15,5

Pirineos

Marboré 2002

De entre sus variedades destaca el Cabernet, con un toque boscoso que hace la paleta aromática más tosca, comparada con la confitura de golosinas que lo envolvía otros años. Con cuerpo, sabroso y todavía por domar en botella, aunque no demasiado. 2006 a 2009.

15,5

Lalanne

Leonor Lalanne Merlot Cr. 1999

Desarrolla una expresión nítida, madura y bien trabajada. Aspecto cada vez menos frecuente entre los Merlot españoles. Goloso, con cuerpo y granulosidad que teje con mesura su buen paladar y buqué final. 2006 a 2010.

15,5

Irius

Absum 2004

Un buen Tempranillo, expresivo, franco (grosella, regaliz) con la madera casi inapreciable. Goloso, espléndida jugosidad y tacto muy sedoso. Su marcada frutuosidad en el fondo de boca no deja dudas de su buena base. 2006 a 2009.

16

Sierra de Guara

Idrias Sevil 2003

Irradia personalidad, ha logrado desarrollar elegantes aromas de trufa, tabaco, algunos atisbos minerales y una frutuosidad que fluye armónicamente. En boca es un fiel reflejo de las impresiones en nariz, además de muy equilibrado, jugoso y de rugosos taninos que aumentan su frescura. Persistente. 2006 a 2010.

16,5

Viñas del Vero

Secastilla 2003

Tiene un balsámico muy atractivo, con marcado fondo mineral. Mantiene las directrices de calidad, sobre todo, en boca. Graso, envolvente, de buen equilibrio y textura tánica. Cautivador. 2006 a 2011.

17

Blecua

Blecua 2001

Es un compendio de buenas hechuras, arrollador, aromas a frutos negros, cacao, minerales, especias, tinta china. El mejor hasta la fecha. Un recorrido vertiginoso, que pide una evolución lenta en botella pero que deja entrever su potencial. Magnífico. 2006 a 2014.

17,5

Enate

Enate Rva. 2001

Es imprescindible abrirlo una o dos horas antes, o nos podríamos perder todo el esplendor que guarda este vino. Algunos lo llegan a comparar con los grandes Burdeos en sus mejores años. De fragante contenido frutal, exquisita madera y buqué. Sólido en su paso de boca, con grasa y un apunte de elegancia que, en reposo, desarrollará con el tiempo. Espléndido. 2006 a 2012.

17,5

Enate

Varietales del Dos Mil Dos 2001

Fresco, aromático, de un envidiable equilibrio, tanto en nariz, con sus magníficamente medidos aromas de la madera, como en boca, con un sorprendente tanino que es pura seda. 2006 a 2012.

Nuevas Denominaciones



LOS ASPIRANTES

Son las aspirantes a obtener en un futuro la categoría de Denominación de Origen, con un perfil dominante: por el momento, el tinto, a pesar de que el clásico rosado vuelve a estar de moda. En estas catas hemos encontrado mucha variedad y abundancia de buenas intenciones. Cierto es que no todo parece excelente ni hay nada rematadamente malo. La añada 2005 todavía duerme en los depósitos. Daremos buena cuenta de ella en la Revista MiVino.

La cata ha dejado constancia de la riqueza de variedades que crecen en las tierras castellanas, todavía muchas de ellas en experimentación. Para nosotros, la variedad que en este momento mejores resultados han dado son la Prieto Picudo y la Bruñal, aunque está última resulte bastante complicada de entender para un neófito del vino. Otras, como la Rufete o la Juan García, poseen características muy sensuales de frutas rojas abundantes y equilibrados pasos de boca que entusiasman a quienes las prueban por primera vez. Y todo ello sin despreciar la Tempranillo -la variedad más plantada en toda España, por encima de la Garnacha-, que muestra en tierras Zamoranas un estilo único, tal como ocurre en Arlanza. Todas, en cierta medida, contribuyen a dar personalidad a sus vinos, a otorgarles un carisma singular para que en un futuro no muy lejano puedan llegar a sugerir, para quién pruebe sus vinos, una asociación instantánea de la variedad y su región, sin el menor ápice de duda.

La cata ha sido dirigida por Bartolomé Sánchez y Javier Pulido.

VINOS DE CALIDAD DE ARRIBES

14,5

Haciendas Durius-Valle del Duero

Hacienda Zorita 2003

Bien formado y buena fusión entre madera y fruta. Todo en gran armonía. Es discreto en su paso de boca, suave, sin aristas y con un agradable buqué. 2006 a 2009.

15

Arribes del Duero Sdad. Coop.

Arribes de Vettonia V.S. Rva. 2001

Es el mejor vino de la bodega, con diferencia. Define un cambio que apuesta por la concentración, tanto en color como en estructura. Todavía por redondear, pero muy carnoso, de abundante frutuosidad y profundidad. La madera deberá ensamblarse. 2006 a 2010.

15

La Setera

La Setera 2003

Muy personal, de aromas que recuerdan tanto a la fruta blanca como a la negra. Enriquecen esta paleta aromática las notas de ceniza, tabaco y lias. Golosidad notable, con cuerpo y longitud. Interesante. 2006 a 2009.

15

Bod. Coop. Virgen de la Bandera

Viña Borbón 2004

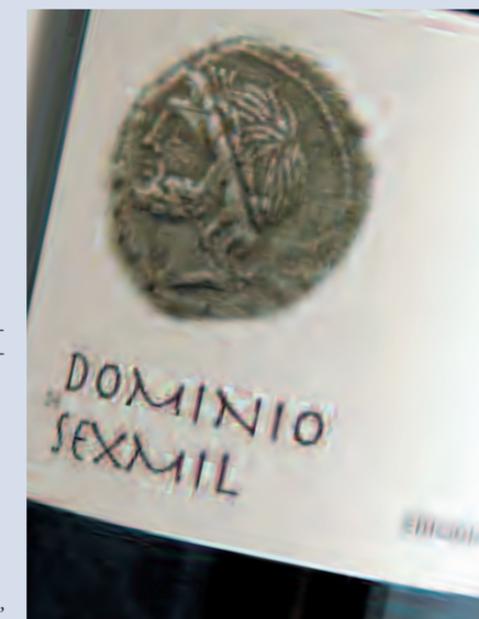
Se nota el trabajo de selección de uva, por su concentración, limpieza y carga frutal. Aunque todavía le falta tiempo en madera, le sienta bien. Es más persistente, comprometido y estructurado a pesar de que el año ha sido difícil. 2006 a 2008.

15,5

Ribera de Pelazas

Gran Abadengo 2003

Una de las máximas expresiones que se conocen de la variedad Juan García. Desde la última cata, la madera se ha integrado y disfruta de mejor armonía y carga frutal. Carnoso y amplio en aromas. Un buen resultado. 2006 a 2010.



Dominio de Sexmil: espléndido Tempranillo.



Don Suero: su primer reserva.

15,5
Haciendas Durius-Valle del Duero
Magister 2002

Un cambio notable que hace al vino más elegante, refinado, con el desarrollo de sus aromas bien compenetrado con los de madera. A pesar de la juventud de sus viñas no adolece de ningún defecto de juventud. En boca es carnoso, equilibrado y placentero. 2006 a 2010.

16
Ribera de Pelazas
Bruñal 2004

Tiene personalidad, potencia y profundidad del terreno. Se caracteriza por su aporte balsámico, a hierbas de campo, espliego, cardamomo y cítricos. La madera utilizada todavía acentúa más su carácter. Su entrada es poderosa, fresca, envolvente, sin saturar, con un fino granillo que hace pensar en su próspera elegancia. 2006 a 2014.

VINOS DE CALIDAD DEL ARLANZA

14
Hijos de Máximo Ortiz González
Viña Valdable Roble 2002

Su agradable evolución y desarrollo aromático anuncia su punto cumbre para disfrutarlo. Hay recuerdos de fruta pasa (higos-ciruela), canela y tabaco. Es suave al paladar, de buen paso y agradable trago. 2006 a 2008.

14,5
Arlanza Sdad. Coop. Provincial
Dominio de Manciles Cr. 2003

Cierto dominio de la madera pero buena carga frutal, robusta de color, envolvente y de fina expresión a mora y arándano. Muy carnoso, amplio en su recorrido, dejando clara golosidad a la entrada que se amortigua con el amargor. Bien elaborado. 2006 a 2009.

