

E - 57 DICIEMBRE 2006

vinum

vinum

NUESTRAS CATAS  
Valencia, Sudamérica,  
Cavas y Champagnes

# vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

Theresa Zabell

Champagne

Cavas

Sudamérica

Valencia

VALENCIA  
Los vinos de la  
Copa América

CONOCER  
¿Vinos de finca  
o de marca?

ENTREVISTA  
Theresa Zabell:  
El vino y el deporte

## Chile sorprendente

La enología del Nuevo Mundo





*El éxito está en saber elegir las mejores uvas tempranillo de Rioja que hacen de nuestro Montecillo Reserva uno de los vinos de Rioja más apreciados del mundo.*



OSBORNE

**MONTECILLO**

*Rioja*  
desde 1874

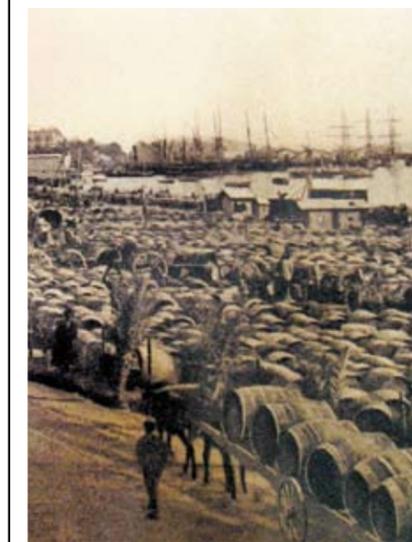
Saber elegir

## Lo pequeño se hace grande

Últimamente están proliferando los vinos microscópicos, elaborados en muy pequeñas cantidades, que no suelen superar las 5.000 botellas, pero a precios más ajustados que los antiguos “vinos de garaje”. Para algunos, tal vez estos vinos de ensueño sean preciosas miniaturas, poco representativas a fuer de minoritarias. Para los entendidos son sencillamente algunos de los mejores vinos españoles. La prueba del nueve con la que, definitivamente, se demuestra la inmensa calidad de nuestra viticultura y enología.

Se trata de vinos fundamentalmente tintos, orgullosos de su cuerpo carnoso y mórbido, de su color oscuro profundo que atrapa la luz y regala un destello rubí gestado en el tiempo. Paleta cromática que pinta paisajes entonados de rojo picota en Rioja, granate de fuego en Yecla, bermellón sangrante y denso en Ribera del Duero, rubor sanguíneo con vocación de tinta china en Toro, de rojura tentada por el negro en Priorato... Es la apoteosis de los taninos maduros y frutosos, la contundencia sávida de los polifenoles. Son los tintos de autor que comienzan a proliferar según se descubren o recuperan nuestros mejores clones de las variedades tradicionales, se respeta el terruño, se elabora para la grandeza y se cría con amplitud de miras. Un viaje en el tiempo que reconoce el pasado para diseñar el futuro. Una continua evolución superadora. Tintos en los que la madera besa la flor y acaricia la fruta, para crear con los minerales atmósferas mági-

FOTO DEL MES



**Puerto de Valencia: donde hace un siglo se amontonaban las barricas llenas de granules para la exportación, se ha convertido en la sede de la America's Cup. Página 18.**

cas. Tintos carnosos, casi masticables, pero que tratan el paladar con guante de seda y hacen vibrar la nariz con ondas aromáticas de especias, humo y mineral. Tintos donde el roble aporta su “sfumatura” de tostados. Algunos son obra de jóvenes enólogos pero ya viejos conocidos, que marcan el rumbo desde hace un lustro. No son fáciles, ni rinden su plenitud y elegancia al primer sorbo, sobre todo si tenemos el gusto anclado en el pasado. Pero ahí están, con la modestia de su cantidad y la soberbia de su calidad. Mostrando lo que este país puede hacer a lo grande, desde la pequeñez de sus mil y un terruños.

Ya no son sólo patrimonio de pequeños viticultores, de bodeguitas familiares con el tesoro de una vieja viña. Las grandes bodegas, con millones de botellas en el mercado, también han sucumbido al poderoso influjo de lo pequeño, cuando es inmensamente grande.

### Con nosotros



**Yanira Maldonado Gutiérrez,**  
Enóloga ermitaña, trabaja en uno de los valles más recónditos y desconocidos de la pujante Chile. Página 46.



**Vinum, publicación del año en Suiza.**  
Nos han concedido uno de los premios más prestigiosos entre las publicaciones especializadas. Página 16.



**Pablo Calatayud,**  
propietario del Celler del Roure, en Moixent (Valencia), ha causado revuelo con su vino de calidad llamado Maduresa. Página 26.



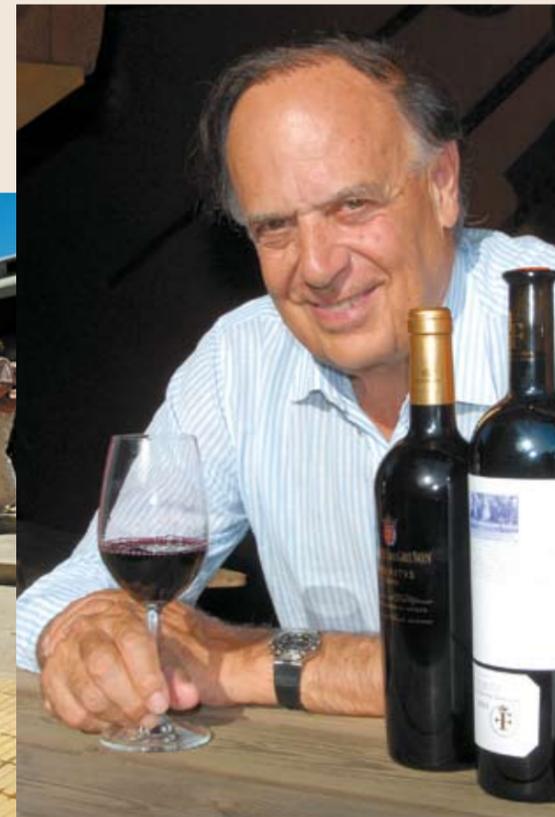
Valencia se prepara para America's Cup. Pág. 18.



Entrevista con Theresa Zabell. Pág. 52.



Chile: los vinos del Nuevo Mundo. Pág. 34.



Carlos Falcó: la calidad como bandera. Pág. 79.

Para entrar en la Asociación Grandes Pagos de España, que preside Carlos Falcó, la bodega tiene que demostrar una trayectoria de calidad reconocida por el mercado.

### ACTUALIDAD

- 6 CARTAS DE LOS LECTORES  
*On line y pregunta del mes*
- 8 INTERNACIONAL  
*El sumiller robótico*
- 10 INTERNACIONAL  
*Herencia genética en Calabria*
- 12 NACIONAL  
*Premio a Abadía Retuerta*
- 14 NACIONAL  
*Ribeiros 2005 de el Ritz*
- 16 NACIONAL  
*Premio a la revista Vinum*

### MAGAZIN

- VALENCIA  
18 *Vino, vela, vanguardia*
- 34 CHILE  
*Caballos, viñas y mar*
- 52 ENTREVISTA  
*Theresa Zabell*



Foto de portada: Heinz Hebeisen

### GUÍA

- 56 CATA VINOS DE VALENCIA  
*Del granel a la calidad*
- 58 CATA DE CAVAS Y CHAMPAGNE  
*Burbujas ejemplares*
- 66 CATA VINOS DE SUDAMÉRICA  
*Argentina, Chile, Uruguay, Brasil, México*
- 77 NOVEDADES  
*Lo último del mercado*
- 80 PALABRA DE ENÓLOGO  
*Gabriel Rivero*

### SERVICIOS

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

## Uvas al sol

Este verano hice una escapada a Málaga y sus pueblos. Cuando estuve en la Axarquía me sorprendió ver las uvas tendidas en el suelo. Al preguntar qué estaban haciendo me comentaron que era el asoleo ¿Cuál es la finalidad del asoleo y en que consiste?

**Octavio Garcés, Villamarín (Ourense)**

Es una de las tradiciones y técnicas centenarias más arraigadas que se conservan en Andalucía, especialmente en Málaga, necesaria para la elaboración de algunos vinos dulces y también para la obtención de pasas. Después de la vendimia, se selecciona la uva para asolear, se colocan en esteras, denominadas «paseros», para que se sequen al sol. Es un trabajo artesano que requiere ir andando en cucullas entre las esteras mientras se da la vuelta a los racimos para obtener una exposición solar uniforme, protegiéndose por la noche con una lona para evitar el rocío de la mañana. El tiempo de asoleo varía según el tipo de vino que se vaya a elaborar. Los granos van evaporando el agua al tiempo que concentran el azúcar. Este mosto denso y de alto contenido en azúcar apenas puede fermentar, pues las levaduras son incapaces de desdoblarse todo el azúcar en alcohol. Por lo tanto, se añade alcohol vínico hasta alcanzar los 15º y concentraciones de azúcar de casi 400 gramos por litro. El vino envejece en botas de roble por el sistema de soleras adquiriendo un característico color oscuro debido a la caramelización del azúcar por oxidación.



Asoleo de uvas en la Axarquía, en la provincia de Málaga.

## Carta de aguas

Hace días estuve en un restaurante y cuando pedí la carta de vinos el sumiller me trajo también una carta de aguas con bastantes referencias. ¿Son tan distintas como para dedicarles una carta?

**Samuel Serrano, Fuente Santa Cruz (Segovia)**

Es curioso como el agua ha dejado de ser una simple bebida que calma la sed para ser un elemento más de la gastronomía e incluso un signo de distinción. Los restaurantes europeos más «cool» crearon la tendencia de ofrecer una carta de aguas en la que se incluyen, además de las conocidas en sus respectivos países, otras marcas en las que se anuncian como buenas para el colesterol, contra el estrés, la depresión... Esta tendencia ha llegado a varios establecimientos españoles y cada vez es más frecuente que en los restaurantes nos ofrezcan la carta de aguas, sobre todo en los más selectos, incluso algunos cotizan este agua a un precio cercano al vino. En la carta se especifica la procedencia, la composición, el sabor y las propiedades salutíferas de cada variedad. Dicen los expertos que la diferencia entre una marca y otra sí se nota y que el agua toma un sabor y unas propiedades concretas, dependiendo del terreno por el que pase. Alcalina, de alta mineralización, arcillosa, fluorada, bicarbonatada, gasificada... La lista es interminable. Otra cosa es que el comensal algo profano en esta materia esté dispuesto a pagar más de tres euros en adelante por una botella de agua mineral.

## Vertical y horizontal

Con motivo de un viaje por Langhe/ Piamonte me llamó la atención que las hileras de cepas en unos casos estaban dispuestas en vertical con respecto a la inclinación de la colina y en otros, en horizontal. ¿Podrían explicarme la razón?

