

vinum  
vinum

# vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

## AROMAS

En el nombre de la rosa,  
o la técnica de la felicidad

## BURDEOS 2005

Una añada en la que se han  
batido todos los récords

# País Vasco

Días de vino y sidra



# Fuerza Serena

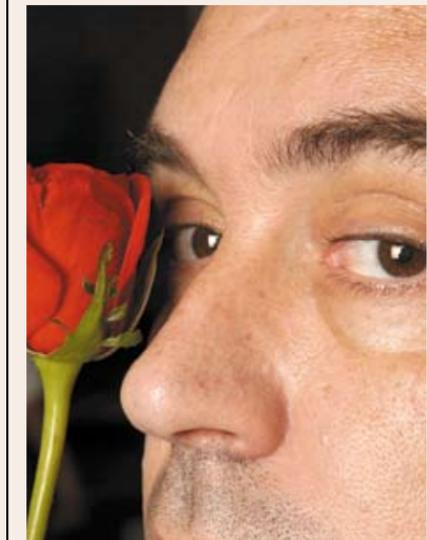


**Viñedos y Bodegas Áster**  
 Anguix - Burgos. Teléfono: 947.522.700  
[www.riojalta.com/aster.htm](http://www.riojalta.com/aster.htm)  
 De la familia de La Rioja Alta, S.A.

## Arranque de vid

Otra vez desde la Unión Europea nos llega el desconcierto, la irritación o la desesperación con el asunto de la OCM del vino. El proyecto de arrancar casi un tercio de nuestro viñedo parece una medida traumática, pero los hechos son tozudos. España es el mayor viñedo del mundo, casi 1.100.000 hectáreas, con un bajísimo rendimiento, posiblemente el más bajo por hectárea del mundo. Y sin embargo todavía se producen unos cuarenta millones de hectolitros que hay que vender como sea, pues las demás cosecha abundantes vienen empujando. Por si fuera poco, el índice de consumo de vino está bajando alarmantemente, mes tras mes, año tras año. Sobran, pues, miles de hectáreas de viñedo. La situación ideal sería poseer un viñedo "a la francesa", con menor extensión y parecida producción. Pero la decisión no es tan fácil. Toda reestructuración de la viña lleva consigo una rebaja de la calidad. Porque desgraciadamente se arranca la viña vieja, la que produce la mejor uva para la elaboración del vino, pero la que menos margen de ganancias ofrece al agricultor. Pero las pegadas no acaban aquí. La viña en la península cumple una misión medio-ambiental

FOTO DEL MES



Ferran Adrià suele entregar a las damas que visitan su restaurante una rosa. Para él, el aroma de las rosas aleja a sus huéspedes de la rutina y el estrés. Página 48.

fundamental para frenar la creciente desertización ¿Se imaginan toda esa Mancha despoblada de cepas y sin serias alternativas de cultivo? El arranque podría derivar en graves problemas de desarraigo. Y no solo en esa inmensa llanura: existen cientos de rincones en los que la única alternativa objetiva es la viña, aunque posiblemente sean los viñedos menos rentables del mundo. Ahora bien, si los problemas que afectan al sector vitivinícola son cuestiones de desarraigo o medio-ambientales, es el Estado español o la Unión Europea los que deben asumir el asunto, no el sector. Entre la situación ideal y la situación actual, España necesita un amplio periodo de transición, una moratoria para adaptar lo real a lo ideal

VINUM

### En equipo



**Carlos Delgado**  
 El director de Vinum España nos cuenta sus impresiones de viaje en su reportaje sobre el País Vasco, "Días de vino y sidra". Página 16.



**Barbara Schroeder**, de Vinum Suiza, toma a continuación el testigo y prosigue viaje por Irouléguay, la perla del País Vasco Francés. Página 28.



**Bartolomé Sánchez**  
 Finalmente, nuestro jefe de cata finaliza este viaje gastronómico por el mapa del txakoli del País Vasco, con "El vino del mar". Página 34.



Viaje enológico por el País Vasco. Pág. 16.



Ferran Adrià utiliza el aroma de rosas contra el estrés. Pág. 48.



Entrevista con Gérard Depardieu. Pág. 56.



Sudáfrica, el vino del fin del mundo. Pág. 38.

*Ferran Adrià confía en que sólo el intenso aroma de la rosa catapulte a sus huéspedes fuera de la rutina organizada, estresante, y los sensibilice de nuevo a las cosas elementales: los olores y los sabores.*

## ACTUALIDAD

- 6 CARTAS DE LOS LECTORES  
*On line y pregunta del mes*
- 8 INTERNACIONAL  
*California vence a Burdeos*
- 10 NACIONAL  
*La OCM del vino*
- 12 NACIONAL  
*El vino en lata*

## MAGAZIN

- PAÍS VASCO  
16 *Días de vino y sidra*
- 28 IROULÉGUY  
*Perla del País Vasco Francés*
- 34 TXAKOLI  
*El vino del mar*
- 38 SUDÁFRICA  
*El viñedo del fin del mundo*
- 48 AROMAS  
*En el nombre de la rosa*
- 56 ENTREVISTA  
*Gérard Depardieu*

## GUÍA

- 60 CATA DE VINOS DE VINOBLE  
*Los más nobles del mundo*
- 64 CATA DE TXAKOLI  
*Frescos por naturaleza*
- 65 CATA BURDEOS EN PRIMEUR  
*Un año de récord*
- 76 CATA DE VINOS DE SUDÁFRICA  
*Domando la variedad Pinotage*
- 77 NOVEDADES  
*Lo último del mercado*
- 64 PALABRA DE ENÓLOGO  
*Carlos Lozano Pérez*

## SERVICIOS

- 3 EDITORIAL
- 78 CONOCER
- 81 AGENDA
- 82 QUIENES SOMOS



Foto de portada:  
Heinz Hebeisen

## Vino magnum

¿Tienen alguna ventaja las botellas tipo magnum?

Ángel Sanz, Illescas (Toledo)

El elaborar algunos vinos en capacidad de 1,5 l. no es casual. Las botellas magnum reúnen una serie de ventajas que responden a criterios de calidad. Por un lado, está demostrado que al tener más capacidad la botella, la evolución del vino es más lenta y pausada, logrando una gran uniformidad y estabilización e incluso consiguiendo que la duración del vino sea mayor. Esto es posible gracias a que la relación entre cantidad de oxígeno y vino de la botella es la mejor de las posibles, según los entendidos. Otra ventaja de este tipo de botella está en la restauración, donde cada vez más existe la posibilidad de pedir un vino en magnum. Esto responde a que los comensales en mayor número que quieren degustar un solo vino encuentran en este tamaño la medida perfecta y no tienen que abrir varias botellas.

## Longitud y final

¿A qué se refieren cuando hablan del final de un vino? ¿Cómo y de qué manera se puede influir en él durante la elaboración del vino? ¿Por qué algunos vinos tienen un final largo y otros un final corto?

Michael Steiner, Basilea

Se llama final del vino a la impresión que produce cuando se traga. Generalmente también incluye las sensaciones que siguen directamente al momento de tragar, que también se puede



denominar longitud. Al final pertenecen tanto las impresiones percibidas por el gusto y el tacto como las aromáticas. El estilo y la calidad del final, así como el tiempo que el sabor del vino permanece en el paladar, dependen del tipo de vino, de su calidad y concentración. Y estos parámetros, por su parte, dependen de la variedad de uva, el terruño, el grado de maduración de las uvas y el método de vinificación. Técnicamente es posible "configurar" el final de un vino influyendo en su concentración, en el alcohol, la acidez, los taninos o el abocado. No obstante, un vino menor (por mucho que se manipule) nunca se convertirá en un vino con un final espléndido y una importante longitud.

Los vinos de gran calidad permanecen largo tiempo en el paladar.

## Cuántas calorías tiene un vino?

Adela Muñoz, Madrid

El vino se compone principalmente de agua (85%) y de otros elementos como los azúcares, polifenoles, fenoles, proteínas o vitaminas. El principal factor calórico de un vino, aunque no el único, es su graduación alcohólica. Como regla general, un gramo de alcohol equivale a 7 calorías. Si se define como copa estándar una de 10 cl, lo que equivaldría a 7 u 8 copas por botella de 0,75 litros, una copa de vino de 12,5 gramos de alcohol proporciona 87,5 calorías. Por lo tanto, se puede concluir que una copa de vino equivale a entre 80 y 100 calorías, según el tipo de vino.

## Fases de la vida de un vino tinto

He leído en libros y revistas acerca de las "cuatro fases de la vida" de los grandes tintos. ¿Tienen todos los tintos tales fases de la vida? Siguiendo este esquema, ¿cómo deben interpretarse las recomendaciones del momento óptimo para beberlo? Estos datos ¿se refieren al mejor momento para beberlo o a su conservación máxima?

Reto Strasser, Kilchberg

En general, en todos los vinos se pueden distinguir fases de la vida. Sólo que éstas tienen distintas duraciones. Así, la fase reductiva de un tinto sencillo para beber joven, del tipo Beaujolais nouveau, por ejemplo, dura tan sólo algunos días. Está plenamente maduro en la fase frutal, es decir, entre una semana y ocho

meses después del embotellado. Pasado este tiempo, se "cerrará" un poco, pero seguirá siendo apto para beber también en esta fase. Tales vinos van perdiendo encanto paulatinamente, conforme van madurando, hasta que llega un momento en que no se pueden beber. Por el contrario, los vinos estructurados de otro modo verdaderamente empiezan a florecer justo en esta fase.

La evolución del vino, también en el caso de los grandes, no es lineal, sino que describe ondas. Las indicaciones sobre el momento de maduración ideal o la maduración óptima para beber, por ello, sólo son estimaciones aproximadas que orientan acerca de cuándo un vino posiblemente ofrezca el máximo placer a la mayor cantidad de amantes del vino.



La evolución del vino es un fenómeno difícilmente calculable.

## Horizontal o vertical

¿Cuáles son las diferencias entre la cata vertical y horizontal?

Miguel Romero, Ronda (Málaga)

En una cata vertical se catan a la vez distintas añadas del mismo vino. Su finalidad es observar la evolución del vino en el tiempo, tras años de crianza en botella, el identificar cuáles son las mejores añadas o analizar cambios en los métodos de vinificación. El orden de la cata es muy subjetivo, aunque los expertos recomiendan empezar por la añada más antigua. En una cata horizontal en cambio, se catan vinos de la misma añada que habitualmente son, además, de la misma



Una cata vertical es como un viaje en el tiempo sobre la evolución y métodos de elaboración de una bodega.

zona o variedad de uva, por ejemplo. Este tipo de cata es muy útil para poder comparar diferencias en los métodos de vinificación o, por ejemplo, el impacto de distintos suelos (terruño) y zonas en una misma variedad de uva.

## Online

Acceso gratuito a [www.vinum.info](http://www.vinum.info) [válido hasta el 15 de noviembre] Usuario: euskadi. Password: txakoli

## Comer, beber, tal vez dormir en Euskadi

El internauta podrá encontrar aquí información complementaria al tema de portada sobre el País Vasco.

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

Es la web del txakolí de Álava, con información de bodegas, gastronomía, noticias de interés y su reciente historia como nueva Denominación de Origen.

[www.bizkaikotxakolina.org](http://www.bizkaikotxakolina.org)

Una web muy bien ilustrada. Aquí dispondremos de información detallada sobre sus bodegas, varie-

tales, elaboración y la gastronomía adecuada para acompañar el txakoli.

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

Tiene una simpática carta de presentación, simulando un parque de barricas llenas de contenido: viñedos, elaboración y bodegas. Modesta, pero traducida al inglés.

[www.euht.uib.es](http://www.euht.uib.es)

Es uno de los portales oficiales de gastronomía del País Vasco. Todo un lujo donde buscar los mejores



Página de consulta obligada para no perderse y buscar alojamientos con encanto.

restaurantes, bares de pintxos, recetas de elaboraciones populares y dónde beber buena sidra.

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

No podía faltar un espacio dedicado a la búsqueda de alojamiento, dividido por los diferentes pueblos, con los mejores hoteles, casas rurales y, sobre todo, ahondando en los lugares dignos de visitar. Esto último también se puede realizar previamente en modo virtual, desde el ordenador.

## La pregunta del mes

### ¿Qué es el empleo de la gravedad en una bodega?



En una bodega que trabaje aprovechando la ley de la gravedad, las uvas, el macerado, el mosto y el vino se transportan de un recipiente a otro por medio de la gravedad. Esto se consigue integrando la bodega en una ladera o bien construyendo sótanos sucesivos. En las bodegas históricas, la uva siempre se echaba en los tanques de fermentación o en la prensa y el jugo pasaba a través de unas aberturas en el suelo o por unos regueros hasta la zona de bodega, situada a

mayor profundidad, donde maduraba y envejecía en barricas. Sólo después de que surgieran las bombas eléctricas y las mangueras modernas, las bodegas se fueron construyendo cada vez más sin tomar en consideración la ley de la gravedad. La experiencia ha demostrado que para la producción de vinos de alta calidad es mucho más adecuado el antiguo método. En cada movimiento mecánico se quedan atrás algunos valiosos componentes del vino en el

sistema. El hecho de aprovechar la gravedad produce vinos más ricos. Por eso los buenos vinicultores actualmente construyen sus bodegas cada vez más teniendo en cuenta la ley de la gravedad. Como alternativa, en una bodega a ras de suelo también se puede aplicar el principio gravitatorio si se mueven verticalmente las barricas, pequeños tanques de acero o contenedores de fermentación por medio de potentes elevadores.

**FALLECE EDOARDO VALENTINI**

A finales de abril falleció a la edad de 70 años un gran pionero de la viticultura italiana, Edoardo Valentini. Valentini alcanzó la fama con su Trebbiano d'Abruzzo madurado durante años y unos monolíticos Montepulciano y Montepulciano Cerasuolo. Dijo en cierta ocasión que para entender sus vinos había que estudiar a los presocráticos. Francesco Paolo, hijo de Edoardo, garantiza el futuro de la finca.

**TRABAJO EN EQUIPO**

Tres regiones vinícolas italianas se han unido con un fin: Chianti, Véneto y Asti invertirán 50 millones de euros en marketing, y juntas también quieren fomentar el desarrollo y la modernización de la viticultura.

**VINO DE CHINA A ESCALA MUNDIAL**

El vino chino sale de su nicho: a partir del próximo otoño se podrá comprar en las tiendas libres de impuestos de todo el mundo, entre ellas en las de París, Roma y Amsterdam. El productor chino Dragon Seal ha firmado un contrato de diez años con Camus, productor de Cognac y gestor de tiendas de aeropuerto. Además de vino tinto hecho con Cabernet Sauvignon y Syrah, también habrá "vino" hecho de mosto de uva y flores maceradas.

**EL MONOPOLIO SE DESMORONA**

El Tribunal Europeo está examinando detenidamente el monopolio sueco de bebidas alcohólicas. Las disposiciones, especialmente la reglamentación según la cual los particulares no pueden comprar directamente vino por Internet en el extranjero, probablemente colisionen con las leyes de la UE. Hasta ahora sólo se permite realizar pedidos de vinos a través de la oficina del monopolio, que puede denegar el suministro "por razones de peso".



Treinta años después, los californianos volvieron a ganar en cata ciega a los bordeleses.

Foto: VINUM

## California vence a Buerdeos

El jurado de la famosa cata ciega en París ha repetido los resultados que conmocionaron al mundo del vino en 1976. Aquel año, los Cabernet californianos fueron valorados por encima de algunos de los mejores crus de Burdeos. Entonces los bordeleses se consolaron diciéndose lo de siempre, que los vinos de Burdeos debían madurar, mientras que los de California, aunque convincentes en su juventud, no soportarían una maduración de muchos años. Pero no ha sido así: Ridge Monte Bello 1971, Stags' Leap 1973, Mayacamas 1971, Heitz 1970

y Clos du Val 1972 han vuelto a triunfar por encima de los iconos de Burdeos Léoville Las Cases 1971, Mouton Rothschild 1970, Haut-Brion 1970 y Montrose 1970. Los catadores, entre ellos los corifeos del vino Hugh Johnson, Jancis Robinson, Michel Bettane, Michael Broadbent y el organizador Steven Spurrier, dieron la máxima puntuación al Ridge. Por cierto que los châteaux de Burdeos se habían negado a poner sus vinos a disposición de los catadores para esta degustación; las botellas se adquirieron por otra vía.

## Vino en red

Napa Valley se suma a Silicon Valley. El resultado es WinePod, una decorativa máquina de vinificar completamente automática para poner en el garaje, el salón o la oficina. No puede ser más fácil de manejar: introducir las uvas (si se desea, el fabricante también las envía a domicilio) y el resto se hace con un clic del ratón, desde el prensado, pasando por la maceración, el trasiego, la reducción biológica de los ácidos y el añadido de madera de roble, hasta llegar al vino terminado. Porque WinePod está conectado al PC por medio de una conexión USB sin cable. "Pero no es el ordenador el que hace el vino", subraya su inventor, Greg Snell, profesional de los ordenadores y amante del vino, "este aparato más bien permite que cada uno se haga su propio vino a su gusto". La comunidad del WinePod se da cita en Internet para un chat en el que también los principiantes pueden encontrar indicaciones para hacer paso a paso un "Grand Vin à la Maison" y observar



Foto: VINUM

cómo vinifican el Cabernet o el Chardonnay sus colegas en el otro extremo del continente. Esperamos que a través de la red no se transmitan defectos del vino... WinePod saldrá al mercado americano para la cosecha de 2006. Información: [www.personalwinemaking.com](http://www.personalwinemaking.com)



Chopard

"Quattro Power"

El L.U.C. Quattro® es el primer calibre con 4 barriletes (tecnología L.U.C. Quattro®). Es un cronómetro certificado y su mecanismo patentado 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 guillochéada a mano de oro de 18 quilates y con índices muestra las horas, los minutos, los segundos y la fecha.

El "Punzón de Ginebra" 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-ULYSSE CHOPARD

L.U.C. Quattro: disponible en oro amarillo o blanco (ref. 16/1863) o en platino (ref. 16/91863), en edición limitada y numerada de 1.860 unidades por versión.

## Fax

## ASAMBLEA GRANDES PAGOS

Bodegas Fillaboa acogió en sus instalaciones la celebración de la asamblea de Grandes Pagos de España, asociación a la que pertenece. Recibidos por José Masaveu, director general de Fillaboa, la cita comenzó con la visita de los asistentes al viñedo y la bodega. A continuación de celebró la asamblea y una cata vertical dirigida por la enóloga Isabel Salgado, de los vinos Fillaboa Finca Monte Alto de 2001 a 2005. Al acto asistieron representantes de 14 de los 20 Grandes Pagos que forman la asociación presidida por Carlos Falcó.

## «ISOS» PARA OSBORNE

En un esfuerzo constante por asegurar la calidad de sus vinos y conciliar tecnología y tradición, la bodega Osborne Malpica acaba de obtener las normas ISO 9.001:2000, de calidad e ISO 14.001:2004, medioambiental. Ambas garantizan la calidad del producto mediante la implementación de controles exhaustivos, asegurando que todos los procesos que han intervenido en su elaboración operan dentro de las características previstas, tanto en la gestión como en el respeto al medio ambiente.

## PILOTO DE PRESTIGIO

El Consejo Regulador de la D.O. Calificada Rioja ha concedido el XII Premio Prestigio Rioja al renombrado piloto de rallies Carlos Sainz «por ser amante y conocedor de la viña y el vino y su cultura» y porque «ha conducido con éxito por todo el mundo el estándar de España y nuestras mejores y más saludables formas de alimentación, que siempre le han permitido estar preparado para su mejor rendimiento deportivo», según fuentes del Consejo.

## RISCAL DE GEHRY

Herederos del Marqués de Riscal, de Elciego (Álava), invirtió 80 millones de euros en su Proyecto 2000, que comenzó con la remodelación de la bodega y que culmina con la Ciudad del Vino, que está operativa desde el 1 de septiembre. La construcción del nuevo edificio, diseñado por el arquitecto canadiense Frank Gehry, finalizó el mes de julio, aunque sus instalaciones se inaugurarán oficialmente en octubre.

OCM del vino  
La reforma del rechazo y la unión

**La Comisión Europea (CE) ha hecho público el pasado mes de junio, como estaba anunciado, su proyecto de reforma en profundidad del vino en Europa (la conocida OCM): radical reconversión, con arranque de 400.000 hectáreas y cambio total del sistema de subvenciones.**

La Comisión pretende aumentar la competitividad de los productores de vino de la UE, reforzar la fama de los vinos europeos, recuperar cuotas de mercado, equilibrar la oferta y la demanda y simplificar las normas. O dicho de otra forma y en palabras de la comisaria de Agricultura de la Unión Europea, Mariann Fischer, evitar una crisis más profunda y plantar cara al Nuevo Mundo.

Bruselas es partidaria de una reforma profunda, que incluiría las siguientes medidas:

- Se reactivará el régimen de arranque y se situará la prima de arranque a un nivel atractivo que incite a productores no competitivos a abandonar el sector.

- Conseguir el arranque de 400.000 hectáreas a lo largo de un período de cinco años, con una ayuda de 2.400 millones de euros. El arranque será voluntario.

- El sistema de derechos de plantación se ampliará hasta el 2013. Ofrecerá a los productores menos competitivos importantes incentivos a la venta de sus derechos, mientras que los que permanezcan en el sector se centrarán en la competitividad.

- Eliminación de las ayudas a las destilaciones y a los inmovilizados.

- Se adoptará una política más clara, sencilla y transparente, que establecerá dos clases de vino: los vinos con indicación geográfica y los vinos sin indicación geográfica.

- Se establecerán normas relativas al etiquetado más sencillas, a fin de ayudar al consumidor y facilitar la tarea de los productores a la hora de competir. Se autoriza también el uso de indicaciones que no están permitidas por las normas actualmente vigentes, como la variedad de uva y

la cosecha en caso de los vinos sin indicación geográfica.

- Se transfiere a la Comisión la responsabilidad de aprobar nuevas prácticas de vinificación.

- Se prohibirá la utilización de azúcar para aumentar la graduación alcohólica del vino.

## Primeras reacciones

La ministra de Agricultura, Elena Espinosa, asegura que la reforma «todavía tiene que negociarse, posiblemente un año más». Recalca que el arranque de viñedos que plantea la reforma «sólo es una opción entre otras muchas que serán positivas» para mejorar la comercialización y competitividad de los vinos europeos. Espinosa pidió «calma y tranquilidad» a los productores españoles, «pues hay tiempo suficiente para negociar».

Para la Confederación Española de Consejos Reguladores es una reforma nefasta. «En España los arranques de viñedo afectarían de forma más grave a los cultivos de Andalucía y Castilla-La Mancha. La propuesta tiene como principales beneficiarios a países como Francia, Italia y Grecia».

La Federación Española del Vino apoya una reforma en profundidad para facilitar la adaptación de la producción a la demanda y recuperar la competitividad de los vinos europeos, aunque no comparte que la vía para alcanzarlo sea el arranque de viñedo.



## ADEGAS MOURE / ABADÍA DA COVA

## Del rojo al amarillo

*Los últimos toques de la obra, los martillazos sobre las maderas... Lo demás es silencio, paz. Así nace la nueva bodega Moure en este meandro mágico de la Ribeira Sacra.*

El Sil y el Miño se adentran en el paisaje más bello que puede vivir un río y sus espectadores. La Ribeira Sacra es el ejemplo paradigmático de viñedos en laderas inclinadas, tanto que, en algunos puntos, hay que vendimiarse con barcas, desde el río, porque el terreno es inaccesible de otro modo. Cada curva determina una orientación frente al sol, define una diferente madurez de las uvas y, con ella, la base de la calidad del vino.

En este entorno no hay terrenos tan codiciados como los de Moure. En los alrededores de Escairón, junto a la casa familiar y la bodega histórica, se alza la nueva, abrazada por las viñas y presidiendo la ladera más soleada. La terraza se asoma al fondo de la pendiente, 300 metros más abajo, donde fluye plácido el río por el meandro que ha tallado con su cincel de agua. Al frente, una cresta verde, silvestre, es el eterno guardián, el vigía de este privilegiado rincón que algún visionario bautizó, sin calentarse mucho la cabeza, como O Cabo do Mundo.

Los abuelos de José Manuel Moure nacieron aquí, junto a la Abadía da Cova que da nombre a su vino. En 1958 su padre fundó la bodega y la marca, con el capricho añadido de plantar 3 has. de uva Albariño para hacer un

vino blanco como el que le había enamorado en un viaje a Cambados.

Aquella avanzadilla le vale a José Manuel y a su cuñado Evaristo para ser hoy los únicos que tienen derecho a elaborar Albariño y a ostentar la contraetiqueta fuera de las Rías Baixas, en esta tierra típica de uva Mencía que es la Ribeira Sacra.

## NO TODO ES MENCÍA

Uva Albariño para el finísimo varietal 100% y para un explosivo Godello al que se añade 15%. Albariño que les han valido una infinita panoplia de premios, puntuaciones estratosféricas y cientos de reconocimientos nacionales e internacionales y, lo que es casi más importante, locales. Porque lo difícil es haberse convertido en profetas en su tierra. Profetas osados, al haber adivinado también la capacidad de la uva Mencía para redondearse en barrica, en 70 barricas (85% de roble francés, y el resto, americano) donde reposa unos meses, entre 9 y 12, el Abadía da Cova Selección. Y frente a la complejidad que le aporta la madera, la frescura de la Mencía del año, sin acabar siquiera la fermentación maloláctica, en el Cimbro, o en las 5.000 botellas del novísimo Fuga.

Estos son sus dominios: 10 has. de viña (Mencía, Tempranillo, Albariño, Godello y Loureiro), y el resto, controlada y comprada a viticultores seleccionados; las 70 barricas nuevas, de menos de dos años, y diversos instrumentos técnicos para elaborar 350.000 litros de vino y 200.000 botellas de aguardiente, orujo reciente y envejecido, licor de café, de limón, de miel...

La descripción de cata de su vino más original, el Mencía con crianza, es una tentación: intenso rojo picota con borde granate; aromática nariz, donde sobresalen notas frutales (bayas), florales (lilas), lácteas, balsámicas y toques minerales. En boca es sabroso, muy frutal y dotado de una notable estructura. Están presentes gratas sensaciones de fruta silvestre (zarzamora, grosellas y frambuesas) y natas. Largo final con un punto de recuerdos amargosos agradables.

La nueva bodega no está pensada para crecer sino, si cabe, para mejorar. Para extraer al máximo la potencialidad de la uvas y de este terruño mágico.

## ADEGAS MOURE

Avda de Buenos Aires, 12 27540 Escairón (Lugo)  
Tel. 982 452 031  
Fax: 982 452 700  
abadiaacova@adegasmoure.com

## Concurso Terras Gauda



Cartel de Jordi Matín ganador del 2005.

Entre el público, la ministra de Agricultura, Elena Espinosa o el senador Manuel Fraga, como gallego de pro. En el escenario, la cabeza visible de Terras Gauda, una de las bodegas más elegantes de Galicia, su presidente José María Fonseca; el maestro de ceremonia, Fernando Ónega, además de la directora de On Diseño, Carmen Lopis, y el diseñador Isidro Ferrer, como

representante del jurado de esta 5ª Edición del concurso Internacional de Diseño de Cartelismo Publicitario Francisco Mantecón. La presentación, en el club de jazz Calle 54, en una tórrida tarde madrileña, fue un éxito de público y de atención mediática, que refleja la fama y la solidez que ha alcanzado el concurso, dotado con 6.500 euros para el primer premio.

Fax

EL CONSORCIO DE RIBERA

El Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero, cuatro ayuntamientos y cinco asociaciones han creado el Consorcio Ruta del Vino Ribera del Duero con el objetivo de promocionar el enoturismo. El acuerdo se firmó en Roa (Burgos) y el proyecto se enmarca dentro de la actuación de Rutas del Vino de España, impulsado por la Secretaría General de Turismo del Ministerio de Agricultura y por la Asociación Española de Ciudades del Vino.

ESCUELA DE CATA AIRÉN

Acaba de abrir sus puertas en Madrid la Escuela de Cata Airén (C/Santísima Trinidad, 30), el primer centro móvil impulsor de la cultura del vino. Bajo la supervisión del director-sumiller Antonio González Risueño, la Escuela ha diseñado unos programas en varios niveles y diversas actividades enfocados a dos tipos de público: particulares y empresas. La novedad: no es necesario acudir al aula; si se prefiere, se traslada el equipo al lugar requerido.

«VIÑEDOS DE ESPAÑA»

El sector vitivinícola español rechaza casi unánimemente el proyecto de Orden que regula y reconoce la Indicación Geográfica «Viñedos de España» para vinos de mesa del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) por no contar con el consenso del sector ni el apoyo de las Comunidades Autónomas y porque puede ser perjudicial para las DD.OO. Según ha manifestado la Ministra de Agricultura, Elena Espinosa, esta indicación «pretende fortalecer nuestra posición competitiva, configurando un marco normativo que permitirá mejorar la comercialización de nuestros vinos».

RÉCORD DE BACO

Los Premios Baco siguen batiendo sus propias marcas. Los 540 vinos participantes de esta vigésima edición viajaron desde 63 zonas productoras de nuestra geografía vitivinícola, entre las que se encontraban 50 denominaciones de origen. La inclusión de una nueva categoría de vinos ecológicos supuso otro nuevo récord para estos «Baco»: el de número de vinos galardonados, con un total de 33 premios.

De la cepa a la lata

Todavía no se sabe si es un invento genial, el huevo de Colón, o un gran fiasco empresarial. Varias compañías de bebidas han comenzado a comercializar vino en lata, como la firma australiana Barokes Wines, la argentina Gargantas de Lata o el viticultor Niebaum-Coppola Winery de Francis Ford Coppola en el valle Napa de California. ¿Cómo va a recibir la idea el consumidor tradicional? En países como Australia y Japón el vino enlatado causa sensación, sobre todo en este último, país considerado el paraíso de las bebidas enlatadas.

A España ya han llegado los vinos enlatados de Barokes Wines y Gargantas de Lata, muy distintos, tanto en contenido como en continente. Barokes presenta dos vinos australianos: un tinto (coupage Cabernet, Syrah y Merlot) y un blanco (Chardonnay y Sémillon), ambos tienen también su variante con gas. El fabricante asegura que la tecnología «Vinsafe» preserva la calidad del vino gracias a una protección interna que hace que mantenga todas sus propiedades. Las latas delgadas, «slim line», de estos vinos tienen una estabilidad de cinco años. Para Alberto Sábado, consejero delegado del importador exclusivo en España de Barokes, tras un detallado estudio sobre el mercado español, «entendemos el mercado en dos niveles: los consumidores activos, relativamente jóvenes (30-45 años) con una mentalidad abierta, que enseguida han aceptado el producto, y el consumidor latente, más clásico, que ve con sorpresa el producto. En el mercado europeo hay todavía poca experiencia en productos de este tipo que no pretende sustituir al embotellado, sino ampliar el consumo a momentos donde hoy en día la botella es incómoda y la gente deriva a otras bebidas».

Laqueado interior

Por su parte, Garganta de Lata comercializa un vino tinto Malbec-Cabernet, y un blanco Chenin Blanc importados de Argentina. El envase ha sido tratado con una sofisticada técnica de laqueado interior, bajo la aprobación del Institu-



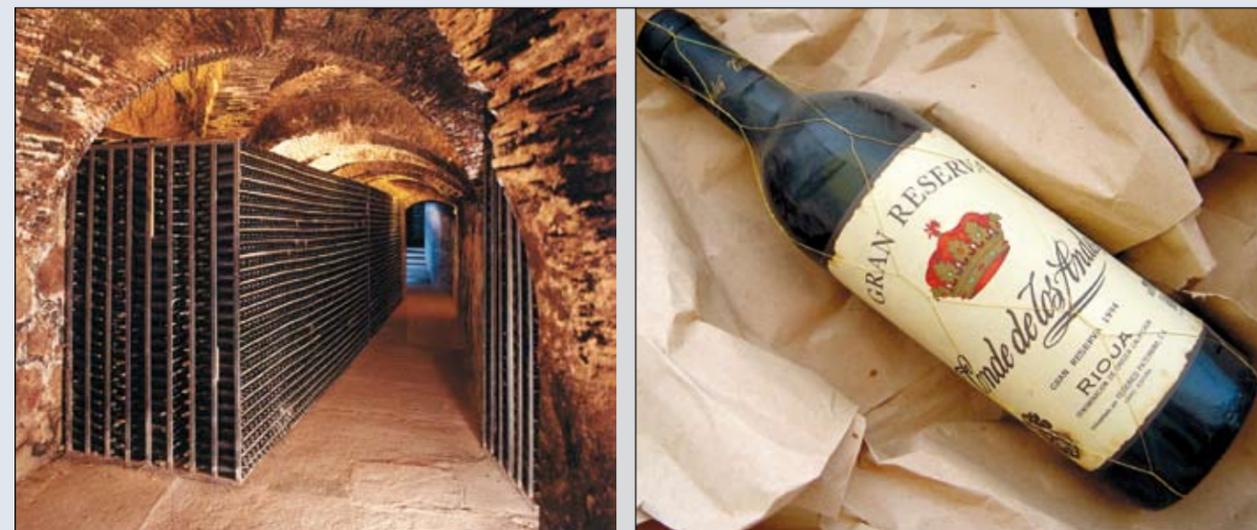
to Nacional Vitivinícola de Argentina, para anular el posible sabor a metal. Esta técnica impide que el aluminio entre en contacto con el vino. Para el creador de Iron Wine, un joven empresario llamado Jaime Travers, el destino de nuestro producto «apunta a un segmento joven, aunque el objetivo es llegar posteriormente a consumidores expertos de mayor edad. Abrir el consumo con nuevas ideas que ensalzan un producto que ha sobrevivido el paso del tiempo»

La nueva bodega de Protos



A Bodegas Protos le falta sitio. A pesar de las enormes instalaciones que sus dos bodegas poseen en Peñafiel y Anguix, la creciente demanda de sus vinos hace que se hayan planteado una nueva bodega. Y

lo han hecho a lo grande. Para el diseño contrataron al famoso arquitecto Richard Rogers (autor de la obra de ampliación del aeropuerto de Madrid T-4.) El sitio es privilegiado, a las faldas del monte del castillo y cerca de su actual sede, a la que se unirá por un túnel del ancho de dos autopistas. En ella contarán con una gran sala de actos, se recibirán las visitas con punto de ventas y salas donde recibir a grupos reducidos. Y lo más importante: se procesarán cerca de 800.000 kilos de uva totalmente seleccionada, y manipulada meticulosamente por gravedad, todo como una gigantesca cosecha de «boutique».