15
La Colegiada
Lerma Cr. 2003

Estilo clásico, no muy atenuado por los ligeros recuerdos de fruta negra en licor y especias frescas. Tiene peso de fruta y estructura, con notable frescura que se agradece. Falta ensamblar para disfrutarlo mejor. 2006 a 2009.

15
Monte Aman
Pago de Valdeágueda 2003

Tempranillo bien definido, de abundantes recuerdos a grosella, mora y notas elegantes de arcilla. Aunque fragante en nariz, en boca, por su tenor secante provocado por la madera, invita a guardarlo. Su abundante frutuosidad y buenos parámetros (acidez, alcohol, entre otros) le auguran un buen futuro. 2006 a 2010.

15
Sierra
Sueños del Duque Rva. 2004

Color perenne que muestra poca evolución. Principio cerrado que pronto desvela su naturaleza de vino complejo. Atesora una amalgama de aromas a tabaco, tinta china, cuero, boletus. En boca la fruta fluye con profundidad, elegante, aunque algo sorprendida por el tanino de la madera. Está para beber ahora. 2006 a 2010.

VINOS DE CALIDAD LOS VALLES DE BENAVENTE

Sdad. Coop. El Tesoro
Urz (proyecto) 2005

Aunque todavía duerme en depósito, la fruta es abundante, así como su color y aromas. Tiene grasa, buena estructura y acidez.

14
Verdes
Viña Verónica roble 2002

Cierta rusticidad en su elaboración aunque mantiene los patrones varietales con riqueza mineral y de fruta negra definida. Sabroso, con cuerpo y de buen paso de boca. 2006 a 2007.



La Setera: muy personal.

15
Otero
Otero Rva. 2000

Domina su estilo clásico, todo muy fundido y con franqueza de aromas. Desarrolla las notas de higos, regaliz, monte bajo. Tiene grasa que hace más completa su entrada, buena estructura y longitud. 2006 a 2010.

15
Otero
Valleoscuro 2004

Hay un buen juego entre las variedades Prieto Picudo y Tempranillo. Cierta evolución de las variedades que no desentona, clavo y maderas aromáticas. En boca fluye uniforme, sin aristas, con frescura y complejidad. Todavía puede aguantar más o beberse ahora. 2006 a 2010.

VINOS DE CALIDAD TIERRA DEL VINO DE ZAMORA

15
Sdad. Coop. Viña Escuderos
Gavión Selección Especial 2001

Se potencia la gama balsámica por las cualidades de la uva y la madera. Tiene profundidad y buena estructura en boca, además de frescura y vigor tánico. Necesita botella para ensamblar el conjunto y definir su porte frutal. 2006 a 2011.

15,5
Viñas Zamoranas
Oinos viñas viejas 2002

Cierta timidez aromática propia del Tempranillo. Tiene profundidad, minerales, notas aromáticas de hierbas y un toque pétreo. Buen trabajo con la madera, jugoso, granulado y fino. Perfil muy bien la estructura del vino. 2006 a 2012.



Alizán Prestigio: muy singular.

15,5
El Soto, Sdad. Coop.
Proclama Rva. 2003

En nariz refleja la imagen de un vino moderno, con claras notas de fruta negra muy madura, tostados acusados y maderas aromáticas. Sin embargo, en boca el volumen es comedido, de tenor cálido, nada agresivo, con delicados taninos frutales que acompaña una crianza muy discreta. 2006 a 2012.

16
Alizán Bodegas y Viñedos
Alizán Prestigio 2001

Posee gran limpieza frutal, riqueza de compuestos cedidos por el suelo, notas de cedro y corteza de cítricos. Bien dosificada su madera así como su delicado paladar que destaca por su textura grasa, jugosidad y finura. Buena elaboración que deja un largo final. 2006 a 2013.

16
Teso Blanco
Brochero 2004

Fruta y madera derrochan calidad, proyección de buenos atributos aunque falta botella para fundir a ambos. En boca, por su frescor, casi recuerda a la variedad Mazuelo pero, sin duda, es un gran vino. Llena la boca de refinados taninos, mineralidad, flores y fruta fresca (grosella). Es recomendable trasvasar a una jarra una hora antes. 2006 a 2012.

17,5
Teso Blanco
Dominio de Sexmil Summa 2003

Es un vino muy poderosos al principio, como una roca, exagerado en todo: desde su color impresionante, madera sofisticada, fruta apabullante. La madera se expresa con exquisito trato. Una concentración y un poderío en la boca no encontrados en ningún otro vino de la zona. Si se quiere disfrutar de él habrá que esperar al 2004 porque del 2003 no hay nada. Es obligatorio abrirlo cuatro horas antes o incluso dejarlo de un día para otro. 2006 a 2015.

VINOS DE CALIDAD TIERRAS DE LEÓN

14
Arturo Álvarez
Finca Montegrando 2004

Se nota que cuida la expresión de la uva, su franqueza. Hay poca evolución y un toque balsámico de juventud bien integrado, notas florales. Sabroso, con viveza y agradable en su recorrido, aunque algo breve. 2006 a 2007.

14
Tampesta
Tampesta roble 2004

Peca de madera, por el momento, aunque no llega a desligarse de la base frutal que es expresiva y abundante en matices. Sin embargo, en boca, su textura y equilibrio se imponen, dejando un agradable fondo de mora y grosella. Necesita botella. 2006 a 2007.

14,5
SAT Viñedos Pedro Marcos
Los Silvares 2001

Si no fuese por el predominio de la madera estaríamos hablando de un magnífico vino, porque tiene cualidades de sobra. Su óptima maduración y expresión frutal son espléndidas, además de lo bien trabajado que está el tanino de la uva, alejado de toda rusticidad, y buena formación en boca. 2006 a 2009.

14,5
Pardevalles
Pardevalles cr. 2001

Mantiene el color muy vivo. Tiene profundidad, aromas de tinta china, madurez plena y franqueza. La madera guarda discreción y aporta la estructura necesaria para vestir su paso de boca. Es más moderno. 2006 a 2008.

15
Vinos de León-Vile
Don Suero Rva. 2000

Es el primer reserva que inaugura los vinos de calidad. Un 2000 muy entero de color. Tiene el buen talante de la complejidad (tabaco, humus, canela) con un fondo de cassis almibarado. Destaca su frescura, delicado paso de boca y vibrante tanino todavía vivo con un atenuado buqué final. Un buen estilo clásico. 2006 a 2011.

15
Gordonzello
Peregrino maceración carbónica 2005

Desde su última cata ha mejorado notablemente. La fruta está mejor formada, incluso más abundante sin llegar a los extremos, moras, sandía, especias. Carnoso, suave, envolvente. Sería un buen vino para chateo. 2006 a 2007.

15
Señorío de los Arcos
Vega Carriegos v.s. 2003

Cerrado, pero limpio, buena señal. Abundante coloración, fondo de fruta negra madura, flores, mineral y toque de lías. Buen trabajo. Lo que más nos gusta es la textura de su tanino, la jugosidad y potencia varietal. Ha sabido interpretar la uva. 2006 a 2008.

15
Villacezán
Villacezán seis meses 2004

Es la versión más expresiva y radiante de la bodega en toda su gama. Donde la Prieto Picudo inunda la copa con recuerdos de golosina roja, frambuesa y flores con cierta influencia de los aromas de maceración carbónica. Sus seis meses de barrica son cruciales para construir mejor el paladar sin desvirtuar la fruta. 2006 a 2010.

16
Dehesa de Rubiales
Dehesa de Rubiales Polivarietal 2001

No le viene nada mal el aporte de Tempranillo al Prieto Picudo. Resulta más profundo en fruta, incluso más goloso en boca, aspecto que sirve para amortiguar el amargor típico del varietal. Buena sintonía con las maderas y profundidad final que recuerda los arándanos y el pedernal. Magnífico. 2006 a 2012.

16,5
Dominio Dostares
Cumal 2004

Un torrente de frutuosidad, tanto en nariz como en boca. Concentrado, muy bien extraído, abundantes recuerdos de frambuesa, mora, pedernal, violetas, tinta china. Aunque lo que más nos ha impresionado es la estructura inicial en boca, su frescura, jugosidad, delicados taninos (robustos pero fundentes), con un final largo que nuevamente seduce por su porte frutoso. Con un tiempo en botella será espléndido. 2006 a 2015.