**Michael Steiner, Basilea**

La decisión de disponer las filas de vides en una parcela en vertical o en horizontal depende del tamaño y de la inclinación de cada parcela. Siempre que sea posible, los viñedos se suelen plantar con las hileras en vertical. A partir de una pendiente de 30 ó 35 por ciento, por motivos de seguridad (accesibilidad para los vehículos), generalmente se prefieren las terrazas horizontales; de este modo, también su cultivo resulta considerablemente más cómodo. Pero si el viñedo es estrecho, la construcción de terrazas no es rentable, porque éstas requieren espacios laterales para el giro de los vehículos y entonces se perdería demasiada superficie de terreno en ambos extremos.



Unas veces en vertical y otras, en horizontal: a menudo el gradiente es decisivo para la disposición de las hileras de vides.



¿Pasaremos pronto de las etiquetas para leer a las etiquetas para escuchar?

## Etiquetas parlantes

¿Es verdad que existen etiquetas de vino que hablan?

**Valeria de Castro, Talca (Chile)**

Sí, es un invento italiano que todavía, que sepamos, no está aún presente en el mercado. La compañía toscana especializada en etiquetas de vino y productos destinados a evitar falsificaciones, Modulgraf, ha desarrollado un microchip para ser colocado en las botellas de vino con información de cómo disfrutarlo, su procedencia y todo lo que, según ellos, un sumiller podría decirnos en relación al vino. La nueva etiqueta tiene una grabación que se puede escuchar con un pequeño dispositivo, del tamaño de un paquete de cigarrillos, en el restaurante o la tienda. En principio la etiqueta que habla va dirigida sólo a vinos caros.

## Online

Acceso gratuito a [www.vinum.info](http://www.vinum.info) [válido hasta el 15 de febrero] Usuario: valencia. Password: moscatel

## La fiebre de las subastas

**Lo que Ebay no puede hacer:** Precisamente la venerable casa de subastas Christie's inicia una nueva era de la subasta online con "Christie's Live". El internauta puede participar en directo por livestream en subastas seleccionadas en Londres o Nueva York, realizar su oferta con un clic del ratón y experimentar en tiempo real el golpe del mazo, esperando que sea a su favor. Los subastadores se han entrenado especialmente

para hacer malabarismos con las ofertas de la sala, las telefónicas y por Internet (que aparecen en un monitor).

**Para participar:** Regístrese en [www.christies.com](http://www.christies.com) bajo la rúbrica "Christie's Live", bájese el software gratuito, elija una subasta en el calendario de subastas e inscríbese en ella, como mínimo dos días antes. Entonces sólo tendrá que encender su ordenador a la hora de la subasta y podrá pujar



¿Pujar en tiempo real por vinos raros en Londres o Nueva York? Christie's lo hace posible.

cómodamente desde el sofá. De modo que ¡atentos a las subastas de vinos!

Otras casas de subastas también ofrecen a sus clientes la posibilidad de pujar online, pero sin conexión por vídeo. Hace tres años que Sotheby's, el principal rival de Christie's, canceló definitivamente el sistema de subastas por Internet debido a su falta de rentabilidad.

## Pregunta del mes

### Aromas animales: ¿síntoma de un defecto del vino?



Durante siglos, un discreto aroma a cuadra equina en los vinos de Burdeos se consideraba atributo de los vinos nobles. Esto ha cambiado desde que se ha demostrado científicamente que la responsable de este aroma es la levadura *bretanomyces*, procedente de barricas o bodegas con poca higiene. Por ello actualmente, al menor síntoma de aromas animales, los críticos sospechan que el vino tiene un defecto. Pero lo cierto es que tales tonalidades son

características del perfil aromático de determinadas variedades. Por ejemplo la Mourvèdre a menudo presenta notas de caza, y en los vinos concentrados de Cabernet y Nebbiolo se hallan dejes de carne y cuero. Ya es legendario el tono de almizcle que puede desarrollarse en algunos vinos tintos muy madurados.

De entre los aromas animales, el más clásico es el llamado "pipi de chat", pis de gato, que con frecuencia se detecta en el Sauvignon Blanc, y

que surge de manera absolutamente natural. El único problema de estos vinos es que contienen cierta molécula en concentración excesiva: si un vino que huele a orín de gato se diluye en agua, el aroma súbitamente se convierte en una agradable nota de grosella negra. Ya hace tiempo que también es conocido el llamado tono de piel de zorro en cepas híbridas resistentes a los hongos; se ha logrado eliminar ampliamente por medio de cruces con cepas nobles europeas.

**PROTECCIÓN SOLAR**

En el californiano Napa Valley, la finca vinícola de cultivo ecológico Quintessa rocía sus uvas con protector solar. Aseguran que una mezcla de aloe vera, yuca y algas marinas, en dosis homeopáticas para que no afecten al sabor del vino, protege las uvas de las quemaduras por la exposición al sol. Según el vinicultor de Quintessa, Aaron Pott, "los rayos del sol son tan peligrosos para la uva como para cualquier bañista en bikini."

**HENRI JAYER HA FALLECIDO**

Este legendario vinicultor de la Borgoña pasó casi siete décadas en el viñedo, hasta su muerte a la edad de 84 años, víctima del cáncer. En su domaine de tan sólo seis hectáreas en Vosne-Romanée vinificaba todo el espectro de los vinos de Borgoña, desde el campechano Bourgogne Passetoutgrain hasta el mayestático Echézeaux, por el que los aficionados han llegado a pagar sumas astronómicas en las subastas. Henri Jayer deja a su mujer, Marcelle, y dos hijas.

**LA UNESCO FOMENTA EL VINO**

La UNESCO ha creado una cátedra de Vino y Cultura en la Universidad de la Borgoña. Bajo la dirección de la climatóloga Jocelyne Pérard, se dedicará a la docencia, la investigación y el desarrollo, y fomentará el intercambio internacional. La UNESCO subvenciona 580 cátedras en todo el mundo. La nueva cátedra de la Borgoña es la primera centrada en el vino.

**UVA DOPADA**

Los esteroides aceleran la maduración de las uvas. Investigadores australianos han demostrado este hecho rociando uvas con brassinoesteroides (hormonas vegetales que se asemejan a los esteroides humanos). Las uvas tratadas desarrollaron más azúcar más deprisa que las uvas sin tratar.

**TRÁFICO DE NOMBRES**

¿Necesita dinero? Pues registre un dominio de Internet relacionado con el vino y revéndalo. El URL CabernetSauvignon.com se vendió por 20.000 dólares, RedWines.com por 19.500 dólares, WineList.com por 21.225 y Vintners.com por nada menos que 45.000 dólares. Pero parece que, después, a los compradores se les acabó el dinero, pues ninguno de estos sitios contiene información verdaderamente amplia ni interesante...

# Sumiller robótico

¡Esto sólo puede ser cosa de los japoneses! Después del tamagochi, el perro robótico AIBO y otros desvaríos electrónicos, ahora una empresa japonesa ha desarrollado el Wine-Bot. Por medio de una técnica de infrarrojos, este sumiller electrónico identifica vinos de cepas o regiones vinícolas concretas, cuyas características ha "aprendido" con anterioridad. Este robot fue concebido originariamente como asesor virtual para la salud y la alimentación: es capaz de escanear los alimentos para identificar sus componentes y advertir sobre aquellos productos con demasiadas grasas o azúcares, por ejemplo. Sus inventores (la empresa de electrónica NEC y la Universidad de Mie) le ven futuro funcionando como asesor enológico interactivo, ya que se puede ajustar para adecuarlo a los gustos de su "amo", al cual sería capaz de recomendar vinos. Perro guardián a la par que catador... para quien necesite algo así.

«¡Bue-nos dí-as, soy su ca-tador e-lec-tró-ni-co!»



Foto: NEC

## ¿Vinos transgénicos en Europa?

El Ministerio de la Salud estadounidense ha autorizado por primera vez la utilización de una levadura modificada genéticamente para la elaboración del vino. Esta creación de la empresa Springer Oenologie (filial del consorcio francés Lesaffre, líder mundial en levaduras) se llama MLO1 y pretende atraer a los vinicultores asegurando que es capaz de realizar dos pasos de la vinificación en uno: no sólo fermenta el azúcar para convertirlo en alcohol, sino también transforma el áspero ácido málico en el suave ácido láctico. Hasta ahora, este proceso (fermentación maloláctica) tenía que ser provocado por ciertas bacterias después de la fermentación alcohólica. Además, la levadura MLO1 se vanagloria de poseer otra ventaja más: las bacterias del ácido láctico, necesarias para la fermentación maloláctica en caso de utilizar otro tipo de levaduras, pueden producir histamina como subproducto, la cual provoca dolores de cabeza a las personas sensibles a ella. Aseguran que con la MLO1 este riesgo queda eliminado.

No es extraño que muchos medios de comunicación estadounidenses aplaudan esta nueva levadura milagrosa. Los propios vinicultores son más reservados a la hora de aprobarla públicamente, probablemente pensando en el mercado de ultramar, donde están prohibidas las levaduras transgénicas. El Instituto del Vino de California, una comunidad de intereses que reúne a más de 850 productores, llegó a declararse explícitamente en contra de las levaduras transgénicas. Pero en última instancia, el consumidor medio seguramente nunca sabrá si su vino norteamericano favorito fue fermentado con MLO1 o no, puesto que en EE UU no es obligatorio especificar en las etiquetas los productos transgénicos. Además, también está permitida su exportación a la UE; incluso sin declarar, siempre que no contenga restos demostrables de sustancias transgénicas. Lo único que habría que hacer sería filtrar el vino para eliminar cualquier resto de levadura sospechosa, algo muy sencillo con las técnicas actuales.



La familia de Félix Callejo es un equipo eficaz que ha conseguido extender por el mundo su vástago más amado, el vino, su obra culta y artesanal.

# BODEGAS FÉLIX CALLEJO Herencia de familia

*Personalista, familiar, basada en el respeto a la tradición y a los principios morales y empresariales que, según su fundador, son los cimientos del futuro.*

Félix, su mujer Pilar, su hijo José Félix, el enólogo de la bodega, y las cuatro hijas, Beatriz, Noelia, Rebeca y Cristina, componen el organigrama de una empresa sólida y pujante, abocada a la exportación, reconocida en concursos internacionales y con premios prestigiosos. Pero son, a la vez, el arropo amoroso de ese producto vivo y delicado que es el vino, el equipo cómplice a la hora de puntuar una cata, o de tomar una decisión, o de imponer una exigencia a los proveedores, a los distribuidores o incluso a cualquiera de ellos mismos. Trabajan al son de un ritmo sabio, el mismo que aquí rige al proceso de la uva y el vino: "apresúrate lentamente". Ese espíritu, ese tesón y amor a su labor, heredado de generaciones de bodegueros y vinateros, se refleja en cada cuba y cada copa.