PATERNINA

Cuerpo y alma de Rioja

Hace 110 años que D. Federico Paternina fundó la firma. Hoy, en manos de Marcos Eguizabal, cotiza en Bolsa, se esmera en la defensa del medio ambiente y mima tanto al vino como a quienes lo disfrutan.

La marca es imagen de La Rioja en el mundo. Sus instalaciones son un emblema de la historia vitivinícola de La Rioja en los impresionantes calados de Ollauri, y a la vez ejemplo de innovación vanguardista en la planta funcional de Haro. Parecería que ya todo está hecho, el vino, la imagen, el comercio... y sin embargo no están dispuestos a dormirse en los laureles.

Ecología, por amor a la tierra

Paternina inauguró en su bodega de Haro la primera Estación de Aguas Residuales Industriales (EDARI) para minimizar uno de los impactos ambientales más relevantes del sector: la generación de aguas residuales. Para ello ha construido una planta de tratamiento que, además de depurar el efluente de la producción, obtiene agua reutilizable y fangos válidos para la aplicación agrícola, es decir, abono para realimentar la tierra.

Arquitectura, por amor al vino

En otro plano, aunque en el mismo período, Bodegas Paternina ha renovado el parque de barricas, hasta reunir la cifra estratosférica de 50.000. Y, como culminación de sus esfuerzos, recibió el prestigioso premio "Best of 2005" por la restauración de los calados en su

bodega Conde de los Andes, de Ollauri (La Rioja). El galardón, en su categoría de premio especial del jurado, recompensa el cuidadoso plan de Paternina para mantener la histórica bodega con su aspecto original.

Las cavas de crianza cuentan con calados excavados a mano, en roca viva, a 40 metros de profundidad. Las más antiguas datan de finales del siglo XVI y poseen hermosos arcos de estilo mozárabe.

La tarea de saneamiento y conservación ha sido minuciosa y muy compleja pero se luce plenamente. El ambiente de la bodega de Conde de los Andes de Ollauri es un fantástico viaje al pasado, a la artesanía y a los detalles que han modelado el mundo del vino. Bajo las bodegas se abren cuatro amplias cavas de 150 m. de longitud cada una, con una capacidad para cuatro millones de botellas. Recorrer las instalaciones de estas míticas bodegas es viajar a un mundo de tranquilidad y sosiego donde descansan vinos de principios de siglo acompañados de aspirantes a convertirse en Joyas Enológicas.

Información, por amor a quien bebe

Por eso la bodega impulsa un programa de puertas abiertas, de ejemplar acogimiento a los visitantes, un alto en el camino imprescin-

dible para conocer la esencia de Rioja. Así lo ha entendido la Comunidad al incluirlo en su oferta Rioja Turismo. Y es que, después de comprobar la viveza de la histórica Paternina cada visitante se convierte en un embajador de la bodega y de la región.

Pero Paternina hace tiempo que rebasó las fronteras de Rioja, de los Bandas, Viña Vial, Conde de los Andes..., para afincarse en Jerez, con la fusión de varias añejas bodegas de vinos nobles y brandies, y en Ribera de Duero, con la construcción de la bodega de Marqués de Valparaíso, con 70 has. de viña, de las que 40 ya están en producción.

En Rioja también corren nuevos vientos. La muestra se llama Monte Haro y es el primer vino joven, sin madera, de la bodega. Elaborado con cepas de la Rioja Alta de más de 25 años, es un vino moderno, deslumbrante de color y exultante de fruta, estrena nuevo vestido aunque conserva las inconfundibles bandas con que Paternina se conoce en el mundo.

BODEGAS PATERNINA  
Avda. Santo Domingo, 11  
26200 Haro (La Rioja)  
Tel. 941 310 550  
www.paternina.com



## LA RUTA DEL SOMONTANO Bucear en el vino

*Ubicada a los pies de los Pirineos, en la provincia de Huesca, la Denominación de Origen Somontano afianzó su fama en los años 90, y hoy vive un arrollador impulso y desarrollo gracias al nacimiento de nuevas bodegas y al dinamismo con la que las nuevas y las históricas elaboran y comercializan vinos competitivos en alta calidad y en relación con el precio.*

Lo ejemplar y lo distintivo de esta región vitivinícola aragonesa dentro del panorama español, e incluso mundial, es el esfuerzo conjunto de viticultores, bodegas y Consejo Regulador. Más aún, el proyecto de desarrollo integral de una zona donde el vino es un abanderado, una invitación para el turismo, la hostelería, la agricultura, la industria y el comercio alimentario, la cuidadosa arquitectura y conservación de bodegas. Es el telón para descubrir la historia y un paisaje sobrecogedor.

**LAS BODEGAS Y EL BUEN CONSEJO... REGULADOR**  
Son estos elementos, el vino y el territorio, los que han hecho posible el éxito de la D.O. Somontano y los que han cimentado su proyección. Somontano no es una D.O. más. El informe de AC Nielsen la describe como una de las zonas del sector que más ha crecido en los últimos quince años, liderando un proceso de innovación total. Los puntales son las actuales veinticuatro empresas vitivinícolas que han realizado

recientemente una inversión de más de 110 millones de euros, más otros 90 millones ya presupuestados. Son ellas quienes transforman en excelentes vinos la riqueza varietal, 13 variedades de uvas locales y foráneas procedentes de más de 4.300 has. Bodegas regentadas por generaciones de historia vinícola, como Lalane, la fundadora, o Fábregas y Osca. Explotaciones familiares como Monclús, Valdovinos, Dalcamp, Otto Bestué, Sierra de Guara, Ballabriga, Abinasa, Aldahara, Raso Huete, Meler, Alodia, Estada, Bal D'Isabena o Montesa Vinícola. Gigantes, líderes del posicionamiento de Somontano, como Viñas del Vero -con Blecua-, Enate y Pirineos. O proyectos actuales, concluidos o a punto de ser inaugurados, de gran envergadura en arquitectura y vino, como Olvena, y otras como Laus o Irius que, cuando estén concluidos, contarán con hoteles de 5 estrellas y balneario de vino. El histórico Complejo de San Julián y Santa Lucía de Barbastro acoge todas las instalaciones relacionadas con la D.O. Somontano.

El antiguo hospital se convirtió en sede del Consejo Regulador, tienda del vino y delicatessen, restaurante La Viña de San Julián y Espacio artístico del Vino, mientras que la antigua iglesia de San Julián acoge el Centro de Interpretación -de información turística- del Somontano. Se trata del punto de partida para recorrer con conocimiento, para descubrir a fondo, la Comarca y la realidad vitivinícola de Somontano.

**RUTA DEL VINO DEL SOMONTANO**  
Bajo la idea de dar a conocer conjuntamente vino y territorio se ha gestado la Ruta del Vino Somontano. Es un proyecto común del Consejo Regulador de la Denominación de Origen, la Comarca del Somontano y el Ayuntamiento de Barbastro bajo el amparo de la Asociación Española de Ciudades del Vino y la Secretaría General de Turismo. Para incluirla en el circuito Rutas del Vino de España, Somontano fue objeto de una inspección externa que acreditó que la Ruta,



el Ente Gestor, destino y establecimientos adheridos, cumplían los niveles requeridos. El 18 de enero de 2006 el Comité de Gestión de las Rutas del Vino aprobó la inclusión de la «Ruta del Vino Somontano» en el selecto club. No podía ser menos. Al Somontano le sobran atractivos y atenciones para el turismo, y aún más para el enoturismo.

### PASO A PASO

La «Ruta del Vino» ofrece al visitante una inmersión en la cultura, tradición y costumbres del territorio vitivinícola, la experiencia de pasear por un viñedo, visitar una bodega conociendo el proceso de elaboración y producción del vino, participar en catas comentadas de los mejores vinos de la D.O, alojarse en los mejores establecimientos de la zona, deleitarse con la magia del vino en torno a la buena mesa y adquirir productos típicos en comercios especializados. Las bodegas le muestran el proceso de elaboración de sus vinos. Disfrutará de la buena mesa con las propuestas de los más selectos restaurantes. Para hospedarse, la «Ruta del Vino Somontano» cuenta con una serie de establecimientos (hoteles, hostales, vi-

viendas de turismo rural y apartamentos turísticos) para todos los gustos y necesidades. Por último, nada mejor que dejarse aconsejar por los comercios especializados acogidos a la Ruta y disfrutar del Somontano en su propia casa. Y si prefiere disfrutar del Somontano con actividades programadas a su medida, las agencias ofrecen diferentes paquetes turísticos adaptados a las necesidades y gustos de cada huésped. Todos a una, estas son las empresas receptoras, dispuestas a exhibir sus encantos y facilitar la vida del turista.

**BODEGAS:** Fábregas (Barbastro), Lalanne (Barbastro), Viñas del Vero (Barbastro), Enate (Salas Bajas), Bodega Pirineos (Barbastro), Blecua (Barbastro), Olvena (Barbastro) y Raso Huete (Estadilla). A medida que las bodegas finalicen sus obras -proyectos que en determinados casos incluyen hoteles, restaurantes y Spa- se incorporarán a la Ruta.

**ALOJAMIENTOS:** Casa Clavería (vivienda de turismo rural en Abiego), Casa Alodia (vivienda de turismo rural en Alquézar), Hotel Santa María de Alquézar \*\*, Hotel Villa de

Alquézar\*\*\*, Casa Sanz (apartamentos turísticos en Asque), Gran Hotel Ciudad de Barbastro\*\*\*, Hostal Pirineos (Barbastro), Hotel Sancho Ramírez\*\*\* (Barbastro), Hostería Guara (hotel\*\* en Bierge), La Posada de La Lola (hotel\*\* en Buera) y Ra Tenaja (vivienda de turismo rural en Castillazuelo).

**RESTAURANTES:** La Jayma del Arte (Asque), El Portal del Somontano La Viña de San Julián (Barbastro), Restaurante Pirineos (Barbastro), La Posada de La Lola (Buera), La Bodega del Somontano (El Grado), El Lagar del Vero (Huerta de Vero) y Restaurante Bodegas Monclús (Radiquero).

**COMERCIOS:** El Portal del Somontano (Barbastro), Tienda de Vinos San Julián (Barbastro) y Sabores d'Entonces (Barbastro).

**OTROS:** Espacio del Vino de la Denominación de Origen Somontano, Centro de Interpretación del Somontano y agencias de viajes-receptivo EnoDestino, Enología y Turismo (Barbastro), Guara Tours (Barbastro) y Tornamón-Viajes Barceló (Barbastro). Para más información: [www.rutadelvinosomontano.com](http://www.rutadelvinosomontano.com).



**CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN SOMONTANO**  
DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN  
Avda. de la Merced, 64.  
22300 BARBASTRO (Huesca)  
Tel. 974 313 031. Fax. 974 315 132  
erio@dosomontano.com  
[www.dosomontano.com](http://www.dosomontano.com)

*Euskadi es una miniatura de país, pero un grande y hermoso país. Un territorio que encierra tanta cultura y belleza como encanto sus vinos blancos (la Rioja alavesa es otra cosa), y chispeante alegría su sidra, ambos compañeros ideales para su excelente gastronomía.*

PAÍS VASCO

# Vino y Sidra

El "Peine de los Vientos", de Eduardo Chillida; final del Paseo Marítimo de San Sebastián.



Arriba, Vista nocturna del Museo Guggenheim (Frank O. Gehry) a orillas del Nervión. Abajo, la enóloga Itziar Eizagirre de Bodegas Talai-Berri. Arriba a la derecha, viñedos de la bodega. Abajo, Hilario Arbelaitz del restaurante Zuberoa en Oiartzun.

Texto: Carlos Delgado  
Fotos: Heinz Hebeisen

Aquí están villas vitivinícolas como La-guardia, toda minada de bodegas subterráneas, simbólicamente defendidas por murallas jubiladas; o Samaniego, enclave fortificado que cuenta con palacio e iglesia parroquial como restos de su pasada nobleza, y donde tiene su asiento la nueva bodega Baigorri, diseñada por Iñaki Aspiazu; o Elciego, donde el arte arquitectónico de Frank O. Gehry se funde con la elaboración de vino. Pero esta vez no vamos a viajar por las riojanas tierras alavesas, sino volar, ayudados por la ácida frescura del txakoli, o la chispeante sidra que mira de reojo a las tierras asturianas, por la Euskadi profunda, esa tierra a uno y otro lado de la muga pirenaica donde



conviven belleza y placer, religiosidad y hedonismo, austeridad medieval y progresismo industrial. Y comida, mucha y buena comida.

Euskadi, qué gran pequeño país con este verdor de tapiz, este olor a tierra mojada, estas brumas suaves, estos cendales de agua deslizándose por las laderas, este



«Empecemos el viaje desde Álava para, remontando hacia el mar, recorrer la cornisa vizcaína»

Empecemos el viaje desde Álava para, remontando hacia el mar, recorrer la cornisa vizcaína y arribar, antes de pasar al "otro lado", a las playas y ciudades guipuzcoanas. Y olvidemos por un momento el viñedo alavés, cuya raíces se refrescan en las aguas del Ebro y recrean una porción de la Rioja (la Rioja Alavesa) con sus bien peinados líneas de viñedo. Porque aquí empezó la cosa. Sin mucho rebuscar, por Álava aún se encuentran aspectos rozagantes de su naturaleza virginal, y un cierto modo de vivir en armonía con esa naturaleza. Y junto al frutoso vino alavés, hay unas pocas y felices hectáreas de hondarribi zuri. No es gran cosa este txakoli alavés, aunque hay sus excepciones, pero permite echar unos tragos en Vitoria,

#### La niña de las tres gracias

Como Álava es tierra de paso y enlace entre la meseta castellana y la montaña de los vascos, no es de extrañar que fuera habitada desde hace milenios, y por lo mismo, tampoco hay que echarse las manos a la cabeza si nos encontramos acá y acullá recuerdos dejados por los ancestros alaveses. Son los dólmenes megalíticos, grandes monumentos funerarios de ingentes piedras. Dólmenes de Sorginetxe, de Eguilaz, de La Hechicera... Alguno es una inmensa seta de piedra; o sea, que al gastrónomo le recuerda sin querer a los perrechicos y las galampernas, setas tan propias de la cocina alavesa, sólo que a lo grande. A lo bilbaíno, diría un gracioso. En tierras alavesas hay mucha historia. Esclavos de los romanos colocaron las losas de las calzadas y levantaron ciudades en la Llanada alavesa. De aquella colonización quedan huellas, ruinosas unas, aguantando otras como pueden el paso de los milenios. Así, la ciudad de Iruña y los puentes romanos de Trespuentes, de Llodio o de Villodas. De tiempos romanos datan asimismo las salinas que dan nombre a un pueblo



mar difícil y tacaño, que obliga a navegar aguas a fuera. Y con su hermoso viñedo, aferrado en bancales, almohadillando las laderas de sus colinas, donde vegetan las

hondarribi zuri y beltza, uvas autóctonas que dan lugar, cada vez mejor elaboradas, a los distintos txakolies. Tan igual y tan distinto, tan singular y tan plural.

alavés: Salinas de Añana. Ahí están, desecando desde hace dos mil años las aguas salobres del río Muera en parcelitas deslumbrantes, las eras de la sal. Manto blanco de sal tendido a los pies de un convento, que es el de las Comendadoras de San Juan de Arce. También estas tierras alavesas fueron cañada de peregrinos a Santiago y tienen tanto la fe como los prejuicios religiosos metidos muy adentro de sus entrañas culturales. De un modo u otro, las guerras de los vascos, que han sido muchas, fueron guerras de religión. Y claro, estas son tierras de mucho santuario y mucho castillo. Si el viajero tiene tiempo y no aprieta el hambre y la sed, puede solazarse con una visita rápida a Estibaliz y al santuario alavés por excelencia, Santa María de Estibaliz, patrona de Álava, coleccionista de exvotos en su templo antiquísimo, con sus tres ábsides y su portada románicos.

Y llegamos a Vitoria-Gasteiz, que es ciudad con nombre y apellido, cosa de la que pocas ciudades pueden presumir. El apellido Gasteiz le viene, como es lógico, de sus antepasados. Gasteiz, se llamaba el cerro donde se ubicaba una aldehuela que ascendió a villa el rey Sancho el Sabio de Navarra pensando, con buen criterio, que allí, en el centro de la llanada, estaría muy bien un lugar fortificado que con-



Fuenterrabía: redes y casas de pescadores en el puerto pesquero.

trolara la planicie. Dicho y hecho: Vitoria tuvo dos fortificaciones y un caserío organizado en calles que formaban como un oவில். Subsiste el trazado medieval en lo que es el pináculo fundacional de Vitoria, sólo que ya no están los torreones y sí la vieja catedral, la catedral de Santa María, que es un poco templo y un poco fortaleza, como resumiendo el espíritu de la época, gótica y beligerante. Merece la visita aunque sólo sea por echar un vistazo a sus excavaciones que ponen al descubierto los cimientos fundacionales. Y pasear, camino del "Portalón" para una comida en un entorno de anticuario, por las calles de Vitoria, apretujadas en torno

a la catedral, con sus remotísimos nombres artesanales: Herrería, Cuchillería, Zapatería... Un alto para tomar café en la Plaza Mayor y su gótico de San Pedro y San Miguel.

Antes de partir, una visita obligada a la vinoteca "Vinum", cuyo nombre no resulta una coincidencia, sino que refleja la pasión de su propietario, Iñaki Ramírez de la Peciña, por nuestra revista. Lo demuestra desde la entrada al local, con una llamativa decoración a base de portadas de los últimos números de "Vinum". Se agradece el detalle, pero todavía más su excelente cocina y la extraordinaria oferta de vinos.

Y nos vamos hacia Vizcaya con un alto en Llodio y Amurrio, que son tierras del txakoli alavés, que le dan a la provincia alavesa el toque fabril, la prosa industrial y productiva. El paisaje cambia anunciando nuevos horizontes. Una paleta verde y azul sustituye a los amarillos y ocres. Así es Álava, cortada por montes y seducida por ríos. Un islote entre accidentes orográficos, una placidez entre caminos. Me viene a la memoria, en un salto fugaz hacia la juventud perdida, una vieja canción alavesa: "Tiene la niña tres gracias; ¿cuál elijo de las tres? Son las gracias de su cara, de su cintura y sus pies". Nada más exacto.

### Piedra, hierba, acero

Vizcaya es uno de los trozos más pequeños del mapa de España y la segunda provincia en habitantes. Más de quinientos por cada kilómetro cuadrado. Esta población tan apiñada en un palmo de terreno, no por eso deja de ser variada. Hay vizcaínos de múltiples oficios. Los hay mineros, los hay campesinos, los hay pescadores, los hay metalúrgicos y los hay banqueros. También los hay inmigrantes, o hijos de inmigrantes. Pero a nuestro viaje, que tiene por norte la comida y la bebida, nos interesa particularmente la costa, donde el txakoli se asoma al mar, y la gastronomía se convierte en festival.

Isaac Salaberria, cocinero y propietario del restaurante Fagollaga en el pueblo de Hernani.



### Cintas de Calamar con caldo de cebolleta y tinta negra

1 Kg. de calamar fresco  
1 cebolla  
1 diente de ajo  
1 pimiento verde  
200 c.c. de aceite de oliva  
cebollino picado

Limpia el calamar. Reservar el cuerpo. Trocear los tentáculos y cortar en brunoise. Pochar las verduras durante 40 m. A fuego muy suave. Añadir los tentáculos y guisar el conjunto durante 50 m. Rectificar la sal.

Cortar en tiras muy finas el cuerpo del calamar, como si se tratase de tallarines. Colocar en un recipiente el aceite de oliva, a una temperatura estable de 60°. Introducir las cintas en el aceite y confitar durante 50m. Reservar al calor.

### SOPA DE CEBOLLETA Y TINTA

1 l. de caldo de gallina  
4 cebolletas (la parte verde de la cebolleta la guardamos para otras recetas)  
30 grs. de pulpo seco  
tintas de calamar  
sal

Cortar las cebolletas en juliana. Pochar durante 15m. sin que estas cojan color. Escurrir el aceite y añadir el resto de ingredientes. Cocer el conjunto, a fuego muy suave, durante 4 h. Dejar reposar el caldo durante 12 h. Colar el caldo y rectificar la sal. Si fuera necesario añadir un poco de azúcar.

### EMPLATADO

En un plato hondo, colocar un poco de calamar guisado. A continuación, unas cintas de calamar templado, un poco de cebollino picado y una hoja de perifollo. En un vaso serviremos la sopa de cebolleta y tintas.

Albariño D. O. Rías Baixas

# Maior de Mendoza

Distribuidor exclusivo para Madrid  
M. ARRANZ - Tel. 91 734 96 80

Infinitas Sensaciones



Adega Coto de Xiabre, s.l.

Dirección Oficinas:  
Plaza Dr. Carús, 7 - 1º A  
Tfno. 986 50 49 85 - Fax: 986 50 79 24  
maiorde Mendoza@terra.es

Dirección Bodega:  
Rúa de Xiabre, 58 - Trabanca Sardiñeira - Carril  
Tfno./Fax: 986 50 88 96

36600 Villagarcía de Arosa (Pontevedra) - España

www.maiordemendoza.com



Playa de Zarauz, con el "Ratón de Getaria" al fondo. A la derecha, Garikoitz Rios, de la Bodega Itsas Mendi en Gernika.

Sin embargo, y puesto que venimos de Álava, hagamos parada y fonda en Bilbao, al que llaman Bilbo, un ejemplo de los hermosos contrastes vascongados. Déjame decir una cosa: Vizcaya es férrea; está subida en un plinto de hierro. El mineral suministró a las viejas ferrerías y hoy a los altos hornos, y construyó Vizcaya, con sus industriales, sus mineros, sus comerciantes y sus marinos. Así Bilbao, fundada en el 1300, creció y creció sobre sus cimientos de hierro mineral y velas marineras. Bilbao es una ciudad doble, en la desembocadura del río Nervión. Una ciudad con dos orillas. Orillas de río viejo, oxidado río de lodo, fuego y hierro. Los puentes, como garfios de abordaje, unen esas orillas que no pueden morir la una sin la otra, agarrándose las dos, tan diferentes, a un mismo clavo ardiendo.

En Bilbao puede ocurrirle a uno que salga por la mañana del hotel y se encuentre un barco aparcado a la puerta. Se debe esto a que el hotel es ribereño de la ría, y la ría es la calle mayor de Bilbao, como quien dice.

En el Casco Viejo, o las Siete Calles, pululan al atardecer gentes pacíficas e indolentes. Los locales de juventud reivindicativa no resultan bien vistos por las gentes bienpensantes y de orden. A la puerta de

Víctor Montes (Plaza Nueva, 8), donde se pueden degustar unas croquetas de bacalao de ensueño, se sientan en las aceras las hijas de aquellas progres que amé tanto. Alguien ha escrito en el tablón de anuncios del local de al lado que vende un caracol de carreras y un tranvía usado. Este es el Bilbao antiguo, apiñado en torno a la iglesia catedral de Santiago.

Prolongando el Bilbao del viejo Bocho hasta el mar, las dos orillas del Nervión enfrentan dos modos de vida: chimeneas, humo, detritus, chatarra, polvo y basura industrial frente a los hotelitos burgueses. El arrabio frente al carbón de encina donde se tuestan las sardinas de Santurce. Baracaldo, Sestao, Portugalete, barrios de maquetos emigrados y socialistas históricos, con su palpitante cielo metalúrgico, según dijo Juan Antonio de Zunzunegui, escritor de aquí. Los pocos geranios languidecen entre los humos. Al otro lado de la ría, las elegancias de Algorta, Las Arenas, Guecho, Neguri... Y los puentes. Hay uno que se levanta para que pasen los barcos y otro que no es un puente colgante, como le llaman, sino un trasbordador con una barquilla que carga personas y vehículos. Ahora toca extasiarse con el Museo Guggenheim, mole de titanio que embarca al Bilbo de toda la vida hacia el siglo XXI... y más allá.

Y puestos a embarcarnos, qué sitio mejor que Bakio, donde todavía pueden comerse, cuando los hay, los mejores percebes



del cantábrico. Luego a Bermeo, donde los señores de Vizcaya, que eran reyes, habían de jurar, tras haberlo hecho en Gernika. ¡Ay de Gernika! es nueva, cosa que salta a la vista. La destrozaron las bombas en

«Bilbao es una ciudad doble, en la desembocadura del río Nervión. Una ciudad con dos orillas»

la primera experiencia histórica de arraigamiento de una población civil. Pero ha resurgido, como puede verse. Volviendo a los juramentos, Gernika es toda ella juradera: villa juradera, árbol juradero, casa de juntas juradera. Pero volvamos a Bermeo, de nuevo la costa y la alegría llena de color de los cascos y los mástiles. Barcos varados por la marea baja, perros de pescador, tan distintos de los de tierra adentro. Marineros en la faena, o comiendo el marmitako a bordo, junto a los palos donde cuelgan banderas nacionales, ikurrriñas, palmas y ramos. Los arrantzales bermeanos ya hace muchos siglos que se lanzaban a mares lejanísimos en busca de la ballena. Los hubo pilotos de altura, ne-

greros y hasta piratas. Y más allá, Ondárroa, marinera de toda la vida. El puente medieval, la vieja iglesia de Santa María y las casitas pulcras de pescadores, coloreadas, con ropa tendida en los balcones de madera. Costa cantábrica vizcaína, costa de duros oleajes. Donde hay piedra, las olas hacen rompientes. Donde hay arena, festones blancos. Espumas violentas o suaves de este mar... esta mar.

### El discreto encanto guipuzcheño

Esta provincia se podría ver entera a poco que nos eleváramos como los pájaros que la sobrevuelan, porque es muy pequeña, la más pequeña de todas. Y lo que a simple vista de pájaro puede verse es un



«Huele Getaria a brasa de encina por las parrillas callejeras sobre las que crepitan besugos a la espalda»

territorio montañoso con matices suaves, verdes ondulados.

El primer alto camino de la capital, la bella Donostia, es en Getaria, que aquí hay mucha historia, tanto de mares como de vinos. De mares la escribió Juan Sebastián Elcano, de vinos, los hermanos Chueca con su txakoli "Txomin Etxaniz".

Hablemos de mar, que unas páginas más adelante Bartolomé Sánchez lo hará de vino. Decía que Guetaria es el pueblo de Juan Sebastián de Elcano, primer marino que dio la vuelta al mundo, según es público y notorio. Huele Getaria a brasa de encina por las parrillas callejeras sobre las que crepitan besugos a la espalda, succulentos cabranchos y chipirones, modestas sardinas de la costa y chuletones de buey. El buen comer es un hábito tan vascongado que hasta se cruzan apuestas a ver quién come más. Los grandes comilones, y hasta los menos, se constituyen en sociedades gastronómicas para llenar la andorga a gusto y satisfacción. Son los guipuches tripaxais.

Desperdigadas sobre el mar, las lanchas pescadoras de Getaria, a la vista alta del monte de San Antón, parecen juguetes de niño en un estanque.

#### Meca gastronómica

Ya está San Sebastián, con su reclamo gastronómico, a la vista. Pero si se quiere comer muy bien y distinto, el viaje debe hacer un pequeño quiebro y desviarse a Hernán. Aquí se encuentra el restaurante revelación "Fagollaga", que dirige con mano experta, pese a su juventud, Isaac Salaberría, uno de los mejores cocineros de su generación. El local es un precioso caserío a orillas de un viejo puente, donde Gabino Azpeitia y su esposa Joaquina Zabaleta crearon la Casa de Comidas Fagollaga (Caserío-Sidrería). Corría el año 1903. El local era al mismo tiempo tienda de comestibles para suministrar a todos



Itziar Insausti y Andoni Sarratea, de la bodega Doniene Gorrondona Txakolina en el pueblo de Bakio. Abajo, viñedos del pueblo de Artomaña (Valle de Arrastaria). A la derecha, Iñaki Ramírez de la Peciña, propietario del restaurante Bar "Vinum" en Vitoria - Gasteiz.



espírituGALLEGO *Rías Baixas*  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Un nuevo concepto



PAGOS DE  
ARAIZ  
www.pagosdearaiz.com



Barra con pinchos del Bar Restaurante Aralar, en el casco antiguo de San Sebastián.

los caseríos de la Zona. Ahora, convenientemente renovado y modernizado, pueden comerse exquisiteces como las "cintas de calamar con caldo de cebolleta y tinta negra". Sorprende la mesura del concepto, el equilibrio en la realización, el respeto a los sabores, la maestría en las cociones cortas, la esbeltez y finura de sus salsas, y la elegancia global del plato. Es tan sólo un ejemplo.

Sigamos. Pero no sin parar en el museo de Chillida Leku, uno de los entornos más bellos de la zona, donde el arte abstracto del genial escultor otorga una segunda naturaleza al bosque y el prado.

San Sebastián, cuánto encanto en dos palabras, una en euskera: Donosti. San Sebastián es una limpia ciudad ordenada a las orillas de un gran meandro del río Urumea, que parece no decidirse a terminar su camino en el mar.

No sé muy bien por qué, pero las dos playas de San Sebastián, La Concha y Ondarreta, mantenían entre sí misteriosas diferencias sociales. Pero San Sebastián, y a lo que iba, sigue teniendo su funicular al monte Igeldo, lleno de niños y abueletes, y arriba, su parque de atracciones con bar-

quitas que navegan por el Río Misterioso y entran en la Gruta de la Felicidad. Los dos montes de San Sebastián son tan diferentes aun siendo montes los dos... Uno es el Igeldo y el otro el Urguil. Uno y otro parecen dar escolta al primor de la bahía y a la isla de Santa Clara, pero el Igeldo es distinguido y el Urgull militar. A los pies del Urgull, la vieja San Sebastián de aire marinero, de puerto y tabernas, pulula en torno a la Plaza de la Constitución y a la vieja iglesia de Santa María. No es exacto llamar vieja a una parte de San Sebastián, por lo que corrijo: San Sebastián fue destruida por un incendio durante la llamada Guerra de la Independencia y reconstruida después. Su inconfundible aire juvenil quizá se deba a que no tiene ni siquiera doscientos años. Para un país tan viejo como éste, es apenas una niña. Parece un juego de niña traviesa este asalto blanco de las olas: los rompeolas.

Apenas se descarga ya pescado en el muelle de San Sebastián. El mayor movimiento está ahora en Pasajes. Pasajes de San Pedro y Pasajes de San Juan, tan bonitas sus casas de balcones de corredor, de madera pintada de colores vivos, sus arcos bajitos de piedra y esa serenidad pescadora y cantábrica.

Irún y Fuenterrabía. La frontera. Valle del

Bidasoa, isla de los Faisanes. Lugares donde hace siglos se dirimían los pactos y la política: hasta aquí llegas tú, ahí empiezo yo.

Y termino, naturalmente comiendo. Esta vez en Oiartzun, de la mano segura de Hilario Arbelaiz. Una espléndida comida en el restaurante Zuberoa, que tiene dos estrellas Michelin pero que se merecería tres, porque es muy superior a otros restaurantes gabachos con tan alta distinción. Pero si comemos, no discutamos. Allá los inspectores y sus curiosos criterios. Porque el viajero, llegado hasta aquí, sólo tiene que bajar al otro lado del monte y ya está el País Vasco francés. Pero de eso habla nuestra compañera Bárbara Schroeder, de la redacción en Burdeos.

Yo, satisfecho y feliz, cedo el testigo. ■

## AGENDA

### DÓNDE COMER

**Zuberoa Jatexea**  
Iturriotz Auzoa, 8  
Oiartzun (Guipúzcoa)  
Tel. +34-943 491 228

La familia Arbelaiz, comandada por Hilario, ha creado uno de los mejores restaurantes del País Vasco. Cocina creativa con fuerte sabor. *Cierra Domingo y Miércoles.*

**Fagollaga**  
Ereñozu Auzoa, 68  
Hernani (Guipúzcoa)  
Tel. +34-943 550 031

Un establecimiento histórico puesto al día por Isaac Salaberría, cuya cocina creativa busca respetar al máximo la materia prima. *Cierra Domingo noche y Lunes.*

**El Portalón**  
Correría, 151  
Vitoria-Gasteiz (Álava)  
Tel. +34-954 144 201  
www.restauranteportalon.com

Antigua posada del S. XV, perfectamente restaurada, donde se puede degustar una cocina tradicional modernizada en un ambiente insuperable. Atención y servicio excelentes. *Cierra Domingo.*

**MÁS INFORMACIÓN**  
www.terre-basque.com

# Casa Gualda

Gran Vino para Guardar  
SELECCION C&J

UNFILTERED



PRODUCIDO POR  
BODEGAS "NTRA. SRA. DE LA CABEZA" S. COOP.  
POZOAMARGO (CUENCA) ESPAÑA  
TEL.: 34 9693 871 73 FAX: 34 969 387 202  
casa.gualda@retemail.es

*Desde el Quijote  
nunca la Mancha  
hizo nada mejor*

## VINOS QUE EXPRESAN LIBERTAD



COLECCIÓN  
"al compás de la luna"

DIONISOS AGRICULTURA BIOLÓGICA, S.L.  
LA BODEGA DE LAS ESTRELLAS

C/ Unión, 82 / 13300 VALDEPEÑAS (C. Real) España  
Teléfono: +34 926 313 248 / Fax.: +34 926 322 813  
www.labodegadelasestrellas.com / e-mail: info@labodegadelasestrellas.com

# Irouléguay

## Perla del País Vasco Francés

*¿Qué es casi tan verde como Irlanda, casi tan limpio como Suiza y casi tan emocionante como la Toscana? La respuesta es evidente: el País Vasco Francés, con sus quesos, su cocina sencilla y sabrosa, y sus vinos.*

Texto: Barbara Schroeder  
Fotos: Rolf Bichsel

Basse Navarre es una de las tres provincias del País Vasco Francés. Allí están situadas las doscientas hectáreas de viñas de Irouléguay. En el mar de la producción vinícola francesa, Irouléguay no llenaría más de un dedal. Pero precisamente por eso es tan interesante esta zona de viñedos, la más atlántica del suroeste de Francia, porque sigue siendo una pequeña joya de montaña sin tallar. A tan sólo 50 kilómetros del ruidoso y mundano Biarritz, el de los veraneantes y surfistas, se halla este pedacito de mundo feliz con sus testarudos pueblos y caseríos de montaña, donde viven los franceses más extravagantes y encantadores.