Vin Santo Toscano



VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO

La región productora de Vin Santo más importante coincide con la clásica región de Chianti, entre Florencia y Siena: el vino dulce allí suele ser prácticamente un hobby de los vinicultores, del cual embotellan tan sólo algunos miles de botellas, en el mejor de los casos.

15

Cennatoio

Occhio di Pernice – Vin Santo del Chianti Classico 1995

Se vinifica con uva tinta; aromas de pasas; al principio compacto, acidez perceptible, resulta algo desequilibrado. 2006 a 2011.

15,5

Cennatoio

Uvae – Vin Santo del Chianti Classico 1995

Claro color castaño dorado; finas y frescas notas de albaricoques dulces; en boca sabroso y ligero, fina aromática de jerez en el final. No es típico, pero elegante y redondo. 2005 a 2011.

15,5

Lanciola

Le Masse di Greve – Vin Santo del Chianti Classico 1997

Brillante amarillo oro; aromas de jerez y albaricoques maduros; en el paladar fina acidez, abocado bien integrado, hermoso final con agradables notas de turrón de chocolate. 2006 a 2011.

15,5

Nozzole

Vin Santo del Chianti Classico 2000

Notas de roble, luego finas notas de turrón de chocolate; en boca compacto, redondo, aromas de orejones de albaricoques dulces en el final. 2007 a 2011.

¡SANTO CIELO!

El Vin Santo Toscano existe en numerosas variantes: unos son vinos de color amarillo dorado, ajerezados y casi secos junto a otros de color nuez, productos que oscilan entre el abocado y la elegancia; y otros, por el contrario, son densos como néctar y maduran durante una década en la bodega de madera antes de ser embotellados. Todo esto es el Vin Santo, un vino que antaño sólo se bebía en las grandes fiestas religiosas. Las uvas del auténtico Vin Santo Toscano han de pasificarse durante meses sobre construcciones de alambre o colgadas de cabrios, luego se prensan y finalmente maduran durante años en pequeñas barricas de madera llamadas "caratelli". El dulce néctar se embotella en ediciones mínimas y con un volumen de alcohol de entre 14 y 17%.

15,5

Rocca di Castagnoli

Vin Santo del Chianti Classico 1996

Discreta aromática oxidativa, notas de uvas pasas; en el paladar firme, dulce y lleno, el final sobre notas de chocolate con nueces y pasas. 2006 a 2011.

15,5

Vignamaggio

Vin Santo del Chianti Classico 1999

Bonito color castaño rojizo; notas de chocolate, cítricos secos; en boca sabroso y redondo, con un abocado perfecto, transportado por el alcohol. 2007 a 2011.

15,5

Volpaia

Vin Santo del Chianti Classico 1998

Color ámbar; aromas de cítricos, delicadas notas de albaricoque; en boca compacto y dulce, termina sobre notas de frutos exóticos e higos secos. 2006 a 2012.

16

Borgo Scopeto

Vin Santo del Chianti Classico 2000

Finas notas de jerez, luego dulces aromas de turrón de chocolate, notas de trufa; en el paladar armonía entre abocado y acidez, notas de frutas secas en el final. Un Vin Santo alegre, con un 14,5 por ciento de alcohol. 2006 a 2011.

16

Casa Sola

Vin Santo del Chianti Classico 1997

Sabrosa aromática de hierbas, también notas de albaricoques dulces; resulta muy anguloso y fresco, posee una acidez bien cincelada y termina sobre notas de miel amarga en el final. 2006 a 2012.

16

Querciavalle

Pontignanello – Vin Santo del Chianti Classico 1993

Brillante color amarillo oro; aromática oxidativa, finas notas de frutas secas; resulta compacto, muy vinoso, entra bien, termina en un elegante final sobre notas de turrón de chocolate. 2006 a 2011.

16

Villa Calcinai

Vin Santo del Chianti Classico 1999

Oscuro color nuez; en nariz, notas oxidativas junto a delicados aromas de chocolate; en el paladar redondo y armónico, final sabroso con aromas de miel del bosque y jarabe de arce. 2006 a 2012.

16,5

Barone Ricasoli – Castello di Brolio

Vin Santo del Chianti Classico 2000

Hecho con Malvasia: intensos aromas de café y albaricoque; el principio es redondo y equilibrado, es un vino lleno y sabroso con aromas delicados y largos. Chocolate negro en el final. Nueva interpretación de la tradición. 2007 a 2011.

16,5

Isole e Olena

Vin Santo del Chianti Classico 1998

Delicada aromática de nueces, también sabrosas notas de chocolate; dulce y equilibrado, fina acidez, termina muy complejo, incluso opulento, sobre aromas de miel, turrón de chocolate y flores. Seductor. 2007 a 2013.

17

Felsina Berardenga

Vin Santo 1997

Delicados aromas de turrón de chocolate, miel; muy sabroso en el paladar, armonía entre la acidez y el delicado abocado, final largo, seductora aromática de nueces, turrón de chocolate y albaricoques maduros. Opulento. 2007 a 2013.

17,5

Rocca di Montegrossi

Vin Santo del Chianti Classico 1998

Color castaño negro opaco; sin filtrar, en la copa parece casi oleoso; sabrosa aromática de café y chocolate negro; en el paladar muy dulce, termina largo sobre aromas de turrón de chocolate y miel del bosque. Hecho con un 100 por cien de Malvasia, madurado en barricas de madera de cerezo, entre otras. Para aficionados. 2007 a 2014.

VIN SANTO DEL CHIANTI RUFINA

También en la región de Rufina, junto a Florencia, el Vin Santo tiene larga tradición. Su estilística apenas difiere de la del resto de la región de Chianti.

15,5

Fattoria di Basciano – Renzo Masi

Vin Santo del Chianti Rufina 1999

Seductores aromas de nueces y chocolate; en boca bastante firme, delicado y clásico, hermosas notas de albaricoque en el final. Sabroso. 2006 a 2011.

15,5

I Veroni

Vin Santo del Chianti Rufina 1997

Claro color castaño de nuez; nariz discreta; al principio compacto, finas notas de jerez en el final. Posee elegancia. 2006 a 2011. CH: ****

16,5

Selvapiana

Vin Santo del Chianti Rufina 1998

Brillante amarillo oro; notas de miel, nueces dulces, pasas secadas; en boca jugoso y lleno, acidez delicadamente cincelada, muy sabroso y lleno hasta su largo final. Un seductor. 2006 a 2012.

VIN SANTO DEL CHIANTI

Gran región vinícola en medio de la Toscana: muy pocos vinicultores producen allí este tipo de vino.



Vin Santo del Chianti Classico 1998: süß, ausgewogen und verführerisch.

15

Baggiolino

Vin Santo del Chianti Colli Fiorentini 1999

Intensas notas de jerez, delicados aromas de miel; en el paladar bastante claro y ajerezado, poco azúcar residual, resulta casi seco. Atípico, aunque también interesante. 2006 a 2010.

15

Poggio Salvi

Vin Santo del Chianti 1999

Claro amarillo oro; notas de jerez, delicados aromas de chocolate; resulta compacto, aunque también algo excesivamente dulce, largo final de miel. Le falta algo de complejidad. 2006 a 2010.

15,5

Castello Sonnino

Vin Santo del Chianti 1999

Brillante marrón dorado; notas de jerez, también aromas de turrón de chocolate; convence por su delicado abocado y la sabrosa aromática de turrón de chocolate y nueces. 2006 a 2011.

15,5

Petrolo

Vin Santo del Chianti 1997

Amarillo oro; intensos aromas de albaricoque y miel del bosque; en el paladar jugoso y sabroso, acidez bien integrada, hermoso final de frutas secas. 2007 a 2012.

15,5

Podere Casale Primo – Falchini

Vin Santo del Chianti 1999

Ámbar claro; nariz discreta con aromas de higos y nueces; en boca muy suave, abocado discreto, final largo y complejo sobre notas de piel de naranja secada. Resulta equilibrado. 2005 a 2010.

15,5

Vecchia Cantina di Montepulciano

Vin Santo del Chianti 1995

Brillante color castaño claro; delicadas notas de turrón de chocolate, también aromas de albaricoques maduros; no excesivamente dulce, equilibrado, termina sobre notas de albaricoques frescos y miel. 2006 a 2012.

15,5

Villa Petriolo

Vin Santo del Chianti 1999

Aromática clásica, algo de jerez, algo de crema de nueces; en boca compacto, delicado final de turrón de chocolate. Fiable. 2006 a 2011.