Quizá sea orgullo o simplemente la responsabilidad personal de quien presenta una obra firmada con nombre propio. Así empezó Félix al fundar la bodega. El conocimiento ya se lo transmitía su padre, Félix Callejo, y su abuelo, Faustino Callejo, productores y comerciantes de vino en Sotillo de la Ribera, en el corazón de la Ribera del Duero burgalesa, lugar de nacimiento y residencia de estas tres generaciones. Con esa experiencia consiguió poner en pie su sueño, un sólido edificio crecedero, bien dotado, con la tecnología justa para trabajar cómodamente pero no tanta como para que la mecánica reste personalidad al resultado. De modo que, por ejemplo, la vendimia sigue siendo manual ya que las mejores cepas viejas están plantadas en vaso, y cada paso de las podas se dirige a través de manos artesanas y cuidadosas.

**TEMPRANILLO DE ALTURA**

Todo un esfuerzo cuando la bodega reúne ya 100 has. de viña propia, casi exclusiva de la variedad Tempranillo o Tinta Fina como la llaman en Castilla. Crece en laderas soleadas, a 850 m. de altura y en suelos del Mioceno, pardo calizos, garantía de calidad de la uva, regalo para la intensidad y los tonos minerales en la nariz y el paladar. La uva sufre rigurosas selecciones, la prime-

ra en el viñedo. La uva llega a bodega transportada en cajas tras su recolección manual. La segunda selección se realiza en la zona de recepción, mediante una cinta de selección de racimos. Y una tercera, después del despallado, en una mesa vibratoria donde se selecciona el fruto. De ahí, pasará a bodega, a los depósitos de acero inoxidable para hacer la fermentación. El transcurrir del tiempo será testigo del resultado conseguido tras el paso del vino por las barricas bordelesas, mientras reposa al son del Canto Gregoriano, con la temperatura, humedad y tranquilidad idóneas para la crianza. Así han nacido joyas como el Selección de Viñedos de la familia, con 15 meses de crianza, que se presenta en 6.000 botellas bordelesas y 350 en formato Magnum, y el otro Magnum con crianza de 18 meses, que se inauguró con la cosecha 96, calificada de "Excelente". Pero el mismo estilo, reposado y profundo a base de medidas maceraciones y tiempo se encuentra en el Crianza, o en ese innombrable que reposa unos cuatro meses en bodega, en la nave atemperada donde aumentan año a año cubas de roble americano y francés.

**BODEGAS FELIX CALLEJO**  
Avda del Cid, km. 16,400  
09441 Sotillo de la Ribera (Burgos)  
Tel. 947 532 312 Fax. 947 532 304  
callejo@bodegasfelixcallejo.com  
www.bodegasfelixcallejo.com



**CONTROL DE INMIGRACIÓN**

Los vinicultores californianos exigen visados de trabajo para los temporeros mexicanos. Y no es por pura filantropía: en el pasado, para gran parte de sus cosechas de uva, frutas y verduras empleaban inmigrantes ilegales. Debido al endurecimiento en el control de fronteras, la mano de obra está empezando a escasear.

**A PRUEBA DE TERREMOTOS**

Tras dos años de experimentación y cálculo, los investigadores de la Universidad Politécnica de San Luis Obispo (California) han presentado una estructura para la guarda de barricas a prueba de terremotos. Reposa sobre rodamientos que se mueven en caso de terremoto: la estructura oscila en su base, pero la parte superior se mantiene estable en caso de temblores de tierra. Tras cada terremoto, las bodegas californianas registran pérdidas por estantes caídos y barricas reventadas.

**CORCHOS PARA LA PAZ**

La OTAN subvenciona con 365.000 euros la investigación del agente provocador del sabor a corcho, TCA. Se trata de una inversión dentro del marco del programa "Ciencia para la paz": aseguran que los encinares son importantes para el desarrollo económico y la biodiversidad del norte de África y, con ello, para la estabilidad de toda la región.

**PERFUME DE SANGIOVESE**

La nueva tendencia es el perfume de vino. Tras las fragancias Sauvignonne (inspirado en los aromas del Sauvignon), Botrytis (podredumbre noble) y Le Boisé (barrica) de la casa de vinos de Burdeos Ginestet, Umberto Cesari, ha sacado al mercado una versión en perfume de su vino superior Tauleto. El aroma de Sangiovese forma parte de una línea de productos que incluye crema antiarrugas, exfoliante y loción corporal. Se pueden solicitar muestras en [www.tauletovinefrance.com](http://www.tauletovinefrance.com).

**NUEVAS CEPAS**

La Universidad de Cornell, Nueva York, ha desarrollado tres nuevas variedades híbridas llamadas Noiret (tinta con aromas de pimienta, frambuesa y menta), Corot Noir (tinta con aromas de frutillos y cerezas) y Valvin Muscat (blanca con los característicos aromas de la Moscatel) especialmente adecuadas al clima fresco de la Costa Este.

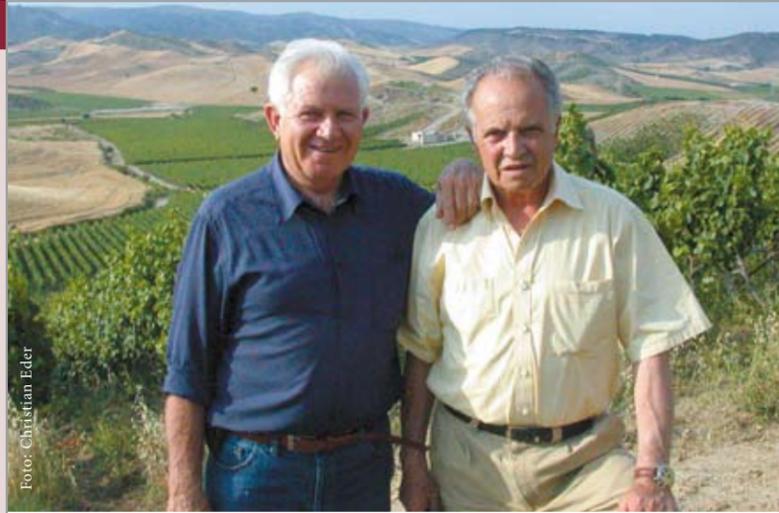


Foto: Christian Eder

Viñedos como cofres del tesoro: Nicodemo (izq.) y Antonio Librandi.

## Herencia genética en Calabria

La variedad Sangiovese tiene un pariente cercano en Calabria: la cepa Calabrese di Montenuovo. La investigadora Stella Grande presentó recientemente los resultados de su trabajo durante un seminario sobre "Cultura de la vid y del vino en Calabria", celebrado en Cirò. Descubrió este parentesco al examinar el ADN de las cepas calabresas en los viñedos experimentales de la bodega Librandi en Cirò Marina, junto a la costa del mar Jónico.

La variedad Calabrese di Montenuovo es tan sólo uno de los tesoros que guarda el viñedo experimental de esta finca vinícola familiar del sur de Calabria: ya en los años 90, Nicodemo y Antonio Librandi encontraron en los viñedos de la región 159 variedades de cepa distintas, y las plantaron en un viñedo experimental. De

ellas, 77 son únicas y no existen fuera de Calabria; se trata de una herencia de la viticultura de la región, que data de hace más de dos mil años. Ahora están saliendo al mercado los primeros vinos de este viñedo: el tinto Magno Megonio, hecho con un cien por cien de uva Magliocco, y el blanco Efeso, vinificado "in purezza" con la variedad Mantónico.

Pero para Librandi, con ello no ha terminado el trabajo. La bodega ha plantado otros tres viñedos experimentales con nuevos clones de las más diversas variedades autóctonas. En la finca de Librandi llamada Rosaneti se han presentado los primeros resultados de microvinificaciones, entre ellas vinos de las variedades Gaglioppo, Magliocco, Arvino y Guarnaccia (estas dos últimas son variantes de la Magliocco)

## París en dique seco

La villa de París vacía sus bodegas. De las siete mil botellas guardadas en la bodega del Ayuntamiento, cuatro mil se van a... no, no se las van a beber, se van a subastar. El alcalde socialista Bertrand Delanoë ha hecho saber que actúa "con el afán de administrar adecuadamente la propiedad pública", atizando así un duro revés a sus predecesores, especialmente a Jacques Chirac, que durante el ejercicio de su cargo de alcalde entre 1987 y 1995 supuestamente gastó más de dos millones de euros de las arcas municipales en comida y bebida. Lo cierto es que entre estas botellas se hallan algunos tesoros como Pétrus 1990 o Romanée-Conti 1986, ambos por un valor que alcanza las cuatro cifras, respectivamente. "No puedo imaginar ocasión

alguna que justificara abrir tales botellas", ha declarado Delanoë, bajo cuyo mandato el consumo de vino en las recepciones se ha reducido a casi la mitad. La subasta se celebrará a finales de octubre y habrá de aportar a las arcas municipales alrededor de medio millón de euros.



Foto: VINUM

VALIDEZ 31.12.2006

MILLESIMA

Votre négociant à Bordeaux

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

¡En Burdeos... 1 + 1 = 3!  
Compre 2 cajas, Millésima le ofrece la tercera

**Añada 2000**

 <b>Ch. Hourtin-Ducasse 2000</b> Haut-Médoc - Cru bourgeois La caja de 12 bot. <b>180 €</b> Las 3 cajas de 12 bot. <b>540 € 360 €</b>	 <b>Ch. Ramafort 2000</b> Médoc - Cru bourgeois La caja de 12 bot. <b>220 €</b> Las 3 cajas de 12 bot. <b>660 € 440 €</b>	 <b>Ch. Moulin à Vent 2000</b> Moulis - Cru bourgeois supérieur La caja de 12 bot. <b>200 €</b> Las 3 cajas de 12 bot. <b>600 € 400 €</b>	 <b>Ch. Fonréaud 2000</b> Listrac - Cru bourgeois supérieur La caja de 12 bot. <b>180 €</b> Las 3 cajas de 12 bot. <b>540 € 360 €</b>	 <b>Ch. La Pointe 2000</b> Pomerol La caja de 12 bot. <b>500 €</b> Las 3 cajas de 12 bot. <b>1.500 € 1.000 €</b>
---	---	---	---	--

**Añada 1999**

 <b>Ch. Franc Maillet 1999</b> Pomerol La caja de 12 bot. <b>345 €</b> Las 3 cajas de 12 bot. <b>1.035 € 690 €</b>	 <b>Ch. La Pointe 1999</b> Pomerol La caja de 12 bot. <b>450 €</b> Las 3 cajas de 12 bot. <b>1.350 € 900 €</b>	 <b>Ch. Guillot 1999</b> Pomerol La caja de 12 bot. <b>325 €</b> Las 3 cajas de 12 bot. <b>975 € 650 €</b>	 <b>Ch. La Dominique 1999</b> Saint-Émilion - Grand cru classé La caja de 12 bot. <b>650 €</b> Las 3 cajas de 12 bot. <b>1.950 € 1.300 €</b>	 <b>Ch. Puy Mouton 1999</b> Saint-Émilion - Grand cru La caja de 12 bot. <b>240 €</b> Las 3 cajas de 12 bot. <b>720 € 480 €</b>
--	--	--	--	---