Increible, pero cierto: incluso en los Pirineos se plantan vides desde los tiempos de la ocupación romana. En el siglo XVII, prácticamente todas las familias vascas de cierta categoría poseían algunas yugadas de viñas cultivadas, en la mayoría de los casos para consumo propio.

Gracias al puerto de Bayona, el País Vasco estableció activas relaciones comerciales con Gran Bretaña y las ciudades hanseáticas de Alemania. También la viticultura se benefició de ello y se extendió por las soleadas colinas que bordean los Pirineos, ocupando a menudo laderas sobrecogedoramente escarpadas, hasta que el falso mildiú y la filoxera pusieron un abrupto punto final a este breve periodo de felicidad. La vid se retiró para dejar paso al ganado, literalmente. Sólo tres comarcas, Saint-Etienne-de-Baïgorry, Saint-Jean-Pied-de-Port y Anhau, continuaron con la tradición vinícola. Entre las dos guerras mundiales, un puñado de viticultores de la zona se unió en una cooperativa, que con sus 130 hectáreas

Panorama del mar de cepas de los viñedos de St. Jean-Pied-de-Port.



Arriba a la izquierda, artista callejero en Biarritz. A su derecha, comercio especializado en vino. Sobre estas líneas, peregrinos del Camino de Santiago en bicicleta, en St-Jean-Pied-de-Port, y productos enlatados de la zona. A la derecha, paseo marítimo de Biarritz.



*El “vino que hace bailar a las chicas”, como decía el gastrónomo francés Curnonsky, combina de modo óptimo con la cocina vasca.*

aún hoy cultiva la mayor parte de los viñedos de Iroulégu.

Pero aún durante mucho tiempo ni se pensaría en embotellar. La producción se bebía in situ, o bien se vendía anónimamente para hacer mezclas. Pero su reconocimiento como VDQS (Vin de Qualité Supérieure) en el año 1952 y como AOC Iroulégu en el año 1970 le confirieron el respeto propio de una Denominación de Origen. Actualmente la cooperativa se reparte las alrededor de 210 hectáreas de viñas, que se extienden por nueve comarcas, con nueve vinicultores que también embotellan. Para localizar los viñedos se necesita un mapa detallado y, sobre todo, buenas botas de montaña, pues las parcelas están muy diseminadas por terrazas de hasta 600 metros de altura: vinicultura de montaña en estado puro, como en Wallis, en Veltlin, en el Priorato y en el valle de Aosta.

Los suelos se componen de arcilla, cal, piedra arenisca roja y terrenos de aluvión; sobre ellos crecen las tres variedades principales Tannat, Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon. Cuanto mayor es el porcentaje de Tannat, más robustos resultan los vinos. Ciertamente hay que acostumbrarse al estilo de estos vinos, con frecuencia algo toscos y herbáceos. En la actualidad hay cada vez más variantes frutales de Iroulégu, pero éstas harían ruborizarse de vergüenza a los auténticos vascos.

Este “vino que hace bailar a las chicas”, como solía decir Curnonsky, un gastrónomo francés de los años veinte y treinta, se suele beber joven y combina de modo óptimo con la cocina vasca, por ejemplo con la tortilla à la piperade (ver receta a la derecha), con los guisos vascos de ave o bien con una axoa de carne picada de buey. Alrededor de un treinta por ciento de las uvas tintas se elaboran para rosado, especialmente apreciado por los veraneantes. Muy prometedora se presenta la producción de vinos blancos, que se



### Omelette à la piperade

Esta especialidad vasca no habla francés sino latín: los romanos llamaban “piper” al pimiento. Así pues, la receta es antiquísima. Ingredientes imprescindibles son las cebollas y los pimientos, pero únicamente pimientos verdes. Quien utilice rojos o amarillos, inevitablemente revelará su condición de extranjero.

- 3 pimientos
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 3 tomates
- 2 dientes de ajo
- 8 huevos
- sal
- pimienta

Lavar los pimientos, limpiarlos quitándoles las pepitas y colocarlos en una cacerola. Cubrirlos de agua hirviendo y dejarlos hervir durante 10 minutos. Asustarlos con agua fría, escurrirlos, quitarles la piel y cortarlos en trozos grandes. Secarlos bien, luego rehogarlos en aceite hasta que estén blandos. Escaldar los tomates para pelarlos también, cortarlos en cuatro y añadir a los pimientos. Rehogarlos junto con los pimientos durante otros 5 minutos, luego añadir los huevos batidos y salpimentar. Dejar que se haga la tortilla por un lado a fuego medio hasta que cuaje el huevo. Dar la vuelta a la tortilla y terminar de hacerla por el otro lado.

¿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.

**coronade aragón**  
disparates  
UNA COLECCIÓN DE VARIETALES



GRANDES VINOS Y VIÑEDOS, S.A.  
www.grandesvinos.com

La colección la componen las siguientes variedades. Todas ellas ilustradas con grabados de la Colección Disparates de Puendetodos.



vinifican en tendencia ascendente con las dos variedades de Manseng, Petit y Gros, y Petit-Courbu.

#### Respaldo de Burdeos y Valais

La familia Brana es la que desempeña el papel más importante e influyente en Irouléguy. Esta única casa comercial digna de mención se decidió muy pronto a favor del embotellado de la gran bodega de la cooperativa y por el renacimiento de los vinos blancos.

En 1970 Étienne Brana se hizo cargo de la empresa de Saint-Jean-Pied-de-Port. Cuatro años después, en 1974, creó una destilería que adquirió fama más allá de las fronteras del País Vasco con sus aguardientes de ciruela, frambuesa y orujo, además del de pera, hecho con frutas de árboles frutales plantados expresamente para este fin.

Después de que Jean, su hijo, terminara unas prácticas de enología con Jean-Claude Berrouet, vasco de nacimiento y realizador del Pétrus, también se cumplió el sueño del viñedo propio. La elección de Berrouet recayó en un terruño situado en la escarpada ladera del Pic d'Arraduy. Con un tractor oruga especialmente importado del cantón suizo de Valais fueron liberando los suelos, metro a metro, de arbustos y plantas espinosas. Los intrépidos empresarios también se inspiraron en las experiencias suizas para plantar las estrechas terrazas.

El esfuerzo ha merecido la pena. Las veinte hectáreas de viñedos en una situación única a más de 500 metros de altura y orientados al sur, con vistas a los Pirineos, han obtenido excelentes resultados. Los vinos blancos son de una calidad que ha admirado incluso al propio Jean-Claude Berrouet, el cual adquirió en 1987 tres hectáreas de viñedos que cultivan los Brana y se embotellan bajo el nombre de Herri-Mina, expresión vasca que significa añoranza. Desde la muerte de su padre, Jean y su hermana Martine dirigen la casa comercial, la destilería y la finca vinícola, que han ampliado en 40 hectáreas más.

#### Saint-Jean-Pied-de-Port

Donibane Garazi es el nombre vasco de Saint-Jean-Pied-de-Port, localidad muy visitada en la Basse Navarre. Fue fundado en el siglo XII en el valle del Nive, para asegurar el acceso a los puertos de montaña de Roncevaux y Bentarte. Esta ciudad ofrecía protección y reposo a los peregrinos que cruzaban los Pirineos siguiendo el fatigoso Camino de Santiago, antes de acometer el ascenso hasta el puerto de montaña, que los peregrinos llamaban en su jerga el "bautismo de fuego". Hoy, sus pintorescas callejuelas están flanqueadas por las tiendas de artesanos locales, en las que se puede comprar de todo: desde algargatas de tela de vela (espadrilles) o manteles a rayas con los colores vascos, hasta queso de cabra, miel y el famoso jamón serrano de Bayona. El vino se puede comprar a la salida del pueblo, directamente en la finca Domaine Brana que, además de sus aguardientes y licores y su propia paleta de vinos de Irouléguy, también ofrece una estupenda selección de vinos de Jurançon, Cahors y Madiran, o bien en cualquiera de las otras tres bodegas recomendables, Arretxea, Ilarria y Etcheagaray, situadas en los pueblos vecinos. Saint-Jean-Pied-de-Port se halla a unos 30 minutos de Biarritz, que además de tener un aeropuerto propio, también es accesible por carretera desde Burdeos en apenas dos horas de coche y desde la frontera franco-española en menos de 20 minutos.



#### BODEGA A VISITAR

##### Etienne Brana

Las cepas de Domaine Brana están situadas en la ladera del Pic d'Arraduy. Las terrazas de 65 % de pendiente han sido limpiadas metro a metro de arbustos y plantas espinosas.  
3 bis, avenue du Jaï-Alaï  
F-64220 St-Jean-Pied-de-Port  
Tel. + 33(0)559-37 00 44  
Fax + 33 (0)559-37 14 28  
brana.etienne@wanadoo.fr

#### ¿DÓNDE COMER, DÓNDE ALOJARSE?

##### Hôtel Restaurant Les Pyrénées

19, place du Général-de-Gaulle  
F-64220 St-Jean-Pied-de-Port  
Tel. + 33(0)559-37 01 01  
Fax + 33 (0)559-37 18 97  
pyrenees@relaischateaux.com  
www.hotel-les-pyrenees.com

Firmin Arrambide pone todo su saber a disposición de una cocina sabrosa, rica en sabores y tremendamente deliciosa. Los mejores vinos de la zona están presentes en su carta de vinos. Las habitaciones son aseadas y espaciosas, aunque las que dan a la calle son algo ruidosas, y los precios son razonables.

#### MÁS INFORMACIÓN PARA VIAJEROS:

info@terre-basque.com  
www.terre-basque.com



# Txakoli

## El vino del mar

*¿Cambio climático? ¿Milagro? Algo sin precedentes está pasando en los viñedos del norte para que el txakolí, aquella bebida racial y acerba hasta la saciedad, haya cambiado tanto en tan poco tiempo.*

Texto: Bartolomé Sánchez  
Fotos: Heinz Hebeisen

Aunque no es desdeñable la idea del cambio climático, si se visitan detenidamente aquellas suaves colinas aireadas por la brisa del mar se puede apreciar que la principal causa de esta transformación ha sido un cambio radical en la forma de trabajar el campo, y el cuidado puesto a la hora de elegir la parcela mejor orientada para la plantación del viñedo.

A pesar de que la cornisa cantábrica es quizás el terreno menos apropiado de la península para la viña, su cultivo cuenta con siglos de raigambre, son cientos los vascos que han elaborado su propio txakoli generación tras generación. Tras años de olvido y retroceso la viña vuelve a poblar las verdes colinas del País Vasco, y en la actualidad ya pasa de las 500 hectáreas.

### Vivir para el txakoli

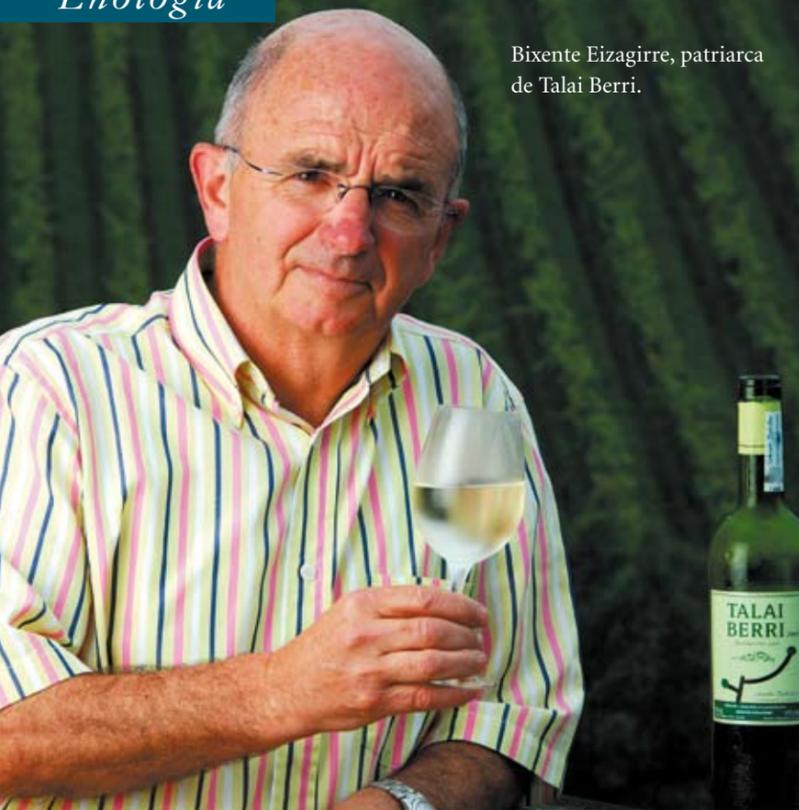
En Guipúzcoa se halla la denominación de origen más antigua, Getariako Txakolina o Txakoli de Guetaria. Con su contraetiqueta salieron los primeros txakolís que pudieron viajar, primero a Madrid o Barcelona, después, allende los mares. Cuando en 1989 la denominación obtuvo el visto bueno, no había más allá de 60 hectáreas, y hoy superan las 177, la mayoría ubicadas en el municipio que le da el nombre: Getaria. Hay 17 bodegas inscritas con distintos proyectos, y buena parte de ellas todavía hace elaboraciones minúsculas, casi caseras, por su pequeña producción.

**Paisaje marítimo de Getaria, con viñedos de Hondarrabi zuri. En la foto pequeña, Ernesto Chueca, de Txomin Etxaniz.**

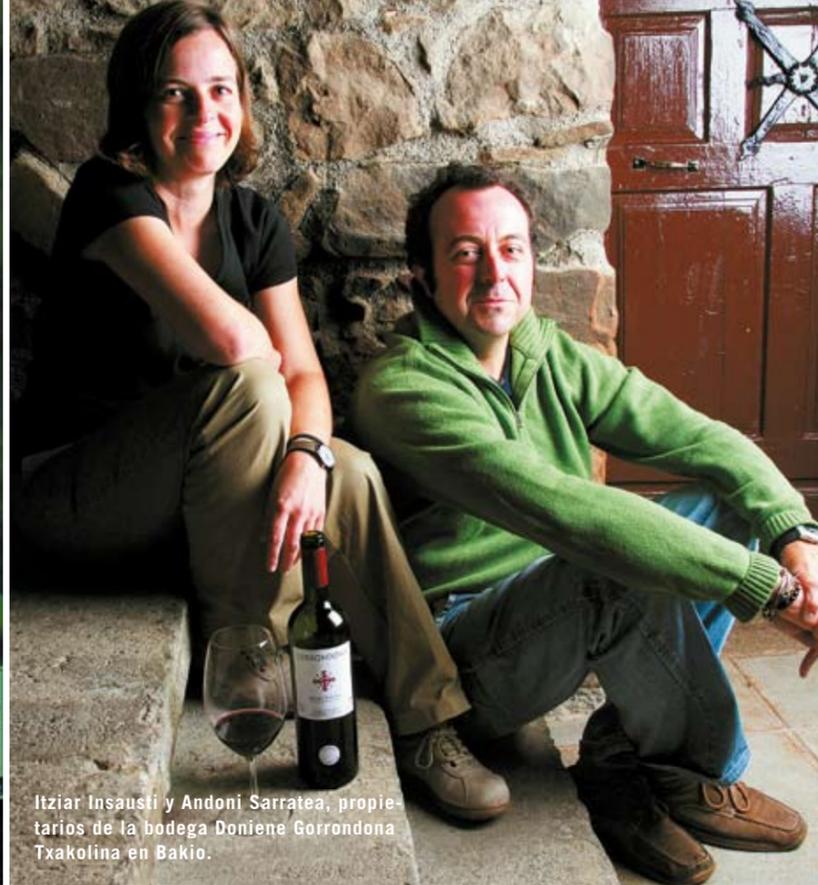
Tiene la familia Chueca (descendientes directos de Txomin Etxaniz) una profunda tradición en este vino, hecho de siri-miri y brisa marina. Fueron los primeros en elaborar un vino que, conservando su chispeante frescura, afrutado y la acidez delicada de siempre, reunía condiciones de salubridad, mayor grado alcohólico y estructura. Gracias a su trabajo pionero han conseguido ser líderes, con una producción de más de 350.000 botellas. Son tres hermanos Chueca los implicados de lleno en el txakoli. Ernesto se encarga del lagar, Andrés del viñedo, e Iñaki es el presidente del Consejo Regulador de la D. O., además de senador por Guipúzcoa. Sus viñedos, uno de los más viejos de Euskadi, rodean la bodega, encaramada en la cima de una loma desde donde se puede apreciar la bravura del Cantábrico, la playa de Zarautz o el famoso "Ratón de Getaria", promontorio que se adentra en el mar con un gracioso parecido a este roedor.

Bixente Eizagirre, heredero de cuatro generaciones de bodegueros, puede dormir tranquilo. Este veterano txakolinero de Zarautz, que hace más de 45 años cursó sus estudios en la Escuela de la Vid de la Casa de Campo de Madrid, ve con orgullo cómo su hija Itziar, joven enóloga hecha en la prestigiosa escuela de enología de Tarragona, sigue la línea marcada por la familia. Sus vinos rompen audazmente con la tradición, como el sorprendente tinto Talai Berri. Desde el txoko de la casa-bodega se divisa un panorama esplendoroso. Bien merecido tiene el nombre, Talaimendi, que quiere decir el monte atalaya. El terreno que se divisa desde aquel mirador se pierde en el horizonte y confluye en un estrecho valle donde los líneas de la viña se adaptan a las curvas sinuosas de la ladera y





Bixente Eizagirre, patriarca de Talai Berri.



Itziar Insausti y Andoni Sarratea, propietarios de la bodega Doniene Gorrondona Txakolina en Bakio.

## SIDRA VASCA: A GOLPE DE TXOTX

El escanciador se sitúa junto a la "kupela" (tonel) y lleva preparado en una mano el vaso oportuno, de delgado cristal y tan ancho como alto, con la otra retira el txotx (con este nombre se le conoce a la espita en Euskadi) e inmediatamente sale con fuerza un delgado y amarillento chorro de sidra que, atrapado en el aire, acaba turbio y espumeante en el fondo del vaso. Esa toma de oxígeno y la "txinparta" -efervescencia originada- harán que el líquido se manifieste aromático, alegre, suave y ligero, que, en contraste con una acusada frescura proporcionada por su acidez, hace la ingesta mucho más agradable. Solo se servirá el "culín" del pote, la cantidad equivalente a un buen trago. Esta imagen se puede ver en una "sagardotegia" (sidrería popular donde se puede consumir la sidra de producción propia). Allí, la clientela se sienta en armonía sobre bancos corridos y largas mesas, incluso las hay que no suelen disponer de sillas, solo mesas tan elevadas que llegan a la altura de una barra de bar con el objeto de hacer más dinámica la "procesión" a la kupa-

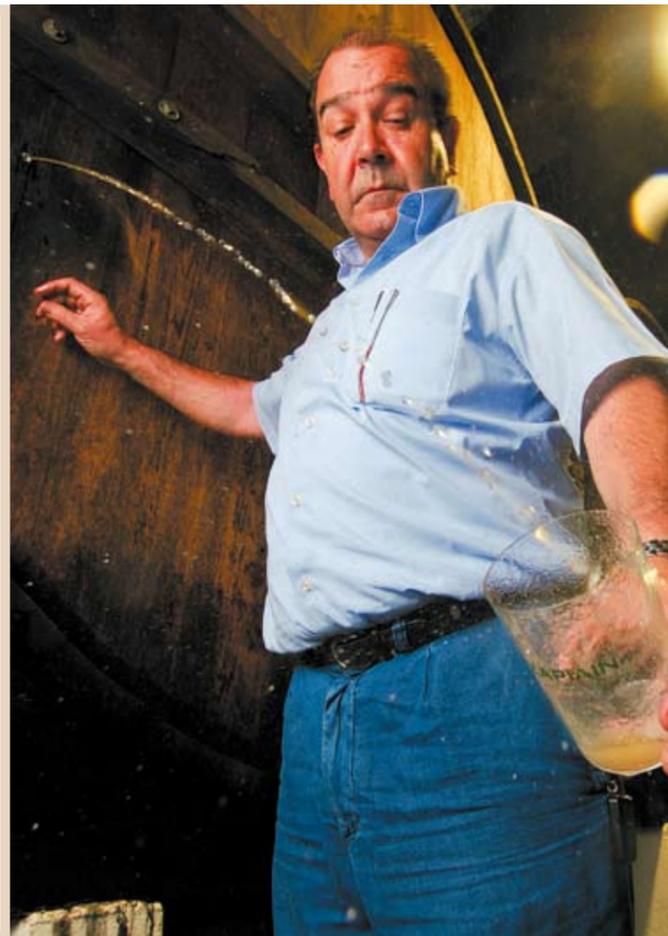
la. Para acompañar a la fresca y suave bebida se degusta la clásica tortilla de bacalao, muy común en este tipo de establecimientos. Con unas chuletas frescas y de tamaño respetable, doradas a la parrilla, se habrá zanjado la oferta gastronómica, si acaso completada con algo de pan, queso paisano y nueces. Menú sencillo, con platos que siguen una uniformidad en todas las sidrerías, que quizás puede cambiar en el modo de cocinar el bacalao, pero no mucho más. En estos ambientes tranquilos, donde se habla de lo divino y lo humano, se suele consumir el dorado líquido con generosidad, cada parroquiano puede trasegar como mínimo un litro por cabeza en una sesión. La media, aunque es difícil establecer, llega al litro y medio. Este ceremonial es muy corriente en la extensa oferta restauradora del País Vasco profundo, donde comer y beber se torna casi en religión. Las sidrerías populares únicamente sirven la sidra que elaboran en su lagar, y la "tolare sagardotegia" permanecerá abierta durante el tiempo que se tarde en vender su produc-

ción, desde principios de año, fecha en que está lista la nueva cosecha (casi a finales de enero) hasta que se les agota, por regla general franqueados los tres meses después. Posteriormente el establecimiento dejará su beneficioso cometido hasta que la nueva sidra venga a salvar los gatzates sedientos de los amantes de esa fresca bebida. Las que han acreditado una regularidad, temporada tras temporada, tendrán la fiel clientela esperando a su puerta el mismo día de la apertura.

### El gigante se destaca

La sidrería de mayor entidad en Euskadi es Zapiáin. Está enclavada en el corazón de geográfico de la sidra vasca: Astigarraga. De sus lagares saldrá el 20% de la producción total, el resto se lo repartirán sidreros cuyo número sobrepasan los 70. La gran mayoría trabaja la manzana propia y la de fuera, que a veces llega de lejos, de Bretaña incluso, puesto que en sus lagares se necesita mucha más materia prima de lo que se produce en la región. Entre las manzanas autóctonas para hacer la sidra

hay variedades amargas, como la "Geza" o la "Moko", también hay ácidas, como la "Txalaka", la "Errezilla" o la "Urtebi txiki" y, claro, entran además dulces como la "Patzoloa" o la "Mozolua". Al frente de la compañía se hallan los dos hermanos Zapiáin, Bittor, que se ocupa de la producción, y Miguel, que lleva la gerencia y la representación en general. Esta casa también posee una sagardotegia en donde el cliente se lleva el producto "ya puesto", cerca de 20.000 litros, por supuesto de su producción. Como esa bendita fruta llamada manzana es casi como el cerdo, del que todo se aprovecha, en la casa Zapiáin además de sus dos millones de litros de sidra, se producen distintos destilados de manzana llamados Sagardoz, en homenaje al famoso gastrónomo Busca Isusi, bajo la marca Zapiáin, guardiente blanco, o sin crianza, reserva, que es con crianza en barricas, a la manera de los calvados, también un licor que lleva como base manzana muy madura, y hasta vinagre de sidra.



forman dibujos de rabioso verdor. Al fondo se adivina el mar, que hace llegar hasta la bodega su brisa yodada. Justo por entre sus viñedos discurre el Camino de Santiago en su versión norte, por ello una de sus fincas se llama "Jakue", Santiago en euskera.

### Toda Vizcaya es txakoli

Con la ley en la mano, en la mayor parte de Vizcaya se puede plantar viña bajo la Denominación de Origen "Bizkaiko Txakolina". Pero sólo lo hacen en terrenos donde las plantas disfrutan de la mejor exposición solar. En toda la provincia hay 255 hectáreas de viñedo, el 98% de ellas adscritas al Consejo Regulador instituido el año 1994. Hasta ahora las variedades autorizadas eran las conocidas Hondarrabi Zuri y Beltza y la Folle Blanche llamada "Mune Mahatsa". Pero se acaba de aprobar un nuevo reglamento en el que se permite utilizar (siempre que sea menos de un 20%) seis variedades más: la Riesling, la Sauvignon blanc, la Chardonnay, la Petit Manseng, la

Gros Manseng y la Petit Courbu (llamada Hondarrabi zuri xerratue)

"Itsasmendi" en euskera quiere decir "mar y monte", y es una bodega de las más inquietas del País Vasco. La obsesión de su gerente, Garikoitz Ríos, por elegir viñas soleadas y beneficiadas por el viento sureño le lleva a controlar 27 hectáreas en 16 parcelas dispersas, nada menos que en once municipios, y que distan casi toda la provincia de por medio, desde Muzkiz, en la parte occidental a Gernika que está en la otra punta.

La bodega, ubicada provisionalmente en un polígono, está extremadamente limpia, bien cuidada, con moderna tecnología. Cuenta con un apoyo de excepción: Ana Martín, experta enóloga que elabora vinos en varias comarcas y bodegas. De su filosofía resultan unos vinos con más estructura, grado algo más elevado y una buena acidez. Estas virtudes logran que aguanten con dignidad el paso del tiempo. Aunque su mayor acierto fue esa dulce esencia de txakoli llamada "Hondarrabi Vendimia Tardía", una verdadera sorpresa. En total, de sus depósitos salen 150.000 botellas.

### Viñedos que miran al mar

La bodega Doniene-Gorrondona es una de las más veteranas en la Denominación de Origen. Ubicada en un precioso lugar de Bakio, desde una de sus viñas asomada al escarpado acantilado cerca del peñón de Gaztelugatxe, con la ermita de San Juan al final de sus incontables escalones, se puede apreciar el sorprendente panorama, visible también desde la carretera que une Bakio y Bermeo. Es una bodega llevada por sus cuatro socios. Itziar Insausti, que es la directora y enóloga, Andoni Sarratea, periodista radiofónico al que le ha ganado su pasión por el vino y que lleva la parte comercial de la empresa, Julen Frías, encargado de la viña, y Egoitz, hermano de Itziar, que le ayuda en las tareas de bodega. Cuentan con más de ocho hectáreas de viñedo propio del que forma parte una viña de Hondarrabi zuri, que es una de las más viejas de Euskadi, y controlan además otras doce. Prodigan su esfuerzo en diferentes tipos de vinos, blancos frescos jóvenes y con crianza, tintos muy interesantes, e incluso estiran su oferta enológica hasta los destilados, que elaboran ellos mismos en un lugar adyacente a la bodega.

### El último txakoli

Los que hayan pisado alguna vez la Rioja alavesa habrán disfrutado de su campiña cubierta de viñas bien cuidadas, la mayoría dispuestas en vaso, que escalan en suaves bancales por las laderas secas, en completa armonía con el monte no cultivado. Bueno, pues posiblemente el contraste de viñedo más opuesto de todo el planeta, se encuentre en Álava. A unos 30 minutos en coche al norte de Vitoria, la capital, y a tan solo veinte kilómetros de Bilbao, los prados gritan su verde furibundo, y las lomas se pueblan de frondosos bosques de hayas, helechos, chopos y robledales. Suaves curvas en la carretera que dejan al descubierto la exuberancia de un paisaje hecho de nubes. A cada recodo de la carretera, la niebla se hace presente, y a veces también el "sirimirri" o calabobos. Humedad constante que se filtra en la tierra, alimenta el verdor. Allí dormitan más de quinientos años de tradición vitivinícola, casi llega a la desaparición hace tan solo cinco lustros. La inquietud de un grupo de lugareños le salvó cuando apenas si quedaban algunos majuelos solitarios y dispersos. Hoy la viña no es que sea muy extensa, pero la fuerte demanda de estos frescos vinos ejerce de revulsivo y las tres bodegas que existen en estos momentos miran con optimismo el futuro. Los viticultores piensan plantar más viña, aunque ahora ocupando las laderas donde encuentran una tierra más pobre que en pleno valle, donde el terreno es limoso y demasiado rico. De momento ya hay plantadas unas sesenta hectáreas de viñedo, el cual produce unos 300.000 kilos de uva. Las variedades cultivadas son cuatro: las dos clásicas del País Vasco, Hondarrabi, la Zuri (blanca) y la Beltza (negra), y las francesas Gros y Petit Manseng, blancas. La Asociación Alavesa de Productores Artesanos de Txakoli, Txakolina Ekarte, se fundó en 1989 y desde entonces Mariano Álava comparte su presidencia con la de la bodega de mayor producción, que elabora el 95% del txakoli de Álava! No es de extrañar que la bodega luzca el mismo nombre comercial que la denominación de Origen: Arabako Txakolina, al fin y al cabo pueden alardear de que el txakoli de Álava son ellos. ■



## SUDÁFRICA

# El viñedo del fin del mundo

*Sudáfrica posee una riquísima biodiversidad. Según los botánicos, sobre su suelo viven más de 8.550 especies de plantas. No es de extrañar que la vid, uno de los vegetales que mejor se adaptan a cualquier clima, enraizara enseguida en aquella tierra y en el alma de los primeros colonos. Hoy es una potencia vinícola entre los países emergentes.*

Texto y fotos: Bartolomé Sánchez

Los primitivos viñedos se originaron alrededor de Ciudad del Cabo (Cape Town) ya en 1650, de modo que desde Jan van Riebeeck, según la historia el primer cultivador que plantó allí una cepa, han pasado 356 años. Durante este tiempo los vinos de Sudáfrica han salvado notables avatares hasta llegar a la actualidad, su mejor momento histórico. La viña pasa de las 100.000 hectáreas y ocupa el noveno lugar del mundo en producción. Sus bodegueros y enólogos no han tenido reparos en elaborar productos similares a vinos exclusivos de viñedos afamados, y, lo que es peor, copiando sus nombres originales, cosa que ha levantado la protesta de países que, como es lógico, los protegen como las joyas de su corona enológica. Los “tipos” sherry, port, ouzo, grappa, y alguno más, todavía campan por las etiquetas sudafricanas a pesar de que parece zanjado el problema desde que firmaron acuerdos con la Unión Europea. Curiosamente a la uva Palomino, llevada en su día para elaborar finos y destilados, es conocida como «uva francesa».

Las áreas vitivinícolas más significativas son: Stellenbosch, la zona más conocida, que guarda una serie de ventajas para la viña como las corrientes frías que le proporciona la cercana bahía «False Bay»; son notables sus vinos tintos de Cabernet, y se elabora el mejor Pinotage, según los entendidos. Otra zona, Paarl, es como un puzzle en el que se pueden hallar variados microclimas, diversos suelos y tipos de vino y formas de elaborar. La zona de Constantia/Cape Point, privilegiada situación en plena península de El Cabo, produce una gama de blancos de buena calidad. En Franschhoek, precioso emplazamiento en pleno valle, pequeño reducto de colonos de ascendencia francesa, hay grandes bodegas y viñas muy cuidadas. Además, la



Arriba, Sebastien Beaumont en sus viñas de Sémillon. Abajo, detalle de los racimos, protegidos de la voracidad de los pájaros.

viña se desarrolla con éxito en Wellington, Southern Cape, Helderberg, Walker Bay, Elgin, Tulbagh, Worcester, Robertson, Little Karoo, Durbanville, Olifants River, Darling...

## El origen del vino sudafricano

Ciudad del Cabo resplandece al sol de la mañana, sus largas avenidas se llenan de vida y colorido. Calles, tiendas y plazas son un hervidero de personas de todos los orígenes, salpimentado con abundantes turistas. En especial un gran complejo de tiendas llamado «Waterfront», instalado



Uvas botritizadas de la variedad Sémillon con las que se elabora el Goute d'Or, de la Finca Beaumont.

en las antiguas instalaciones y almacenes del puerto. Hay calles como «Long Street» donde se acumulan y estallan las ganas de *marcha*, y aparece más animada un viernes de madrugada que por el día. En cierto modo, los ciudadanos conviven de espaldas a la miseria que rodea el primer mundo de la ciudad, pues nada más entrar en la N-2 se pueden ver desde la autovía (o desde el aire cuando el avión planea el aeropuerto) una sucesión inacabable de miles y miles de casas-chabolas bordeadas de interminables muros. Ese panorama acompaña al viajero durante muchos kilómetros a lo largo de la carretera. La

última novedad es que casi todas disfrutan de electricidad gratis ofrecida por el gobierno. Cape Town luce con orgullo sus símbolos, que son sus montañas, como el curioso Monte de la Mesa (Table Mountain), uno de los emblemáticos. Los otros son el «Lion's Head» (cabeza del león) - siempre que se aguce la imaginación- y «Signal Hill» (colina de la señal), así llamada porque un cañón allí emplazado señalaba cada día las doce del mediodía con un sonoro cañonazo. Decía que «La Mesa» es un monte-imán que sobrepasa los mil metros de altitud y que, por su forma -su cima se asemeja a una meseta-,

bien merecido tiene su nombre. Pero dicen que sus descubridores le llamaron La Mesa por un raro fenómeno climático. Y es que a menudo se posa sobre su altiplanicie una nube tan delgada y ajustada que parece un mantel de encaje. Allí permanece quieta horas y días enteros, casi siempre en la misma posición. Como mucho baja perezosamente hasta media montaña para luego rampar de nuevo hasta la cima. Este fenómeno atmosférico se divisa desde muchos kilómetros y desde distintos emplazamientos, lo que acentúa su enigmático aspecto.