16

Carpineto

Farnito – Vin Santo del Chianti 1986

Claro amarillo oro; delicadas notas de cítricos y humo; en boca sabroso y equilibrado, abocado agradable y no excesivo, termina en un final sorprendentemente fresco. 2006 a 2010.

16

Castello di Monastero

Lunanuova – Vin Santo del Chianti 1999

Seductoras notas dulces de licor de naranja; en boca compacto, acidez y abocado bien entretejidos, sorprendente el fresco final frutal de naranja. 2006 a 2011.

16

Gavioli

Stoiato dell'Astrone – Vin Santo del Chianti 1995

Color rojo dorado; sabrosa aromática con notas de miel y frutillos dulces; en boca muy fresco y jugoso, armónico y redondo, notas de enebro y caramelo en el final. 2006 a 2012.

VIN SANTO DI MONTEPULCIANO

Alrededor de Montepulciano, el Vin Santo tiene una larga tradición. Su variedad de estilos abarca allí desde los vinos ajerezados y frescos hasta los llenos, casi como jarabe, que descañan una década en la bodega de madera.

15

Fattoria del Cerro

Antonio di Sangallo – Vin Santo di Montepulciano 2000

Rojo castaño; notas de frutillos rojos secados, uvas pasas; en boca muy dulce, el final algo alcohólico, en estos momentos le falta equilibrio. 2006 a 2010.

15,5

La Calonica

Vin Santo di Montepulciano 1998

Notas oxidativas, aromas de nueces; el principio muy clásico, armonía entre la acidez y el abocado, en el final fresca aromática de jerez. 2007 a 2011.

16,5

Redi

Vin Santo di Montepulciano 1995

Seduca la sabrosa aromática de nueces; en el paladar, el vino resulta dulce y lleno, termina sobre notas de turrón de chocolate y albaricoques maduros. Posee elegancia. 2006 a 2012.

16,5

Tre Rose – Tenimenti Angelini

Vin Santo di Montepulciano 1994

Brillante color castaño de nuez; discreta aromática frutal, aunque sorprendentemente fresca; el principio muy sabroso, equilibrado y redondo, termina fascinante sobre notas de uvas pasas y flores de verano. 2006 a 2011.

VIN SANTO TOSCANO

Término general que engloba a todos los vinos del resto de la Toscana, excepto las zonas mencionadas.

15

San Michele a Torri

Vin Santo – Colli dell'Etruria Centrale 1999

Brillante color castaño oro; finas notas de jerez, aromas de frutas secas y naranjas; en el paladar muy dulce, transportado por el alcohol, el final sobre notas de licor de mandarina y frutillos dulces. 2006 a 2010.

16

Cantine Leonardo da Vinci

Tegrino – Vin Santo Bianco del Empolese 2000

Color castaño claro luminoso; notas de jerez, detrás sabrosos aromas de nueces; hechuras complejas, fina acidez, resulta opulento, termina sobre notas de licor de nuez y mandarina. 2007 a 2011.

17

Villa Sant'Anna

Vin Santo Toscano 1997

Color castaño de nuez oscura; notas oxidativas, aromas de fino chocolate con leche; el principio es muy sabroso con un hermoso abocado, buenas hechuras, termina largo sobre notas de miel y regaliz. Seductor. 2006 a 2012.

17,5

Avignonesi

Vin Santo 1994

Denso y oleoso color castaño oscuro; notas de café y chocolate negro; en boca un placer, interminablemente dulce, denso y lleno, termina opulento sobre aromas de frutillos secos, ciruelas, miel oscura, acacia. Un vino de meditación. 2007 a 2013.

18

Avignonesi

Occhio di Pernice – Vin Santo 1993

Rojo denso; nariz discreta, fina aromática de frutillos del bosque dulces; hechuras amplias, dulce pero con ángulos y aristas, termina largo en un popurrí de frutas secas del bosque y de la huerta. Seductor. 2007 a 2013.

¿razón o emoción?



La razón nos decía que cuidáramos la elaboración hasta el mínimo detalle, y seleccionáramos los mejores viñedos para cada variedad.

La emoción nos llevó a conseguir concentración, carácter. La esencia.

Pero además quisimos una obra de arte y limitamos su producción.

Un disparate.

coronade aragón
disparates



GRANDES VINOS Y VINOLOGÍA
www.grandesvinos.com
Los grabados utilizados en estas etiquetas pertenecen a la Colección Disparates de Fundetodos, creadas en homenaje a Goya en su pueblo natal.



ESTE VINO
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

Franciacorta



PERLAS DEL NORTE DE ITALIA

La historia de Franciacorta no empieza hasta los años 70 del siglo XX. Empresarios como Maurizio Zanella y Vittorio Moretti descubrieron el potencial de esta región de colinas al este de Lombardía, y empezaron a plantar cepas poco habituales para la comarca: Chardonnay, Pinot Bianco y Pinot Nero. Su meta era producir spumante siguiendo el método clásico, al estilo de los grandes vinos de la Champagne. Entretanto, algunas decenas de bodegas se han unido a los nombres pioneros como Bellavista, Ca' del Bosco, Berlucchi, Gatti o Cavalleri, y algunos han conseguido producir vinos espumosos que pueden medirse con los mejores de Europa, especialmente en el caso de años equilibrados como 2001 y 2000. Esta es, al menos, la opinión de Christian Eder, que cató para esta guía alrededor de 90 espumosos de Franciacorta. Encontrarán los mejores ordenados por tipo y puntuación.

BRUT

Método clásico de elaboración (menos de 15 g/l de azúcar): muchos de los vinos espumosos que se producen en Franciacorta entran dentro de esta categoría. Los brut sin año generalmente son más asequibles que los espumosos de añada.

15,5

Antica Fratta
Brut 2000

Burbuja fina; frescas notas de albaricoque y pera; en boca buenas hechuras, sabroso y largo, termina sobre frescas notas de melocotón.

15,5

Barboglio de Gaioncelli
Brut

Amarillo dorado; delicadas notas herbáceas, también aromas de manzana; el principio es compacto, fresco final de frutas. Fiable. En un nivel similar se halla el Extra Dry de Barboglio.

15,5

Barone Pizzini
Brut

Burbuja fina, matices de color amarillo dorado; aromas de manzanas maduras y lías; en el paladar redondo y vinoso, bien integrada la acidez, final largo y sabroso sobre notas de manzanas maduras.

15,5

Bersi Serlini
Brut Cuvée 4

Dulces aromas de manzana; en boca compacto y buenas hechuras, abocado agradable con finas notas exóticas en el final.

15,5

Cavalleri
Blanc de Blancs Brut

Brillante amarillo dorado, burbuja cremosa; en nariz convence el especiado y los delicados aromas de ciruelas amarillas; en el paladar redondo y equilibrado, con fina acidez, termina en un largo final de melocotón.

15,5

Gatti
Brut

Fina aromática floral, también frescas notas de fruta; sabroso en boca, lleno y vinoso, termina sobre notas de manzanas maduras y albaricoque. Es un brut fiable de la casa Enrico Gatti, una de las casas de más renombre de Franciacorta.

15,5

Guido Berlucchi
Cuvée Imperiale Brut

Una cuvée de Chardonnay, Pinot Nero y Pinot Bianco: burbuja fina y delicada, seductoras notas de lías y pera; en el paladar compacto, denso y aterciopelado, maduro final de pera. No es un Franciacorta DOCG, circunstancia que no influye en su calidad.

15,5

La Boscaiola
Brut

Hermosas notas de lías, delicada aromática de peras; redondo en boca, refrescante final frutal. Excelente como aperitivo o para acompañar una comida.

15,5

Majolini
Brut

Hecho con Chardonnay y Pinot Nero: notas de manzanas y peras, delicados aromas florales; en boca es esbelto y equilibrado, frescas notas de melocotón en el final. Clásico.

15,5

Monte Delma
Brut

Frescos aromas de manzanas verdes; el principio es compacto, delicada acidez, largo final frutal. Redondo y equilibrado.

15,5

Monte Rossa
Prima Cuvée Brut

Delicadas notas de manzana, también aromas de miel; en boca compacto, con vivificante acidez y un largo final especiado. Igualmente logrado es el Brut Satèn.

15,5

Montenisa
Brut

Cuvée fresca y frutal de Chardonnay, Pinot Bianco y Pinot Nero: equilibrado en boca, acidez bien integrada, maduro final frutal.



Ca' del Boscos Brut 2000: sólida elegancia.