**Añada 1998**

 <b>Ch. Tronquoy-Lalande 1998</b> Saint-Éstèphe - Cru bourgeois supérieur La caja de 12 bot. <b>250 €</b> Las 3 cajas de 12 bot. <b>750 € 500 €</b>	 <b>Ch. Belgrave 1998</b> Haut-Médoc - 5e cru classé La caja de 12 bot. <b>310 €</b> Las 3 cajas de 12 bot. <b>930 € 620 €</b>	 <b>Ch. Hourtin-Ducasse 1998</b> Haut-Médoc - Cru bourgeois La caja de 12 bot. <b>175 €</b> Las 3 cajas de 12 bot. <b>525 € 350 €</b>	 <b>Ch. Loudenne 1998</b> Médoc - Cru bourgeois supérieur La caja de 12 bot. <b>200 €</b> Las 3 cajas de 12 bot. <b>600 € 400 €</b>	 <b>Ch. L'Arrosée 1998</b> Saint-Émilion - Grand cru classé La caja de 12 bot. <b>650 €</b> Las 3 cajas de 12 bot. <b>1.950 € 1.300 €</b>
---	--	---	---	---

**Lotes de vinos "a catar"**

**Ch. Grand-Puy-Lacoste**  
Pauillac - 5e cru classé  
Con 3 bot. de cada una de las siguientes añadas  
**1992 - 1993 - 1994 - 1995**  
La caja de 12 bot. **520 €**  
Las 3 cajas de 12 bot. **1.560 € 1.040 €**

**Domaine de Chevalier**  
Graves Pessac-Léognan tintos - Cru classé  
Con 2 bot. de cada una de las siguientes añadas  
**1982 - 1986 - 1988 - 1989 - 1990 - 1993**  
La caja de 12 bot. **960 €**  
Las 3 cajas de 12 bot. **2.880 € 1.920 €**

Estos vinos están disponibles en cajas de 6 Mágnums o en cajas de 12 botellas al mismo precio. Nuestros precios incluyen el IVA

Tel. : 900 97 33 42 Fax +33 557 808 819 Internet : [www.millesima.com](http://www.millesima.com) Mail : [srocamura@millesima.com](mailto:srocamura@millesima.com)  
Dirección : 87, quai de Paludate - BP 89 - F-33038 Bordeaux Cedex

**Gracias por mandar su catálogo de Navidad a:**

Su pedido de vinos a devolver a **Millésima**:  
87, quai de Paludate, BP 89 F-33038 Bordeaux Cedex - Francia  
Tel. 900 97 33 42 - Fax +33 557 808 819

Nombre \_\_\_\_\_ Apellido \_\_\_\_\_  
Dirección \_\_\_\_\_  
Código Postal \_\_\_\_\_ Población \_\_\_\_\_  
Tel. domicilio \_\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_

Châteaux	Precio/caja € IVA incluido	Nº de cajas	TOTAL € IVA incluido
3ª caja OFERTA			

**FORMA DE PAGO:**  
 Cheque bancario cuando el pedido  
 Transferencia a nuestra cuenta BBVA nº (BAN ES93 0182 2346 1702 9020 0309 BIC BBSV33)   
 Tarjeta de crédito (Visa/Mastercard/Eurocard)   
 Nº \_\_\_\_\_  
 Las 3 últimas cifras del Nº inscrito al dorso de su tarjeta \_\_\_\_\_  
 Gastos de transporte y seguro (26 €)   
 Gratis a partir de 730 € IVA incluido   
 Firma obligatoria \_\_\_\_\_  
**TOTAL A PAGAR €**   
 IVA incluido

**CONDICIONES GENERALES DE VENTA VINOS A ENTREGAR EN ESPAÑA**  
 Los vinos están entregados en cajas de madera de 12 botellas. Los precios (en €) incluyen el IVA. Para un pedido inferior a 730 € deberá añadirse 26 € IVA incluido, para los gastos de transporte y seguro. Para Ceuta, Melilla e Islas Canarias: consúltenos. Los pagos siempre tendrán que acompañar los pedidos y podrán realizarse por cheque, tarjeta de crédito o transferencia bancaria. Todas nuestras ofertas se entienden en el límite de las existencias disponibles. Esta oferta está válida hasta el 31.12.06. Nuestros productos nos pertenecen en cualquier lugar donde se encuentren hasta el pago integral de las facturas. Esta oferta se dirige únicamente a la clientela particular y en ningún caso a revendedores profesionales. Fotografías e ilustraciones no contractuales. A reserva de errores de imprenta. No es posible acumular los regalos y los descuentos. Puede consultar las condiciones generales de venta en [www.millesima.com](http://www.millesima.com) o preguntárselas.

**COOPERACIÓN  
HISPANO-FRANCESA**

Durante la pasada edición de la Feria Agroalimentaria SIAL de París, LANDALUZ, Asociación Empresarial de la Calidad Agroalimentaria de Andalucía, y BRAVO L'AUVERGNE!, asociación francesa homóloga a la andaluza, firmaron un convenio de colaboración, a través del cual se pretenden sentar las bases de una futura cooperación en la promoción de los productos agroalimentarios de ambas regiones europeas. Con este convenio LANDALUZ pretende ampliar su acción exterior y potenciar sus actividades en un mercado de gran complejidad e importancia como es el francés.

**ECOLOGÍA POPULAR**

La ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa, presentó el pasado mes de noviembre una campaña pionera en España con el objetivo de fomentar el consumo de productos procedentes de la Agricultura Ecológica. España es el segundo país de Europa con mayor superficie dedicada a este tipo de cultivo, y se encuentra entre los diez primeros del mundo, aunque su consumo supone menos del uno por ciento del gasto en alimentación de los españoles. La nueva campaña pretende cambiar esta relación y popularizar el consumo de productos ecológicos.

**PREMIO "SUMILLER RIOJA"**

El Consejo Regulador de la DO Ca. Rioja junto con la Unión Española de Catadores (UEC) y el Grupo Peñín presentan el I Concurso Nacional «Premio Sumiller Rioja 2007», una iniciativa destinada a encontrar al sumiller que mejor transmita la esencia y la cultura de los vinos de Rioja. El Premio Sumiller Rioja 2007 se compone de cuatro semifinales, cuatro concursos que se desarrollarán en Madrid, Barcelona, Zona Norte y Sevilla y que tratarán de abarcar al mayor número de sumilleres de España. La primera de las semifinales se celebrará el sábado 16 de diciembre en el Hotel Westing Palace de Madrid y convocará a sumilleres de la Zona Centro (Comunidad de Madrid y Castilla-La Mancha).

## International Wine Challenger Abadía Retuerta, el mejor

El International Wine Challenge (IWC) es uno de los concursos vinícolas más prestigiosos e influyentes del mundo. Está organizado por la revista británica The Wine International Magazine, y componen el jurado 45 maestros del vino (catadores, viticultores, críticos y expertos). El certamen, que ya tiene una antigüedad de 22 años, destaca por el número de participantes, 9.700 vinos fueron degustados en 2005. Por el rigor en la cata, el concurso está considerado como los "Oscars" del vino.

El premio más importante correspondiente al "Mejor Tinto del Mundo" recayó en el Selección Especial 2001 de la bodega vallisoletana Abadía Retuerta. Además, en este mismo certamen se eligió a Ángel Anocibar como "Enólogo del Año". Los jueces conceden este galardón después de hacer una media de todos los premios obtenidos por cada bodega. Abadía Retuerta obtuvo la más alta puntuación con tres medallas: una de oro, una de plata y una de bronce.

Abadía Retuerta es una vanguardista bodega situada en "el Pago de la Milla de Oro", ubicación geográfica privilegiada en la Ribera del Duero, donde sus vecinos son de órdago a la grande en la baraja de las bodegas españolas: Vega Sicilia, Pingus, Alión, Hacienda Monasterio...

En Abadía Retuerta se aplica la tecnología más puntera y se utilizan exclusivamente las uvas de sus viñas para la elaboración de los vinos. Ángel Anocibar aplica sus conocimientos y experiencia en el control de una finca de 206 Has., con un parque de unas 4.000 barricas y una producción de un millón de botellas anuales, de las cuales se exporta un 70% a países como Estados Unidos, Suiza y Japón. Cada una de las 54 parcelas que componen la viña son controladas por separado y se aplican diferentes técnicas para cada una de ellas, dependiendo de sus necesidades específicas: tipo de suelo, variedad y temperatura. Este análisis parcelario y los controles de vinificación permiten la producción de vinos claramente diferenciados.

El Monasterio de Santa María de Retuerta, donde se ubica la bodega es un edificio histórico que data del siglo XII. Hace diez años que la multinacional farmacéutica suiza Novartis levantó esta bodega. Para ello depositó su confianza en Ángel Anocibar, primer enólogo español doctorado en Enología por la Universidad de Burdeos. Estudioso y perfeccionista obsesivo, Ángel Anocibar está considerado como uno de los más prestigiosos especialistas en viticultura y enología del mundo.

Las pruebas son palpables: en tan sólo diez años su proyecto personal ha dado como fruto los más importantes galardones del mundo del vino: mejor enólogo y mejor vino tinto del mundo, así como una colección de premios internacionales que destacan la calidad de las ocho marcas de la casa: Primicia, Rívola, Selección Especial, Cuvée Palomar, Pago Valdebellón, Pago Negralada, Pago La Garduña y PV (Petit Verdot).

Patxi Uriz



Ángel Anocibar, de Bodegas Abadía Retuerta.



Foto: Patxi Uriz



**Campo Viejo**  
Auténtico carácter

Fax

**MEJOR EMPRESARIO VASCO**

La Fundación Empresa Vasca y Sociedad ha otorgado el premio «Mejor Empresario Vasco», en su decimoquinta edición, a Alejandro Aznar Sainz, presidente de Remolcadores Ibaizabal y Bodegas Marqués de Riscal. Su labor -que el Jurado ha resumido como tradición, innovación y cultura, garantía de futuro- ha combinado una gestión ortodoxa que ha enriquecido con una fuerte apuesta por la innovación para revolucionar el negocio.