### Pinotage: orgullo nacional

Nadie hubiese dado un «rand» (unidad de moneda nacional) por la variedad Pinotage hace tan solo veinte años. Pero por un golpe de fortuna ahora representa el sabor del vino sudafricano por excelencia. Fue Abraham Izak Perold, un inspirado y culto profesor de la universidad de Stellenbosch, quien en 1925 le dio forma al generar un híbrido con las dos cepas que más le gustaban: la Pinot noir y la Cinsault. Debíó de creer que si salía bien el invento se evitaría en adelante pensar en «coupages» con sus dos vinos favoritos. Realizó varios ensayos con éxito, cuyos resultados plantó en su jardín (cuatro semillas) aunque después decayó su interés hasta dejar abandonados los jóvenes plantones. Allí, abandonados a su suerte, los sarmientos crecieron sin el cuidado del hombre, olvidados por su padre, el Sr. Perold, emigrado a otra ciudad. Hasta que un verano el Dr. Charlie Niehaus recuperó las cuatro cepas de la entonces llamada «Perold's Hermitage-Pinot». Fue el profesor de Waal quien comenzó a vinificar las venturosas uvas en Elsenburg. Los primeros resultados gustaron, y poco a poco los agricultores se animaron a plantar esta variedad, ya considerada como distintiva del país. Ya desde 1955 existía una extensión considerable de este varietal, llamado definitivamente Pinotage. Su gran prueba de fuego fue en la década de los 80 cuando un grupo de enólogos y especialistas ingleses, en busca de nuevos vinos, redescubrieron el Pinotage, vino que en un primer momento juzgaron hostil y destructivo, y aconsejaron a aquellos viticultores que más les valdría



Foto: Peter Rimeli



Arriba, la familia Velburg, de Luddite, al completo. Abajo, músico callejero y luthier ingenioso, delante del centro comercial Kraal Kraft.

dedicarse a otros varietales. Así que, vuelta a empezar. Se arrancó buena parte de viñedo para emplear la tierra con otras cepas, sobre todo las que por entonces se ponían de moda en América, Cabernet Sauvignon y otras. Hasta que en 1991, Beyers Truter, de Kanonkop, expuso sus vinos en la International Wine and Spirit Competition, y sedujeron al jurado hasta el punto de que fue elegido "elaborador del año", un premio que volvió a situar el polémico Pinotage de moda. Ahora representa uno de las mejores bazas del vino sudafricano. En los alrededores del cordón montañoso de Simonsberg se concentra el mejor terreno para la Pinotage, y también en una pequeña zona cerca de Cape Town. Hoy, su utilización se ha internacionalizado, y ya hay etiquetas con su nombre en



Arriba, Jan Bosman, «Head of Office» del Ministerio de Agricultura de West Cape. Abajo, Niels Verburg, uno de los mejores enólogos de Sudáfrica. A la derecha paisaje de la zona vitivinícola de Bot River.



Zimbawe o en Nueva Zelanda.

#### What is happening here?

«¿Qué sucede aquí?», dice un curioso cartel en los lagares de Kanonkop dedicado a los aprendices. Desde donde se ubica el rótulo se domina casi todo el proceso. Los depósitos donde se fermenta el vino son abiertos y de cemento. Hay acero y barricas de roble francés. La bodega es de las históricas de Stellenbosch y una de las primeras que plantó un viñedo de Pinotage. Kanonkop significa «El cañón de la colina», así llamado porque antiguamente desde este lugar un fuerte cañonazo avisaba al vecindario de que un buque anclaba en el puerto, cargado de mercancías para vender, comprar o cambiar. Su preciosa viña de Pinotage está plantada en vaso y situada en suaves colinas de suelos profundos y granito degradado (algo así como el «sauló» de Alella). En esa misma finca se ven notables círculos con vides mucho más verdes que el resto, como esas señales geométricas misteriosas, cercanas a la ciencia-ficción, pero que en este caso nada tienen de extraordinario. Hay dos teorías lógicas al respecto. Una, es que se trata de grandes termiteros antiguos que dejaron enriquecido para siempre el suelo que ocupaban. Otra, que son simplemente huellas que legaron los árboles gigantes que poblaban la región. En esta bodega se aprende a comprender al

Pinotage, apreciar sus virtudes, interpretar sus defectos. Considerar, al fin, que sus vinos pueden mejorar con el tiempo.

Cerca de Kanonkop se encuentra una de las bodegas más grandes y de intrincado nombre de Sudáfrica, Uitkyk State. Posee unas 600 hectáreas de viñedo y hace vinos modernos. Asimismo, Morgenhof State, con una preciosa finca, amplio jardín y un Sauvignon blanc de los mejores. Como sorpresa (aunque no debería ser así porque me he encontrado sus vinos en los sitios más insospechados), Remhoogte Wine State, la bodega que asesora y de la que es copropietario, el inevitable tramundos Michel Rolland. Estas cuatro, junto a once más, han fundado una asociación, dentro del área de Stellenbosch, para promocionar sus productos al unísono. Se llama Simonsberg Ward, «La unión hace la fuerza», que, como vemos, debe de ser un refrán internacional.

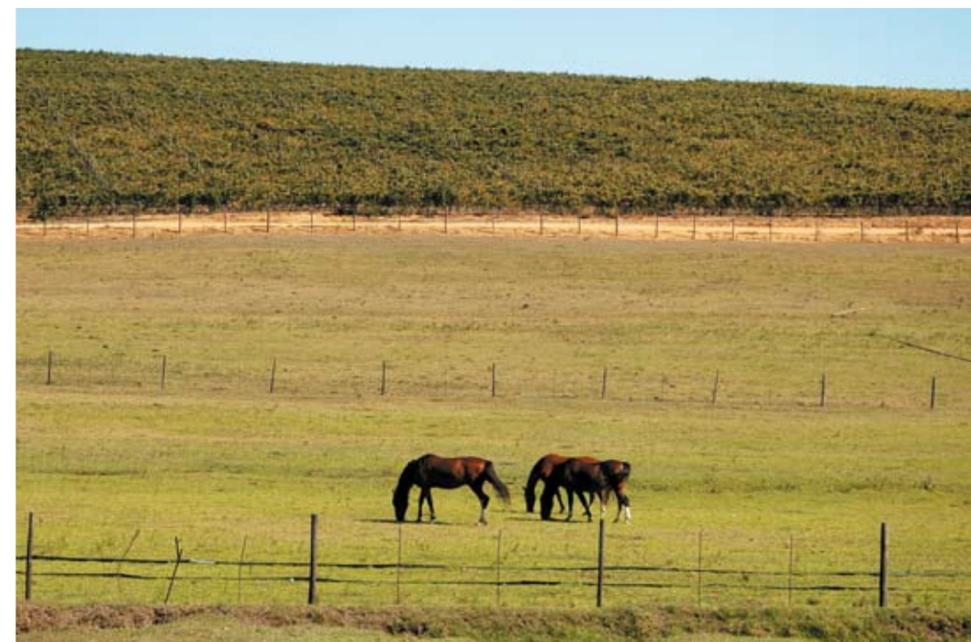
#### Descalzos por el parque

Desde la terraza de Luddite se divisa un apacible panorama al atardecer. Las oscuras montañas al fondo, el cielo azul intenso en fuerte contraste con la viña, la lejana arboleda o el césped cercano, donde una caterva de niños descalzos retozan y juegan al balón. (Los niños de las zonas rurales de El Cabo siempre van descalzos). Luddite es la bodega que Niels y Penny Ver-

burg poseen en Bot River. Se ubica cerca del mar, una zona conocida como Walter Bay. Él es uno de los más experimentados enólogos del país. A fines del Apartheid, juntos hicieron un gran periplo por todo el mundo vinícola y trabajaron en Francia, Australia, Chile y Nueva Zelanda, siempre en aras de una sólida formación. Ahora Niels asesora otras bodegas, aunque cuida con complacencia su pequeña finca (apenas 6 hectáreas de Shiraz, Monastrell y algo de Cabernet). Su viña se encuentra en uno de los terrenos más pobres de la comarca. El lagar ahora se halla en plena construcción por lo que sus vinos se crían a buen recaudo en Iona Vineyards (casa a la que también asesora), de Elgin, a casi una hora de camino. Cerca de esta bodega se aprecia una casa colonial típica «afrikaneer», monumento nacional, diseñada hace más de cien años por el famoso arquitecto Herbert Baker. Disfrutamos de una cata horizontal de sus cosechas que confirma a Luddite como posiblemente el mejor Shiraz sudafricano. Al final de la noche, en esa misma terraza, y después de haber cenado, la calma es total, la noche tan clara que da la sensación de poder tocar las estrellas.

#### Un refugio para gozar

Una bodega minúscula en un paisaje de ensueño, rodeada de árboles, plantas diversas y viñedos. Es el panorama soñado para vivir y trabajar por cualquier aficionado o conocedor del vino. Ahí forja, proyecta, se aplica Sebastian Beaumont, uno de los hijos de la prestigiosa familia Beaumont, de dilatada historia en el mundo del vino. Sebastian es joven y trabaja demasiado, cosa que no parece importarle. Elabora muchos tipos de vino para ser bodega tan pequeña, desde tres blancos a numerosos tintos, dulces de botritis (de los mejores del país) y «port vintage». Suelos diferentes en la misma finca: en el llano, limo, en las laderas, pizarra. Las viñas, muy bien cuidadas, se acaban de vendimiarse, pero los racimos de su Sémillon cuelgan todavía en espera de su redención y nobleza cuando alcancen la reválida de la podredumbre, embutidos en pequeños sacos que les protegen de la avidez de los pájaros. No solo aquella campiña es hermosa, la historia del país se hace presente

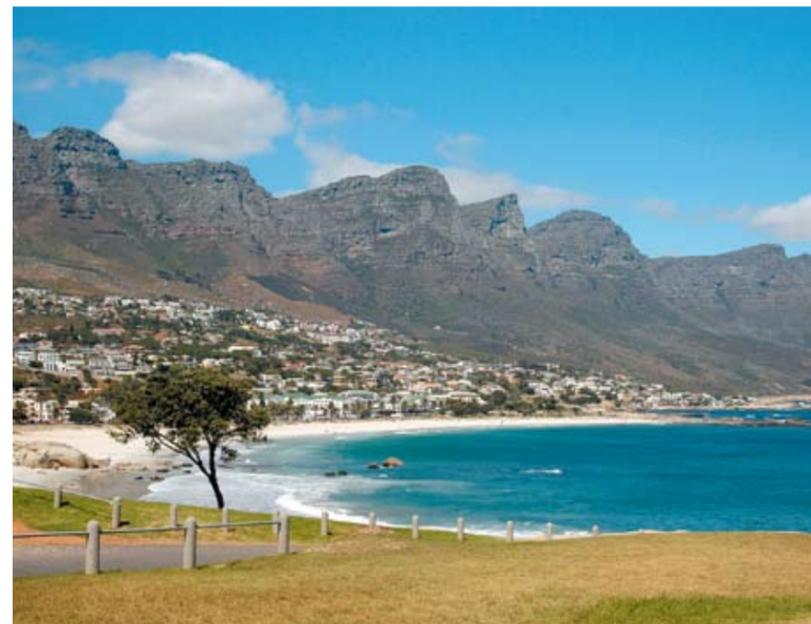


Arriba, viñedo de Pinotage en vaso propiedad de la bodega Kanonkop. Abajo, praderas de Stellenbosch con el viñedo al fondo.

en sus tierras, por las que discurre el mismo camino, entre los gigantes robles y viñedos, que transitaban en caravana carretas de «boer» (los colonos holandeses), en busca de nuevos horizontes. En esos parajes, cruzados por el Bot River, había campamentos de «khoy khoy», los antiguos pobladores del país, llamados hotentotes por los europeos. Cuando llueve, la «sandstone» (piedra arenisca) cede al agua su color amarillento. Por eso se llama «Bot River» (Río mantequilla).

#### La montaña mágica

Durbanville parece una tierra predispuesta en exclusiva para plantar viña. Desde



Arriba a la izquierda, vista de los montes «Table Mountain» y parte de «Lion Head» desde la bodega Durbanville. A la derecha «Table Bay» y sus impresionantes montañas llamadas «Los Doce Apóstoles». Abajo, parte de «Cape of Good Hope», Cabo de Buena Esperanza.

la bodega Durbanville Hills, estratégicamente construida en la ladera de un alto cerro, se pueden ver los ordenados viñedos en las suaves colinas que la rodean (que recuerdan a la Toscana). A lo lejos, Table Mountain señala que a su lado se halla Cape Town y, muy cerca, la bahía Table Bay. En la tarde brumosa a duras penas se divisa la pequeña isla de Robben, donde estuvieron presos tantos años Nelson Mandela y demás luchadores por la dignidad humana. Nace esta bodega como cooperativa, aunque con filosofía de pequeños propietarios. Los vinos más

comerciales se elaboran conjuntamente (sobre un millón de litros de Sauvignon blanc, de los seis que produce) pero los de pago, cada viticultor cuida y plantea el suyo. La bodega, muy bien diseñada, es un centro vinícola que recuerda algún pasaje de la película «Entre Copas», con sala de catas, visita guiada para turistas, punto de venta (of course!) y hasta restaurante.

#### Grandes esperanzas de futuro

En Sudáfrica hay dos instituciones donde se estudia y aprende el oficio de hacer vino. La Universidad de Stellenbosch y la Escuela de Agricultura Elsenburg. De esta escuela sale el 80% de los enólogos del país. Según Jan Bosman, -Head of Office, secretario del ministro de Agricultura- hay un proyecto para incorporar más ciudadanos negros a la enología, a los que incluso se facilitarán tierras para plantar viñedo, y se ha firmado un tratado con España para intercambio de estudiantes. En los últimos años el gobierno ha tomado mucho interés por la industria del vino. Para salvaguardar la naturaleza, pretenden que la viña pueda vivir en armonía total con la flora, auténtico valor natural. En Sudáfrica ya existe algo parecido a las «denominaciones de origen» llamadas «Winegrowing Areas», aunque el control que ejercen no es tan estricto como en Europa. En la actualidad se proyecta hacer una legislación que conceda una etiqueta especial al vino nacido de un único pago.

#### El fin o el principio

Un momento emocionante fue pisar aquel lugar llamado «Cabo de Buena Esperanza» cuyo macizo peñón, precipicios y pedruscos han observado el trasiego de bravos navegantes e inspirado cientos de historias, muchas de ellas tenebrosas, como el cuento del poeta alemán Heinrich Heine, cuando recrea una de las terribles tormentas que se originan en ese punto fascinante. Richard Wagner se inspiró en él para componer «El Holandés Errante», una de sus mejores óperas. Y junto al Cabo, la Bahía Falsa (False Bay), así llamada porque, debido a las nieblas cerradas que allí suelen formarse, los exploradores pensaban equivocadamente que por allí circundarían el continente con sus navíos. Decisión arriesgada, porque dicen que se accede fácilmente, pero que es difícil salir por culpa de las fortísimas corrientes que se originan. El efecto «False Bay» se deja sentir cuando el viajero debe poner punto final a su visita. Una misteriosa corriente ejerce su fuerza de atracción e influye tanto en el ánimo del caminante que hace encallar su entendimiento.



#### LAS MEJORES DIRECCIONES

##### DE COMPRAS

**Vaughan Johnson's Wine & Cigar Shop**  
Dock Road, Waterfront. Cape Town  
+27 (21) 419 21 21  
vjohanson@mweb.co.za

Una vinoteca muy bien surtida con las últimas novedades del vino sudafricano. Si no está seguro de lo que busca, déjese llevar, los consejos de los responsables son siempre acertados.

##### PARA COMER

**La Colombe**  
Constantia Uitsig, Spaanchemat Road  
Tel. +27 (21) 794 2390

Posiblemente el mejor restaurante de Sudáfrica, según los expertos nativos. Y es que se disfruta de una cocina sólida, basada en una gran materia prima, un servicio primoroso y una extensa carta de vinos.

**Aubergine Gardens**  
39 Barnet Street. Cape Town  
Tel. +27 (21) 465 4909

Influencia asiática. Que nadie espere ver muchos animales africanos en la provincia de El Cabo si no es en el plato de restaurantes como este. Buen surtido de carnes diversas, gacela, avestruz y guiños a la cocina de autor.

##### PARA DORMIR

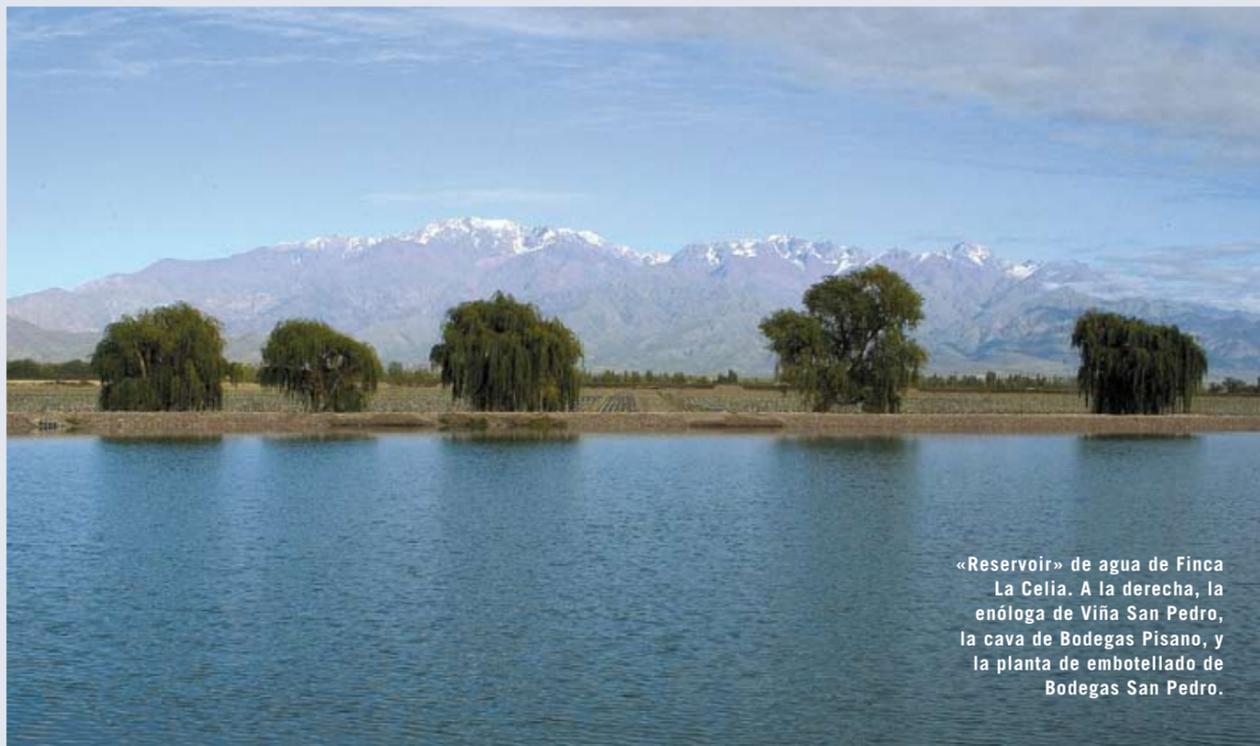
**Le Quartier Français**  
16 Huguenot Rad  
Franschhoek  
Tel. +27 (21) 876 2151

Un «Releais & Châteaux» con ambiente francés en Sudáfrica. En Franschhoek donde hasta los nombres de las calles recuerdan este país.

**The Greenhouse (Cellars-Hohenort)**  
93, Browsersvlei Rd. Constantia  
7800 Cape Town  
Tel. +27 (21) 794 21 37

Además de la belleza de su enclave, de la cuidada botánica o de la paz de sus aposentos, está rodeado de viñas y posee un restaurante sorprendente, con una gran carta de vinos internacional.





«Reservoir» de agua de Finca La Celia. A la derecha, la enóloga de Viña San Pedro, la cava de Bodegas Pisano, y la planta de embotellado de Bodegas San Pedro.

## LOS VINOS DEL MUNDO- FRANÇOIS DE GRAEVE Copas del cono sur

*Sin tienda abierta, sin escaparate, la vinatería de François de Graeve y su hijo Franck se ha convertido en La Meca del vino para los aficionados españoles de la península y las islas, peregrinación obligatoria y garantizada para encontrar caprichos, para descubrir países, zonas recónditas o exóticas. En esta temporada nada mejor que una escapada al vitivinícola como sur latinoamericano, donde está llegando la primavera.*

Los Vinos del Mundo es la suma de una sabia selección de vinos y otras copas por todo el universo vitivinícola y, posteriormente, una cuidadosa guarda en cámaras climatizadas, con una distribución eficaz, hasta que cada botella se deposita, tan amorosamente como se elaboró y se seleccionó, en manos de quien va a beberla.

La incursión que proponen para este otoño es en realidad un viaje al cono sur, a los dos países latinoamericanos con mayor tradición de viñedos y bodegas, Chile y Argentina, con la típica uva Tannat de Uruguay.

### CHILE

#### VIÑA SAN PEDRO

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

más de 2.500 has., la mitad de ellas en el fondo de Molina en el valle de Lontué, plantadas sobre el paralelo 35 sur, la viña continúa más grande de Chile

#### Castillo de Molina Rva. Chardonnay

*Muy fiel a los estilos del nuevo mundo, de marcado carácter frutoso bien sazonado (chirimoya, papaya) con ahumados. Graso, envolvente y largo. (8,99 €)*

#### VIÑA TABALÍ

Concebida como una viña-boutique destinada a vinos de alta gama, fruto de la asociación entre Viña San Pedro y Agrícola y Ganadera Río Negro. Son 151 has. plantadas con Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Noir, Merlot, Carménère, Shiraz y Cabernet Sauvignon, una de las viñas chilenas más

septentrionales. Las condiciones climáticas de la zona, el Valle del Encanto, son muy favorables para el cultivo, especialmente por la luminosidad. De gran atractivo turístico, fue declarado Monumento Histórico Nacional por su patrimonio arqueológico y petroglifos de las culturas diaguita y molle.

#### Tabalí Reserva Carmenere 2003

*Un vino de aromas lozanos, frescos, recuerdos de frutillos silvestres y un deje balsámico. Es fresco y carnoso, y muy agradable de beber. (10,06 €)*

#### Tabalí Reserva Chardonnay 2004

*Varietal refinado, muy mineral, de gran delicadeza, y de una brillante acidez. El ensamblaje del conjunto confiere una gran elegancia al vino. (13,16 €)*

### ALTAIR

Con la convicción de que el suelo chileno tiene un potencial enorme para producir vinos Grand Cru, el reputado vinatero Laurent Dassault buscó por largo tiempo un terroir apropiado para su proyecto. Finalmente lo encontró a 90 kilómetros al sur de Santiago de Chile. Un clima, una tierra y unas viñas excepcionales, trabajadas de forma respetuosa con el entorno natural. Los cielos transparentes del Alto Cachapoal se funden con las brisas frescas, con la tierra pedregosa y con las sabidurías del viejo y del nuevo mundo para producir un vino tan brillante como la estrella que lleva su nombre: Altair.

#### Altair 2002

*Desarrolla con buen talante su naturaleza mineral, la esencia del terroir. Trabajado con mimo, complejo, con una formación de la fruta inusual, casi tridimensional. De las mejores elaboraciones. (60,75 €)*

### ARGENTINA

#### FINCA LA CELIA

La región de Mendoza, situada al pie de los Andes, produce más de los 2/3 de los vinos argentinos, con el 73% de la superficie vitícola del país gracias al clima favorable y el acertado sistema de riegos. La bodega posee más de 600 hectáreas e instalaciones de tecnología superior. La finca se abastece en su totalidad de aguas de deshielo del Río Tunuyán. Agua totalmente pura por la proximidad de Los Andes. El sistema de riego por goteo se abastece de una presa de 50 millones de litros y 2,5 has. de superficie.

#### La Celia Malbec Reserva 2003

*Para los que buscan un Malbec maduro, con recuerdos de arándanos y moras en almíbar y notas de tinta china. Su trago es goloso y amable, al principio, pero mantiene su temperamento hasta el final. (9,64 €)*

#### BODEGA BENEGAS

Don Tiburcio Benegas fue el fundador de la industria vitivinícola mendocina. La Finca Libertad está ubicada sobre la costa del Alto Río Mendoza, en el departamento de Maipú. Esta tierra fue elegida por don Tiburcio a comienzos del siglo XX para plantar los viñedos que había traído a la Argentina desde Chile y Francia. Por las noches, el aire frío que baja de la cordillera se encajona en el cañadón del río y sale justo sobre La Finca Libertad, inundando de frescor sus viñedos. Esta bendición es fundamental para los po-



lifenoles y decisiva para el aroma y bouquet de los grandes vinos.

#### Benegas Sangiovese 2001

*El elaborador ha sabido desarrollar todo el potencial de esta variedad, sus notas florales, balsámicas y de tiza. Su trago es delicioso, fresco, homogéneo pero con nervio. (28,01 €)*

#### Benegas Blend 2000

*Las variedades (Cabernet Sauvignon, Franc y Merlot) están perfectamente fundidas y con amplia profundidad. Es envolvente y largo pero, sobre todo, refinado. (34,80 €)*

#### BODEGAS HUMBERTO CANALE

La bodega Humberto Canale, en plena Patagonia, fue fundada en 1909 por el ingeniero que da nombre a la empresa. Cuatro generaciones después, la bodega combina la sabiduría artesanal del fundador con las técnicas más modernas, lo que la habilita para producir vinos finos de calidad internacional. Tiene una capacidad de almacenaje de 3.200.000 litros de vino, de los cuales más de la mitad se guardan en cubas, toneles y barricas de roble francés y americano. Su producción de 1.200.000 botellas está en constante ampliación, a fin de atender a la creciente demanda exportadora.

#### Humberto Canale G.R. Malbec 2002

*Con cuatro años, la fruta, todavía está impecable de juventud, buena señal. Moderno, concentrado y con gran carnosidad. (26,39 €)*

### URUGUAY

#### PISANO

Pisano tiene una gran tradición vinatera que se remonta a más de tres siglos en Italia. La primera vinificación en Uruguay la hizo en 1924 Don Segundo Pisano, abuelo de la actual generación de esta familia bodeguera. Se basan en pequeñas parcelas y vinos de una gran personalidad y originalidad, plenos de sabor y larga vida, orientados al segmento



de alta calidad del mercado.

El Tannat fue introducido en Uruguay alrededor de 1870 por inmigrantes vascos, transformándose luego en “la variedad nacional”, perfectamente adaptada.

#### Pisano-Cisplatino Tannat-Merlot 2004

*Estilo clásico, de frutas maduras y abundantes especias que argumentan un complejo bouquet. Suave y equilibrado, con buen desarrollo. Para disfrutarlo. (7,90 €)*

#### Pisano-Río de los pájaros Tannat-Merlot 2005

*Su definición frutal es espléndida, abundante en notas de fruta roja y negra, con la madera respetuosa. Todavía está algo tierno, pero se afinará en botella. (9,72 €)*

#### Pisano -RPF Tannat 2004

*Quien busque, por primera vez, un buen Tannat, este sería perfecto. Tiene todos los atributos que ofrece la uva: aromas concentrados de fruta negra, hollejo maduro, cassis, pimienta. Su boca es poderosa, armada y fresca. Magnífico. (14,12 €)*

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

# En el nombre de la rosa

## o la técnica de la felicidad

*Las variedades de aroma intenso desempeñan un papel secundario en la jerarquía de las variedades de uva. ¡Lástima! Pues si se intima con la cepa Scheurebe, la Gewürztraminer y la Muscat se abre todo un mundo de aventuras de los sentidos.*

Foto: Heinz Hebeisen

Texto: Thomas Vaterlaus  
Fotos: Rolf Bichsel

Ferran Adrià, el cocinero vanguardista más famoso de nuestros días, a veces hace entregar a todas las damas que visitan su restaurante "El Bulli", en la Costa Brava, una rosa al entrar. Y como las rosas hoy día, aunque sean frescas, ya no huelen mucho a rosa como sería de esperar, el maestro insta a sus colaboradores a pulverizar sobre cada flor esencia de rosa extraída y destilada de modo natural. Confía en que sólo el intenso aroma de la rosa catapulte a sus huéspedes fuera de la rutina organizada, estresante y exitosa (si no fuera así, no serían sus huéspedes), los libere del lastre acumulado, los purifique y los sensibilice de nuevo a las cosas elementales: los olores y los sabores. Después de la "terapia de rosas", podrán disfrutar del subsiguiente ágape como si fuera el primero de su vida. El astuto Adrià sabe perfectamente que nada provoca asociaciones tan fuertes como un olor concreto.

### Despertar recuerdos

El primero entre los mejores cocineros del mundo lo celebra con amplio gesto, pero para los patrones de las "Winstuben", tabernas de Alsacia, es una práctica habitual desde hace generaciones: antes de comer, se sirve a los huéspedes una copa de Muscat seco. El aroma de este vino supera al olor de una rosa en ciertos aspectos. Si la rosa es un sonido único, el Muscat nos ofrece todo un acorde de olores. También percibimos aroma de rosas, y además flor de azahar y albaricoque. Y en el fondo, recuerdos de clavo y algo de almizcle. Quizá nos cautive ese deje oriental, o quizá nos cautive toda la composición, y de repente volvemos a recordar cierto paseo vespertino por un parque, a principios de verano, en una lejana ciudad del sur. Puede que casi hubiéramos olvidado la ciudad y naturalmente también el paseo. Pero ahora vuelve a resurgir en nuestro "inmenso edificio del recuerdo" (Marcel Proust), y de un modo tan claro y nítido que volvemos a ver los

Ferran Adrià confía en que el aroma de las rosas sirva de tratamiento antiestrés de sus invitados. Gewürztraminer y Muscat seducen con un intenso buqué de rosas. El aroma de flores es propio tanto de los vinos tintos como de los blancos.

## Los olores hacen revivir el pasado con toda su fuerza.

árboles y arbustos y los rostros de las personas con las que nos cruzábamos. Volvemos a sentir la cálida brisa del atardecer sobre nuestra piel, que también nos traía el intenso aroma de flores. Incluso llegamos a recordar qué zapatos llevábamos aquella lejana tarde de principios de verano y en qué local entramos después del paseo. Toda una película increíblemente detallada se desarrolla en nuestra mente, en tan sólo esos segundos en los que nuestra nariz absorbe, más distraída que concentrada, el aroma de este Muscat alaciano seco y elaborado.

### El olor de tus vestidos

“Algo particular debe tener el perfume, que hace revivir el pasado con toda su fuerza. Nada recuerda tanto a los lugares queridos o a las situaciones que se añoran, esos minutos que se enclavan profundamente en el corazón, pero sólo dejan huellas efímeras en el recuerdo. El aroma de una violeta llena el alma con los placeres de incontados días de primavera. No sé de qué suaves momentos de mi vida ha podido ser testigo el tilo en flor, pero sentí muy claramente cómo hacía vibrar en mí fibras que hacía tiempo no se habían movido, cómo despertaba de un profundo sueño recuerdos de tiempos maravillosos”, escribió Ramond de Carbonnières, montañero, naturalista y escritor, en el año 1789. Y mucho, mucho antes aún, en los altos cantos de Salomón en el Antiguo Testamento, un narrador habla de su amada, y su recuerdo se funde con los más exóticos aromas: umbelas de alheña, especias y canela, el mejor de los bálsamos, incienso, mirra y aloe. Y “el olor de tus ropas es como el aroma del Líbano”, se entusiasma el autor, profundamente hechizado.

### Las llaves de la memoria

La ciencia moderna llama “memoria episódica o autobiográfica” a la capacidad que posee el ser humano de revivir una

escena ocurrida con anterioridad basándose en indicios casuales. Y los investigadores están seguros de que, para ello, los olores desempeñan un papel crucial. No pocos opinan que incluso la memoria como tal surgió por la evolución de la memoria de los olores. No obstante, aún se sabe muy poco sobre la región del cerebro que almacena las informaciones olfativas. “Durante mucho tiempo, el llamado ‘córtez piriforme’ se consideraba como simple estación-relé de las células nerviosas situadas entre la nariz y el cerebro propiamente dicho. Pero hoy se están empezando a hallar indicios de que allí posiblemente se archiven olores para poder consultarlos más tarde en episodios posteriores”, describía el semanal Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung el estado actual de las investigaciones. “Recordamos mejor las escenas que asociamos con olores vividos como agradables. Las redes neuronales de la memoria forman más nódulos de conexión cuanto más densas sean las emociones positivas entretejidas en ellas”, cita dicho periódico al científico inglés Jay Gottfried, investigador de la memoria. Por cierto que los científicos se declaran de acuerdo en que nuestro cerebro no almacena “paquetes de recuerdos completos”. Por ejemplo, si percibimos el aroma de un Muscat de Alsacia, un flexible campo de conexiones en nuestro cerebro (llamado hipocampo) pregunta a diversos centros neuronales sensoriales si tienen almacenadas impresiones relacionadas con dicho olor y qué sentidos participaron en la recepción de dichas impresiones. Entonces el hipocampo, en un proceso dinámico, relaciona todas las impresiones de los sentidos almacenadas. Para ello se reúnen lo visto, lo oído y lo sentido desde distintas regiones del cerebro para formar un todo. En raras ocasiones la reconstrucción funciona tan perfectamente, que un acontecimiento que se creía olvidado, de repente, resurge con una increíble riqueza de detalles.

## Mi opinión

Rolf Bichsel

Lo que le falta al vino en la actualidad son nuevos consumidores sin prejuicios. Jóvenes sibaritas que deseen entrar en el mundo de los aromas y de los sabores. Y no se lo ponemos fácil precisamente, nosotros, viejos y taimados degustadores y oledores. Todo lo divertido, para empezar, está mal visto. Estamos en contra de los vinos con azúcar residual, en contra de los vinos de Champagne con demasiado licor de expedición, en contra de los rosados y tintos que hacen cosquillas en la lengua y, sobre todo, en contra de todo lo que huele de modo demasiado inconfundible. El mundo (del vino) ha de ser complejo y complicado, intrincado y entretejido. Pero olvidamos una cosa: cómo empezamos nosotros en un tiempo en el que la cultura del vino estaba despertándose, reviviendo. Con Chianti envasado en bag-in-box y Amselfelder, con Rioja en red-cilla de plata y cigarrillos Roth-Händle con filtro. Obviamente todo eso no nos ha dañado, muy al contrario. Hoy nos gustan vinos como Ornellaia y Vigneto Manachia-ra, Haut-Bailly, Figeac y Cos, y fumamos gruesos puros habanos. Por eso, démosles una oportunidad a los jóvenes. Dejémosles (y no sólo a ellos) beber sencillamente lo que les guste. Los vinos de variedades aromáticas son una iniciación excelente, una puerta abierta al mundo de los aromas. Y además: en realidad, a nosotros también nos gustan.



¿Mal visto lo que divierte? Rolf Bichsel habla del placer del aroma evidente.



Muchos Cabernet-Sauvignon también poseen notas de hiedra.



Los recuerdos de incienso son característicos de los vinos madurados y abocados.



El perfume del lirio define a la Furmint húngara y a la Friulano italiana.