15,5

Tenuta Castellino Bonomi
Brut 2001

En la nariz notas herbáceas y aromas de melocotón; comienza bien equilibrado entre la acidez y el cuerpo, final fresco. Bueno a la manera clásica.

15,5

Villa Crespia
Miolo Brut Arcipelago Muratori

Varietal de Chardonnay con nariz frutal; hechuras compactas y blandas, final suave y maduro. Realmente sabroso. De similar calidad es el Novaglia de Villa Crespia. ••

16

Ca' del Bosco
Brut 2000

Aromas de frutas frescas; en boca buenas hechuras, redondo y aterciopelado, sabroso final de manzana y melocotón. De sólida elegancia. •••

16

Fratelli Berlucchi
Brut 2001

Buqué floral, muy complejo; en boca compacto y redondo, final frutal y especiado. De gran elegancia y finura.

16

Guido Berlucchi
Cuvée Storica Brut

Hecho con mucho Chardonnay vinificado en barrica y algo de Pinot Nero: en boca muy dulce y frutal; en el paladar equilibrado y con casta, final maduro y especiado. Muy sabroso.

16,5

Cornaletto
Brut 1992

Burbuja cremosa; la nariz está marcada por notas frutales maduras y complejas, seductoras; en el paladar es jugoso, lleno y redondo, termina sobre notas de especias, compota de piña, también notas florales. Muy logrado y envejecido con dignidad.

16,5

Monte Rossa
Cabochon Brut 2000

Monte Rossa se llama una colina cercana a Cazzago San Martino, y este elegante brut procede de los viñedos de la finca del mismo nombre. Sabrosa aromática de manzana, buenas hechuras con evolución compacta, goloso, lleno de matices y muy equilibrado al estilo de un champagne sólido.

PAS DOSÉ

En los últimos años, por esta zona se está propagando un verdadero boom de los vinos espumosos "pas dosé", es decir, sin licor de expedición (tras el degüello no se añade ningún tipo de azúcar). El consumidor está de enhorabuena: muchos de estos vinos son excelentes como aperitivo.

15,5

Bredasole
Pas Dosé 2001

Hecho con Chardonnay, Pinot Bianco y Pinot Nero: en nariz finos aromas de melocotón; en boca muy aterciopelado, sabroso, con un largo final frutal de manzana. Un aperitivo fiable.

15,5

Contadi Castaldi
Brut

Las finas notas de flores y lías enseguida nos hacen tomar partido por este vino; en boca es jugoso, posee fuerza y termina en un largo final de ciruela amarilla. Un pas dosé logrado de la segunda finca del propietario de Bellavista.

15,5

Villa Crespia
Numero Zero Dosaggio Zero

Varietal de Chardonnay: convincente por su burbuja fina, elegantes hechuras y largo final, con los aromas de pan y especias característicos de este excelente aperitivo.

16

Cavalleri
Blanc de Blancs Pas Dosé
Extra Brut 2001

Una de las bodegas de más renombre de Franciacorta con un fiable Blanc de Blancs: buqué floral-frutal; hechuras esbeltas y elegantes, sabrosa aromática de manzana. Posee finura y longitud.



TOQUE MAESTRO



Impecable, cereza picota, ribetes granate, bri-



16

Fratelli Berlucci

Pas Dosé Millesimato 2001

Hecho de Chardonnay cien por cien: aromas de membrillo fresco; en boca compacto, con acidez perceptible y alegre, termina en un goloso final de pera. Un pas dosé logrado de la siempre excelente producción de los Fratelli Berlucci.

16

Mirabella

Non Dosato 1997

De un brillante amarillo oro con burbuja fina; en la nariz, hermosas notas de membrillo; el principio es redondo, discretamente secante, complejo final frutal. Muy sabroso.

16,5

Ca' del Bosco

Dosage Zero 2000

La historia de Franciacorta comenzó con Ca' del Bosco y su presidente, Maurizio Zanella: esta bodega demuestra su gran clase con este pas dosé y sus aromas de especias frescas y membrillo; en boca es fresco y con casta, termina en un largo final frutal.

17

Bellavista

Gran Cuvée Pas Operé 1999

Bellavista, de Vittorio Moretti, fue una de las primeras casas que participaron en el desfile triunfal de Franciacorta. Y este pas operé demuestra que esta casa aún se cuenta entre las mejores: en nariz aromas de frutas exóticas, notas de lilas; en boca equilibrado, sabroso y con buenas hechuras, la acidez perfectamente integrada, largo y fresco final frutal. Posee gran elegancia, con toda su discreción.

SATÈN

Designación reservada especialmente para los Franciacorta, que indica que el vino está hecho solamente con Chardonnay y Pinot Bianco y presenta un máximo de 15 g/l de azúcar, igual que un brut.

15,5

Barone Pizzini

Satèn Blanc de Blancs 2001

Fresca nariz frutal, delicado membrillo, hechuras esbeltas y elegantes, final fresco y frutal. Fiable para acompañar una comida completa.

15,5

Fratelli Berlucci

Satèn 2001

Un Blanc de Blancs hecho con Chardonnay y Pinot Bianco: discretos aromas de frutas frescas y peras; en boca es redondo, termina largo sobre notas de frutas exóticas. Seductor.

15,5

Il Mosnel

Satèn Brut 2001

Fresca aromática de peras y melocotón; compacto en boca, posee finura y termina largo y frutal. Perfecto para acompañar pescado o carnes blancas.

15,5

Mirabella

Satèn Brut

Chardonnay hecho con tres añadas diferentes, madurado en barrica: aromática especiada y madura; compacto en boca, acidez bien integrada, largo final de peras. De la misma categoría es el brut normal.

15,5

Montenisa

Satèn Brut

La bodega de spumante de Antinori en Franciacorta produce este logrado Satèn hecho de Chardonnay cien por cien: aromas frutales de manzana y pera; compacto en boca, con un hermoso y fresco final frutal.

16

Ca' del Bosco

Satèn 2000

Aromas de melocotón maduro y frutas exóticas; en el paladar finura y casta, acidez bien integrada, largo final especiado.

16

Cavalleri

Satèn Blanc de Blancs 2001

Burbuja cremosa; fina nariz especiada; en boca compacto y agradable, delicadamente secante en el final. Posee elegancia y carácter.

16

Contadi Castaldi

Satèn Brut 2001

Los delicados aromas de pera y piña definen la nariz; posee casta, frescor y una hermosa evolución hasta el largo final frutal con sus notas de pera y piña. Complejo.

16

Cornaletto

Satèn Brut 1999

Brillante color amarillo paja; aromas de frutas exóticas y frambuesa; compacto en boca, buenas hechuras con un largo final especiado. Complejo y sabroso.

16

Gatti

Satèn 2001

Buqué floral frutal; en el paladar redondo, con acidez bien integrada, termina en un largo final especiado sobre notas de frutas exóticas. Sabroso.

16

Majolini

Ante Omnia

Satèn Brut Millesimato 2000

Hecho de Chardonnay: frescas notas florales, dulces aromas de pera; compacto en boca, hechuras redondas, delicadamente secante, seductor el complejo final frutal. ¡Prueben este Satèn para acompañar pescado!

16

Villa

Satèn Brut Millesimato 2001

Hermosa burbuja; buqué floral frutal, delicadas notas de lías; especiado y con casta, termina en un maduro final de fruta. También combina magníficamente con el pescado a la parrilla.



Cornaletto Satèn Brut 1999: especiado, complejo y sabroso.

Novedades

Lo último en el mercado español

14,5

Ada

Ada Minotauro Azul 2004

D.O. Navarra. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 14%. Variedades: Garnacha, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

Una etiqueta con historia que refleja la simbiosis entre el hombre y el toro y que rinde tributo a los Sanfermines de Pamplona.

La mezcla entre viñedo viejo y joven, bien hecha, es todo un arte que no debe resultar violento, como demuestra este vino de buena frescura en nariz y suavidad en boca, con ligero nervio que aviva su paso. 2006 a 2009. Precio: 5,80 €.

15

Bernabé Navarro

Beryna 2004

D.O. Alicante. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 14,5%. Variedad: Monastrell y otras.

Un cambio que desde el 2004 incorpora barricas nuevas de roble francés. Por el momento han puesto en mercado 26.000 botellas y en octubre saldrá el Beryna Selección.