**LOCOS POR EL TENIS**

La Bodegas Fontana colaboró con el Sony Ericsson Championships, uno de los torneos de tenis más prestigioso y representativo del circuito femenino. Este evento se celebró, por primera vez, en el Madrid Arena del Recinto Ferial de la Casa de Campo, el pasado mes de noviembre y reunió a las más prestigiosas tenistas nacionales e internacionales. De esta manera, Fontana completa su compromiso con el tenis, ya que durante el torneo masculino, celebrado en el mes de octubre, se sirvieron más de 5.000 botellas de Quercus por quinto año consecutivo.

**EL BRANDY MÁS CARO**

La bodega jerezana Garvey ha presentado el brandy más caro del mundo (600 euros), el Brandy Solera Gran Reserva Conde de Garvey, un brandy con 200 años de solera. Es un solera especial de la casa. Proviene de cinco botas que la familia conservaba para consumo personal. El enólogo de la firma, Luis Arroyo, explica que este es un producto único, ya que cuando se terminen estas 5 botas no habrá más posibilidades de poder catar esta joya de Jerez.

**ENOTURISMO EN ABADÍA**

Abadía Retuerta ha decidido ampliar su negocio atendiendo al claro potencial turístico de la zona de la Ribera del Duero. El proyecto enoturístico, que dará comienzo en el primer trimestre de 2007, girará en torno a tres objetivos: difundir la cultura del vino, respetar los vestigios históricos de la Abadía -salvándola de su deterioro- y convertir el recinto en un lugar de descanso, paz y tranquilidad.

Ribeiros 2005 en el Ritz

El Consejo Regulador de Vinos de Ribeiro presentó, en el curso de un acto que se celebró en el hotel Ritz de Madrid, su cosecha de vinos 2005. Un encuentro entre la más alta gastronomía y este vino gallego al que asistieron los más destacados restauradores, sumilleres y máitres españoles. En esta convocatoria presentaron sus productos veinticuatro reconocidas bodegas de esta zona vinícola. Mario Sandoval, jefe de cocina del restaurante Coque, de Humanes (Madrid), presentó el acto ante una nutrida concurrencia que llenaba a rebosar el Salón Alfonso XIII. En su intervención destacó el auge que, cada día con mayor fuerza, va tomando el vino de Ribeiro, tanto dentro como fuera de España. El presidente del Consejo, José Antonio Bouza, puso de relieve en su exposición el esfuerzo que realizan las bodegas que integran este organismo por mejorar la calidad del pro-



ducto finalmente ofrecido y cómo el campo de O Ribeiro ha visto reconducir sus viñas para obtener una uva plenamente acorde con los gustos y preferencias actuales. Jorge González, chef del hotel Ritz, presentó un cóctel en el que se armonizaron a la perfección los exquisitos manjares servidos con el vino ofrecido. Todos los asistentes al acto recibieron como obsequio una botella genérica del Consejo Regulador de la cosecha 2005.

Fiesta de quesos con Yllera



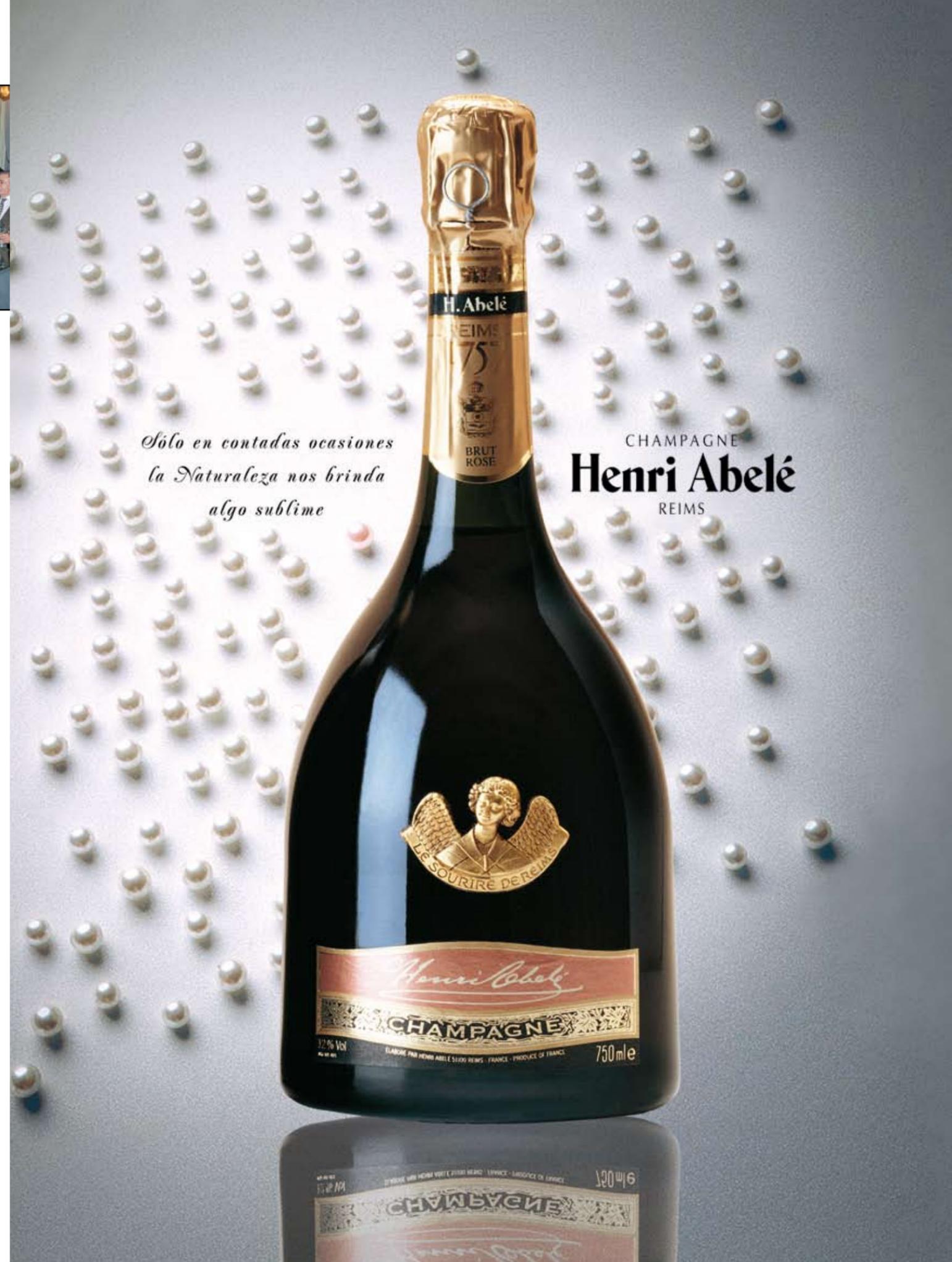
Por segundo año, el Grupo Yllera celebró en el Casino de Madrid una singular degustación de «Quesos artesanos asturianos de los Picos de Europa», acompañados por una selección de vinos de las bodegas Yllera. Se degustaron más de sesenta y cinco kilos de diez quesos diferentes que fueron servidos «de menos a más», en intensidad, desde los suaves «Beyus» de Viego hasta el fortísimo «Picañón» de Oceño, pasando por quesos de «Peñamellera Alta», «Gamoneus» del Puerto, de Cangas y de Onís y «Cabrales» de Tielve y de Sotres, combinados con diez vinos

que igualmente iban acentuando su personalidad y características: desde el Burbujas Cantosán Brut Nature, Yllera Crianza, Yllera Reserva, Bracamonte Roble, Bracamonte Crianza, Bracamonte Reserva, Yllera Dominus, Garcilaso y una muestra de barrica del Yllera Dominus 2004. Como broche final se degustó una «Espuma de piña» de Ferrán Adriá, acompañado por el vino semi-dulce Olivante de Laura.

Objetivo: vender espumosos manchegos

La elaboración de vinos espumosos en la D. O. La Mancha es bastante reciente, pero tras el gran auge experimentado el pasado año, cuando vendieron 600.000 botellas de este producto, sus expectativas son la de casi duplicar las ventas y llegar a un millón de botellas estas Navidades, según informa Efeagro. En un comu-

nicado, el Consejo comentó que se trata de una meta difícil de alcanzar, aunque existe una demanda creciente entre el público madrileño y el de toda España. Las bodegas de la D.O. han ampliado su capacidad de almacenaje en los dos últimos años y, previsiblemente, aparecerán nuevos productores en los próximos años.



Fax

VINOS EN EL MÓVIL

El club de vinos Vinoselección se alía con Motorola para lanzar la única «Guía de Vinos» para su teléfono móvil. Más de 400 referencias vinícolas han sido recogidas por Vinoselección para que los consumidores encuentren en la pantalla del móvil información completa y exhaustiva de los principales vinos españoles. Las referencias que aparecen en la guía son las más solicitadas en el mercado. La guía estará disponible para todos los aficionados del vino en una edición limitada, a la que podrán acceder en los puntos de venta habituales de Motorola.

TXAKOLI FRAUDULENTO

La gran aceptación que va alcanzando el txakoli en mercados como el País Vasco o Cataluña está haciendo que surjan empresas que no duden en elaborar un falso txakoli a partir de vinos de otros orígenes que nada tienen que ver con los txakolis amparados por los consejos reguladores de las tres denominaciones de origen: Bizkaia, Getaria y Araba. Una reciente inspección realizada por la Dirección de Consumo, a petición del Departamento de Agricultura del ejecutivo vasco, ha descubierto que el 21,3 por ciento de lo comercializado en la Comunidad Autónoma Vasca como txakoli no es tal. El Departamento ya ha abierto expediente a cuatro empresas radicadas en Guipúzcoa.

ENÓLOGOS EN CATÁLOGO

La Federación Española de Asociaciones de Enólogos se ha mostrado favorablemente sorprendida por la gran sensibilidad mostrada hacia estos profesionales por la cadena de Cash&Carry Makro, que en su último catálogo de vinos, correspondiente a la temporada otoño-invierno, la cadena incluye, junto a su amplia oferta de vinos, numerosas fotografías de los enólogos de las bodegas como argumento de personalización y de venta de estos vinos.

Vinum, mejor revista especializada

En la tarde del 14 de noviembre de 2006 VINUM recibió el codiciado Premio a la mejor revista especializada de Suiza, en una fiesta celebrada ante más de doscientas personalidades del ramo de la publicidad y los medios de comunicación, reunidas en el Palacio de Congresos de Zurich «Lakeside». La Asociación de la Prensa Suiza, en el marco de la «Jornada de la Prensa Especializada», ha hecho entrega por tercera vez de estos «Premios Q» para reconocer la excelencia de estas publicaciones especializadas en cinco categorías diferentes. VINUM ha conseguido el máximo galardón con el primer premio en todas las categorías.

Este premio es un gran reconocimiento al esfuerzo realizado en estos últimos años. Pone de manifiesto la acogida y valoración enormemente positivas de que goza entre el público especializado. Lo cual relativiza un tanto la autocrítica con la que acostumbramos a torturarnos a lo largo del año. El premio ejercerá sin duda una influencia relevante entre nuestros clientes publicitarios. El «Premio Q» constituye una excelente garantía de calidad para un entorno publicitario de alto nivel. Lo cual, hoy por hoy, es un criterio decisivo para los anunciantes de vinos superiores.