## La técnica de la felicidad

Si los colores tienen tal poder, entonces Muscat, Gewürztraminer, cepa Scheu o Viognier deberían ser superiores a otras variedades de uva. Sobre todo la versión seca o con muy poco azúcar residual. Pues así es como desarrollan su paleta aromática de modo especialmente puro, fresco y claro, mientras que en el caso de los vinos dulces, está en primer plano la podredumbre noble o un abocado concentrado de miel o pasas. Un Gewürztraminer seco de Alsacia, de las regiones vinícolas meridionales de Alemania o del sur del Tirol, en consecuencia, estaría especialmente predestinado para la percepción sensorial, como diversos perfumes, que el escritor suizo-francés y gran erudito Jean-Jacques Rousseau declaró “la primera técnica de la felicidad”. Y sin embargo, estas variedades aromáticas sólo desempeñan un papel secundario en la cultura vinícola contemporánea. ¿Por qué será? Quizá porque no es fácil entregarse sin más a los grandes aromas. Al fin y al cabo, nadie quiere parecer sentimental. Naturalmente es un milagro que las uvas fermentadas de Gewürztraminer huelan intensamente a rosas, lichi y jengibre. Un crítico escribía: “Lo que seduce en la nariz, con frecuencia no puede cumplir las expectativas en el paladar”. Pero también variedades clásicas como Chardonnay o Sauvignon, en los últimos años, gracias a la fermentación en frío (a menudo combinadas con levaduras aromáticas) y una elaboración minuciosa, se están volviendo más aromáticas en general. Y este estilo tiene bastante éxito precisamente entre los jóvenes aficionados al vino, que quieren disfrutar sin complicaciones y sin grandes conocimientos enológicos. Pero según la opinión académica, la aromática sigue siendo una primera impresión que ha de verse confirmada en el paladar. Un vino que en el momento de la cata se-

*Los vinos de variedades aromáticas son iconos del perfume, como «Chanel No. 5».*

duzca con la plenitud sus aromas, pero en el paladar muestre una estructura más bien simple, tiene pocas posibilidades de alcanzar las más altas calificaciones al final. Por el contrario, si un vino resulta reservado en nariz, pero bien estructurado en boca, la mayoría de los catadores no dejarán de adscribirle grandeza.

#### Un vino, mil impresiones

Puede que, en el caso de la valoración de los vinos, tenga una justificación racional la dominancia de la impresión en el paladar. Porque un vino se enjuicia con más objetividad en el paladar. Nadie querría alabar lo que es una acidez dura y verdosa, y si un vino tiene un final amargo y duro, entonces es sencillamente amargo y duro. Pero en cuanto a la aromática, los juicios son mucho más subjetivos. Lo que uno describe, en el caso de un Sauvignon, como molesto deje de “pipi de chat” (pis de gato), otro lo llama “fresca nota de boj”. Y lo que al catador A le parece “verdoso herbáceo”, al catador B le recuerda a un “paseo primaveral por el paisaje provenzal de garrigas”. En los intensos olores a flores, en cualquier caso, la frontera entre lo intenso y lo agresivo se desdibujan. El ejemplo más claro de tales discrepancias aromáticas es el Riesling. Quienes reconocen una “magnífica nota mineral”, están oliendo lo mismo que quienes adscriben al vino “el olor a gasolina en una gasolinera”, sólo la interpretación en el cerebro es totalmente distinta. Pero los vinos superiores hechos de variedades aromáticas están por encima de tales malentendidos. La cepa Scheu huele en su juventud tan claramente a pomelo y mandarina que con ella se podría aromatizar un yogur. La Gewürztraminer, claramente a rosas y la Muscat, a flor de azahar y almizcle. Con su perfil aromático, estos vinos no tienen nada que envidiar a los grandes perfumes. Son iconos del aroma, como el perfume femenino y floral “Chanel No. 5” (1921),

el oriental “Shalimar” (Guerlain, 1925) o bien el frutal y lleno “Chypre” (Coty, 1917).

#### Los músicos beben Muskateller

El vinicultor Wolf-Dietrich Salwey de Oberrotweil, en Baden, tras observar a su clientela durante décadas, ha llegado a la conclusión de que se puede predecir con bastante exactitud qué variedad elegirá cada cliente, basándose en el sexo y la profesión. Según él, los intelectuales prefieren el Riesling, los empresarios el Chardonnay madurado en barrica. Los músicos, pintores y muchas mujeres, por el contrario, suelen incluir en su pedido algunas botellas de Muskateller. Lo cual tiene su lógica. Imagínense un robusto empresario inmobiliario que, en un almuerzo de negocios, empezara a entusiasmarse con el perfume a rosas de un Muskateller. Semejante confesión menguaría su poderío y empaque y reduciría el tamaño del personaje. Y un conocido sumiller alemán, que no desea ser citado por su nombre, llegó a opinar acerca del tema de las variedades aromáticas: “Yo ya evito las expresiones eufóricas sobre el seductor aroma de un Gewürztraminer. Antes lo hacía, y el resultado fue que un acaudalado cliente habitual le dijo en broma al jefe que mis descripciones de vino sonaban amariconadas. Hoy me expreso con más sobriedad, al estilo escueto de ‘hermoso Gewürztraminer, combina perfectamente con el paté de caza. Vende mejor”.

#### El arte de oler

Quizá sea una suerte que la percepción sensorial sea un arte no accesible a cualquiera. Pero quien accede a ella, sabe que la nariz es un órgano más complejo, delicado y activo que el paladar. A éste se le puede ofender con salsas precocinadas y aceite de trufa sin que se declare en huelga, pero si olemos algo desagradable, arrugamos la nariz y nos aparta-



En los Pinot noir jóvenes se hallan notas de frambuesa.

La cepa Scheu, la Riesling y la Sauvignon blanc se caracterizan por el perfume a lima.



Brachetto del Piemonte y Gamay huelen seductoramente a fresa.



Las notas de melocotón revelan la Viognier del valle del Ródano.

mos. También hay personas a las que no podemos ni oler. La cosa cambia mucho si amamos a alguien. Entonces amamos también siempre su olor, y no sólo en vacaciones, cuando la piel está perfumada de sol y sal. Yo conozco a enamorados del vino que tienen el don del olfato. Son capaces de nombrar el perfume que lleva cualquier mujer o cualquier hombre con quien se cruzan por la calle. Pero lo que suelen preferir son esos perfumes fermentados que, aunque sólo presentan un 12 por ciento de volumen de alcohol, a cambio se pueden beber maravillosamente.

#### Momentos mágicos

Cuando esté tomando una copa de un Muscat de aroma especialmente intenso, mójese las puntas de los dedos y aplíquese un poco de ese elixir en el cuello. Con cada Gewürztraminer, cada cepa Scheu y cada Muscat, habrá vuelto a emprender una vez más la búsqueda de aquellos momentos de felicidad, cuando algo parecido a la flor de azahar acaricia las células olfativas de su nariz, y los impulsos nerviosos que resultan de ello alcanzan las zonas adecuadas de su cerebro. Entonces quizá se active la memoria autobiográfica y le lleve de viaje a todos aquellos misteriosos lugares hace tiempo olvidados pero dolorosamente añorados. Nada describe ese momento mágico mejor que la cita del escritor inglés Aldous Huxley (que por cierto no es el inventor de la cepa Huxel, también aromática), que en su día inspiró a Jim Morrison el nombre de su banda “The Doors”: “There are things known and there are things unknown and in between are the doors of perception” (Hay cosas conocidas y cosas desconocidas y entre ellas están las puertas de la percepción). ■

#### Un lenguaje propio

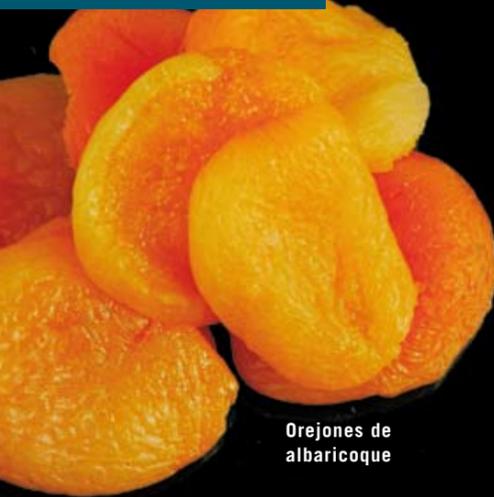
El lenguaje de los aromas de los expertos en vinos puede llegar a poner bastante de los nervios a los novatos. Cuando empiezan a leer comentarios como “huele como un prado de primavera a finales de otoño tras una tormenta de verano”, abandonan y se van.

Pero el lenguaje de los aromas, en realidad, pretende todo lo contrario, es decir, facilitar el acceso al vino. Las descripciones son la referencia del catador para un recuerdo aromático, un símil que el lector u oyente pueda captar del modo más sencillo posible. Varios cientos de moléculas convierten al vino en esta extraordinaria experiencia aromática. Demasiado para un vulgar mortal.

Un ejemplo: Coca-Cola es la referencia acertada y fácilmente reconocible que puede ocurrírsele a un catador cuando mete la nariz en una copa de Sangiovese madurado mucho tiempo en una gran barrica de roble. Naturalmente, el vino no huele realmente a Coca-Cola, sólo nos lo recuerda, facilitándonos el modo de archivar este recuerdo para recuperarlo cuando deseemos. El aroma de referencia del Chardonnay maduro es la manzana reineta, a cereza huelen muchos vinos tintos, a hiedra el Cabernet no del todo madurado y los tintos maduros con elaboración en barrica huelen a chocolate.



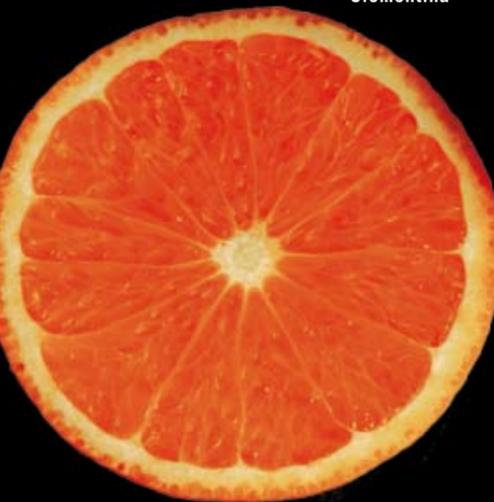
El lenguaje de los aromas suena muy elevado. Pero ayuda a hacer comprensible una experiencia aromática.



Orejones de albaricoque



Naranja amarga



Clementina



Geranio

## Las variedades más aromáticas



### Gewürztraminer

Algunos investigadores suponen que esta variedad halló el camino a Europa central desde el ámbito griego. Pero en los últimos tiempos cada vez hay más indicios de que su patria estaría en la localidad de Tramin en el sur del Tirolo. Los bastiones de la producción de Gewürztraminer se sitúan en Alemania (Palatinado, Baden, Rheinhessen), en Alsacia (donde goza de la categoría de un Grand Cru) y en el sur del Tirolo. También se producen vinos con mucha expresión en Australia, pero sobre todo en las zonas cool-climate de California (por ejemplo en Anderson Valley). Esta variedad también se cultiva como especialidad en el este de Suiza y en Ginebra. Las uvas Gewürztraminer se reconocen por su coloración ligeramente rojiza. La cosecha es escasa, pero las uvas alcanzan altos valores de azúcar. Los vinos elaborados con Gewürztraminer son muy aromáticos, con un respetable volumen de alcohol y más bien poca acidez. El arte del vinicultor consiste en conferir al vino no sólo su inimitable aroma, sino también elegancia y frescor en el paladar.

**Espectro aromático:** Pétalos de rosa, rosas en flor, flor de acacia, lichi, albaricoque, naranja amarga, clavo, jengibre, maza-pán.

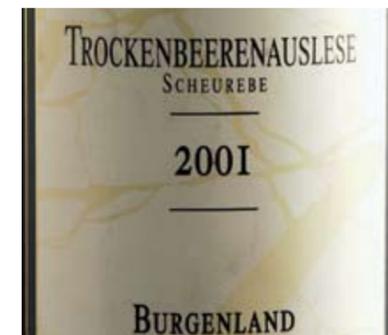
**Maridaje:** Paté de ave, hígado de oca, aves de caza (también combinan con vinos con algo de azúcar residual), queso de Münster, queso azul reciente, pastel de manzana, pastel de molde. Especialmente adecuado para acompañar muchos platos orientales.

### Scheurebe

La cepa Scheu ha llegado a fascinar a los amantes del vino como ningún otro nuevo cultivo alemán, y este año cumple exactamente 90. La variedad lleva el nombre de su "inventor", el doctor Georg Scheu, entonces director del Instituto de investigación Alzey en Rheinhessen. Se trata de un cruce entre Riesling y Silvaner, pero que presenta unos rasgos de carácter especialmente singulares. Cuando se planta en viñedos de primera categoría, puede producir vinos magníficos de extraordinaria elegancia y estimulante acidez. El ciclo vegetativo de la cepa es largo, lo que confiere a los vinos complejidad aromática y estructura. A partir del nivel de calidad Spätlese (a menudo con algo de azúcar residual), los vinos tienen muy buen potencial para una larga maduración. Desde los años setenta, la superficie plantada de cepa Scheu se ha duplicado ampliamente. Está especialmente extendida en Rheinhessen, el Palatinado y a orillas del Nahe. También en el este de Suiza, algunos vinicultores han logrado excelentes resultados con esta variedad. En el sur de Austria también está extendida bajo el nombre de Sämbling.

**Espectro aromático:** Pomelo, mandarina, grosella negra, mango, lima. Los vinos dulces nobles y Spätlese, con la edad, también presentan notas de rosa y melocotón. Por lo general, la aromática de la cepa Scheu es muy característica en su juventud; con la edad se parece cada vez más a la Riesling.

**Maridajes:** Ragús especiados de pescado y de ave, como Spätlese maduro también combina con la carne y los platos de caza, además de los postres de fruta.



### Muscat

En el caso de la Muscat o Muskateller, se trata de toda una familia de cepas; hay cuatro variedades principales, que también presentan diversos grados según el color de las uvas. La variante más noble es la Muscat Blanc à Petits Grains, a menudo llamada sencillamente Muscat Blanc. Esta cepa, como su mismo nombre indica, produce uvas extraordinariamente pequeñas y es la cepa vinícola más antigua que se conoce. Probablemente la trajeron los griegos a la región de Marsella. Los romanos la plantaron en la región de Narbona (Frontignan). Mientras que en las regiones vinícolas meridionales se hacen con ella sobre todo vinos dulces y espumosos aromáticos (Moscato d'Asti) con esta variedad, en Alsacia (la Muscat d'Alsace se considera una variedad independiente), en las regiones vinícolas del sur de Alemania y en el cantón suizo de Wallis produce excelentes vinos secos o con muy poco azúcar residual, con intensos aromas puros. La Muscat Blanc da cosechas muy escasas y tiene fama de enfermiza. Otras subvariedades como la Muscat Ottonel son más resistentes, pero de aroma un tanto más plano.

**Espectro aromático:** Flor de azahar, pétalos de rosa, geranio, uva Muscat, almizcle, clavo, albaricoque.

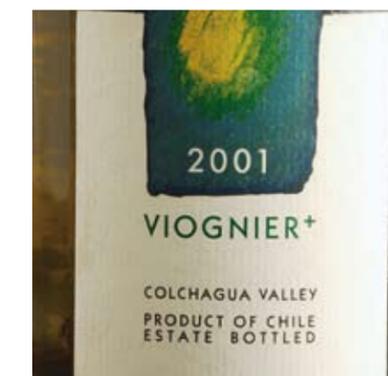
**Maridajes:** Cuando es muy seco, para acompañar mariscos y almejas. Si es más voluminoso (o bien con algo de azúcar residual), para acompañar patés de caza y ave, aves de caza asadas, también espárragos, queso blanco madurado, pastel de manzana, almendras, naranjas o mazapán.

### Viognier

Aún en los años sesenta, esta variedad francamente interesante estaba en peligro de extinción. En su verdadera patria, la parte norte del valle del Ródano, en aquel tiempo había menos de diez hectáreas plantadas de Viognier. Además de Château Grillet, sobre todo Georges Vernay en Condrieu se consideró mucho tiempo como el "último mohicano" de la Viognier; intentó por todos los medios extraerle más carácter a esta caprichosa variedad. Sobre todo, tuvo que reducir rigurosamente el volumen de cosecha de esta productiva cepa. Gracias a la fermentación en frío, los diversos métodos de reducción de la acidez y una elaboración esmerada de selecciones superiores en barricas, finalmente logró su revitalización. Actualmente Condrieu está considerada una Appellation pequeña pero delicada y la superficie plantada de Viognier ha crecido hasta alcanzar 110 hectáreas. Esta variedad está conquistando el mundo. Encuentra cada vez más adeptos en el sur de Francia, California, Australia, pero también en Chile y en España. Incluso en el oeste de Suiza produce vinos muy aromáticos de una suave plenitud. Por cierto que la Viognier, por regla general, sabe mejor cuando se bebe joven (con excepción de los vinos dulces).

**Espectro aromático:** Albaricoque, melocotón, violeta, lirio de los valles.

**Maridajes:** Platos clásicos de pescado, los más diversos quesos, patés, pollo, platos asiáticos.



Pomelo



Jengibre



Lichi



Mazapán

# Gérard Depardieu, mis vinos son de “alta cultura”

*Gérard Depardieu, propietario de dos restaurantes, autor de un libro de cocina, productor y titán del cine francés, nos ha recibido para hablar de vinos. Es también copropietario de once marcas, a las que califica de vinos de “alta cultura”, parafraseando la “alta costura” francesa.*



GERARD DEPARDIEU

Nació el 27 de diciembre de 1948 en Châteauroux, en el valle del Loira, Gérard Depardieu nació el tercero de seis hijos de una familia modesta y vivió una juventud agitada. En 1971 trabajó en París en su primera película de cine y en 1974 fue descubierto. Gérard Depardieu ha rodado unas 170 películas hasta la fecha, la mayoría como actor y algunas como productor, y ha actuado en innumerables obras de teatro. Su primer gran compromiso con el vino fue la compra de una finca de 70 hectáreas, Château de Tigné en Anjou (valle del Loira), en el año 1989. En 2001 fundó junto con Bernard Magrez la firma “La Clé du Terroir” (ver caja página 36). Gérard Depardieu posee además dos restaurantes en París y es autor del libro de cocina “Ma cuisine”.

Entrevista: Barbara Meier-Dittus  
Fotos: Damaris Betancourt

**Tiene usted varios papeles en su vida, ¿cuál es el mejor?**

Siempre aquel que me ocupa en ese momento.

**Ahora está representando el personaje del embajador del vino que está de paso.**

¿Qué quiere decir representar? El vino me fascina desde que recuerdo. De niño me impresionaba su significado en la iglesia. El vino significa reunirse y disfrutar. Forma parte de la vida y de la gente. Lo amo porque soy sociable, porque me gustan las conversaciones que favorece el vino y el sentimiento de compartir. El vino significa plenitud: disfrutar de él en compañía significa estar plenamente presente, aquí y ahora. Por otra parte, con el vino no se teme a la soledad.

**¿Existen paralelismos entre el mundo del cine y el mundo del vino?**

El vino es la verdad, y la verdad es sublime. A veces elude nuestra percepción, pues la química del vino es misteriosa, igual que la del cine. El vino nos da una noción de lo que puede ser el arte. Detrás de ese arte hay personas que dan forma al misterio. En el cine ocurre exactamente lo mismo.

**A finales del año 2001 fundó, junto con Bernard Magrez, la firma “La Clé du Terroir”. Es copropietario de once vinos de diversas denominaciones de origen.**

**¿Qué rasgo define a todos estos vinos?**

Son vinos “haute-culture” -como una alta costura- de parcelas pequeñas. El volumen de cosecha es muy escaso, entre 15 y 25 hectolitros por hectárea, lo que corresponde a dos o tres racimos por cepa. La uva se vendimia a mano y se vinifica con gran esmero.

**¿Cuál es el mensaje que transmite con estos vinos firmados por usted?**

Que hay que reflexionar sobre las cosas buenas. Y que se debería tomar por costumbre diaria beber buen vino con la persona o las personas a las que se ama.

**¿Cómo vive usted estos vinos?**

Es emocionante saborear los distintos terruños y la voluntad que actúa tras los vinos. Hay que querer hacerlo cada vez mejor. Hay que escuchar y sentir el vino, percibir lo que le sienta bien y lo que no. Observar los vinos en su evolución presenta muchas sorpresas. Yo lo comparo con las mujeres. Siempre hay algo más que aprender y que descubrir (ríe). El vino tiene algo de femenino, como los alimentos en general.

**Es conocida su pasión por la cocina.**

**¿Dónde ha aprendido a guisar?**



A Gérard Depardieu le gustan el vino y las mujeres. “Siempre hay algo más que aprender y descubrir”, asegura.



«Yo lo comparo  
con las mujeres,  
el vino tiene algo  
de femenino»

### La Clé du Terroir

Fue el destino quien reunió a Gérard Depardieu y Bernard Magrez, propietario de numerosos Domaines vinícolas, entre ellos fincas tan conocidas como Château Pape Clément y Château Fombrauge en Burdeos (ver entrevista VINUM 5/2004). Magrez, que buscaba un padrino con fama para sus últimos crus, conoció al actor en el año 2001. A lo largo de catas y conversaciones sobre el vino, ambos descubrieron pronto que esa pasión común podía convertirse en una asociación profesional. A finales de 2001, Magrez y Depardieu fundaron la firma "La Clé du Terroir", en la que son socios paritarios. En la actualidad producen vinos en Europa, Marruecos y Argentina (ver derecha). Los vinos se producen en edición limitada siguiendo rigurosos parámetros de calidad y se comercializan como Cuvées d'Exception Gérard Depardieu.

### Los Crus Gérard Depardieu

**Burdeos:** Ma Vérité (Haut-Médoc, tinto y rosado), La Croix de Peyroly (Luzca-Saint-Emilion), Confiance (Premières Côtes de Blaye)

**Languedoc:** Référence (Vin de Pays d'Oc), Le Bien Décidé (Coteaux du Languedoc).

**España:** Spiritus Sancti (Toro), Sine Nomine (Priorato).

**Portugal:** Douro

**Marruecos:** Lumière (Guerrouane)

**Argentina:** Mi Diferencia (Mendoza)

**Tienen buen olfato:** Bernard Magrez (abajo izquierda) y Gérard Depardieu reúnen sus conocimientos del vino y del marketing.



Cocinar es el resultado de muchos encuentros. Tiene algo en común con el oficio de actor: se necesitan amigos con talento para llegar a ser bueno.

**Ya ha publicado un libro de cocina. ¿Piensa publicar otros libros?**

Oh sí. El próximo será un libro sobre el vino con historias relacionadas con él.

**¿Tiene usted un lema para la vida?**

Me conformo con muy poco en este mundo, pero soy muy exigente a la hora de llenar mi copa.

**¿Cuál es su vino favorito?**

Me gustan los vinos ligeros de sabor inteligente. Vinos con ingenio que estimulen la fantasía.

**¿Qué vino le resulta personalmente más cercano?**

El que gusta. Vinos del tipo Putto... (se sonríe y mira de soslayo hacia el centro de su cuerpo). ■

Garvey

225 años  
llenos de historia



Tienda De Lida  
www.bodega-garvey.com

# Guía

## NUESTRA ELECCIÓN

Vinoble, el Salón Internacional de los Vinos Nobles celebrado en Jerez de la Frontera el pasado mes de mayo, reunió a los mejores vinos nobles y generosos del mundo. Traemos aquí la cata de una representación de los vinos que acudieron allí con stand propio. Continuamos con Euskadi y sus renovados txakolíes. Además, hemos catado en primeur, como todos los años, los grandes Burdeos: prepárense para recibir vinos sublimes. Y terminamos con una cata de vinos sudafricanos, procedentes de una enología moderna, con la Pinotage como varietal estrella.



Vinos de Vinoble

**18,5** Warre's Port  
Vintage Warre's 2003  
Un clásico que emociona a todo buen amante del Oporto. Olfatearlo es como escarbar en las entrañas de la tierra, en el rocío matutino que impregna las uvas con recuerdos de espliego, cardamomo y flores de campo. Todo un acontecimiento que culmina con un paso de boca vibrante, de gran finura en la estructura que forma a su paso, manteniendo la fuerza y el vigor que caracteriza a esta maravilla.

Sudáfrica

**16,5** Luddite  
Luddite Shiraz 2004  
La emergente enología de Sudáfrica ha sabido aclimatar las grandes uvas tintas. Aunque la uva "nacional" es la Pinotage, se elaboran espléndidos vinos con las de origen francés, como este Shiraz, complejo y de gran potencia aromática. Fruta madura, frambuesas, grosellas, muy buena integración de la madera, y un toque mineral. Sensación de densidad en el paso de boca, con un tanino que alarga el trago.

Burdeos 2005

**20** Château Margaux  
Hemos catado los Burdeos 2005 en primeur. Pocas veces hemos concedido a un vino una puntuación de 20: la perfección. Château Margaux, una vez más, es una verdadera obra maestra. Ya la nariz es de una increíble complejidad con notas de rosa, violeta, frambuesa, magnífica textura densa, increíble elegancia a pesar de su masa, un final fresco y eternamente largo: inspiración y perfección a un tiempo.

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

### Puntuación:

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

### Precios:

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

# Lo vinos de Vinoble 2006



## LOS MÁS NOBLES VINOS DEL MUNDO

La quinta edición de Vinoble ha demostrado ser el referente mundial de los vinos nobles. La nota glamurosa corrió a cargo de Château D'Yquem, cuya cata levanta siempre la máxima expectación. A la cita de Vinoble acudieron los vinos alemanes de hielo y TBA, excitantes y de una calidad consolidada. Del mismo modo, pudieron probarse todas las reliquias de las bodegas andaluzas, joyas enológicas inimitables. En el estand del Instituto de Oporto dimos buena cuenta de la añada 2003. Los vinos franceses de botrytis revelaron que la añada de 1996 es la más intensa en aromas de podredumbre, el 2000 la más elegante, el 2003 la más concentrada y el 2005 calificada como excelente. Los 2002 y 2005 de Austria se mostraron espléndidos. En general, desde la añada de 2003 muchos vinos han ganado en dulzor a cambio de menor acidez. ¿Será debido al cambio climático?

Esta cata fue realizada por Bartolomé Sánchez y Javier Pulido

### ALEMANIA

17

**Markus Monitor**

**Berenkasteler Badstube**

Tiene mucha reducción como los grandes Riesling, también espliego, maracuyá en grandes dosis. Acidez penetrante, vibrante. 2006 a 2030.

17,5

**Weingut Dr. Bürklin-Wolf**

**Wachenheimer Gerümpel Tba 2004**

Salido de depósito, con aspecto oleoso y sin filtrar. Su perfume es potente, exótico e incisivo. En boca pesa su densidad, pero la acidez hace el efecto regulador. De vida casi eterna. 2006 a 2030.

### ARGENTINA

16

**La Rural**

**Rutina «encabezado» Malbec 2004**

Este Malbec concentrado, muy mineral y con fuertes tostados es un buen ejemplo del poder varietal en un vino. 2006 a 2012.

### AUSTRIA

16,5

**Feller-Artinger**

**Ruster Ausbruch 2004**

Ha desarrollado con elegancia las notas de hidrocarburos, de hinojo y fruta de la pasión. Es un espléndido varietal de Pinot Gris. La acidez es como nos gusta, penetrante pero integrada. 2006 a 2012.

### CANADÁ

16

**Colio Estate Winery**

**Vidal Icewine 2001**

Su nariz de perfumes exóticos no defrauda, está en la línea. En el paladar aún le falta unión acidez-dulzor pero lo logrará porque tiene buena base. 2006 a 2020.

### CHILE

16

**Viña Anakena**

**Anakena Late Harvest 2004**

Domina la variedad Viognier (chirimoya, saúco) con toques de pedernal. Su tacto graso no impide mostrar la elegancia de la fruta, su estructura y buenas hechuras. 2006 a 2012.

### ESPAÑA

14,5

**Primitivo Quiles**

**Toscar Monastrell semidulce**

Desarrolla el perfil aromático de un tinto joven, con esos rasgos silvestres y lozanos. En boca su golosidad es discreta destacando por su frescura y permanencia de la fruta. 2006 a 2008.

15

**Antoni Vilamajó Saumell**

**A. Vilamajó Reserva**

Disfruta de una magnífica crianza con sus lías, limpio, expresivo en frutuosidad. El dulce es muy comedido, así como la cremosidad del carbónico. Sin duda nos quedamos con su buen equilibrio en boca. 2006 a 2008.

15

**Viticultores de Jerez**

**Esencia de la Campiña 2004**

Su aromas recuerdan al «tostadillo» gallego. Hay notas de turrón, ciruela pasa y membrillo fresco. De un amargor final muy elegante. 2006 a 2011.

15

**Vega Saúco**

**«Flor de Saúco» ora pro nobis**

Tiene toda la potencia aromática de frutos rojos, pero con el refinamiento e integración de los buenos dulces. Muy afrutado. 2006 a 2012.

15

**Ochoa**

**Ochoa Moscatel 2005**

Añada muy floral y herbácea con gran potencia aromática. Está más concentrado tanto en aromas como en boca, resultando goloso y amplio. Mejor que ningún año. 2006 a 2009.

15,5

**Castaño**

**Castaño Monastrell Dulce 2004**

Más expresivo, refinado y mineral que nunca. Sus taninos son fundentes y su paso de boca envolvente. Está muy equilibrado y frutoso. 2006 a 2009.

16

**Bentomiz**

**Ariyanas dulce terruño Pizarroso 2005**

Lleva pocos días embotellado y, además, apenas se aprecian sus aromas. Los vinos minerales tienen esa particularidad. Buena señal. Sin embargo la boca es prodigiosa, de acidez virginal, abundante fruta y estructura. Hay que saber esperar. 2006 a 2012.

16

**Herederos de Camilo Castilla**

**Capricho de Goya**

Su potencia y elegancia son fruto de la paciencia, de sus siete años de envejecimiento y el magnífico moscatel utilizado. Abunda el membrillo, el regaliz, las especias y el humo. Glicérico, denso y muy poderoso. 2006 a 2016.

16

**Gutiérrez de la Vega**

**Recóndita Armonía 2004**

Es curioso porque, probablemente, en cata a ciegas, este vino, nos llevaría a error. Tiene aromas de tinto, mineral, de fruta negra abundante y especiada, pero en boca es goloso, eso sí, equilibrado, con un fondo de ciruelas espléndido. 2006 a 2014.

16,5

**Julián Chivite**

**Chivite Colec. 125 Vend. Tardía 2004**

Tiene más profundidad que otras añadas, es más interesante y hay que esperarlo. Aparecen rasgos de hinojo, hongos, membrillo fresco y fruta de la pasión. Su acidez es comedia y todavía le falta afinarse. 2006 a 2016.

16,5

**Pedro Romero**

**Manzanilla Aurora**

Elaborado a la antigua usanza, es decir, con buen color y fuerte presencia de la crianza biológica. Su trago es salino, poderoso, aunque seco y ligero, dejando un fondo recuerdo de almendras amargas. 2006 a 2008.

16,5

**Alvear**

**Oloroso Asunción**

Está dentro de la gama de los olorosos abocados (28 gr/l de PX) y eso se nota. Desprende notas de algarroba, aceituna, higos. Es muy fino, con ese punto de glicerina que envuelve el paladar, aunque su final es seco. 2006 a 2015.

16,5

**González Byass**

**Oloroso Solera 1847**

Estilo que gusta por su pequeño toque de PX, sobre todo en boca donde es importante amortiguar la acidez de este oloroso. Muy elegante y suave en todo su recorrido. 2006 a 2020.

16,5

**Garvey**

**Palo Cortado Jauna**

Parece algo menos potente que otros años. Su perfume es elegante, complejo, con notas de fina madera y anacardos. Tiene cuerpo, es seco y amplio en sensaciones con una buena acidez. Magnífico. 2006 a 2025.

16,5

**Valdespino**

**PX Niños VORS**

Esta claro que no es para los niños, aunque puede aguantar a que estos sean adultos para beberlo. En boca la untuosidad es diferente, flota y no resulta pesada, resultando muy elegante y delicado. 2006 a 2025.

16,5

**Gramona**

**Vi de Gel Gewürztraminer 2002**

En efecto, es un 2002 y, aunque casi nadie lo guarde merece la pena. Su reducción es magnífica, no parece español, en el buen sentido. Espléndida relación dulzor-acidez, con un buqué final de jengibre, hinojo y especias inolvidable. 2006 a 2010.

17

**El Grifo**

**Canari 1997**

La integración de soleras que datan desde el 56 le otorga una paleta aromática sensacional, similar a un oloroso, con mucho fruto seco, tabaco y nuez moscada. Lo mejor, su fusión entre dulce y elegancia, así como una longitud casi eterna. 2006 a 2018.

17

**Valdivia**

**Oloroso seco Sacromonte 15 años**

Disfruta de complejidad sublime producida por sus impecables botas, limpias y elegantes. En boca no es tan corpóreo, tiene incluso un toque punzante. Es seco y equilibrado, y desemboca en una cascada de aromas. 2006 a 2025.

17

**Federico Paternina**

**Oloroso Victoria Regina VORS**

La vejez de sus botas se impone, pero en la más pura elegancia, notas de ceniza, avellanas, canela. Es todo un prodigio en retronasal, resultando muy seco y elegante a la vez. 2006 a 2025.

17

**M. Gil Luque**

**Palo Cortado de Bandera VORS**

Elogiar su longitud es quedarse corto, incluso referirse a su potente paleta aromática, que la tiene, tampoco haría justicia a este soberbio vino. Su verdadera virtud es su capacidad para emocionar. 2006 a 2025.

17

**John Harveys**

**Palo Cortado Harveys**

Contiene la riqueza que brindan las duelas viejas de la bota (incienso, fina madera) y la evolución del vino. Todo en perfecta armonía. La boca está muy bien trabajada, sin aristas, con un toque salino delicioso y un fondo perfumado admirable. 2006 a 2025.



Una de las catas de Vinoble 2006.

17,5

**Tradición**

**Amontillado VORS**

Ha ganado en complejidad y potencia y eso que ya era muy bueno. La constante vejez de sus soleras lo magnifica. Es muy largo y de emocionante final perfumado. 2006 a 2030.

18

**Emilio Hidalgo**

**Especial Palo Cortado**

**Marqués de Rodil**

Es especial, como su nombre indica, por su tenor punzante, la elegancia de aromas, especias, incienso, frutos secos en buena armonía. Cada trago es similar a la apertura de unas compuertas, su caudal desborda todo pronóstico. Irrepetible. 2006 a 2030.