Desarrolla con nitidez los aromas de arándanos y moras con excelente madurez. Su 14,5% de alcohol pasa apenas inadvertido gracias a la frescura del conjunto. De las mejores elaboraciones. 2006 a 2009. Precio: 5,90 €.

15

Nos Riqueza

Nos Riqueza Vend. Selecc. 2003

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

Se trata de una empresa familiar dedicada al noble arte de vestir el vino y su imagen. Esta es la prueba de fuego que justifica su buen trabajo. Comenzaron en 2001 con buenas perspectivas.

Manejan buena uva y eso se nota en la franqueza de aromas; un vino alejado de reducciones y fondos oscuros típicos de otros «riberas». Su crianza en madera le aporta aires renovados, con un buen buqué. 2006 a 2009. Precio: 15 €.



15

Viñas do Torroxal

Torroxal 2004

D.O. Rías Baixas. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 12,5%. Variedades: Caíño Tinto, Sousón y Brancellao.

Una plantación de 27 has. de tinto, plantadas en 1998 sobre esquisto, es decir, roca que hubo que taladrar con brocas para poder plantar.

Madurez de sus variedades que sorprende por su plenitud, notas minerales y madera que acompaña con sus recuerdos de caja de puros y ceniza. Es caroso, equilibrado y, sobre todo, muy personal. Bravo. 2006 a 2010. Precio: 9,45 €.

15

Uria

Val d'Uria 2004

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

Sandra, alumna de la escuela de enología de la Casa de Campo, de Madrid, con el viñedo antiguo de su abuelo dio forma a sus 2.000 botellas.

Varietal trabajado moderno pero sin caer en los excesos. Muy afinado, sobre todo en boca, donde se desenvuelve con brillantez gracias a su acidez y magníficos taninos fundentes. Deja un grato final de arándanos que da buena cuenta de la base frutal. 2006 a 2010. Precio: 10 €.

15,5

Martínez Serantes

Dona Rosa Barrica 2004

D.O. Rías Baixas. Tipo: Blanco con madera. Grado alcohólico: 12,5%. Variedad: Albariño.

Un experimento que apuesta por las barricas de roble francés de 525 litros, con la finalidad de mantener el carácter varietal. Sólo saldrán al mercado 5.000 botellas.

Una ventana al jardín exótico, a los baños de frescura matinal: así es como lo interpretamos por su lozanía. Además de fruta exótica tiene notas de pedernal y fruta confitada magnífica. Equilibrado, espléndido. 2006 a 2009. Precio: 9 €.



16

Alinde

Alinde 2004

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

Proyecto personal de un enamorado del vino que tuvo que desarrollar su oficio de enólogo en otras zonas y que hoy hace realidad en las bodegas de las Dos Victorias. Sólo saldrán 6.000 botellas.

De las expresiones más seductoras que ofrece la Tinta de Toro, un vino delicado, profundo y con gran frescura frutal. La madera se ciñe como un guante. Muy sabroso y envolvente, aunque con nervio a la vez que finura. Afinará en botella. 2006 a 2012. Precio: 16 €.

16

Meritxell Palleja

Nita 2004

D.O.Q. Priorat. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 14%. Variedad: 45% Garnacha, 35% Cariñena, 15% Cabernet y 5% Syrah.

Todo un reto para Meritxell, a punto de terminar la carrera de enología que estudia en Tarragona. De este vino sólo saldrán 15.000 botellas.

Destaca su frescura. No se apoya en notas licorosas o exceso de estructura. Se paladea con soltura, jugosidad y finura tánica, dos aspectos a tener en cuenta a la hora de comer. 2006 a 2011. Precio: 11 €.

17

Estefanía

Tilenus Pieros 2001

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

Elaborado por el incansable Raúl Pérez con viñedos muy viejos, algunos centenarios y con rendimientos de medio kilo por cepa. De este vino saldrán unas 5.000 botellas.

Su potencia no está reñida con la elegancia: buen engranaje de los aromas y profundidad. En boca no se aprecian excesos y sí una abundante fruta, frescura y buenos parámetros táctiles. Magnífico. 2006 a 2013. Precio: 78,60 €.



Burbujas en el Douro

Me regalaron una botella de espumoso portugués y tengo curiosidad por saber algo más acerca de ellos porque en España apenas se comercializan.

Manuel Traba (Rivas Vaciamadrid)

Aunque en España no tienen apenas presencia, en Portugal, cada vez toman mayor fuerza. Tradicionalmente, vino espumoso se elabora en todas las DOC y algunas IPR (indicación de procedencia reglamentada) bajo los métodos Continuo, Charmat (una variación del primero) y el prestigioso Método Tradicional heredado de Francia. Los estilos son: dulce, medio dulce, medio seco, seco, brut y brut nature, siendo los cuatro primeros los que más se consumen, casi el 90% del volumen total de ventas. Las principales zonas donde se elabora son Bairrada y Douro. Es en esta primera zona, creada como DOC en 1991, donde mayor tradición tienen en la elaboración de espumosos. Hay unos 32 productores que cultivan las variedades blancas: Arinto, Baga Blanca, Bical, Cerceal, Fernao Pires y Rabo de Ovelha y algunas veces la casta tinta Baga, mayoritaria en la zona. En el Douro, también con DOC, operan algunas de las principales empresas elaboradoras de espumosos como Caves Raposeira, que es responsable de casi la cuarta parte de la producción total. Las variedades blancas utilizadas son las mismas que para los oportos blancos, acompañadas, a veces, de Chardonnay y Pinot. Algunas de las marcas más reconocidas son: Esporao (Alentejo), Luis Pato (Bairrada), Murganheira Velha Reserva (Varosa) y Vértice Grande Rva. (Douro). Este último está considerado como el de mejor calidad.



¿El tamaño importa?

Tengo curiosidad por saber cuál es el motivo de embotellar un vino francés del Jura en una capacidad tan extraña como de 62 cl.

Natalia Felner Soria (Aragón)

Este extraño tipo de botella, típico de la región del Jura, se debe al hecho de que estos vinos envejecen en madera durante seis años, sufriendo una fuerte evaporación y, 62 cl, es el resultado que queda de cada litro después de someterse a crianza. La Unión Europea permite esta excepción, dentro del conjunto de botella habitual y reglamentada. El nombre que recibe esta botella es Clavelin. Estos vinos tienen cierto parentesco con los vinos de Jerez, ya que sufren crianza bajo velo flor, aunque hay diferencias notables. Por ejemplo, el «vin Jaune», que es como se conoce, se embotella con añada y no se somete al sistema de criaderas y soleras. La variedad utilizada es la Savagnin. El mejor vin de Jaune es elaborado por la AOC Châteu-Chalon, por si coincide con la que usted posee.



Asia es un mercado potencial para los países productores de vino, pero un tímido productor todavía.

Del sake al tinto

Quería saber si se hace vino en Asia y qué condiciones tienen ya que es un mercado con tendencia a copiar todo aquello que demuestra cierto éxito.

Dionisio González Paniagua (Toro)

Asia engloba las principales áreas de la India (el Estado de Maharashtra), el norte de China y Japón. Para su referencia, Beijing (Pekin) al norte de China, está situado en la misma latitud que Madrid. El clima en la India es templado durante todo el año, aunque se acentúa en verano. Tiene pocas lluvias durante el periodo de maduración, aunque la altitud de Maharashtra lo hace relativamente frío. En China los viñedos tienen un clima que se clasifica como «húmedo micro-termal frío», un tipo similar a Michigan, Ontario, Austria, Hungría o Asturias, donde las condiciones están duramente ligadas a la influencia de las grandes masas de agua, creando calor, veranos húmedos y muy fríos, inviernos secos. Sin embargo, Japón sufre climas extremos, inviernos gélidos acentuados por el viento, con lluvias del monzón en la primavera y el otoño, y tifones en el verano. Es-

to da una idea de la severidad climatológica de la zona. El viñedo en la India está localizado generalmente en la cara este de las montañas de Sahyadri a una altitud aproximada de 750 metros. En China, recientemente se ha plantado viñedo en la cara sur, aunque tiene muchos problemas debido a la lluvia. En Japón la zona más importante es la Isla de Honshu, al sur cerca de Kofu.