En su discurso de aceptación del premio, Hanspeter Detschel, presidente de Intervinum, la empresa editora, destacó que "desde hace 25 años, VINUM lleva poniendo muy alto el listón del periodismo especializado en vinos", disciplina en cuya fundación participó y que desde entonces se ha convertido en referente para todos los medios de comunicación dirigidos a un público con un cuidado estilo de vida. Desde entonces y gracias a una inteligente política de edición, expansión y cooperación, VINUM se ha convertido en una asociación de revistas europeas con ediciones para Suiza, Francia, Alemania/Austria, España e Italia; la edición impresa alcanza los 146.000 ejemplares de tirada. VINUM trabaja con redacciones descentralizadas pero interconectadas, y, por su constante trabajo cualitativo y su integridad de criterio, goza de gran prestigio tanto entre los círculos especializados como entre los no profesionales aficionados e interesados en el vino. Además, VINUM es una de las pocas empresas editoriales y publicitarias de origen suizo con multiimpresión en distintos países europeos.



Torres Quiz Master, el que más sabe de vinos

El hotel Hilton Diagonal Mar de Barcelona fue el escenario para la segunda edición del «Torres Quiz Master» (TQM), un concurso de preguntas y respuestas rápidas que ponen a prueba los conocimientos vitícolas y enológicos de los participantes. En esta edición de dieron cita los 18 participantes seleccionados de una larga lista de sumilleres y profesionales del mundo de la restauración. Después de la primera ronda, los seis semifinalistas pasaron a la prueba práctica de reconocimiento de aromas en una cata ciega. Finalmente quedaron tres finalistas



El ganador, Manel Pla, recibiendo el premio de manos de Miguel Torres Maczassek.

entre los cuales se erigió como ganador Manel Pla, del restaurante El Jardí de Igualada. El premio consiste en una vuelta al mundo vinícola de Torres, visitando las bodegas de Chile, California y Vilafranca del Penedès. En segundo y tercer lugar quedaron Rafael Luque, del restaurante Casa Luque de Málaga, y Francisco Miguel Terol, del restaurante Dársena de Alicante, respectivamente. Está previsto celebrar próximas ediciones del Torres Quiz Master tanto en España como en el extranjero. Los interesados consultar en [www.torres.es](http://www.torres.es).



La cubierta de la bodega es una lámina de agua, como sistema para refrescar el edificio. Una lámina a su vez sombreada que conservará la temperatura interior en cualquier estación. La contraetiqueta revela sus principios, plasmados en los dos vinos, Lleirosos y Luzmillar.

BODEGAS LLEIROSO  
Vino de autores

*El conocimiento de la Ribera del Duero en profundidad permite a los artífices de Lleiroso seleccionar una materia prima impecable. Su experiencia ha gestado una bodega donde perfeccionar "naturalmente" los dones de la naturaleza.*

El nacimiento de una bodega no es noticia en la actualidad. De hecho, como en el milagro bíblico, el capital de numerosos sectores -desde la banca a la construcción o al sueldo de actor o cantautor- se transforma muy a menudo en vino, e incluso en buen vino.

Lo que, paradójicamente, supone una novedad en estos tiempos es que los fundadores, los padres de una nueva bodega, sean enólogos como Pascual Herrera y Alberto Cobo, conocedores del vino y sus secretos, profesionales experimentados dispuestos a dar lo mejor de sí mismos por la calidad de una obra propia, de una creación sin cortapisas, de una elaboración gestada a capricho en cada paso del proceso, en la que colabora, codo con codo, otra enóloga, Silvia González. El fin era, y es, elaborar vinos de alta gama. El medio empezó por la construcción de la bodega, diseñada por Elesio Gatón Gómez, arquitecto de reconocido prestigio, con un concepto novedoso.

Cuando recibió el encargo recordó en un principio cómo se elaboraba el vino tradicionalmente: despacio, criado en ausencia de luz, en un lugar donde el ambiente permaneciera fresco y templado en invierno, sin grandes variaciones de temperatura y con tal tranquilidad que no se oía ni correr el aire. Pensó entonces en una bodega subterránea,

pero pronto surgieron serias dificultades: el nivel del agua es muy superficial. Se decidió entonces a construir una edificación para la crianza de vino con las condiciones óptimas de una bodega enterrada, pero con carácter aéreo: las paredes se recubrieron con tierra, que ejerce como aislante; del mismo modo la zona superior se cubrió con una piscina, y para que el agua de la misma no se calentase, se resguardaron con unos parasoles que, además, se elevan para que haya una corriente continua de aire. Así, de modo absolutamente natural, consiguen reproducir las mejores condiciones para la crianza.

EL VINO SE HACE EN LA VIÑA

Pero la elaboración empieza por la rigurosa selección de uva. Con un reducido número de viticultores y un equipo técnico de excepción se vendimia en cajas de no más de 15 Kg. que conducen a los racimos a la dura prueba de la mesa de selección, separando y estrujando directamente sobre depósito, sin ningún tipo de ayuda mecánica de ascensión. Ahí sí que tiene cabida la tecnología más avanzada en el campo enológico: depósitos de acero inoxidable troncocónicos con camisas autorrefrigerantes, equipo de frío, prensa neumática, etc. Del mismo modo se seleccionan las mejores maderas francesas

para que apoyen, respeten y equilibren al vino soñado, no más de 80.000 botellas anuales, pero de la más alta calidad tanto en la Gama Lleiroso como Luzmillar. Vinos con mucho en común pero de estilos diferentes, cuya crianza se prolonga hasta 18 meses, y la integración perfecta con el roble francés que refuerza su potencia aromática, la complejidad en el paladar, donde explota la fruta madura y golosa como compota, y la permanencia en el posgusto. Una experiencia que refleja tanto el carácter de la Ribera del Duero como la obra del conocedor.

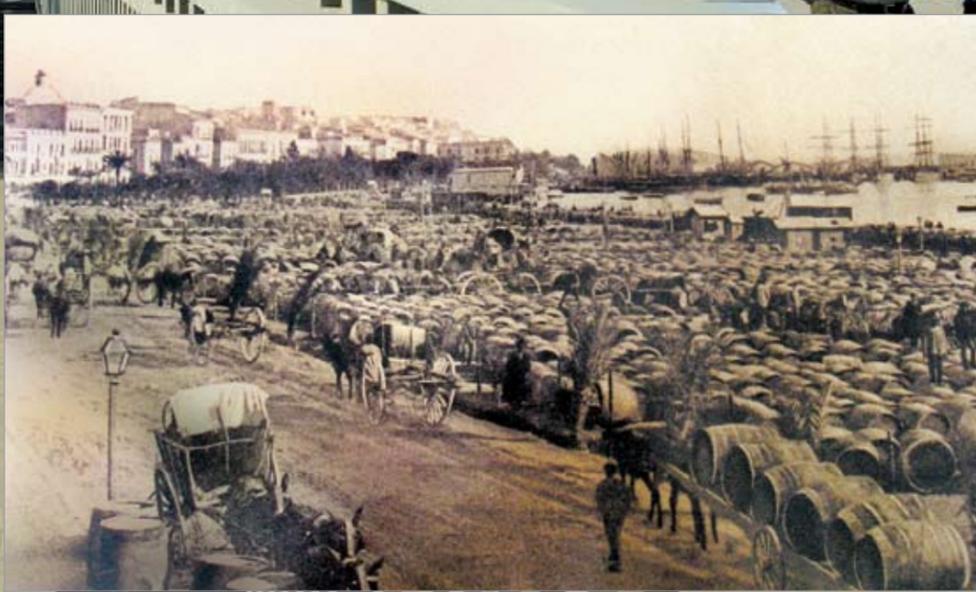


BODEGAS Y VIÑEDOS LLEIROSO  
Bodegas y Viñedos Lleiroso  
Ctra. Monasterio, s/n  
47359 Valbuena de Duero  
Valladolid (España)  
Tel: (+34) 983 683 300  
Fax: (+34) 983 683 301  
[bodega@bodegaslleiroso.com](mailto:bodega@bodegaslleiroso.com)  
[www.bodegaslleiroso.com](http://www.bodegaslleiroso.com)

VALENCIA

# Vino, vela, vanguardia

*El agua y la vela dieron a Valencia forma, y su dilatada historia se nutre de ambas. Al amparo del agua fluvial del Turia se hicieron sus cimientos, al socaire de las velas romanas creció, progresó bajo la vela latina y la vela del medioevo la ratificó como una de las ciudades más prósperas del Mediterráneo. Justo es, que en pleno siglo XXI, cuando su segunda juventud la convierte en una radiante metrópoli del futuro, reciba el acontecimiento deportivo más importante del mundo de la vela.*



"Veles e Vents", edificio emblemático del puerto de Valencia donde se celebrará la Copa del América. En la foto pequeña, escena del puerto a principios del siglo pasado, en el auge de la exportación de vinos, sobre todo a Francia.

Textos: Javier Pulido y Bartolomé Sánchez  
Fotos: Heinz Hebeisen

Valencia es pura mediterránea. La cultura, el modo de entender la vida en torno al Mare Nostrum, echó sus más profundas raíces sobre esta tierra luminosamente cálida. Una manera de vivir alejada del recogimiento, expansiva, a la que gusta hacer vida en la calle gracias a su espíritu comunicativo, y a su clima privilegiado. Esta tierra, poseedora de una generosa huerta, rica en frutos de mar, en manjares y vinos, ha sabido exportar sus conocimientos y sus productos a través de la inmensa abertura de su puerto. Valencia es una bella, equilibrada y dulce ciudad rodeada por un cinturón formado de grandes poblaciones laboriosas, donde las industrias imprimen su ritmo desenfadado. Dentro, la ciudad crece con un orden asimilable y se estira hacia el mar, que hasta ahora solo era una zona degradada donde sobresalían los mastodónticos almacenes, tinglados y demás construcciones que se extendían estrambóticos, sucios y semi abandonados en los alrededores del puerto.