18

**Málaga Virgen**

**Seco Trasañejo 30 años**

Para muchos un vino con defecto, pero la vejez, es lo que tiene, hay que comprenderla. Punzante, potente, con acetaldehídos, frutos secos por doquier y un fondo de uva pasa. Su entrada es golosa, pero el final es seco, muy seco, con un soberbio final. 2006 a 2020.

18,5

**Antonio Barbadillo**

**Palo Cortado Reliquia**

Realmente emocionante. Resulta admirable la limpieza del conjunto, sus finas maderas, frutos secos y una sensación punzante. Su apoteosis la alcanza en boca: su toque ligeramente graso es perfecto, fresco, muy seco, de un toque salino leve y una potencia final soberbia. 2006 a 2030.

### ESTADOS UNIDOS

15

**Electra 2005**

**Vidal Icewine 2001**

Su abanico aromático es de libro, nadie dudaría de que no es Orange Muscat (naranja, flores, limas). Tiene desprendimiento de carbónico que lo hace más fresco, con un dulce, en general, comedido. 2006 a 2010.

FRANCIA

16,5

Vignobles Anne Marie Gillet

Château La Bertrand «Summun»  
Cuvée Grain par Grain 2001

Una añada excelente, de connotaciones minerales muy nítidas. El aporte de la botrytis es notable. Goza de un sustancial equilibrio y gran potencia gustativa. 2006 a 2020.

16,5

Montus Bouscassé

Frimaire 2001

El nombre significa diciembre, y hace alusión a la fecha de vendimia. La añada 2001 ha sido excelente, y eso se aprecia tanto en la concentración aromática como en el volumen de boca. Su excelente formación en el paladar (grasa-acidez-fruta) es impecable. 2006 a 2017.

16,5

Louis Sipp

Louis Sipp «Coeur de Tries» 2000

Sólo se elaboran 1.000 botellas de 50 cl., y no es por dar envidia. Su mineralidad y notas ahumadas son muy elegantes, así como la exuberante fruta exótica. La acidez está totalmente integrada, lo que hace que cada trago resulte aún mejor. 2006 a 2014.

GEORGIA

15,5

Mildiani Vaz

Kindzmarauli 2004

Elaborado con la variedad tinta más importante, la Saperavi, que muestra aromas de frutos negros maduros con rasgos minerales. Es muy equilibrado y de taninos firmes que hacen vibrar el paladar. 2006 a 2013.

GRECIA

16

Union of Winemaking Coop. Samos

Samos Anthemis 2000

Tiene la concentración aromática de un PX pero mucho más especiado y con toques de mandarina. En boca, sin embargo, goza de un magnífico equilibrio y elegancia gracias a sus maderas francesas. 2006 a 2011.

HUNGRÍA

18

Tokaj Oremus

Oremus Eszencia 1999

La añada 99 ha sido calificada de elegante. Su mineralidad y concentración son asombrosas, un verdadero elixir. De una untuosidad muy bien ligada con el dulzor, que acaba con un toque acerbo delicioso. Son las promesas de toda una esoléndida vida por delante. 2006 a 2040.



Château D'Yquem: estrella en Vinoble.

ITALIA

16

Cantina Buffa

Buffa Vergine

La mención «vergine» significa sin azúcar, es decir, el marsala seco que, además, es el más consumido en Italia. Su perfume recuerda a la madera usada, frutos secos o regaliz, y su boca es seca, jugosa y muy elegante. 2006 a 2016.

17

Azienda Agricola Gino Pedrotti

Vino Santo Trentino 1995

Es de los perfumes más interesantes que se pudieron catar en Vinoble. La mezcla de uva pasa y botrytizada recuerda al membrillo, la mandarina confitada, espliego. Su grado de dulzor y magnífica acidez son claves, junto con los diez años de crianza, para deleitarnos con su elegancia y potencia. 2006 a 2018.

LÍBANO

15,5

Château Kefraya

Nectar de Kefraya 1999

Es una mistela mezclada con Brandy y envejecida durante tres años. En sus aromas se aprecia esa complejidad, vainilla, canela, corteza de naranja, anís. Muy interesante. El final de boca es todavía más potente y perfumado. 2006 a 2017.

PORTUGAL

17,5

Quinta do Portal

Vintage Portal 2003

Pletórico de recuerdos minerales a grafito, pólvora, fruta negra bien macerada y de radiante madurez, con un fondo limpio de cedro. Sin embargo, la fuerza que demuestra en boca nos advierte que debemos guardarlo y esperar. Está elaborado a la antigua usanza, basado en la potencia. 2006 a 2035.

18

E. Olazabal & Filhos

Vintage Quinta do vale Meão 2003

No hay duda de que tiene personalidad y eso se aprecia en su perfume que, más que a la fruta negra, recuerda a la grosella, el fresón y las lilas en fresca lozanía. Pero sin duda el colofón llega en la boca: graso, taninos muy refinados, pequeños y fundentes que construyen un paladar profundo y vibrante a la vez. Uno de nuestros preferidos. 2006 a 2030.

18,5

Warre's Port

Vintage Warre's 2003

Un clásico que emociona a todo buen amante del Oporto. Olfatearlo es como escarbar en las entrañas de la tierra, en el rocío matutino que impregna las uvas con recuerdos de espliego, cardamomo y flores de campo. Todo un acontecimiento que culmina con un paso de boca vibrante, de gran finura en la estructura que forma a su paso, manteniendo la fuerza y el vigor que caracteriza a esta maravilla. 2006 a 2040.

SUDÁFRICA

16,5

Beaumont

Goutte D'Or 2005

Es la mejor elaboración de su joven enólogo. Con la mezcla de variedades de Sauternes pero más fresco que la mayoría. Muy largo en frutuosidad (maracuyá, mango) y con parámetros elegantes, aunque le falta tiempo en botella. 2006 a 2016.

17

Signal Hill

Mathilde Esencia 2002

Sorprende la espectacular acidez que tiene, aun con más de 500 gr/l de azúcar. Solamente se elaboran 120 litros, y hemos sido unos privilegiados. Es un néctar, por supuesto, nada pesado, de abundante fruta exótica hechizante. 2006 a 2040.

SUIZA

16,5

Domaine Cornulus

Hermitage Octoglaive 2001

Sus dos años de crianza en barrica, más la complejidad que ha ido desarrollando la fruta, le dotan de una paleta aromática con notas balsámicas, mandarina, cítricos. Es para disfrutarlo ya. Muy envolvente, graso y refinado. 2006 a 2012.

URUGUAY

16

Cesar Pisano e Hijos

Pisano Etxe Oneko

Elaboración atípica donde se recolectan uvas pasas y con botrytis que maceran durante cinco días con sus pieles para aportar mayor frutuosidad. Un tiempo en madera aporta estructura y fuerza sin llegar a ser ostentoso. 2006 a 2012.



Más de 200 empresas nacionales promocionarán sus productos de calidad en esta primera edición de España Original.

# España manda la calidad



La I edición de ESPAÑA ORIGINAL, la Feria Nacional de las Denominaciones de Origen y otras Indicaciones de Calidad, que se celebra del 25 al 28 de septiembre en el Pabellón Ferial de Ciudad Real, nace con el gran apoyo del sector agroalimentario, tanto de la oferta como de la demanda.

Más de 200 empresas nacionales promocionarán sus productos agroalimentarios con denominación de origen o cualquier otra calificación de calidad. Estos productos serán el aceite de oliva, quesos, jamones, embutidos, hortalizas, dulces, mieles, azafrán y cualquier otro producto con indicación de calidad.

Varias Comunidades Autónomas participarán en la feria con empresas propias: la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, la Junta de Extremadura (con más de 10 empresas), la Generalitat Valenciana (con 6 empresas), así como el Instituto de la Calidad Agroalimentario de Navarra (ICAN)...

También se darán cita en Ciudad Real la Asociación Española del Vinagre; la Asociación Española Empresarial de Mostos y Zumos de Uva; el Gourmet Navarro de Madrid (empresa dedicada a la elaboración de aceites, carnes, embutidos, hortalizas, jamones, etc); Conservas Calanda de Teruel, entre otras empresas de todo el territorio nacional.

Una de las industrias cárnicas que asistirán a la feria será Frimanca (Valdepeñas, Ciudad Real). Esta empresa realiza a diario el sacrificio, despiece y tratamiento de las carnes, así como la fabricación de los productos elaborados: embutidos curados, lomos y jamones, fiambres, etc.

LA INDUSTRIA QUESERA

Igualmente estará presente en ESPAÑA ORIGINAL la industrial quesera Cuquerella (Malagón, Ciudad Real), fundada hace más de 50 años, durante los cuales se ha transmitido de padres a hijos la tradición en la elaboración de queso manchego, puro de cabra y de mezcla.

El conocido grupo dedicado a la elaboración de quesos García Baquero (Alcázar de San Juan, Ciudad Real) también contará con un espacio expositivo en la feria. García Baquero nace en 1962 como una pequeña empresa artesanal que elaboraba 2 ó 3 quesos al día. La gran aceptación de sus quesos dio lugar a

sucesivas ampliaciones hasta llegar a producir en 1975 alrededor de 1.500 quesos diarios en sus instalaciones.

COMPRADORES INTERNACIONALES

Un total de 250 compradores internacionales procedentes de Italia, Francia, Portugal, Alemania, Reino Unido, Países Bajos, Austria, Polonia, México, Suecia, Dinamarca, E.E.U.U., Japón, Rusia, China, Taiwan, India, El Salvador, Brasil y Canadá asistirán a la feria con el firme propósito de estrechar lazos con los expositores españoles.

Asimismo, el Grupo Metro de Polonia, uno de los mayores grupos del país, vendrá a ESPAÑA ORIGINAL representado por su director general, director de compras y dos «productmanagers».

Además, se desarrollará un programa de capacitación que reunirá a un total de 250 compradores nacionales de diversos sectores, distribuidores, tiendas especializadas y grandes superficies de todo el territorio español.



Varias industrias cárnicas y queseras ya han confirmado su asistencia al certamen de Ciudad Real como Frimanca, Cuquerella o García Baquero, entre otras.

## ESPAÑA ORIGINAL

25-28 de Septiembre de 2006  
Feria Nacional de las DD.OO.  
y otras Indicaciones de Calidad.  
CIUDAD REAL  
Tel. 926 254 060. Fax. 926 232 401  
E-mail: secretaria@espanaoriginal.com  
www.espanaoriginal.com

# Txakoli de Euskadi



## D.O. ARABAKO TXAKOLINA

14

### Agroturismo El Txakoli

Mahatxuri 2005

Recuerdos de hoja de higuera, clorofila y piña. Ligero en su paso de boca, equilibrado. 2006 a 2007.

14,5

### Arabako Txacolina

Xarmant 2005

Buena definición frutal (níspero, ciruela). Equilibrado y con elegante amargor final. 2006 a 2007.

## D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA

14

### Axpe

Axpe 2005

Lilas, jazmín, pera y manzana. Mantiene carbónico y eso aumenta su frescura. 2006 a 2007.

14

### Etxebarria Chouza, Iciar

Etxebarria 2005

Recién embotellado, muestra cierta estructura, más goloso, frutoso en el paladar. 2006 a 2007.

14

### Gure Ahaleginak

Gure Ahaleginak 2005

Perfil clásico, muy limpio, aunque es recomendable beberlo ahora. 2006 a 2007.

14

### Xabier Aretxabaleta

Magalarte 2005

Complejo en aromas, manzana-pera-pomelo y anís. Equilibrado, frutoso. 2006 a 2007.

14

### Torreko Txacolina

Torreko 2005

Fruta blanca, cereales y flores. Clásico. Ligero en el trago, acento ácido. 2006 a 2007.

## FRESCOS POR NATURALEZA

Si hablamos de valores, de materia prima, de clima y otros aspectos vitivinícolas que rodean a un buen vino blanco, estas tres denominaciones de origen las tienen. Es más, el txakoli posee un valor ya casi desaparecido hoy: la acidez natural. Algunas bodegas inquietas apuestan por la concentración y expresión de una variedad blanca, la Hondarrabi Zuri, para elaborar un espumoso de calidad.

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

14

### Arane

Uriondo 2005

Aromas a lías finas, manzana verde, hierba recién cortada. No satura por su frescor. 2006 a 2007.

14

### Olmar C.B.

Zabalondo 2005

Fresco y jugoso, con los tradicionales aromas de manzana y levadura fresca. 2006 a 2007.

14,5

### Berroja

Aguirrebeko 2005

Concentrado y con carácter; notas de hoja de tomate, espárrago verde, limas. Tiene cuerpo, pero sin pesadez gracias a su acidez. 2006 a 2007.

14,5

### Bikandi

Bikandi 2005

La fruta irradia madurez y complejidad, limas, corteza de níspero, cebada. Tiene frutuosidad aunque la acidez lo disimule. 2006 a 2007.

14,5

### Iturrialde

Marko 2005

Muy concentrado. Aromas de fruta de hueso, hoja de alcachofa y lías. Melosidad comedida que aporta, en conjunto, más estructura. 2006 a 2007.

14,5

### Mendraka Txacolina

Mendraka 2005

Piña, pomelo, tiza y flores. Goloso, definido y frutal. Sus 12 grados alcohólicos son claves. 2006 a 2007.

15

### Virgen de Lorea

Señorio de Otxaran 2005

Concentración, madurez y buena definición frutal: pomelo, níspero, chirimoya. 2006 a 2008.

15,5

### Itsas Mendi

Itsas Mendi N° 7 2005

Muy potente en aromas (mandarina, pomelo, lichis). En boca es de los pocos txakolis envolventes y con longitud. 2006 a 2008.

## D.O. GETARIAKO TXAKOLINA

14

### Eizaguirre

Eizaguirre 2005

Manzana verde, flor del almendro. Su frescor se potencia con los restos de carbónico. 2006 a 2007.

14

### Lasalde Elkarte

Lasalde 2005

Boj, vegetales crudos, clorofila y flor de saúco. Es muy potente en aromas, y de un carbónico presente, muy cremoso y fresco. 2006 a 2007.

14

### Rezabal

Rezabal 2005

Aromas de lías finas, flores secas y manzana. Es de los txakolis con más carbónico, como es habitual en esta casa. 2006 a 2007.

14,5

### Talai-Berri

Talai Berri 2005

Boj y saúco. Muy particular. En boca su acidez es casi acerba, pero agradable. 2006 a 2007.

15

### Ameztoi

Ameztoi Primus 2005

Muy logrado. Su fino trabajo de lías aporta un fondo de piña en almíbar y notas de limas. Untuoso y de buen equilibrio, acidez bien ensamblada con un deje goloso magnífico. 2006 a 2008.

Fotos: VINUM



Nuestra experta catadora, Barbara Schroeder, en plena concentración.

## BURDEOS 2005

# Un año de récord

*Sequía extrema, altísimos niveles de acidez, taninos, alcohol; precios más allá del bien y del mal: la última añada de Burdeos bate todos los récords.*

Texto: Rolf Bichsel

Cada cosecha de Burdeos es una nueva aventura. Pero en estos últimos tiempos, nunca habían sido tan asombrosas las muestras de barrica, ni más complejas las circunstancias, hasta el punto de que el resultado elude cualquier comparación. Desde el punto de vista técnico, el año 2005 ha dado resultados excelentes en todas las regiones y todos los tipos de vino, tanto tintos como blancos o dul-

ces. Hacía tiempo que una cosecha no despertaba tanto interés a nivel mundial como la de 2005; especialmente los americanos quieren comprar, y eso es lo que harán. A finales de abril, al escribir estas líneas, aún no ha salido al mercado ningún vino importante, pero entre bastidores ya se están preparando para unos aumentos de precio de entre el 30 y el 100 por ciento. A pesar de ello o quizá preci-

samente por ello: 2005 es una añada para la especulación, en la que merece la pena invertir si se está dispuesto a aceptar las reglas de este póquer. A diferencia de las últimas añadas muy caras de Burdeos, como 2003 y 1997, esta vez el contenido merece la pena: por esta razón los vinos aumentarán de valor, incluso a lo largo de décadas.

El que busque vinos para beber y no para especular, tampoco se quedará con las manos vacías. Encontrará suficientes fincas en el sector intermedio, que embotellarán vinos excelentes a precios razonables. Puede comprarlos "en primeur" o embotellados y por botellas, pero en cualquier caso merecerá la pena. Ni siquiera tendrá que renunciar a los grandes nombres en la bodega. La de 2004 será una cosecha olvidada (y también la de 2006, pues el sistema actualmente no puede soportar dos añadas caras seguidas), cuyos mejores representantes, en su estilo clásico de línea elegante, no tienen nada que envidiar a 2005. Y además, aún quedan en el mercado suficientes vinos de 2001, 2002 ó 1999, un año considerado de menor nivel, que actualmente ofrece el mayor disfrute.

### Seco como la mojama

De vuelta al año 2005. Seco fue el invierno, seca la primavera —con excepción del mes de abril—, muy seco el verano y la

vendimia se llevó a cabo con unas condiciones climatológicas magníficas. Se pudo esperar todo lo que se quiso para recoger la uva, pues apenas alguna nubecilla enturbió el claro cielo hasta bien entrado el mes de octubre. Las cepas reaccionaron a la prolongada sequía de modo distinto según el terruño, pero por lo general, con sorprendente serenidad: a diferencia de 2003, la maduración no se detuvo en verano, las plantas dejaron de producir hojas espontáneamente, la escasez de agua hizo que las uvas no crecieran mucho, por ello el volumen de cosecha se situó muy por debajo del vendimiado en 2004 y, gracias a las temperaturas cálidas pero no excesivamente calurosas y las noches relativamente frescas, la maduración fue avanzando sosegadamente hasta llegar al punto óptimo.

Quien haya vendimiado en 2005 vinos con taninos verdes, debería plantearse seriamente cambiar de oficio. Maduros estaban los hollejos, maduras las pepitas, elevado el porcentaje de taninos, sorprendentemente alta la acidez y los niveles de azúcar han sido tremendos, situándose por encima de todo lo que se había cosechado hasta entonces en Burdeos. El potencial aromático de las uvas ha sido respetable, circunstancia que, por suerte, en el vino terminado no se ha traducido en notas de especias y bayas muy maduras, sino por el contrario en sutiles per-

fumes de rosa, violeta, lilas y frambuesas, que son los aromas de añadas con escasa maduración. Entonces, ¿se trata de una añada de ensueño? Eso parecería, si no fuera por...

### Toscana-sur-Gironde

...si no fuera por el elevado contenido de alcohol, que llama desagradablemente la atención en algún que otro vino. Aunque hay que decir que nunca nos hemos equivocado tanto en la estimación de los grados de alcohol como en 2005. Por su riqueza en taninos y su considerable acidez, muchos vinos de 2005 integran muy bien el alcohol, que con frecuencia se sitúa sólo un poco por debajo del 14 por ciento. Al fin y al cabo, el alcohol se ha producido de manera natural, sin poner en marcha el concentrador, que se va empolvando arrinconado en la bodega, ni echando mano del saco de azúcar; los únicos que pueden quejarse del año 2005 son los productores de remolacha azucarera. Pero si a los vinos les falta cuerpo, un contenido de alcohol de tan sólo un 13 por ciento puede resultar desagradablemente protagonista. Los vinos Merlot han alcanzado valores que a menudo casi llegaban a tocar el 15 por ciento de volumen, la Cabernet ha llegado de modo natural a un 12,5 hasta 13 grados; ¡Son condiciones verdaderamente italianas! A pesar de todo, por lo general los vi-

## 2005 no es una añada de vinos elegantes, sino de casta y poderío.

nos han fermentado bien y rápidamente, como mucho ha habido algún que otro problema con la reducción biológica de los ácidos.

A propósito de Italia: prácticamente ha sido imposible evitar en este año la comparación con los vinos de la bota. Unos valores de azúcar natural elevados, el pH alrededor de un 3,6 por ciento, bastante bajo para un vino tinto de Burdeos de una añada madura, una cantidad récord de taninos, pero aromas increíblemente frescos, minerales, florales y frutales: ¡Si esto no recuerda a la Toscana!

### Para envejecer mucho tiempo

Cierto es que nos falta experiencia con este tipo de vinos. Pero con ese contenido de alcohol, esa riqueza en extracto y esa acidez, en realidad deberían madurar muy serenamente y se podrán guardar en la bodega mucho más tiempo de lo que pueda expresar nuestra prudente indicación de madurez para beber. No obstante, es probable que no permanezcan cerrados eternamente, porque a pesar de su extraordinaria concentración, poseen una cierta armonía que, por otra parte, se expresa más en términos de casta que en elegancia y finura, rasgos que muchos vinos sólo alcanzarán en el último tercio de su larga vida. Por ello, quien deposite en la bodega de guarda vinos de Burdeos de 2005, deberá ser consciente de que se trata de una añada muy individualista en lo que respecta al estilo, que en ningún caso es de vinos clásicos y elegantes.

### ¿Cabernet o Merlot?

Los Cabernet-Sauvignon de las regiones situadas en la orilla izquierda (Médoc, Graves) han resultado increíblemente hermosos, eso es un hecho. Así pues, la mayoría de las fincas vinícolas ha elevado el porcentaje de Cabernet en la mezcla. La Merlot, aunque ha madurado poderosamente, en cierto modo le faltaba nervio, y su exceso no sólo habría vuelto los vinos más pesados, sino también ha-

bría catapultado el alcohol más allá de las fronteras de lo soportable.

En las zonas de la orilla derecha, por el contrario, la Merlot ha resultado excelente, aún mejor que la Cabernet Franc, aportando así el frescor necesario.

Aunque a muchos vinos de Saint-Émilion les falte un poco ese frescor y el alcohol llegue a ser molesto aquí y allá, los mejores vinos saben gustar en su estilo Bolgheri. En cambio, son raros los Saint-Émilion elegantes, con excepción de Cheval Blanc, el mejor vino de los últimos tiempos (absolutamente imprescindible) y el fabuloso Canon.

En Pomerol, en general, los vinos son mejores que nunca desde el año 2000, también en este caso al estilo de los maduros, poderosos y ricos en extracto. En algunos casos domina el alcohol, cosa normal si se tiene en cuenta que el porcentaje de Merlot es de 90 y más.

Los Pessac-Léognan se califican cerrados y buenos, tanto los tintos como los blancos secos.

Pura alegría es lo que reina en el Médoc. Tanto los bourgeois como los clasificados tienen notas muy altas. La Appellation Margaux hace difícil la elección de los mejores vinos, que se presentan con frescor y casta. Château Margaux es el mejor vino del año (no otorgamos 20 puntos precisamente por casualidad, especialmente a vinos "en primeur"). Aunque en Saint-Julien no hay grandes sorpresas (exceptuando el sobresaliente Léoville Barton, lo cual no es ninguna sorpresa), tampoco hay grandes decepciones. Detrás de los premiers crus de Pauillac, se atropellan los perseguidores, con los dos Pichon y el maravilloso Lynch Bages. En Saint-Estèphe, Cos d'Estournel, Calon Ségur y el sobrecogedor Phélan Ségur dejan muy atrás a todos los demás vinos. En el Médoc hay que subrayar especialmente que, a pesar del estilo marcado de la cosecha de 2005, todos los crus representan muy bien su terruño y su singularidad: el espectro de expresión y carácter

es considerable.

Y por último, pero no por ello menos importante: también los vinos de Sauternes/Barsac son muy logrados, se han beneficiado de un clima ideal con una buena y rápida botritis. Aunque puede que les falte algo de profundidad y carácter especial, gracias a su frescor y su estilo accesible, serán pronto agradables de beber y madurarán bien.

### ¿Comprar o comprar?

Nadie que haya salido del armario como amante del vino de Burdeos podrá eludir la añada de 2005. Dependerá tan sólo de su bolsillo si compra y cómo compra, y de sus preferencias personales. Los vinos se ofrecerán en las próximas semanas. Los precios superarán todas las expectativas, pero la inversión es tan segura y provechosa como ninguna otra inversión. ■

*En las páginas siguientes encontrarán notas de cata sobre muchos vinos recomendables. Barbara Schroeder y Rolf Bichsel han valorado alrededor de 600 vinos en una gira de cata especialmente preparada para nosotros. Agradecemos a todos los implicados la perfecta organización. Recuerden que se trata de notas de cata sobre muestras de bodega que aún deberán ser elaboradas alrededor de un año, y en ningún caso de vinos terminados y embotellados. Sólo publicamos las catas que han obtenido una puntuación de 16 o superior.*

### Lo mejor de lo mejor

Para el vino, las listas de rango valen lo que valen, es decir, prácticamente nada. Pero si todos se divierten con ellas, nosotros no queremos privarnos y publicamos aquí nuestra lista personal de los diez mejores.:

1. **Château Margaux**
2. **Château Haut Brion**  
**Château Cheval Blanc**
4. **Château Léoville Barton**
5. **Château Canon**
6. **Château Latour**  
**Château Pétrus**
8. **Château Mouton Rothschild**
9. **Château Lafite Rothschild**
10. **La Mission**  
**Pape Clément**  
**Cos d'Estournel**



Muestras de bodega alineadas y dispuestas. Los vinos terminados de la añada de 2005 se embotellarán en verano de 2007.

# Burdeos Primeur 2005

## MEDOC/GRAVES: PREMIERS CRUS

El nivel de los Primeurs es alto, y también lo serán los precios, en consecuencia. Por eso estos vinos (lamentablemente) más bien servirán como inversión financiera que como inversión en deleite. Margaux está a la cabeza de los mejores, pero los demás le siguen a muy poca distancia.

18,5

### Château Lafite Rothschild

Nariz muy elocuente para una Lafite tan joven, con notas de flores, frutillos, especias, cedro y roble; tremendamente complejo y delicado. En boca sencillamente grandioso por su frutalidad, jugosidad, frescor, longitud, un final de caramelo de frambuesa que no es frecuente en este vino, taninos enormemente finos, largo, un vino verdaderamente único, mucho más accesible de lo que es habitual en este estadio, pero con suficiente estructura y casta para una larga maduración. 2013 a 2030.

18,5

### Château Latour

Un Latour de estilo absolutamente clásico, con taninos tremendamente firmes, robustos, que llenan la boca, anchos pero no angulosos, largo final con notas de arándanos maduros... un clásico y, por ello, imprescindible para todos los aficionados al Latour. 2015 a 2030.

18,5

### Château Mouton Rothschild

Un Mouton como debe ser, sensual, enormemente cercano a la fruta, con los taninos más jugosos y sabrosos que se puedan imaginar, buenas hechuras pero sin exceso de extracto, termina fogoso y sabroso: arrolladoramente bueno. 2015 a 2025.

19

### Château Haut Brion

Elegancia y casta son las dos características de este vino que, a pesar de su riqueza en taninos y su tremenda densidad y plenitud, ha conservado el equilibrio de su fuego. Eternamente largo. 2013 a 2030.

20

### Château Margaux

Una vez más, una verdadera obra maestra. Ya la nariz es de una increíble complejidad con notas de rosa, violeta, frambuesa, magnífica textura densa, increíble elegancia a pesar de su masa, un final fresco y eternamente largo: inspiración y perfección a un tiempo. 2017 a 2030.

## HAUT MEDOC: CRUS CLASSES

Los cinco crus clasificados representan muy bien su estilo y el de la añada. La Lagune ya ha producido vinos más elegantes, pero sigue siendo un valor seguro, y Cantemerle avanza imparable para situarse incontestadamente en segunda posición.

16

### Château Belgrave

Denso, compacto, pero con un final fresco y frutal, taninos inmejorables finamente estructurados. 2010 a 2020.

16

### Château Cantemerle

Nariz floral, peonía, grosellas; con mucha casta y frescor, un final largo y frutal, sin exceso de alcohol. 2013 a 2025.

16,5

### Château La Lagune

Fresco, con una casta muy especial, taninos vivaces, largo final de cereza y grosella, alcohol perceptible pero no dominante. Un La Lagune inusual, en esta fase se muestra más temperamental que elegante, lo cual no debe menguar el mérito del equipo de bodega. 2012 a 2020.

## MARGAUX: CRUS CLASSES

El nivel es homogéneo y alto. En Margaux ha llovido aún menos que en otros lugares y las cosechas son escasas, en correspondencia. El gran porcentaje de Merlot de esta Apellation y una Cabernet inusualmente madura han resultado en valores récord en cuanto a extracto y alcohol, creando una situación inicial muy especial, que la mayoría de las fincas han sabido manejar con maestría.

16

### Château Kirwan

Taninos de gran casta, fresco, vivaz, con un poco dureza en el final, lleno de temperamento, muy logrado. 2012 a 2018.

16

### Château Prieuré Lichine

Una de las pocas muestras de bodega con dominantes de notas de madera nueva, característica que determina la cata hasta su final. Pero detrás también mucho frescor, casta, taninos vivaces, también alcohol perceptible. 2012 a 2020.

16,5

### Château Boyd Cantenac

La marca de la madera algo fuerte en la muestra, pero sin que domine. Los taninos son un poco más duros que en el Pouget, pero esto corresponde a su estilo. El final es anguloso y largo. Como siempre, muy fiable, fiel a sí mismo y reproduciendo con exactitud la añada. 2013 a 2020.

16,5

### Château Dauzac

Excelente Dauzac, posee casta, frescor, fuego, taninos perfectamente trabajados, vivaces y finamente estructurados: excelente en su estilo exuberante característico. La única pequeña reserva es el mucho alcohol, pero esto corresponde al estilo de la añada. 2013 a 2023.

16,5

### Château Desmirail

Sólo queremos mencionar de pasada que también en este vino el alcohol está muy presente. Más importante es la extraordinaria calidad de los taninos, los aromas frutales y florales, el frescor, la longitud, y en conjunto su amabilidad y elegancia. 2012 a 2020.

16,5

### Château du Tertre

Taninos compactos, perfectamente madurados, final sabroso de frutillos, el alcohol perceptible pero sin ser dominante, interesante aromática especiada. Un buen vino equilibrado. 2012 a 2020.

16,5

### Château Ferrière

La muestra de bodega se presenta en el principio bastante marcada por la madera, después de airearlo mucho más frutal, redondo, maduro, con un sabroso final frutal transportado por el alcohol, que se percibe pero sin que estorbe. 2015 a 2025.

16,5

### Château Lascombes

Concentrado y denso, textura sabrosa y jugosa, taninos secos, frescos y con casta, un deje de madera en el final –pero nada es molesto en este vino inmensamente jugoso, fresco y lleno. 2013 a 2025.

16,5

### Château Malescot Saint Exupéry

Notas de humo y especias; textura jugosa y con casta, taninos finamente estructurados, sabroso final de frutillos, una ligera y agradable nota amarga, el alcohol se nota sólo tardíamente en el final. 2015 a 2025.

16,5

### Château Pouget

Tremendamente sabroso y fresco, taninos jugosos y vivaces, agradable de beber. Absolutamente recomendable. 2010 a 2018.

16,5

### Château d'Issan

La primera muestra aún estaba muy cerrada pero resulta muy prometedor, excelentes taninos, casta, longitud, final frutal. Volvimos a catar este vino dos semanas después y encontramos aún presente la madera, pero mejor integrada en el vino. Por ello, cuando se haya terminado de elaborar, debería merecer los 17 puntos que esta vez casi logra conseguir. 2013 a 2025.

17

### Château Brane Cantenac

Lo que nos gusta especialmente de este vino es su equilibrio y elegancia. Posee los componentes de su añada –frescor, estructura, casta y plenitud–, pero todo ello sin excesos. El final es de una sabrosa frutalidad, de frutillos rojos. El mejor Brane que hemos catado hasta la fecha. 2012 a 2020.

17

### Château Giscours

Es un gran Giscours, rico en extracto pero sin ser tosco, magnífica calidad de los taninos, a pesar de su exuberancia también muestra cierta finura; como mucho, también aquí puede molestar un poco el final fogoso. 2013 a 2025.

17,5

### Château Cantenac Brown

Se trata de uno de esos vinos que ofrecen precisión y equilibrio en lugar de extracto y fuego. Hay vinos más masivos, pero nos gusta precisamente ese tanino de estructura increíblemente fina, elegante y fresco, y el largo final marcado por la fruta. 2014 a 2025.

17,5

### Château Durfort Vivens

Máxima finura ya en la nariz, notas de grosella; increíble calidad de la fruta, casta perceptible, frescor, taninos secos pero no duros, aún amargos: excelente, muestra mucha clase. 2015 a 2030.

17,5

### Château Palmer

Ya la aromática de este vino es impresionante con sus componentes florales, minerales y frutales, sus notas de grosellas maduras. Los taninos son de hechura perfecta, denso, fresco, el final es largo y aromático. Tan sólo el alto contenido de alcohol estorba un poco. Un Palmer especial, que reproduce muy bien el estilo del año. 2012 a 2030.

18

### Château Rauzan Ségla

Una vez más seduce este vino ya sólo por su nariz, su inusual aromática delicada de flores y grosellas. En boca, taninos tremendamente precisos, enorme frescor y longitud, mucha clase y admirable finura, después concentración sólo en segunda línea. Magnífico, posee estilo. 2013 a 2020.

## PAUILLAC: CRUS CLASSES

También los vinos de Pauillac se caracterizan por su fuego y riqueza en extracto, pero además ofrecen una casta poco habitual. A ello se añade una aromática rica y floral.

16

### Château d'Armailhac

Un vino frutal y carnoso, alegre, un placer. 2013 a 2018.

16,5

### Château Grand Puy Lacoste

Posee casta y densidad, taninos jugosos, en el final un deje seco, la última impresión es la de frutillos frescos. Catado en una fase algo difícil, pero apostamos por su evolución positiva y medio punto más después de la elaboración. 2012 a 2020.

16,5

### Château Haut Bages Libéral

Un vino tremendamente generoso, frutal, floral, con taninos secos y jugosos, final sabroso y con casta. 2014 a 2025.

16,5

### Château Haut Batailley

Marcado por el humo y la madera; taninos compactos, frescos y anchos. Final de frutillos maduros; agradable y deleitable: uno de los Haut Batailley más hermosos catados hasta ahora. 2011 a 2018.

16,5

### Château Duhart Milon Rothschild

Nariz floral de lilas y peonías, luego frutillos frescos; lleno y frutal en boca, el tanino desaparece en un mar de frutillos. Sabroso y largo, fogoso; quizá sin toda la profundidad de otras añadas, más bien opulento, pero también jugoso. 2012 a 2020.

17

### Château Batailley

Un hermoso Batailley con taninos jugosos, densos y con casta, y un largo final de frutillos. 2013 a 2020.