El suelo en la India es rico en limos; en China son generalmente aluviales y en Japón predominan los suelos ácidos que son inadecuados para la viticultura, a excepción de Kofu, donde el suelo es de grava y de origen volcánico. Los viñedos usan el sistema de Lenz Moser, que también se lo utilizan en Francia y Austria, y el método Champenoise que ha sido introducido recientemente. En Japón hay una revolución con los varietales europeos y métodos de plantación que en estas tierras resulta complejo y trabajoso. China no ha sido seducida por la industria del vino, de momento. Aunque se elaboran vinos, estos son de baja calidad. Sin embargo, con la vuelta de Hong Kong a la soberanía China, la ciudad podría estar desarrollando un excitante vino para el siglo veintiuno.

Online

ACCESO GRATUITO A WWW.VINUM.INFO [VÁLIDO HASTA EL 15 DE JUNIO] Usuario: somantano. Password: picudo

Futuras denominaciones de origen

Para más información acerca de las futuras D.O. de Castilla y León (ver pág. 24) puede consultar:

www.jcyl.es

Es la web encargada de albergar al ITACyL (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León), es decir, el organismo que controla y regula las futuras cinco D.O.

www.patrimonio-gastronomico.com
Aquí podemos encontrar más información sobre los Vinos de Cali-



Página de la web de Turismo de Castilla y León,

dad de Arribes en aspectos como la región, variedades, etiquetado y elaboración, entre otras.

www.zamoradiputa.es

Para encontrar información amplia sobre los Vinos de Calidad de los Valles de Benaventes. Zona, vinos, historia, gastronomía.

www.turismocastillayleon.com

Incluye todos los lugares que visitar en Castilla y León, sus catedrales, museos, fiestas, y rutas del vino, bodegas, etc.

www.cultura.pueblos-espana.org

En este portal se trata con profundidad todo lo que necesita saber sobre los vinos de la Tierra del Vino de Zamora, como también su cultura, lugares que poder visitar y bodegas.

www.vinosdeleon.com

Otra región que cuenta con web propia, aunque bastante escueta en información, pero con enlace útil a las bodegas.

La pregunta del mes

¿Tienen algún significado las mermas de vino?



Normalmente, en vinos viejos, suele observarse que el nivel de vino está más bajo de lo normal. Este fenómeno se puede deber, entre otros, a varios factores:

Si se observa, con la botella dispuesta verticalmente, que la merma se encuentra en la base del cuello de la botella, significa que es aceptable para vinos jóvenes o vinos viejos de más de diez años. Si el nivel se sitúa sobre el hombro, corresponde a vinos con más de

treinta años (posible reducción ocasionada por no cambiar el corcho) y está correcto para consumir.

Si el nivel de vino se aprecia a medio hombro puede existir riesgo de mal estado del vino, seguramente debido al corcho, aunque para vinos viejos (por encima de veinte años) se considera razonable.

Si la merma está por debajo del hombro o inferior, es casi seguro que el corcho tuvo fugas debido a cambios de temperatura bruscos o,

también, pudo deberse a un corcho defectuoso. En este caso el riesgo de oxidación, independientemente de su edad, es alto y probablemente el vino no estará apto para el consumo.

En conclusión y como consejo, lo mejor es probar el vino, a pesar de lo sospechosa que pueda parecer una merma. Nuestra experiencia nos dice que no todo está perdido y que un buen vino se merece una segunda oportunidad.

Mi opinión

José Serrano
(Jefe de Calidad del Ministerio de Agricultura)

«Por el momento está aprobado desde el 23 de diciembre de 2005 por la Unión Europea, que es el organismo que controla estos menesteres. Hoy, veintidós de Marzo, se está debatiendo en Bruselas su reglamentación en cuanto a cómo se debe de utilizar en las prácticas enológicas, por un lado, y también con respecto a los requisitos mínimos que se deben incluir en el etiquetado. La parte que parece clara, con respecto a su inmediata autorización, es la de los vinos de mesa y Vinos de la Tierra. El motivo por el que se autoriza en Europa se debe a la lucha por la igualdad de condiciones, pues a los vinos del Nuevo Mundo se les permite la venta de vinos con virutas de roble».

Eva Navascués
(Agrovín)

«Nuestra empresa, que lleva varios años suministrando virutas de roble a muchas bodegas españolas, principalmente para los vinos que exportan, ha podido comprobar en cierto modo la evolución positiva de las virutas de roble en el mercado. Aunque resulta curiosa la paradoja Australiana. Fueron ellos quienes en un principio impulsaron, junto con Sudáfrica, estas prácticas enológicas pero ahora, después de varios años difundiendo su buen uso, han llegado a la conclusión de que para la elaboración de grandes vinos no hay nada como la madera. Así pues, los amantes del buen vino pueden dormir en paz».

Fernando Zamora
(profesor de Enología)

«Apenas existen estudios sobre el efecto de las virutas de roble y el vino. No hay criterios establecidos sobre su correcta utilización, seguramente debido a que todavía en España se considera un tabú. Evidentemente la aromatización con virutas de roble nunca llegará a alcanzar el grado de calidad y complejidad que aporta una buena crianza en barricas de roble. Sin embargo, su combinación con la microoxigenación puede dar lugar a vinos muy comerciales a un menor coste. Por supuesto, esta práctica debería estar reflejada en la etiqueta para que el consumidor sepa a qué atenerse».

Las virutas de roble

En la polémica, primero fueron los tapones de plástico sintético, después el Bag in Box, luego los tapones de rosca, y ahora le toca el turno a las virutas de roble o chips.

Texto: Javier Pulido

La barrica de roble que todos conocemos fue durante mucho tiempo uno de los únicos medios utilizados para la conservación y transporte de los vinos. El roble, por sus cualidades y aptitudes como mejorante del vino, ha sido, y es objeto de numerosos trabajos de investigación. Este mayor conocimiento ha mejorado notablemente los resultados tanto en la fabricación como en la crianza de los vinos. Hoy son escasas las bodegas que no sienten curiosidad de realizar ensayos con barricas de diferentes procedencias (americano, francés y del este) o los distintos grados de tostado, con la finalidad de mejorar sus vinos. Pero, naturalmente, estas prácticas requieren un coste que muchas bodegas no pueden permitirse especialmente en los vinos de categorías inferiores. En Francia, país de gran tradición en la crianza del vino, sólo un 25% de los vinos de calidad es envejecido en roble.

Los artifices

La corriente viene de los países del nuevo mundo: Australia, América del Sur, Estados Unidos, Sudáfrica, entre otros. Comenzaron con la utilización de duelas, rompiendo el estereotipo de barrica, utilizándolas en los diferentes procesos que comprende la elaboración. Debido al peligro de deforestación, estos nuevos países han desarrollado la técnica de las virutas de roble durante la vinificación. En Francia, donde se llevan realizando ensayos desde hace varios años con los vinos de la tierra, esta práctica ha sido muy provechosa para los profesionales del sector. Su utilización ha demostrado una clara mejoría y contribuye a lograr precios más razonables.

A pesar del tabú que esto supone para el consumidor, lo cierto es que su utilización esta muy extendida, más de lo que creemos. Si se utilizan con acierto es muy difícil, por no decir imposible, de detectar, motivo por el que se prevé autorizarlo en España. Muchas bodegas ya llevan practicando esta técnica durante algunos años ayudados de la microoxigenación. En el mercado podemos encontrar todo tipo de virutas con diferente grado de tostado y tamaños. En contra de las creencias, las virutas de roble no proceden de barricas viejas o deterioradas, son de robles nuevos y, según su calidad, alcanzan distintos precios. Todos estos aspectos influirán en el resultado final. Se suelen añadir durante la fermentación (mejor integración aunque no se pueden vender los orujos) o en vino terminado, o incluso en ambas. Las dosis varían ya sea para blancos (1 a 3 g/l) o tintos (1 a 4 g/l). El tiempo de macerado, en el caso de utilizar en vino, está entre tres y cuatro semanas. Las virutas no se pueden reciclar. Para acelerar el proceso se pueden utilizar virutas en las barricas de roble. Las virutas se deben de almacenar en un lugar fresco, seco y oscuro.

Ventajas e inconvenientes

La diferencia mayor es su precio final en botella, que podría ser de 0,05 euros para las virutas y de 2,5 euros para una crianza en barrica de roble. Además, la crianza con virutas de buena calidad se podría lograr en un mes y medio, por seis meses que establece la ley para un crianza.

Sí es cierto que un abusivo uso de virutas de roble sin microoxigenación puede influir en el desarrollo de compuestos fenólicos que inciden sobre la astringencia, la estructura y el sabor amargo.



«Chips» de madera, utilizados para simular la crianza en barrica de roble.