### La vanguardia del siglo XXI

Valencia es una ciudad que siempre ha ofrecido una imagen señorial, sosegada, salpicada de bellos edificios y calles amplias y lustrosas, pero en los últimos veinte años ha sufrido un cambio espectacular. El desvío del Turia le ha dotado de un amplio, largo y espacioso pulmón verde aprovechando el antiguo cauce. Y arquitectos de renombre mundial como David Chipperfield, Jean Nouvel, Norman Foster, Richards Rogers, Frank O. Gehry, Peter Cook, los japoneses Sejima y Nishizawa, y, cómo no, el valenciano Santiago Calatrava, han contribuido (o están en ello) con sus maravillosas obras a proporcionarle esa imagen futurista que representa la España más avanzada, a pesar de que cuando eran solo proyectos algunas de sus construcciones estuvieron rodeadas de una gran polémica entre los valencianos. Ahora sus Museo de las Ciencias, L'Oceanogràfic, L'Hemisfèric, L'Umbracle, y el Palacio de las Artes, el edificio Veles e Vents y muchos otros dotan a Valencia de un escultural y hermoso aspecto, tan novedoso



Arriba, prototipo del Alinghi, barco "defender" de la Copa del América. A la izquierda, arquitectura de vanguardia de Santiago Calatrava. En primer plano, la recién inaugurada Ópera de Valencia. En la otra página, presentación del vino Bobal Viñas Viejas de la bodega Hoya de Cadenas, en el restaurante Mar de Bamboo.

que parece el ejemplo vivo de cómo serán las ciudades del futuro.

### Algo más que arroz

La pasión en la cocina tradicional es el arroz que, como una cuestión religiosa, se venera puntualmente. Arroz en todos los estados posibles y acompañado de distintos ingredientes, guisado en casa, en la cantina, en los chiringuitos o en los restaurantes de altos vuelos. Todos pregonarán con seguridad y jactancia que el suyo es el mejor arroz, más aún: "el arroz". A pesar de que Valencia ha sido y es la tercera ciudad española por número de habitantes y una de las más ricas en "renta per cápita", su gastronomía se ha destacado principalmente por sus platos regionales. Mientras en la provincia -o en la comunidad- han descollado restaurantes merecedores de grandes puntuaciones por parte de los críticos, y pasión entre los gastró-

nomos, dentro de la ciudad era difícil encontrar el mismo espíritu innovador. También eso cambió. En buena parte de sus restaurantes encontramos propuestas de platos modernos, propensos a fantasías. Recetas contemporáneas y de corte minimalista donde el autor se recrea con la materia prima a la que trata con suprema delicadeza. A este capítulo hay que apuntar a Josep Quintana, de Torrijos, a Javier Andrés de La Sucursal, a Raúl Aleixandre, de Ca'Sento, expertos y restaurantes ya consolidados. Detrás de ellos hay una larga lista de profesionales que vienen con muchas ganas de triunfar, como la empresa que rige los destinos de los restaurantes "Mar de Bamboo", "El Alto de Colón" o el "Bamboo", estos últimos ubicados en el precioso edificio Mercado de Colón. El primero se encuentra anclado en el equilibrado edificio Veles e Vents, sede de la "America's Cup". Mar de Bamboo se halla en un local



de amplios espacios y decoración moderna y escueta, tras las amplias cristaleras la vista se recrea en el mar y la vela. Luego existe una oferta muy interesante de cocina urbana y clásica donde la materia prima juega un papel fundamental.

La música despierta entusiasmo en Valencia, será por ello que la mayoría de los restaurantes exhiben sin pudor (y muchos sin control decibélico) lo que se ha dado en llamar música ambiental. Alguno de esos locales prepara aciertos culinarios que se ahogan bajo la insípida música tecno: dos horas de tortura que dudo colaboren a la buena gestión del comensal.

### El vino compañero

En cuestión de vino hay bastante local al que el buen aficionado puede acudir a comprar, probar de nuevo sus favoritos o a descubrir novedades.

Uno de los clásicos, Las Añadas de España, ya nos reclama desde sus espaciosos escaparates refulgentes al sol de la mañana. Dentro se pueden comprar esos vinos míticos de gran fama y precio, y una pequeña barra ofrece novedades con un amplio mostrador donde se refugian quesos de diversos países o jamones cuyo solo aroma alimenta.

Vicente Castillo es otro establecimiento de renombre donde anidan buena parte de estos grandes productos, con especial atención a los vinos locales, y donde se hacen cursillos en colaboración con uno de los entes que más se preocupa del vino en España, los responsables de la página web de vinos *verema.com*, posiblemente una de las

más visitadas del mundo. Casa Montaña es un establecimiento con aspecto antiguo, varado en un barrio de pescadores. Pero la apariencia de taberna típica con tinajas incluidas, se difumina a la hora de pedir la carta de vinos y considerar la propuesta de una pizarra repleta de sabrosas sugerencias. Allí se puede degustar la flor y nata de los vinos nacionales y muchos del extranjero. Posee una admirable bodega, bonita y climatizada con más de dos mil referencias. Los valencianos aceptan gustosos el reto de ir al Cabanyal, (donde se han cebado unas obras generalizadas que parecen eternas) con tal de sentarse en una de sus mesas dispuestas en cualquier recóndito rincón. Su carta de vinos es un compendio del gran libro de los vinos. Tanto, que hay asiduos que la compran para usarla como guía. Ahora, como Valencia crece hacia el mar, se encuentra a tiro de piedra de las instalaciones donde se prepara la American Cup, el acontecimiento deportivo más esperado.

Todos aguardan el comienzo del espectáculo. El que más y el que menos cree que serán tiempos de mucho trabajo, que creará el ya abultado turismo, que los seguidores de esta prestigiosa competición son gente de posibles y buscarán los buenos establecimientos, tiendas de grandes marcas, restaurantes de vanguardia y hoteles de lujo. Y si no es así, piensan, la fisonomía del puerto y sus instalaciones ya no tienen marcha atrás posible. Donde se ubica la sede que alberga a los barcos competidores y las tripulaciones, se ha convertido en una dársena limpia, con immaculados edificios, donde los antiguos muestran una pulcra restauración y los nuevos lucen esa preciosa y precisa sencillez que emociona.

En un día festivo se palpa la expectación, con un nutrido público que curioseas entre los pabellones y tiendas, sentado en los restaurantes o en los bares. Ese conjunto arrastrará a su vez a las playas aleañosas como la de la Malvarrosa, sobre la que pende un proyecto de remodelación y construcción de un vistoso paseo. Demasiados años vividos de espaldas al mar, ahora los valencianos no quieren perderse el aire, el sosiego y las satisfacciones que la mar proporciona.

No todo el mundo está contento con la explosión de vida que ha experimentado la capital levantina. Como siempre, hay vendedores de catástrofes, como es el caso del Sr. Martín, el taxista que nos llevó a uno de los restaurantes, al que estridentes bocinas

## La copa América

Es la llamada Fórmula 1 de la vela. Los comienzos de esta curiosa competición datan del año 1851 cuando la goleta "América" retó deportivamente a los barcos de la armada inglesa. La regata se trazó en los alrededores de la isla de Wight. El barco americano resultó ganador y como premio se le concedió "La copa de las cien guineas". Seis años más tarde, el trofeo fue cedido a New Cork Yacht Club en calidad de depositario, de este modo se establece la regla de que el club que resulte ganador gestionará el siguiente torneo. El club titular del trofeo es el "defender" y cualquier otro club que lo quiera retar será uno de los "challenger". La competición se realizará en dos fases. En la llamada Copa Louis Vitton, los "challenger" lucharán entre sí por convertirse en la última fase en el único que regateará contra el titular del trofeo, el "defender". En la última edición, celebrada en Nueva Zelanda, el barco suizo "Team Alinghi" resultó ganador de la Copa América, y el club al que pertenece, la "Société Nautique de Genève", eligió Valencia como sede de entre 65 ciudades europeas que aspiraban a tan preciado evento.



de un tránsito ralentizado por la lluvia tiene al borde del ataque de nervios: "Las cosas están cada día más difíciles, la ciudad ha cambiado a peor y ha crecido desmesuradamente. Y esto no es nada, verá usted, cuando funcione el AVE, cómo llegar desde Madrid se tardará una hora; será la playa de todos los madrileños".

La llegada del AVE prevista para 2010 completa la solución de las comunicaciones, y en solo una hora se hará el trayecto Madrid-Valencia.



Josep Quintana y  
Raquel Torrijos

# Cocina al rojo vivo

“Un buen maestro sólo puede enseñarte los caminos al éxito. Eres tú quien debe explorarlos”, dice el proverbio. En el restaurante Torrijos todo funcionaba a pedir de boca, con Óscar Torrijos oficiando de gran chef, un establecimiento consolidado, con una merecida estrella de la guía Michelin y que mantenía una clientela fiel. Pero la inquieta Raquel, hija de Óscar, comenzó aprendiendo las técnicas de cocina junto a su padre hasta que, según ella, sintió la imperiosa necesidad de ver formas de trabajar diferentes. Era lógico que volara a otras latitudes,

donde asimilar prácticas distintas, nuevas expresiones, que dentro del variado mundo de la gastronomía aportaran el preciso conocimiento para que su insaciable hambre de saber quedara complacida. Unos cuantos años fuera de casa, y cuando consideró que su periplo había llegado a su fin, vuelta de Cataluña, ya casada con Josep Quintana, joven cocinero hecho a base de ver y trabajar en muchas cocinas. Los dos traían ganas de comerse el mundo, de hacer la restauración que ellos soñaban, y tuvo lugar el inevitable relevo generacional, que el veterano Óscar

bien merecido se lo tenía. La casa sufrió entonces, en el 2002, una transformación brutal, tanto en el contenido como en el continente. La decoración cambió hacia ese estilo moderno que tanta armonía y paz ofrece a los sentidos y al espíritu, iluminación suave y orientada hacia una enorme urna de cristal climatizada donde tarde o temprano convergen todas las miradas. Allí dentro se guardan y exhiben los vinos de su bien surtida carta, porque Raquel ahora oficia en la sala y se ha convertido en una de las mejores sumilleres de España. Cubertería moderna, copas de lucimiento y muy aptas para disfrutar del vino, y vajillas espectaculares. Cuando ya se había conseguido finalizar todo el proceso de transformación, cuando las piezas estaban encajadas y funcionaban como ellos querían, faltaba lo esencial: el visto bueno del público, de una clientela cuyos recuerdos de cocina tradicional y honrada de la anterior etapa no iba a ser fácil borrar. Y así fue, los antiguos comensales sentían que aquél no era su verdadero Torrijos, y los nuevos todavía no existían, había que atraerlos. Fueron tiempos difíciles de los que ya afortunadamente apenas quedan recuerdos, y lo mejor es que aquellos parroquianos de antes vuelven para disfrutar de esta nueva cocina basada en el trato exquisito de la materia prima, elaborada con mucha imaginación y esfuerzo por conservar intactos los sabores tradicionales.