17

### Château Pontet Canet

La muestra algo marcada por la madera, pero también notas florales, compacto y con hechuras firmes, taninos maduros y angulosos, largo final de frutillos frescos. 2016 a 2026.

17,5

### Château Lynch Bages

Grato y elegante Lynch Bages con taninos finamente estructurados, fresco, floral, largo, como siempre más bien cerrado en este estadio, pero lleno de profundidad, riqueza y nobleza. 2013 a 2025.



Château Pape Clément: el mejor en 40 años.

17,5

### Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Nariz fascinante con componentes florales y frutales, excelente tanino mineral y finamente estructurado, termina largo; francamente floral; la calidad de los taninos es excelente, se percibe tanto la finura como la casta. 2014 a 2024.

18

### Château Pichon Longueville Baron

Magnífico Pichon, generoso, fogoso y con mucha casta gracias a los taninos densos, vivaces y redondos, un final de frutillos soberbio y aromático: sencillamente magnífico. 2012 a 2026.

## SAINT ESTEPHE: CRUS CLASSES

Cos d'Estournel tiene un estilo exótico completamente inusual y absolutamente recomendable, Calon ha presentado un vino excelente que debería seguir siendo asequible, y Cos Labory, como siempre, supone una buena alternativa.

16

### Château Cos Labory

Nariz de humo, algo marcada por la madera en este estadio, jugoso y frutal, crujiente y fogoso, un placer. 2013 a 2020.

17

### Château Montrose

Un Montrose en dos capítulos: tremendamente frutal en el principio, luego mucho tanino robusto y anguloso, el alcohol algo perceptible en el final, pero sin resultar importuno. 2013 a 2025.

17,5

### Château Calon Ségur

Discreta aromática floral, hechuras firmes pero muy elegantes, largo final frutal, excelente, recomendable. 2013 a 2020.

18

### Cos d'Estournel

Posee el especiado, la complejidad, la elegancia y la densidad de los más grandes Cos, además una casta enteramente inusual y un fuego sobrecogedor. Los taninos son robustos, incluso algo ásperos, pero sin amargor. Responde a su añada: fuera de lo común, exótico, rico, pero con profundidad y densidad. 2015 a 2030.

SAINT JULIEN: CRUS CLASSES

Gruaud Larose, Ducru Beaucaillou, Léoville Las Cases: en Saint Julien, como siempre, es difícil elegir. De Saint Julien también procede uno de los mejores vinos que existen, un Léoville Barton con un impresionante carácter y casta.

**16**  
Château Beychevelle

Lilas en la nariz; muy equilibrado y agradable, frutal, fresco, taninos suaves y elegantes; un placer. 2010 a 2020.

**16**  
Château Langoa Barton

Taninos compactos, finamente estructurados y espesamente entretrojados; muy bien logrado, denso, con casta, elegante; muy recomendable. 2013 a 2020.

**16,5**  
Château Lagrange

De un estilo compacto, vivaz y con casta, posee frescor, termina largo, pero bastante áspero y anguloso, un poco ardiente. Necesita madurar a toda costa. 2015 a 2025.

**16,5**  
Château Saint Pierre

En esta fase resulta discreto, enormemente denso, taninos firmes, perfectamente maduros y finamente estructurados, final de frutillos prolongado. 2014 a 2025.

**16,5**  
Château Talbot

Intensa nariz floral de peonías, compacto en boca, seco, termina algo duro y ardiente. 2014 a 2020.

**17**  
Château Branaire Ducru

Notas de flores y frutillos en la nariz, densidad y casta perceptibles, el final seco y fresco, se percibe la fuerza de los taninos y las notas frutales, pero apenas el alcohol. 2015 a 2025.

**17**  
Château Léoville Poyferré

Aromas seductores florales y especiados, con un cuerpo jugoso y vivaz, final largo de pimienta con fina estructura: muy hermoso, con profundidad y potencial. 2015 a 2025.

**17,5**  
Château Gruaud Larose

En él se hallan las notas de humo, fruta y minerales por las que es conocido este vino, una casta exquisita, taninos elegantes y finamente estructurados sin dureza: un Gruaud muy hermoso. 2015 a 2025.



Château Bélair: extraordinaria casta.

**18**  
Château Ducru Beaucaillou

Un gran Ducru clásico, elegante, taninos perfectos y finamente estructurados, final largo y aromático, mineral, fresco y frutal. 2012 a 2030.

**18**  
Château Léoville Las Cases

Es un gran Las Cases. Posee jugo, casta, densidad, fuego, un final largo, taninos robustos y angulosos, gran potencial: hecho para la eternidad. 2015 a 2030.

**19**  
Château Léoville Barton

Componentes minerales, florales y de frutillos, taninos con mucha casta y nobleza, final floral y frutal que no se acaba nunca. Lleno de profundidad y carácter, hecho para madurar mucho tiempo: nuestro favorito de esta añada. 2015 a 2025.

**16**  
Les Forts de Latour

Discreto aroma de humo; robusto, seco y anguloso, pero no sin elegancia, un Cabernet típico de Pauillac, fiel a su estilo a pesar de la ampliación por la compra de varias hectáreas de viñedos, bien logrado. 2012 a 2018.

**17**  
Léoville Las Cases

Clos du Marquis  
Excelente, denso, jugoso, mucha casta, magníficos taninos, largo final. 2012 a 2024.

**17**  
Margaux

Pavillon Rouge de Château Margaux  
Con la textura, la estructura y el frescor de un gran vino, excelentes taninos tan equilibrados que apetecería beberlo ya, fogoso final sobre grosellas frescas: un digno hermano pequeño del gran vino extremadamente caro. 2012 a 2020.

SAINT EMILION: PREMIERS GRANDS CRUS CLASSES

Mucho alcohol y, sin embargo, una sorprendente acidez, inusual riqueza en taninos: los grandes Saint-Émilion de esta añada son de un corte totalmente fuera de lo común y poseen una dimensión que recuerda a los grandes blends de Burdeos de la Toscana. Dos vinos merecen una mención especial: Canon –¿el mejor Canon de todos los tiempos?– y Cheval Blanc, posiblemente el mejor vino del año.

**16**  
Château Beau Séjour  
Duffau Lagarosse

Denso y lleno, intenso y largo, con taninos firmes, angulosos y jugosos, un fogoso final de vainilla. 2012 a 2020.

**16**  
Clos Fourtet

Nariz increíblemente seductora ya en esta fase, frutillos rojos, almendras, especias; una importante carga de taninos secos y angulosos, fuerte presencia de la madera; no es un vino para una larga maduración. El alcohol es perceptible en el final. 2010 a 2014.

**16**  
Château La Gaffelière

Textura madura, frutal y fresca, pero con un final seco, ligeramente amargo. Sigue fiel a sí mismo. 2012 a 2018.

**16**  
Château Magdelaine

Floral, frutal, elegante, en boca sorprendentemente denso y carnoso, pero sin sobrepeso de alcohol, sabroso final de frutillos, soberbio. 2012 a 2020.

**16,5**  
Château Beau Séjour Bécot

Seductor a la par que complejo, frutillos rojos y especias; muestra elegancia y frescor a pesar de su plenitud y densidad, con taninos finamente estructurados y un largo final de grosella. 2012 a 2020.

**16,5**  
Château Trotte Vieille

Púrpura brillante y luminoso; complejo con componentes florales y minerales; tremendamente compacto, con taninos presentes, ásperos, que al principio resultan secos pero luego llega el largo final aterciopelado; muestra elegancia, fuerza y nobleza. Un gran vino que ha de madurar mucho tiempo. Esta textura seca es magnífica y típica de este cru. 2012 a 2020.

**17**  
Château Angélus

Casta y densidad son las primeras palabras que nos vienen a la mente ante este vino magistralmente elaborado. El final es frutal, los taninos maduros y perfectamente trabajados. Un deje de roble en el final acaba por redondearlo todo. Un Angélus con temperamento y frescor. 2015 a 2025.

**17,5**  
Château Bélair

Notas de humo y especias; de una casta fuera de lo común, con espléndidos taninos secos y un final fresco, largo y marcado por la fruta; un vino excelente para madurar mucho tiempo. 2015 a 2025.

**18**  
Château Ausone

Lo fascinante de este vino es la característica mezcla de casta, frescor y plenitud propia de este cru. En el final se percibe el fuego, pero también la acidez; ¡casi recuerda a un –gran– Sangiovese! También es recomendable el vino de segunda marca Chapelle d'Ausone, denso y con mucha casta. 2015 a 2030.

**18**  
Château Figeac

La nariz de un vino muy grande, complejo, airoso, con notas de frutillos, flores y especias; los taninos son marcados y angulosos pero sin amargor, los aromas permanecen largo tiempo en la boca; un gran Figeac clásico, que podrá madurar eternamente. Inusual la gran clase aromática, fuera de lo común su casta y elegancia, poco habitual. 2015 a 2030.

**19**  
Château Canon

La característica determinante de Canon siempre han sido las tan puras notas de frambuesa con un deje de menta. En el de esta añada, flotan sobre todo lo demás con una pureza sin parangón. A ello se añaden el frescor, una magnífica estructura de taninos secos, absoluta elegancia, longitud... es el Canon mejor y más inusual de los últimos tiempos. 2015 a 2025.

**19,5**  
Château Cheval Blanc

Nariz extraordinaria, especias, pimienta, flores, hechuras sofisticadas, taninos tremendamente finos, largo y elegante: magnífico, el más hermoso Cheval Blanc de los últimos años. Elegante y seductor (y más asequible) es también el vino de segunda marca Petit Cheval. 2013 a 2025.

SAINT EMILION: GRANDS CRUS Y GRANDS CRUS CLASSES

El particular estilo de esta añada también determina el modo de ser de los demás vinos clasificados. Sólo embotellarán grandes vinos quienes hayan mantenido bien sujetas las riendas de tanta concentración y riqueza naturales y no hayan pisado aún más el pedal del extracto. No han participado en esta cata Canon La Gaffelière, Pavie, Pavie Decesse ni Troplong Mondot.

**16**  
Château Côte de Baleau

Notas especiadas y florales, jugoso y frutal con taninos frescos y ásperos. Un vino grato y agradable de beber. 2009 a 2016.

**16**  
Château Dassault

Sigue fiel a su estilo floral y marcado por la madera, pero posee taninos finamente estructurados y frescor, a pesar del alcohol perceptible, por eso merece una mención especial. 2010 a 2016.

**16**  
Château Haut Sarpe

Compacto, especiado, denso, taninos finamente estructurados, excelente. 2012 a 2018.

**16**  
Château Jean Faure

Tremendamente fresco, jugoso y denso; a pesar de los taninos algo duros y robustos, un final largo y frutal. 2009 a 2017.

**16**  
Château La Clotte

Nos gusta la casta, densidad y frescor de este vino sin exceso de alcohol. 2011 a 2016.

**16**  
Château Couspaude

Es cierto que el extracto domina y que la parte de "vino de prensa" en la muestra parece elevada, pero por otra parte contrarresta el alcohol. Podría madurar hasta convertirse en una botella interesante. 2012 a 2018.

**16**  
Château La Dominique

En lo que respecta al extracto, se sitúa en la frontera superior, pero posee taninos maduros y frescos y no domina el alcohol. 2013 a 2018.

**16**  
Château Larcis Ducasse

Denso y carnoso, pero no sin elegancia. Sólo el final es algo demasiado seco. 2011 a 2016.

**16**  
Château Saint Georges Côte Pavie

Rico en extracto y marcado por la madera, pero posee taninos maduros y sin exceso de alcohol. Recibe esta nota esperando una elaboración que integre mejor la madera. 2012 a 2018.

**16,5**  
Château Bergat

Enormemente jugoso, denso, lleno de casta y frescor, con madera perceptible pero no molesta, el (perceptible) alcohol no es dominante. 2013 a 2020.

**16,5**  
Château Grand Mayne

Rico en extracto, denso, también fogoso y marcado por la madera, poderosas hechuras, largo final: también en él nos molesta algo el alcohol, aunque posee suficiente sustancia como para transportarlo. 2012 a 2018.

**16,5**  
Château Guadet Saint Julien

Es el mejor Guadet que hemos catado hasta ahora; conserva su estilo floral y anguloso, pero además posee carnosidad y plenitud, densidad, casta, y no se excede en el alcohol. 2011 a 2018.

**16,5**  
Château La Serre

Echamos de menos un tanto la elegancia, que en esta añada ha retrocedido ante el extracto y la densidad. Pero esto corresponde al estilo del año. 2012 a 2016.

**16,5**  
Château Yon Figeac

Rico en extracto, como es su estilo, pero también con casta, alcohol perfectamente controlado y taninos maduros y aterciopelados. 2013 a 2020.

**17**  
Château Balestard la Tonnelles

Una vez más, posee carácter y casta, taninos jugosos, frescor, densidad –muy logrado y absolutamente recomendable. 2013 a 2020.

**17**  
Château Cadet Piola

Esperábamos un Cadet anguloso y robusto, y nos encontramos con un vino tremendamente floral y elegante con taninos extremadamente densos, pero muy finamente estructurados. Fabulosa nariz con notas de frutillos rojos y flores, acidez claramente perceptible pero sin un ápice de tono herbáceo, por ello gran longitud aromática: para amantes de vinos con carácter. 2013 a 2020.

**17**  
Château de Pressac

Aromática arrolladoramente hermosa y compleja con notas minerales, especiadas y florales; fogoso y denso en boca, pero con suficiente casta y jugo, suficiente profundidad para equilibrar el alcohol, termina eternamente largo: excelente, uno de los grandes éxitos del año. Permanece fiel a su estilo de vino denso, seco, con casta y carácter. 2013 a 2020.



Uno de los más hermosos Canon.

17

**Château Larmande**

El Larmande más hermoso de los últimos tiempos. Posee elegancia, casta, muy pulido, la estructura es marcante pero no molesta, el alcohol no es perceptible y la madera perfectamente dosificada. 2013 a 2020.

18

**Château L'Arrosée**

El más impresionante de esta cata. En lugar de fuego y extracto, aquí se halla elegancia y atractivo, aromática compleja y floral, un final de frutillos largo, muy largo y delicado, taninos tremendamente finos, madera perfectamente dosificada, el alcohol exacto como para no dominar, sino ensamblar. Uno de los mejores vinos de la región en este año. 2011 a 2020.

**POMEROL**

También en Pomerol, el nivel es homogéneo y alto; y también la añada muestra en Pomerol su inusual carácter. Pétrus es un valor seguro para inversores, Clos du Clocher es una buena alternativa mucho más asequible. Como siempre en años de especulación, algunos châteaux no han participado en la cata (Clinet, Église-Clinet, La Croix de Gay), y están en su derecho, aunque nosotros lo lamentemos. Algunas otras notas de cata (Vieux Certan, Petit Village, Lafleur) seguirán en el próximo número.

16

**Château Latour à Pomerol**

Textura sabrosa y frutal, taninos secos, angulosos pero no amargos; final de grosella: clásico, rectilíneo, bueno. 2012 a 2018.

16

**Château Providence**

Un vino hermoso, elegante y frutal, con taninos frescos y maduros: la nueva adquisición de la casa Moueix ha tenido una buena entrada en escena. 2010 a 2016.

16

**Château Hosanna**

Sorprendentemente grato: frutal, suave, taninos sin dureza alguna. Un placer. 2012 a 2020.



Château Couhins-Lurton: jugoso y con casta.

16

**Château La Pointe**

Cuidadas notas de madera, sándalo y cacao, picotas, ya en el principio una buena porción de taninos maduros, que se extienden a lo largo de toda la cata y también marcan el largo final, también mucho alcohol. Complaciente pero sin requerir protagonismo. 2012 a 2018.

16

**Château Le Bon Pasteur**

Fresco, maduro, jugoso, taninos perfectos, tan maduros como con casta: magníficamente logrado. 2010 a 2016.

16

**Château Le Gay**

Aromática de especias y humo; presenta casta y frescor, taninos jugosos y frescos, final marcado por la fruta, madera nueva presente. Muy grato. 2010 a 2018.

16

**Clos René**

Tan elegante y fresco, tan jugoso y vivaz jamás se había presentado este vino. La madera nueva está muy presente en la muestra de barrica, pero bien digerida. Para aficionados al Pomerol elegante. 2010 a 2018.

16,5

**Château Bonalgue**

Todo es excelente en este vino, el frescor, la calidad de la aromática y de los taninos, la longitud, el extracto, el fuego. 2010 a 2018.

16,5

**Château Feytet Clinet**

También un vino extraordinario: taninos perfectamente maduros y frescos, largo final de frutillos, muy elegante y fresco sin exceso de fuego. Ya joven será un placer beberlo y aún puede madurar. 2010 a 2016.

16,5

**Château Nénin**

Nariz seductora, violetas, cerezas, jugoso y denso, buenas hechuras, plenitud perceptible y madurez de los taninos, final fogoso. 2012 a 2018.

17

**Château Beauregard**

Sencillamente soberbio, el mejor Beauregard de todos los tiempos. Tremendamente fresco y frutal, sabroso, limpio, con magníficos taninos largamente prolongados sin ser agresivos, largo final de cereza, fogoso pero sin dominancia del alcohol. 2012 a 2020.

17

**Château Certan de May de Certan**

¡Soberbio! Posee un enorme frescor y complejidad aromática, lleno de casta, taninos aterciopelados: un vino excelente. 2012 a 2020.

17

**Château Mazeyres**

Nariz enormemente seductora y compleja, notas de especias y frutillos; elegante, incluso refinado ya desde el principio, sabroso y fresco, taninos de estructura muy fina, delicados pero también firmes, final muy largo, aromático y frutal: ¡un verdadero placer! 2010 a 2018.

17,5

**Château La Conseillante**

No me importa confesarlo: primero casi nos asustamos ante el estilo inusualmente masivo y fogoso de esta muestra de barrica. Pero lo que permanece en el paladar es pura y cristalina frutalidad de frutillos. Un Conseillante especialmente vigoroso y consistente, pero al que tampoco le falta casta –y esto es lo más sorprendente de este vino. 2012 a 2020.

17,5

**Château L'Évangile**

De gran casta y clase, lleno de temperamento y fresco, final sabroso, jugoso y floral: un vino muy hermoso. 2012 a 2025.

17,5

**Château La Fleur Pétrus**

Soberbia nariz fresca de peonía y frambuesa; con casta, elegante y denso, taninos perfectamente maduros y frescos, largo final fogoso de frutillos, excelente. 2012 a 2020.

18

**Clos du Clocher**

Taninos extraordinariamente firmes, aún fuego y casta, temperamento y nobleza, aromática compleja, mineral, frutal y floral: un vino completo y grande, que debería madurar mucho tiempo. 2013 a 2025.

18

**Château Trotanoy**

Extraordinario Trotanoy con mucha casta, temperamento, frescor, taninos que recuerdan a la pimienta, pero sin amargor, final fogoso. 2015 a 2025.

18,5

**Pétrus**

Taninos densos de primera categoría. Complejo dulce y alcohol están muy presentes sin resultar importunos, muy al contrario, le confieren terciopelo y plenitud. Calidad aromática realmente excepcional con notas de flores, té, especias. El conjunto: un Pétrus como debe ser. 2020 a 2030.

**PESSAC LEOGNAN: ROT**

Fuego y casta caracterizan también a los vinos tintos de Pessac-Léognan. No siempre está bien integrado el alcohol, pero el nivel se mantiene alto. La Mission, La Fleur y sobre todo el espléndido Pape Clément son alternativas al exquisito Haut Brion; Seguin y Brown, dos indicaciones confidenciales del sector de los segundos.

16

**Château Bouscaut**

Jamás habíamos catado un Bouscaut tan elegante en su forma, tan jugoso y fresco, con taninos suaves y llenos y un largo final de frutillos; madera perceptible pero perfectamente dosificada: ni siquiera resulta molesto el alcohol en el final. 2011 a 2016.

16

**Château Carbonnieux**

Los taninos muy marcados en el final, que llega a resultar incluso un poco seco, pero la calidad de la textura y el final frutal nos dan confianza, el alcohol es soportable y apenas perceptible. Aún podrá obtener una calificación más alta si la elaboración logra pulirlo más: ya hoy es un valor seguro. 2012 a 2018.

16

**Château Latour Martillac**

Vigoroso, con casta, taninos ásperos, pero sin el más mínimo atisbo de alcohol marcado. Posee potencial de maduración. 2013 a 2020.

16

**Château Malartic Lagravière**

Mucha madera, mucho extracto, y sin embargo el conjunto es coherente, porque junto a la riqueza tánica y el alcohol dominante también actúa un gran frescor. Sigue fiel a su estilo de estos últimos años, pero en una variante más fresca y jugosa, circunstancia que honramos. 2011 a 2017.

16,5

**Château Brown**

Soberbio. La evolución positiva de esta finca no es ningún secreto, pero este vino fresco, con casta, agradable y también lleno y fogoso podría convertirse en un consejo confidencial, siempre que con la elaboración madure como esperamos. 2012 a 2018.

16,5

**Château Les Carmes Haut Brion**

A favor de este vino habla el hecho de que también en esta añada ha sabido conservar su particular carácter especiado y con casta. Los taninos son robustos pero no rústicos, el alcohol se mantiene dentro de los márgenes. 2013 a 2020.

16,5

**Château Seguin**

La nariz está algo marcada por la madera, pero en boca resulta sorprendentemente bien integrada, mucha casta y frescor, taninos crujientes. Profunda y gran longitud aromática: una vez más, este vino se cuenta entre nuestros más recomendados. 2012 a 2020.

17

**Château Smith Haut Lafitte**

Flores y frutillos en la nariz; cuerpo intenso, taninos sabrosos y jugosos, en el final un deje amargo que no resulta desagradable y –¡oh sorpresa!– ningún sobrepeso en el alcohol: es placentero y, sin embargo, también posee profundidad. 2013 a 2023.

17

**Domaine de Chevalier**

Seductor: un hermoso Chevalier con delicadas notas de frambuesa, taninos suaves pero frescos, largo final aromático. Será un placer beberlo pronto, pero también puede madurar muy bien. 2011 a 2018.

17,5

**Château Haut Bailly**

Espléndido Haut Bailly que aún materialidad con casta y vigor con frescor, pero a pesar de ello también juega con su mítica elegancia, sobre todo gracias a un final delicadamente frutal y a sus excelentes taninos finamente estructurados. 2013 a 2025.

17,5

**Château La Tour Haut Brion**

Un La Tour magnífico y robusto; seductor especiado de pimienta y flores, mucho cuerpo, taninos ásperos y crujientes, que se extienden lentamente, final floral, largo y fogoso; posee mucho carácter. 2012 a 2022.

18

**Château Pape Clément**

La nariz más compleja de todos los vinos: componentes minerales, florales y de humo; en el paladar, la confirmación: hechuras poderosas, fogosas sin resultar pesadas, un final larguísimo y marcado por la fruta; el mejor Pape Clément desde hace 40 años. 2015 a 2025.

18

**Château La Mission Haut Brion**

Un La Mission grandioso y sensual, con vigoroso cuerpo, textura densa pero no sin elegancia, magnífica aromática floral que se extiende hasta su largo final: imprescindible para los amantes de este noble vino. 2013 a 2030.

19,5

**Château Haut Brion**

Elegancia y casta son las dos características de este vino que, a pesar de su riqueza en taninos, su tremenda densidad y plenitud, su fuego, ha sabido conservar el equilibrio. Dura eternamente. 2013 a 2030.

**PESSAC LEOGNAN: BLANCOS**

La añada de 2005 es una de las pocas cosechas en las que han obtenido excelentes calificaciones tanto los vinos tintos como los blancos. Con sus aromas de cítricos, su fresco extracto y su casta, los Pessac-Léognan blancos poseen potencial de maduración, aunque también será un placer beberlos jóvenes.

16

**Château Bouscaut**

Frutal y jugoso con un final de frutas exóticas: bien logrado, un placer. 2009 a 2015.



No sólo nos seducirán los mejores.

16

**Château Carbonnieux**

Notas de pomelo; equilibrado en boca, elegante y frutal, la poderosa estructura permite –y exige– algo de maduración. 2010 a 2016.

16

**Château Latour Martillac**

Jugoso, fresco, incluso un tanto anguloso y herbáceo, con acidez perceptible, debe madurar. 2011 a 2018.

17

**Château Couhins Lurton**

Tremendamente jugoso y con casta, termina muy, muy largo sobre notas de pomelo: un magnífico Couhins, que puede madurar mucho tiempo. 2012 a 2020.

17,5

**Domaine de Chevalier**

Complejo ya en la nariz, con componentes minerales y florales. Enormemente fresco y con casta, generoso, largo; una vez más, un gran vino. 2013 a 2025.

18

**Château Haut Brion**

Jugoso y sabroso, con notas de frutas exóticas, asombrosamente elegante y más bien largo por su plenitud, con mucha casta: excelente. 2010 a 2016.

18,5

**Château Laville Haut Brion**

Pura casta y frescor, especial elegancia y longitud, como siempre más cerrado que el Haut Brion blanco, pero con mayor potencial. 2012 a 2025.

**SAUTERNES**

Los dulces de 2005 poseen plenitud, frescor y los alegres aromas de los cítricos. No obstante, en lo que respecta a la complejidad, no llegan a alcanzar plenamente a las añadas de 1999 ó 2001. Pero esto no pretende ser una crítica, pues el nivel es muy homogéneo y tan elevado como viene siendo habitual. No sólo los mejores nos harán caer en la tentación.

16

**Château Caillou**

Un Caillou denso y lleno, el complejo abocado está muy presente, el final oleoso y largo. 2012 a 2018.

16

**Château d'Arche**

Elegante y fresco, de gran equilibrio, el tipo de vino que sencillamente tiene que gustarle a todo el mundo. Un hermoso logro. 2012 a 2018.

16

**Château Filhot**

Oleoso y dulce, lleno y denso: un logrado Filhot. 2012 a 2018.

16

**Château Lamothe Guignard**

Equilibrado, denso abocado, un deje de botritis, final de limón verde; beberlo es un placer. 2012 a 2020.

16

**Château Myrat**

Frutos cítricos y un deje de botritis en la nariz. Fresco y elegante en boca, muy equilibrado, el abocado está presente pero bien equilibrado por el frescor, la aromática también en el final extremadamente agradable y seductora. Un hermoso Myrat. 2012 a 2025.

16

**Château Nairac**

La muestra de barrica contiene mucho anhídrido carbónico, lo cual puede influir algo en su enjuiciamiento: licor perceptible y lleno, pero también mucho frescor, un final largo y sabroso de fruta. 2010 a 2020.

16

**Château Rayne Vigneau**

Compacto, buenas hechuras, un complejo abocado muy marcado. 2012 a 2018.

16

**Château Sigalas Rabaud**

Compacto, abocado perceptible pero no pesado; deleitable. 2012 a 2020.

16,5

**Château de Malle**

También aquí esas notas de frutos cítricos que caracterizan a la añada, en boca gran finura y elegancia, magnífico equilibrio entre abocado y frescor; un buen Malle, que ya joven es un placer beber y además podrá madurar. 2012 a 2030.

16,5

**Château Suduiraut**

Equilibrado, abocado fresco, quizá un tanto importuno en este estadio, buena longitud, es un placer beberlo. 2012 a 2020.

17

**Château Coutet**

Cuerpo compacto y lleno, complejo abocado presente, final oleoso pero también fresco, jugoso y fogoso; un vino potente. 2012 a 2020.

17

**Château La Tour Blanche**

Abocado intenso, denso y lleno, bien equilibrado por el frescor: concentrado, denso pero también con casta. 2012 a 2025.

17

**Château Lafaurie Peyraguey**

Complejo abocado presente, largo final sobre notas de frutas exóticas. 2013 a 2025.

17,5

**Château Guiraud**

Al igual que el año pasado, marcadamente elegante y refinado: con ello se confirma el cambio de estilo. Magníficos aromas de mandarina y albaricoques frescos, abocado controlado, sin sobrepeso de alcohol, madera perfectamente integrada, un magnífico frescor y también en el final esas seductoras notas de mandarina y naranja amarga. 2012 a 2025.

17,5

**Château Climens**

Como siempre, cata de muestras de barrica antes del ensamblaje: el potencial para una gran añada está presente, aunque no lleguemos a percibir del todo la complejidad de la cosecha de 2004, que hoy confirma plenamente sus buenos principios. 2013 a 2025.

17,5

**Château Rabaud Promis**

Arrollador ya en la nariz, con su aromática que recuerda a la flor de azahar y frutas exóticas; jugoso y fresco, sabroso y tremendamente largo, de una franca pureza y estilo casi cristalino hasta su final frutal. Armonía fuera de lo común, a pesar del perceptible abocado y del fuego. 2012 a 2030.

17,5

**Château Rieussec**

Impresionante textura oleosa, pesada, espesa, a pesar de la pura plenitud no resulta pesado: no parece posible hacerlo mejor, en el estilo de esta finca. Imprescindible para los aficionados a este estilo oleoso. 2014 a 2030.



Château Beauregard: simplemente soberbio.

18

**Château Clos Haut Peyraguey**

¡Dios, esto es divino! No le falta nada: el dulzor, la plenitud, la densidad, la casta, la elegancia, el largo, largo final floral y frutal. Extraordinario y, una vez más, uno de los mejores vinos de esta cosecha, porque además de plenitud posee también profundidad y elegancia. 2012 a 2030.

18

**Château Doisy Védrières**

El buqué (sí, en el caso de este vino realmente hay que hablar de buqué, incluso en este temprano estadio) es increíblemente seductor con notas de flores y frutos cítricos; luego en boca, frescor, temperamento, casta, pero también una inusitada finura; el final es frutal y fresco. Un vino magnífico. 2012 a 2030.

18,5

**Château d'Yquem**

Lo que caracteriza a este vino sobre todas las cosas es su elegancia, sin sobrepeso en el abocado ni en el alcohol, al contrario: fresco, largo; las notas florales dominan y se potencian aún más con el aireado. 2015 a 2030.

**MÉDOC: CRUS BOURGEOIS**

También los muchos Crus Bourgeois del Médoc han dado resultados excelentes en 2005. Aunque sólo se pueden y se deben adquirir "en primeur" los mejores, la inversión merece la pena. A continuación, un resumen de los vinos más importantes.

**HAUT MÉDOC**

16

**Château Grandis**

Grandis nunca ha sido fácil de catar "en primeur". Pero esta vez estamos encantados con la elegancia y la casta, el frescor y la frutalidad de este vino. 2011 a 2020.

16

**Château Maucamps**

Compacto, complejo, denso, con taninos jugosos e intensos, un vino excelente y lleno, que ya es un placer y aún puede madurar. 2012 a 2020.

16

**Château Citran**

Denso y lleno, extracto perceptible, taninos frescos y crujientes, largo final de frutillos: absolutamente recomendable. 2012 a 2019.

**MARGAUX**

16

**Château La Gurgue**

Un vino para comérselo de puro frutal e intenso, termina largo, final fresco y seco de cereza. 2012 a 2020.

17,5

**Château Monbrison**

Especiado, mineralidad, plenitud y casta se equilibran en la balanza, la estructura está presente, pero el conjunto no resulta importuno sino, gracias al frescor, aireado y elegante. Final larguísimo de uvas frescas y crujientes. 2015 a 2025.

**MÉDOC**

16

**Château Bournac**

La muestra era relativamente rica en CO2 (lo cual no es un defecto, sino algo normal en esta fase, pero influye en la cata). No obstante, se percibe la frutalidad, los taninos llenos y jugosos que caracterizan a este vino, también su terruño, su casta y su frescor a pesar de la plenitud y del perceptible alcohol. 2013 a 2018.

16

**Château d'Escurac**

Muy jugoso y fresco, taninos densos y llenos, termina largo sobre notas de frutillos crujientes. Una vez más, un valor seguro. 2010 a 2019.

16

**Château Potensac**

Soberbia nariz de peonía y frutillos; jugoso y fresco, taninos secos pero finamente estructurados, final fogoso, incluso cierta elegancia: muy buen vino. 2012 a 2018.

**MOULIS**

16,5

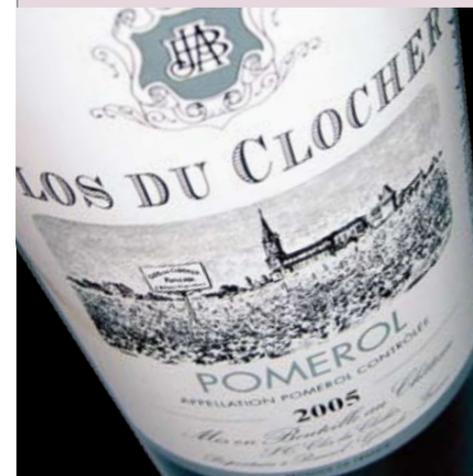
**Château Poujeaux**

Muestra brillo y casta, el tanino está presente, la madera redondea, final sabroso sin resultar secante: elegante, pero a la vez hecho con firmeza. 2012 a 2018.

17

**Château Chasse Spleen**

Magnífico Chasse Spleen, taninos frescos y crujientes, largo final de frutillos, mucha materialidad y especiado, pero también sabroso y con verdadera casta. 2013 a 2025.



Clos du Clocher: complejo, un gran vino.

**PAUILLAC**

16

**Château Haut Bages Monpelou**

Soberbio vino, taninos frescos, crujientes y con casta, final frutal, mucho carácter. 2012 a 2018.

16

**Château Pibran**

Con mucha casta y concentración, intenso, compacto, denso, larguísimo: un vino hermoso. 2012 a 2018.

**SAINT ESTÈPHE**

16

**Château Haut Marbuzet**

Como siempre, impresiona menos por su masa que por su finura, su aromática floral, el discreto especiado, los taninos frescos sin dureza. 2010 a 2016.

17

**Château Les Ormes de Pez**

Un vino soberbio, complejo y lleno de finura, con frescor y casta, largo, el tanino excelente, con tanto vigor como casta. 2015 a 2025.

17,5

**Château de Pez**

De gran categoría, con increíble casta y frescor, denso y jugoso, a la vez hecho todo de fruta, con taninos finos estrechamente tejidos sin ángulos ni aristas. 2015 a 2025.

17,5

**Château Phélan Ségur**

Nos sorprende año tras año, pero al mismo tiempo sigue fiel a sí mismo. Pero en esta ocasión literalmente se supera a sí mismo. Lo fascinante de esta añada es la complejidad, ese "mucho de todo", que logra fundirse para construir un gran todo. Los taninos son frescos y con mucha casta, las notas de flores y especias, de grosella negra y arándano están presentes hasta el final: un vino emocionante, que posee densidad, firmeza y casta, y dura eternamente. El alcohol está allí, pero no se percibe hasta mucho después, cuando se han ido desvaneciendo los taninos y las notas frutales. 2015 a 2025.