JUAN ALBERTO INIESTA (QUÍMICO DE AGROVIN)

Los chips, un secreto a voces

«Nuestra empresa comenzó a vender chips en el año 2000, aunque los resultados fueron muy escasos, apenas vendimos 400 kilos. Sin embargo, con el paso del tiempo y mejor información sobre el producto, en el año 2005 llegamos a vender quince toneladas. La utilización de chips se centra principalmente en los Vinos de Mesa, y principalmente tintos. La región de España donde más demandan es la zona centro y sur, aunque el consumo abarca todo el territorio nacional. Normalmente, nuestro grupo no se ha dedicado a publicitar los chips, la mayoría de los clientes lo demandan sin más.

En el mercado podemos encontrar dos tipos de chips: fragmentos de madera y serrín. Casi toda la materia prima viene de las principales tonelerías. La madera

que se utiliza para la elaboración de chips siempre es madera nueva de calidad. Pasa los mismos procedimientos de fabricación que las barricas de roble (secado, tostado). Por su puesto, hay de diferentes calidades y precios. El gran dominante en la venta de chips es el roble francés con tostado medio o medio plus. La experiencia de muchas bodegas siempre asocia el uso de chips con microoxigenación por el siguiente motivo: los chips por sí solos ceden aromas de serrería y gusto amargo con sensación astringente acusada. Sin embargo, el aporte de oxígeno es capaz de enmascarar estos excesos. La mejor forma de utilizar los chips es durante la fermentación, beneficiando al vino final en aromas y favoreciendo la clarificación. Utilizarlo en la fermentación maloláctica exige de microoxigenación, y aquí la cosa se complica. Des-



de un punto de vista de consumidor, esta práctica enológica es muy aceptable para vinos económicos, no se añade nada extraño al vino y sin embargo cumple con el perfil del vino cotidiano».

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



 **sartorius**

Consúltenos:

SARTORIUS, S.A.

Isabel Colbrand, 10-12 Ofi. 121 - 4ª Planta

28050 Madrid

Tel.: 91 358 61 00 - Fax.: 91 358 96 23

www.sartorius.com

Opinión

PALABRA DE ENÓLOGO@
MONTSE MOLINA MASÓ

Reto continuo

«En 1999 nos planteamos la posibilidad de hacer vino tinto en la zona de Jerez. Esta zona tan afamada por ser idónea para el cultivo de la uva Palomino destinada a la elaboración de manzanas, finos, amontillados y olorosos, ¿podría ser igualmente buena para hacer tintos? Después de este tiempo la respuesta es sí. Lo hemos comprobado en la cosecha 2004 en la que salió al mercado el primer vino elaborado en nuestra finca Gibalbin, en plena zona de D.O. Jerez.

Dicho tan rápido resulta sencillo, pero no lo es. El cultivo de uva Palomino para vinos de crianza biológica y oxidativa no persigue los mismos fines que cuando lo que pretendemos elaborar es un tinto, en este caso, joven, afrutado, con tipicidad.

Los primeros cambios y más evidentes han sido en cuanto a tecnología enológica, pero los más importantes son los que tienen que ocurrir en el campo. Es fundamental asegurar el equilibrio de la planta para conseguir una buena maduración. Hay que revisar el porta injertos, la conducción del viñedo, la poda, la relación superficie foliar por kilo de uva, y, sobre todo, tener una estrategia para la adecuada gestión del agua. También es vital avanzar en el conocimiento de lo que le ocurre a la planta para poder actuar y obtener la máxima expresión del viñedo.

Tenemos claro, desde un principio, que buscamos tipicidad, una personalidad que pensamos que tienen los vinos de esta tierra y que nos gustaría aportar al rico mundo enológico. Por ello elegimos la Tintilla de Rota. Es una variedad muy minoritaria en la zona, aunque poco a poco se está recuperando. Nos gusta porque aporta profundidad al color, suponemos que de ahí el nombre de Tintilla, y tanto aromáticamente como gustativamente envuelve un coupage y lo matiza. En fermentación, desprende bonitos aromas de ciruela fresca muy interesante.

La aventura no ha hecho más que empezar. Nos quedan retos importantes como mejorar la acidez del mosto desde el campo, equilibrar los tamaños de uva, favorecer la maduración polifenólica sin perder aromas y sin excesivo grado.

Estos objetivos los tendremos que asumir, no solo aquí, en el sur, sino que si lo que se avecina es el tan comentado cambio climático, lo mismo ocurrirá en otras zonas tradicionalmente más frías. Por nuestra parte, nos preparamos para el futuro evaluando distintos tipos de formación del viñedo y su efecto sobre la uva y el mosto, en nuestras condiciones climáticas y de suelo.

Licenciada en Farmacia. Universidad de Navarra. Pamplona, 1992. Máster en Enología y Viticultura, Universitat Politècnica de Barcelona. Desde 1993 hasta 1997 trabajó en colaboración con el enólogo de la Cooperativa d'Espolla en l'Alt Empordà. En la vendimia de 1997 se incorporó en el equipo técnico de Bodegas Barbadiño en Cádiz y desde el año 2001 es la responsable del departamento.



Agenda

Agenda JUNIO 2006

12/14 JUN.
Milán

MIWINE

Segunda Exposición Profesional de los Vinos y los Destilados.
Fira Milano (Nuovo Quartiere), Milán (Italia).
www.miwine.it

14/18 JUN.
Silleda

SEMANA VERDE DE GALICIA

Certamen multisectorial por excelencia, que cumple su 29ª edición, de la Euroregión Atlántica. Su área de influencia se extiende por el noroeste de España y norte de Portugal. Feria Internacional de Galicia, Silleda-Pontevedra (España)
www.feira-galicia.com

15/16 JUN.
Barcelona

BARCELONA WINE FESTIVAL

Este festival es la evolución del Simposio Internacional del Vino que se celebraba hasta ahora en Marbella. Está dirigido a profesionales del sector y aficionados, un evento donde habrá conferencias y clases magistrales impartidas por especialistas.
Hotel Hesperia Sant Just, Barcelona (España).
www.thewineacademy.com

15/17 JUN.
Rhône

ENOVIDIO

13º Festival Internacional de trabajos cinematográficos y video sobre las artes y oficios de la viña y el vino.
Gallo-Roman Museum Saint-Romain-en-Gal-Vienne, Rhône (Francia)
www.oenovidio.oeno.tm.fr

16/18 JUN.
Aspen

ASPEN FOOD&WINE CLASSIC

Exposición sobre vinos, bebidas alcohólicas y productos delicatessen.
Wagner Park, Aspen (Estados Unidos)
www.foodandwine.com/ext.classic/index.cfm

23/25 JUN.
Hong-Kong

VINEXPO ASIA PACIF

Feria Internacional de Vinos y Espirituosos.
Hong-Kong Convention and Exhibition Centre, Hong-Kong (China).
www.vinexpo.com

XXIX CONGRESO MUNDIAL DE LA OIV

25/30 JUNIO

Logroño

Organizan el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y la Oficina Internacional de la Viña y el Vino (OIV). El lema general del congreso será «La vid y el vino: cultura, diversidad, innovación y empresa». Cada uno de los subtemas serán presentados por especialistas en la materia.



Palacio de Congresos «Riojaforum», Logroño (España).

Información: Secretaría Técnica del Congreso. Tel. 91 535 96 17

E-mail: organizacion@oiv2006.org

www.oiv2006.org



CAVA
BLANCHER
CELEBRA SU 100º ANIVERSARIO EL 1906

ESPUMOSOS DE CAVA S.A.
Plaça Pont Romà, 5 Apt.24 - 08770 Sant Sadurn d'Arnoia - Barcelona - Spain
Tel.: 938 183 296 - Fax: 938 911 961
<http://www.blancher.es> - E-mail: blancher@blancher.es



Coto de Hayas
CAMPESINERÍA

VINERÍA BARONESSA, S.A.
Carretera de Buitrago, s/n • 28028 Fuenlabrada, Madrid • ESPAÑA
www.vinerasabaronesa.com • ventas@vinerasabaronesa.com
Tel. 916 862 153 • Fax: 916 862 763



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



Ayuntamiento de Jerez

REALIZA



OPUSWINE

COLABORA

Vinum

PATROCINA



MINISTERIO
DE AGRICULTURA,
PESQUERÍA Y
DESENVOLUPO RURAL

ONV IBERIAS



MINISTERIO DE
TURISMO