**SAINT JULIEN**

16

**Château Moulin de la Rose**

Atractivamente frutal y especiado; intenso y lleno, sabrosos taninos que llenan la boca, marcado por la madera sin un ápice de sequedad en el final. 2010 a 2020.

16

**Château Gloria**

Un Gloria soberbio, frutal y fresco, tremendamente sabroso, con estructura presente, la madera redondea muy bien. Excelente, complaciente, seductor. (Mencionemos, como siempre, que Gloria oficialmente no es un Cru Bourgeois). 2011 a 2018.

El mejor banco de imágenes del mundo del vino

iberimage lanza sus CD's vinícolas

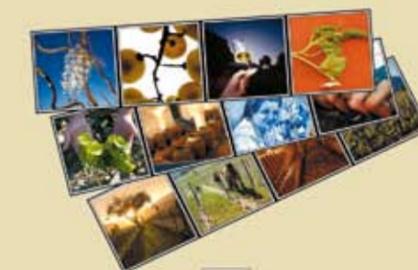
(Royalty free - libres de derechos)



CDs LIBRES.- Iberimage cuenta con un fondo de CDs libres de derechos, agrupados por temas y regiones vinícolas.

Consulte [www.iberimage.com/es/ef.jsp](http://www.iberimage.com/es/ef.jsp)

CDs A MEDIDA.-Además, si lo desea, los fotógrafos especializados de Iberimage se encargan de confeccionar sus CDs a medida (para su bodega, región, Denominación de Origen, etc.). Para más información y solicitar presupuestos, visite la página web [www.iberimage.com/vino.jsp](http://www.iberimage.com/vino.jsp)



Para más información visite nuestra web [www.iberimage.com](http://www.iberimage.com) o diríjase a yolanda.llorente@iberimage.com o llamar al teléfono 914 635 764

# Vinos de Sudáfrica

## DOMANDO LA VARIEDAD PINOTAGE

Lo que empezó como un viñedo casi exclusivo para elaborar brandy (hace apenas treinta años el 90% de la viña era de variedades blancas plantadas con ese fin) ha sido capaz de revolucionar tanto su enología que ahora se encuentra en el grupo de cabeza de los llamados "países emergentes del Nuevo Mundo". Uvas blancas y tintas se encuentran casi a la par: Shiraz. Monastrell, Cabernet y Merlot conviven con la Pinotage, su gran baza internacional. Según Abrie Beeslaar, enólogo de Kanonkop, "La Pinotage es una variedad joven. Esa rudeza, esas pequeñas imperfecciones actuales se pulirán con el tiempo, la gente aprenderá a bajarla, a tratarla, a afinar el vino de esta uva tan original". Traemos aquí una pequeña pero reveladora muestra de la actualidad de los vinos sudafricanos. La mayoría se puede encontrar en España.



### BOT RIVER

14,5

Beaumont Wines

Beaumont Mourvèdre 2003

Es brioso, alegre, con interesantes aromas especiados, recuerdos de frambuesas, fruta madura, notas especiadas y buena madera. Tiene carnosidad y un tanino muy sedoso que hace muy fino su final. 2006 a 2009.

15,5

Beaumont Wines

Yakals River Pinotage 2002

Es un vino que se aleja del concepto de la casa, se aprecia un toque original de cilantro entre sus aromas de frutillos negros, especias. Con buena estructura en boca, un tanino maduro que envuelve el paladar y alarga el trago. 2006 a 2009.

16

Beaumont Wines

Goutte d'Or 2002

Recuerdos de botritis expuestos de manera elegante, aromas de fruta madura, miel, cáscara de naranja. Tiene un paso de boca delicado, buen balance azúcar/acidez, persistente. 2006 a 2012.

16,5

Luddite

Luddite Shiraz 2004

Complejo y de gran potencia aromática. Fruta madura y frambuesas, grosellas, muy buena integración de la madera, un toque mineral. Sensación de densidad en el paso de boca, con un tanino suave que alarga el trago 2006 a 2011.

### PAARL

17

Nederburg

Nederburg Edelkeur 2003

Casi una esencia de botritis, un gran buqué deja un amplio abanico de aromas, desde melocotón, albaricoque, humo, un cítrico sutil que sale al final; es muy suave, de un dulzor muy bien equilibrado que envuelve el paladar con armonía. Tan escaso que solo se puede adquirir en subastas. 2003 a 2050.

### STELLENBOSCH

14,5

Slaley Estate

Slaley Cabernet Sauvignon-Merlot 2002

Es un vino con un estilo alejado de la zona por su frescura, bajo grado de alcohol y sencillez. Limpios aromas de fruta negra, especias y regaliz. Taninos suaves y envolventes que dejan una agradable sensación en el paladar. 2006 a 2010.

15

Kanonkop Estate

Kanonkop Cabernet Sauvignon 2002

Un Cabernet especiado, con un buqué muy integrado: tabaco, frutillos de bosque (grosella). Está bastante estructurado, aunque con un tanino no muy amable todavía. 2006 a 2012.

15

Morgenhof Estate

Morgenhof Sauvignon Blanc 2005

Ofrece una sorprendente nariz, nada vegetal, aromas de flor de saúco y fruta exótica. Es fresco por la justa acidez, y bien equilibrado en el paso de boca. Un blanco para recordar. 2006 a 2007.

15,5

Kanonkop Estate

Kanonkop Pinotage 2003

Con la sensación de calidez, sus aromas recuerdan las notas de brea, fresas, especias y notas de buena madera todavía por ensamblar. Unos suaves taninos le confieren amplitud y un tacto suculento; en el final se remarcan las notas de regaliz. 2006 a 2011.

15,5

La Bonheur Estate

Le Bonheur Cabernet Sauvignon 2000

Gracias a una nítida limpieza enseguida transmite su intensa frutuosidad, con aromas de mora y regaliz. Claras notas especiadas. Perfecta acidez y pleno en boca, tanino maduro y final equilibrado. 2006 a 2012.

15,5

Remhoogte Estate

Remhoogte Bonne Nouvelle 2002

Su diseñador, Michel Rolland, imprime un estilo muy personal en este vino de potentes aromas especiados, frutillos negros y un toque tostado. Subyace en él una notable riqueza de matices, taninos maduros y opulentos, y un final jugoso 2006 a 2012.

16

Morgenhof Estate

Morgenhof Premier Selection 2001

Es un vino moderno y concentrado, de limpios aromas a frutos negros, especias, buena madera y notas minerales. Envolve y jugoso por un tanino maduro y firme aunque nada agresivo; al final muestra su fruta clara y rotunda. 2006 a 2012.

16

Kanonkop Estate

Paul Sauer 2002

De todos los vinos de esta bodega, este es el de mayor frutuosidad, Y es sorprendente porque ha pasado 24 meses en un buen roble. Fresas, notas florales y especias. Un buen tanino maduro envuelve el paladar, final de un preciso toque mineral que aporta complejidad. 2006 a 2012.

# Novedades

Lo último en el mercado español

14,5

Ana Bombal

Destiempo Roble 2005

D.O. Mérida. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 13%. Variedades: Garnacha y Syrah.

Es el ansiado proyecto de la antigua miembro del Consejo Regulador Ana Bombal, que ahora emprende su propio reto personal como elaboradora.

Una visión muy personal de la Garnacha, alejada de sobremaduraciones. La adición de Syrah ayuda a proporcionar estructura y buenos taninos. El resultado es un vino muy agradable y ameno. 2006 a 2007. Precio: 6,5 €.

14,5

Castro Baroña

Lagar de Castelo 2005

D.O. Rías Baixas. Tipo: Blanco. Grado alcohólico: 12%. Variedad: Albariño.

Una bodega constituida por un grupo de distribuidores con amplia experiencia en el sector que en un momento dado han apostado por un vino muy digno para vender a buen precio sin complejos.

Su diseño esta hecho para gustar al gran público, maduro, radiante de fruta (mango, manzana). Su equilibrio golosidad/acidez está muy conseguido, con un resultado muy agradable. 2006 a 2007. Precio: 7,50 €.

15

Jané Ventura

Malvasía de Sitges 2005

D.O. Penedès. Tipo: Blanco. Grado alcohólico: 12,5%. Variedad: Malvasía.

Un vino que procede de viñas de Malvasía auténtica de Sitges, variedad de la que no hay mucho viñedo a pesar de lo que se cree. Muy limitado y con identidad.

De aromas muy personales, mandarina, melón maduro, acacia. Graso en su entrada pero, a la vez, ácido, dejando un fondo floral. Una Malvasía diferente a las de Canarias. 2006 a 2009. Precio: 22 €.

15,5

Mont-Reaga

Blanco 2005

V.T. Castilla-La Mancha. Tipo: Blanco con madera. Grado alcohólico: 13,5%. Variedad: Sauvignon Blanc.

Es la nueva creación de la bodega, con un trabajo concienzudo de mecido con sus lías durante cinco meses. El resultado no podía ser mejor.

Un trabajo de lías y crianza en madera impecable, aunque la madera se impone por el momento. En boca destaca su buen comportamiento, grasa, acidez y perfume de flor de saúco y boj. 2006 a 2009. Precio: 10 €.

15,5

La Bolidora

Flor de Garnatxa 2005

D.O. Terra Alta. Tipo: Blanco con madera. Grado: 14%. Variedad: Garnacha Blanca.

Todo un reto que no ha dudado en acometer Joan Rabada, reconocido enólogo de la zona. Elaborado en terreno arcilloso-calcáreo con viñas muy seleccionadas.

Varietal alejado de maduraciones pretenciosas. Es muy floral, fresco, con un fondo mineral magnífico. Su acidez es sensacional, no es pesado y además fluye con mucha armonía. 2006 a 2009. Precio: 20 €.

15,5

Adegas Guímaro

Guímaro Barrica 2003

D.O. Ribeira Sacra. Tipo: Tinto con madera. Grado: 13,5%. Variedad: Mencía.

Es el capricho de Pedro Rodríguez, su propietario, y la amistad del enólogo oficial de la bodega, Luis Buitrón y Raúl de la bodega berciana Castro Ventosa.

Sobresale su naturaleza mineral, el perfume de la fruta y la hoja de la grosella. Goloso, amplio, refinado y muy bien elaborado. Tiene la delicadeza frutal de algunos vinos franceses. 2006 a 2012. Precio: 15-20 €.

15,5

Dionisio de Nova "Dionisos"

Pagos del Conuco 2004

V.T. Castilla-La Mancha. Tipo: Tinto con madera. Grado: 13%. Variedad: Tempranillo. Pertenece a una colección de tres vinos, basados en la biodinámica: Ego Primus, Pagos del Conuco y Vinum Vitae.

Diseño volcado en extraer la frutuosidad, muy abundante: arándanos y notas lácteas. Goloso y con volumen, se aprecia un trabajo muy fino para la extracción de taninos del hollejo. La madera es impecable, discreta, apenas se nota. 2006 a 2009. Precio: 9 €.

16

Santa Eulalia

Dominio de Emeraldibarra 2004

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

El nombre del vino es un homenaje a su bisabuela. Lo más destacado del vino es la calidad espléndida de la materia prima, que antaño era suministrada a las grandes bodegas de la zona.

Sorprende el magnífico engranaje de la fruta, es como un solo cuerpo en su paso de boca. La fruta es radiante, plena de sensaciones y con profundidad. El roble forma cuerpo con mucho respeto. 2006 a 2011. Precio: 6-7 €.

16,5

Terna Bodegas

Saxum Fb. 2004

D.O. Rueda. Tipo: Blanco con madera. Grado: 13%. Variedad: Sauvignon Blanc.

La nueva andadura, en solitario, de Richar, que antiguamente trabajó en Palacio de Borinos. Su comienzo no podía ser mejor.

No parece un Sauvignon español, recuerda más a Nueva Zelanda. Su tremenda elegancia aromática es un deleite: pedernal, humo, especias dulces, lilas, melón. Soberbio en boca, frescura penetrante que deja un halo de buenas sensaciones. 2006 a 2010. Precio: 14 €.





### Mi opinión

**Vila Viniteca**  
(El punto de vista de la tienda)

Esta tienda catalana, con sede en Barcelona, presume de tener entre su amplia gama de vinos los más exclusivos. Entre sus clientes se encuentran turistas europeos, compradores profesionales privados y, sobre todo, restaurantes de alto nivel. Para ellos existe un precio de distribución, aunque es obvio que el precio final, el que llega al consumidor, aumenta considerablemente. La venta avanzada (similar a los vinos en "primeur" franceses) es otra opción que sugiere la tienda; es decir, que los clientes adquieran los vinos antes de que salgan al mercado. Entre este amplio surtido existe la opción de comprar partidas muy exclusivas como: L'Ermita, Latour, Lafite, etc. En la actualidad los vinos más caros de la tienda proceden principalmente de La Rioja, Cava y Ribera del Duero, muchos de ellos destinados a la especulación pura.

**Denis Kloske**  
(Inversor)

Mi trabajo nada tiene que ver con el vino. Empecé como un mero aficionado, comprando vinos por el mundo, para mi propio disfrute y el de mis amistades, hasta que, fruto de los encargos que me realizaban mis amistades, comencé a negociar. Compró en cualquier rincón del mundo, casi siempre con la ayuda de expertos (conocedores de sus propios vinos, en los países que residen) que me asesoran, aunque yo siempre tengo la última palabra pues soy el que paga y se la juega si no se venden. Mis criterios de selección son siempre muy similares: apuesta por un buen vino, sin exceso de madera, frutal y, por supuesto, mucho ferocemente por conseguir el mejor precio. Dicen que soy muy agresivo en este aspecto. El resultado de este periplo me ha llegado a seducir tanto que incluso he visto peligrar mi propia empresa. Es un sector para disfrutar trabajando, y me ayuda a conocer gente y gastronomías dispares.

## Invertir en vino

*Beber o atesorar, ése es el dilema. Porque con los grandes vinos es perfectamente posible hacer negocio.*

¿Cómo convertirse en millonario jugando a la bolsa? Muy sencillo: siendo antes multimillonario. Pero invirtiendo en vinos esto prácticamente no puede ocurrir. Sólo quien proceda de manera poco profesional y sin asesoramiento serio corre el peligro de perder en el juego. Porque, en realidad, este tipo de inversión es más seguro y lucrativo que la compra de acciones, siempre que se tenga la fuerza de voluntad de encerrar los buenos vinos a cal y canto y no bebérselos.

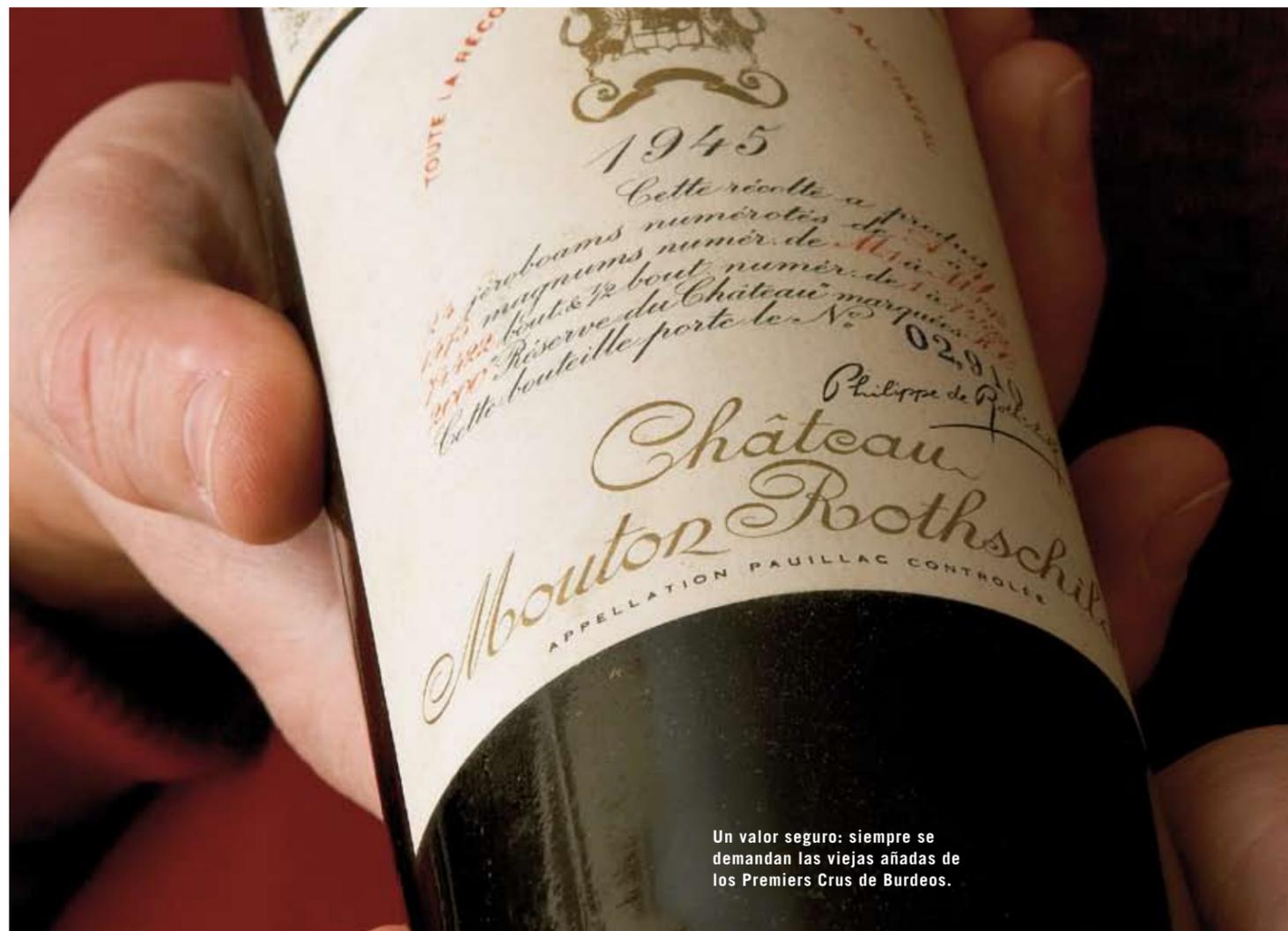
### Fondos con futuro

Quien no quiera verse obligado a admirar sus cajas de madera en la bodega durante los largos años de espera hasta su revalorización, sin descorchar jamás una sola botella (una caja empezada disminuye de inmediato el valor de cualquier botella, al igual que el almacenamiento inadecuado) tiene una posibilidad alternativa: invertir en un fondo de vinos, similar a la inversión en fondos inmobiliarios o de cualquier otro tipo. La compra y guarda del vino la llevan a cabo especialistas que conocen bien la evolución de los grandes vinos. Además, observan el mercado con atención y registran inmediatamente si determinadas ediciones que aún eran poco populares repentinamente se puntúan especialmente altas. Porque entonces se despierta el deseo de los sibaritas. Y cuanto más raros los vinos, tanto más sube su valor, naturalmente. Evidentemente, el inversor no debe olvidar que su

experto en inversión en vinos no lo hace todo gratis.

### Valor seguro

Hubo un tiempo en el que los precios se dispararon al alza en un frente amplio. Fue el caso de los vinos superiores de Burdeos de las añadas de 1982, 1989 y 1990, al igual que la tan ensalzada de 2000. Pero ahora ya muy pocos vinos se demandan a cualquier precio. Proceden en primera línea de Burdeos (Premiers Crus del Médoc y vinos superiores de la orilla derecha), algunos vinos sueltos de la Borgoña (Romanée-Conti, Leroy) o del Ródano (Jaboulet, Guigal), de tanto en tanto también algunos de California, España o Italia. Ciertos grandes dulces nobles catalogados como Prädikat de fincas superiores de Alemania han llegado a experimentar una explosión de precios sin precedentes: en las subastas se ofrecen por algunos cientos de euros como precio de salida, al final salen por más de 2.000 ó 3.000 euros. Lo cual favorece en primera línea a los vinicultores y no a los inversores. Resulta muy difícil hacer llegar al público tales vinos por un precio aún más alto. Pero también hay chascos, como el Burdeos de 1997, ya bastante caro en la suscripción. Varias ediciones de châteaux de renombre actualmente valen claramente menos que entonces e incluso se vendían en los supermercados como cerveza agria.



Un valor seguro: siempre se demandan las viejas añadas de los Premiers Crus de Burdeos.

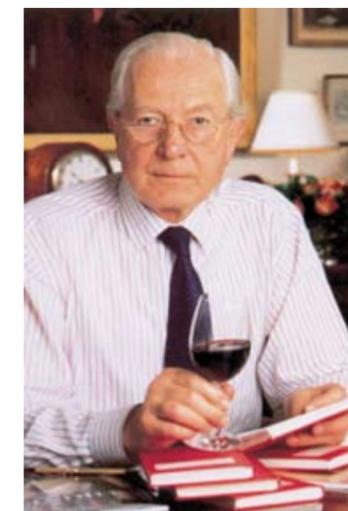
### LA APLICACIÓN PRÁCTICA

#### Dinero fresco del Lejano Oriente

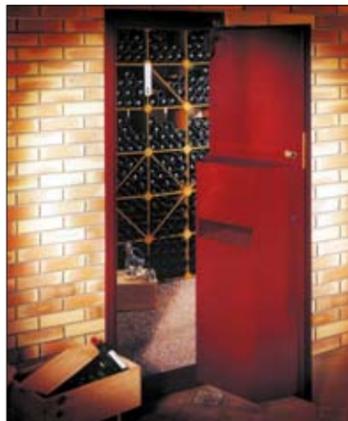
**Michael Broadbent, fundador de la sección de vinos de la casa de subastas Christie's, conoce bien el negocio de los vinos para especular. Un sector financiero emocionante que comporta muchos riesgos.**

Cuando hablamos del vino como inversión, nos referimos a los vinos de la Borgoña, de Oporto, pero sobre todo a los grandes Crus de Burdeos. En el mejor de los casos, los vinos que pueden resultar interesantes para los especuladores no llegan a veinte. El precio viene determinado por la añada. Sólo una cosecha excelente puede aumentar de precio. Pero si los precios de suscripción ya eran altamente especulativos, como por ejemplo en 2005, el precio poco se moverá en el futuro. Por el contrario, 1966, 1989 y 1990 fueron buenos años para los inversores, pues empezaron a ser

caros a posteriori. Son muy importantes las condiciones en las que haya madurado el vino. No es aconsejable guardarlo en bodegas privadas. La mayoría de los especuladores actualmente confían en los profesionales para guardar sus vinos. Sólo así pueden demostrar en el momento de la venta que el vino no ha sufrido durante la guarda. El problema es que en el mercado se mueve una increíble cantidad de dinero. Actualmente llega sobre todo desde el Lejano Oriente. Se están pagando precios astronómicos por los pocos vinos absolutamente superiores, Pétrus o Le Pin, por ejemplo, inaccesibles para quien los quiera por el puro placer de beberlos. Lo cual es una lástima, pues así no pueden llegar a aquellos para los que en realidad se hicieron: para las personas de buen gusto.



Michael Broadbent, fundador de la sección de vinos de la casa de subastas Christie's, prefiere beber su Cru de Burdeos que convertirlo en dinero.



**bodegasvip**

Madrid, Málaga y Palma de Mallorca  
Tel. 971 430 711 / Fax 971 430 711  
www.bodegasvip.com  
E-mail: ventas@bodegasvip.com

*Bodegas*  
*Aspide*

Descubre lo natural  
y distinto de una  
Denominación de Origen  
clásica

**Ágora**

Tel.: 926 347 075 - Fax: 926 347 875  
www.aspide.com - e-mail: info@aspide.com



## Opinión

**PALABRA DE ENÓLOGO@  
CARLOS LOZANO PÉREZ**

# Siguiendo el rastro a la Malvasía

En junio de 1989 entré a trabajar en Llanovid, S. Coop.Ltda; más conocida por Bodegas Teneguía. En esa misma cosecha nos planteamos elaborar monovarietales y ver su potencial enológico. Esta bodega (situada en el cono sur de La Palma) comenzó la elaboración de los blancos a base de las variedades de Bujariego – Albillo – Gual – Sabro – Listán – Malvasía, y tintas a de base Negramoll, aunque en los últimos años ha habido un aumento creciente del rescate de variedades ya casi extinguidas como la Bastardo, la Baboso y la Castellano. Con todas estas variedades la bodega posee un abanico de 15 tipos de vino diferentes. Dicho de esta manera parece fácil, pero han sido 17 años de trabajo e investigación para ver lo que da esta tierra y estas variedades arraigadas desde el siglo XV en unos terrenos aparentemente estériles pero fértiles en realidad. La verdad es que todos los vinos son interesantes, pero uno de ellos lo señalaba todo el mundo, viticultores, cosecheros, clientes, comerciantes, curas, etc.: era el Malvasía. Pues fue así de simple, me puse manos a la obra, junto con mi compañero de bodega Francisco Camacho, y consultamos a los bodegueros de la zona sus elaboraciones y sobre todo en qué estado se recogía la cosecha. Generalmente los más viejos del lugar hacían una vendimia tardía, con pasificación en la planta. Para obtener resultados idóneos hay que recoger sólo los racimos muy maduros, con más de 18º Beaume, por lo que hay que pasar tres o cuatro veces por la misma cepa. Fue a partir del año 1989 cuando sacamos el primer Malvasía naturalmente dulce. A partir de aquí, y año tras, no he parado en la búsqueda de ese Malvasía perfecto, es una utopía, pero ayuda mucho a no parar. Y por eso hemos envejecido Malvasía en botella, hemos hecho reserva (pasado por roble francés y mucha botella) y en los últimos años hemos buscado la botrytis, con resultados muy interesantes. Tenemos claro desde los inicios que queremos mantener unos vinos diferentes, atípicos, pero por encima de todo, correctos. La personalidad ya se la da cada variedad, suelo, microclima. Pe-



ro es la Malvasía la que más expresa (en la uva, mosto, vino) todas estas cualidades, tanto en su juventud como después de una buena evolución. Creemos que es un vino dulce muy importante para el patrimonio enológico nacional, y que es necesario mantenerlo vivo en Canarias. El camino no ha hecho más que empezar, pues nos quedan muchos desafíos, como la viticultura, la investigación. Y las características que debe tener una Malvasía naturalmente dulce que represente, que marque realidad y veracidad de algo propio de estas Islas, porque actualmente la mayoría de lo que se vende como Malvasía no representa en absoluto lo que debe ser un Malvasía recogido con más de 18º Beaume, con altas horas de insolación, elaborado con paciencia. La continuidad y la innovación no son excluyentes. Por eso voy a seguir probando diferentes elaboraciones y trabajando. Seguirle la pista a estos vinos es fundamental para ver cómo maduran. Ya este año he comenzado la elaboración de un Negramoll naturalmente dulce, que puede ser muy interesante, pues se le ve andar muy bien.

Enólogo y técnico especialista en viticultura. Escuela de la Vid y el Vino. Madrid, 1988. Desde 1989, Enólogo de Llanovid, S.Coop.Ltda. Trabajos de investigación y colaboración con la Universidad de La Laguna, La Fundación Alhóndiga y para el Instituto Canario de Calidad Agroalimentario. Es miembro de la Unión Española de Catadores (UEC).

## Agenda

# Agenda OCTUBRE/NOVIEMBRE 2006

- 6/8 OCT.**  
Sant Sadurni d'Anoia  
**CAVATAST**  
Décima Muestra de Cavas y Gastronomía que pretende mejorar el conocimiento del cava y su cultura.  
Rambla de la Generalitat, Sant Sadurni d'Anoia, Barcelona (España).  
www.cavatast.es
- 16/18 OCT.**  
Vigo  
**SALÓN DO VIGO**  
Tercera edición del Salón de las Denominaciones de Origen y Delicatessen, una cita con la alimentación de calidad.  
Instituto Ferial do Vigo, Vigo (España).  
www.salondo.com
- 2/4 NOV.**  
Singapur  
**WINE FOR ASIA**  
Cuarta edición de la Exhibición Internacional de Vinos y Espirituosos que provee a la totalidad de los mercados asiáticos de bebidas alcohólicas.  
Singapore Expo, Singapur (República de Singapur)  
www.wineforasia.com
- 15/17 NOV.**  
Nuremberg  
**BRAU BEVIALE**  
Alrededor de 1.500 expositores presentan sus productos e ideas de comercialización en la 46ª edición de esta Feria Internacional de Materias Primas, Tecnología y Marketing para empresas de Bebidas.  
NürnbergMesse, Nuremberg (Alemania).  
www.brau-beviale.com
- 21/23 NOV.**  
Madrid  
**SALÓN INTERNACIONAL DEL VINO IBERWINE**  
Este certamen de promoción de negocio dentro del sector, centro de intercambio, difusión y promoción de nuestros mejores vinos, celebra este año su séptima edición aportando, como novedad, una plataforma a todos los sectores implicados en actividades enoturísticas: hosteleros, distribuidores, comercializadores, agencias de viajes...  
Parque Ferial Juan Carlos I-Ifema, Madrid (España)  
www.salondelvino.com
- 28/30 NOV.**  
Burdeos  
**VINITECH BORDEAUX**  
Salón Mundial del Equipamiento y Técnicas para la Viña, el Vino y los Espirituosos.  
Parc des Expositions de Bordeaux Lac, Burdeos (Francia)  
www.vinitech-bordeaux.com

## SIAL

22/26 OCTUBRE  
París

SIAL es cada dos años el escaparate exhaustivo de la oferta agroalimentaria mundial. Supone una ocasión única para encontrarse con más de 136.000 tomadores de decisiones del mundo, entero quienes acuden principalmente para descubrir nuevos proveedores y nuevos productos.

Parc des Expositions de París Nord Villepinte.  
Información: Promosalons España  
Tel. 91 411 95 80  
e-mail: spain@promosalons.com  
www.sial.fr

**SIAL 2006**  
The Global Food Marketplace

## 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



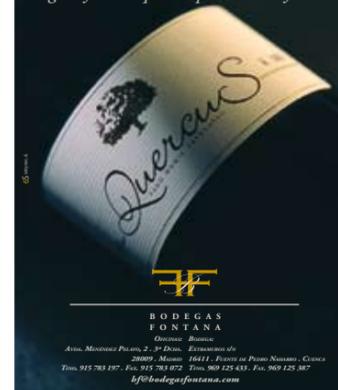
**sartorius**  
Consulten:  
SARTORIUS, S.A.  
Isabel Colbrand, 10-12 Of. 121 - 4ª Planta  
28050 Madrid  
Tel.: 91 358 61 00 - Fax: 91 358 96 23  
www.sartorius.com

## TOQUE MAESTRO Finalista en Primer 2005



**BODEGAS LUBERRRI-MONJE AMESTOY**  
Camino de Rehoyos, s/n 01340 EL CIEGO ÁLAVA  
Tel. 945 606 010 Fax: 945 606 482  
luberrri@luberrri.com www.luberrri.com

Impecable, cereza picota, ribetes granate,  
brillante. Cedro y vainilla, frutas negras, breva,  
regaliz y sotobosque. Amplio, sabroso, y suave.



**BODEGAS FONTANA**  
Onitosa, Barbaresco  
Avenida Mestres Plaza, 2 - 3ª Dcha. Estrada 407  
20090, Mérida 04111, Pinar de Pineda, Navarra - España  
Tels. 915 783 197 - Fax: 915 783 072 Tels. 969 125 433 - Fax: 969 125 387  
info@bodegasfontana.com

Vinum

REVISTA EUROPEA DEL VINO

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

VINUM Internacional Intervinum AG

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

Editor

Hanspeter Detsch

Director Internacional

Rolf Bichsel

Ediciones Vinum S.L.

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

Edición y Redacción España

Director: Carlos Delgado. carlos.delgado@vinum.info Director Gerente: Heinz Hebeisen heinz.hebeisen@vinum.info Edición: Manuel Saco manuel.saco@vinum.info

Catas: Bartolomé Sánchez bartolome.sanchez@vinum.info y Javier Pulido javier.pulido@vinum.info Equipo de Redacción: Ana Lorente, Ana Ramírez, Juan Bureo, Elba López Oelzer (traducción), Carlos Gancedo (traducción), Ramón Miguel Muñoz (diseño)

Departamento comercial

Directora: Cristina Butragueño cristina.butragueno@vinum.info Publicidad: Pilar García Solé pilar.garcia@vinum.info Coordinación: Yolanda Llorente, Nieves González, Patricia Casanova

Redacción Suiza

Thomas Vaterlaus, Willi Andrin, Barbara Meier-Dittus Klosbachstrasse 85, CH-8030 Zürich Tel. +41-44-268 52 60 Fax +41-44-268 52 65 redaktion.schweiz@vinum.info

Redacción Alemania

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

Redacción Francia

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

Vinum Italia

Christian Eder redazione.italia@vinum.info

Publicidad Internacional

Caviezel•Senn Riedstrasse 9. Postfach 8824 Schönenberg Tel. +41-44-788 23 00 Fax +41-44-788 23 10 caviezel.senn@vinum.info

Suscripciones

AES José de Andrés, 11 Col. San José, Bloque 3, bajo. 28280 El Escorial (Madrid) Tel. 918 907 120 Fax 918 903 321 suscripciones@vinum.info

Distribuye

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

Imprime

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

Depósito Legal M-18076-1997

Vinum no se hace responsable de los originales, fotos, gráficos o ilustraciones no solicitados, ni se identifica necesariamente con la opinión de sus colaboradores.



ESTE TINTO ES EXCELENTE

ÉSTE, SOBERBIO

PERO ÉSTE ESTÁ DE LUJO

Vinum suscripción por uno o dos años

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

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

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

Dirección \_\_\_\_\_

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

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

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

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

Talón nominal a Ediciones Vinum S.L.

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

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

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

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

Firma del titular: \_\_\_\_\_

Suscríbase

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

Puede suscribirse llamando al teléfono 918 907 120

O por e-mail: suscripciones@vinum.info

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

O enviarlo por correo postal a:

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



LA CALIDAD ANDALUZA ESTÁ DE LUJO

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



Getariako Txakolina

# Auténtico



De los viñedos al borde del mar y el clima templado de la costa guipuzcoana, resulta este vino joven de acidez característica y personalidad propia. Auténtico.

Getariako Txakolina

DENOMINACION DE ORIGEN