## Sabor y gusto

Precisamente la carta queda estructurada sobre “El sabor y el gusto”. Ejemplo de sabores clásicos: ensalada de vieiras. ¿Contraste de sabores? Ostras con naranja. Cuando se trata de sabores intensos el gesto corre a cargo de una ventresca de congrio. Aunque Josep sea catalán, de Igualada para más señas, tiene su propia idea sobre el arroz, una de sus mejores creaciones, tanto, que ofrecemos la receta en el recuadro. Ah, ¡y el pan! hubiese sido pecado olvidarlo. Por fin una casa preocupada con sensatez de este alimento, durante milenios crucial para la humanidad. Está laborado en la casa, reposado, bien horneado y con sabor. Virtudes que lo alejan de esos “gili-panes” (la mayoría hechos por la misma panificadora) congelados, precocidos, recalentados y con la masa/miga cruda -en la mayoría de las ocasiones- que se sirven en buena parte de los restaurantes, aún de los llamados de campanillas.

## Arroz de congrio y oreja de cerdo

Receta de Josep Quintana  
(Para 4 personas)

1 oreja de cerdo cocida, 400 gr. de arroz, 2 alcachofas, 24 judías, coliflor pequeña, 1 diente de ajo picado, 3 ajos tiernos, 300 gr. de congrio, 2 l. de caldo de pescado, colorante, tinta de calamar, pimentón, tomate.

### ELABORACIÓN:

#### 1) Caldo de pescado

Poner en una olla la cabeza del congrio, recortes y agua. Sofreír cangrejos, galeras, y reservar. Añadir pimiento rojo y verde, cebolla, y desglasar. Por último, añadir pimentón, brandy, tomate y agregar todo al agua con el congrio. Hervir durante 20 min.

#### 2) El arroz

Trocear el congrio. Reservar un trozo para emplatar y el resto sofreír. Añadir las verduras: alcachofas, judía perona y coliflor. Rehogar todas las verduras y agregar los ajos tiernos, ajo picado, pimentón y tomate. Mojar con el caldo de pescado y hervir. Poner el arroz y cocer durante 15 min. Trocear la oreja reservando unas láminas muy finas para emplatar. Introducir una punta de colorante, tinta de calamar y la oreja. Rectificar de sal

### MONTAJE DEL PLATO:

Poner el arroz en el fondo del plato y encima añadir el trozo de ventresca de congrio y la oreja de cerdo crujiente.

### Comentario:

El arroz hay que ir removiéndolo de vez en cuando para que suelte el almidón y quede el caldo ligado. Para la oreja crujiente, disponer de láminas de oreja encima de la plancha; darle un par de vueltas y quedará totalmente crujiente.





## Manuela Romeraldo

# Puro olfato

*Manuela Romeraldo es la sumiller del restaurante valenciano La Sucursal. Una labor que desarrolla con gracia, seguridad y buen hacer. Es, con todos los honores, la ganadora del concurso mundial de habanos celebrado en Cuba en el 2005 (en la edición anterior fue segunda).*

Pero hace tan solo diez años su tarea era muy diferente. Por pura casualidad llegó a la hostelería y también por pura casualidad llegó a ser sumiller. Es licenciada en psicología industrial y en su antiguo puesto su quehacer consistía en realizar entrevistas para la elección de personal. “Me quedé sin trabajo y por no permanecer en casa ociosa (cosa que no podría soportar) busqué donde trabajar, sin exigir necesariamente que

fuera en mi carrera, y mi primer contacto con la restauración fue la coctelería. Aprendí ese agradable y atractivo oficio gracias a un gran profesional que tenía un curioso método para enseñar. Todos los días me hacía limpiar las mil botellas que se utilizan en el bar ¡todas! Después de un tiempo con esas tareas tan anodinas pensé que quería que me marchara, que mi labor me resultara tan monótona y simple que abandonara mi pretensión de aprender”. Con enorme tristeza le expuso la situación: “Si no te gusta mi trabajo, si quieres que me aburra no tienes por qué presionarme, yo me voy ahora mismo”. Y entonces le explicó que un barman tiene que saber, sin dudar y sin mirar, donde se encuentra exactamente cada uno de los productos que utiliza por que son sus principales herramientas: “En pleno servicio no puedes andar buscando botellas, y si te digo que te aprendas dónde se ubica cada una de memoria, sin método, te sería mucho más difícil”. Y parece ser que no le faltaba razón, pues al cabo de poco tiempo alargaba la mano y agarraba la botella que necesitaba sin siquiera pararse a pensar.

### La psicología del sumiller

Bien le ha venido su licenciatura en psicología para desarrollar su oficio en La Sucursal. En realidad, ofrecer una carta de vinos, aconsejar uno que encaje con cada comida y con los gustos de cada persona tiene mucho que ver con su antigua gestión, paciencia y dotes de observación.

Pero es mujer entusiasta y sus aficiones las abraza con pasión. Su método es el estudio de la materia, a conciencia. “Si estudias con fundamento la actividad que quieres dominar, el saber llega inevitablemente. Yo he tenido que emplearme a fondo, me ha costado años después de la tarea cotidiana estar hasta las tantas de la noche con un libro; claro, esto solo lo puedes realizar si lo que haces te llena, si te gusta realmente”.

El restaurante posee una de las cartas de vinos más variadas y sugerentes, con vinos apetecibles de casi todas las denominaciones de origen españolas, con admirables muestras de vinos extranjeros. De lo que está muy contenta es de la explosión de vinos excelentes que últimamente se ha producido en tierras valencianas: “Viene muy bien, para abrir los ojos a esos comensales *de un solo vino*, de esos que ya traen pensado de casa el vino que se van a tomar, y los que era muy difícil de tentar con otros de la zona con

una oferta pobre de calidad. Ahora da una alegría enorme poder contar con vinos de aquí, de los que te sientes orgullosa, y que los puedes recomendar sin temor a defraudar a la clientela”.

La intención de que el cliente se sienta cuidado llega hasta el mínimo detalle. Ha logrado una original carta de aguas, variada, de manantiales ubicados a miles de kilómetros, sin duda una de las mejores de España en su especialidad.

Y por supuesto, una cava de puros a los que cuida “como si fueran mis hijos. Todos los días les hago a cada grupo lo que necesita, observo que mantengan la humidificación adecuada, a cada cual le doy la vuelta pertinente para que estén en perfectas condiciones cuando lo fume el cliente... he aprendido también a añejar habanos (entre el mundo del vino y el del tabaco existen paralelismos increíbles). Tengo ya elegido un pequeño grupo que dentro de unos años van



**Cocina imaginativa, con ingredientes de frescura contrastada, del restaurante La Sucursal.**

a estar mucho mejores, con aromas y sabores muy distintos a lo que habitualmente se conoce”. Hace diez años se produjo un cambio drástico en sus horarios, en sus costumbres, en su modo de trabajar y de vivir. Ahora sabe con seguridad que este mundo de la restauración es mucho más sacrificado que su anterior oficio, pero “no lo cambiaría por nada del mundo: es una especie de bebedizo que te engancha sin remedio, y que de no ser así, con lo sacrificado que es, nadie con un mínimo de sensatez seguiría en esto”.

## De la Sal a La Sucursal

Los amantes de la gastronomía recuerdan con placer y nostalgia un restaurante señero en Valencia llamado La Sal. Estaba regentado por Loles Salvador, dueña de una maestría insuperable, reina de una cocina sólida, sin concesiones al esperpento culinario; y, como buena valenciana, sus arroces eran pura delicadeza. De aquella Sal surgió la fuerza de La Sucursal. Al hilo de la moda de los museos de ahora, donde después de saciar el espíritu puedes mimar el estómago con una gastronomía al nivel del arte que se expone, hace años que se ubica en el Instituto Valenciano de Arte Moderno (IVAM) este restaurante llamado La Sucursal. Javier Andrés y su hermana Cristina -hijos de Loles Salvador- son los propietarios y directores de este restaurante

que se encuentra entre los tres favoritos de Valencia. Un comedor amplio, de agradable y sencilla decoración, acoge la alta cocina, moderna e imaginativa dirigida por Javier. Hay una inquietud por preservar el sabor natural de la materia prima, meticulosamente elegida, elaborada con sencillez para que no se desperdicie ni uno de sus sabores, ni una pizca de sus aromas, cumpliendo con los puntos de cocción como si se tratase de una fórmula matemática. El placer se completa con un servicio sencillo, con la cadencia justa. Y sin agobios, pues Javier Andrés asegura que “aunque el comedor está preparado para acoger a unos sesenta comensales de forma holgada, preferimos que en cada servicio no coincidan más de cuarenta”. El valor añadido tiene muchos quilates en la persona de Manuela Romeraldo con sus bien elaboradas cartas de vino, de aguas y de cigarrillos puros.



Pablo Calatayud

# Ingeniero de ideas

Nunca se hubiera imaginado Pablo Calatayud, propietario del Celler del Roure, que podría causar tanto revuelo con un vino de calidad llamado Maduresa o su segundo vino Les Alcusses, en una zona tan apegada a los graneles, el turismo o la presión urbanística. La llegada de una nueva viticultura a la zona se suma al ya conocido patrimonio cultural de la Fallas o las paellas. Llega la era del vino.

## Subir al tren

A Pablo, que cursó Agrónomos en la Universidad Politécnica de Valencia, no le hizo falta complementar su formación estudiando en Burdeos o Australia para darse cuenta de que lo bueno está en casa. Aunque al principio, allá por el año 1995 cuando se forjaba el proyecto de la bodega Celler del Roure, su cabeza estaba llena de dudas e incertidumbres. Para empezar, se contrató durante tres años a la conocida asesora Sara Pérez (hija de Josep Lluís Pérez, de la bodega Mas Martinet Viticultors en la D.O.Q. Priorat). Fue la inyección que necesitaba el proyecto, el empujón que le haría caminar sobre seguro y confiar en las posibilidades

de la zona, desconocidas hasta entonces. En un local alquilado a su familia, de unos 300 metros cuadrados, comenzó a materializarse el sueño.

Contar con un asesor reputado no asegura el éxito. Como bien dice Pablo, "sin un buen equipo humano no eres nadie, tu proyecto se desvanece". En la actualidad, y desde hace dos vendimias, cuenta con el enólogo Víctor Marqués (que antiguamente trabajó para Gandia Plá). Y, recientemente, tras la adquisición de la nueva bodega -que perteneció a Fernando el Francés-, se ha unido al equipo técnico Iván (la mano derecha de Pepe Mendoza).

## La disyuntiva

Una de las tareas más difíciles que cabe plantearse, cuando se parte de cero, es la elección de la variedad de uva más apropiada para el terreno. Con buen criterio, pidió asesoramiento a los más viejos del lugar, quienes recomendaron Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot. Fue un fiasco, pues la variedad Tempranillo, en una zona tan cálida, como es de ciclo corto y, además, de baja acidez, no dio buenos resultados. "Con las otras

dos variedades -nos advirtió Pablo- hay que tener cuidado pues se corre el peligro de tener maduraciones irregulares (demasiado alcohol o exceso de pirazinas, aroma de pimienta verde). Un complemento perfecto fue la plantación en 2001 de Syrah, muy adaptada a climas mediterráneos, Monastrell y la Petit Verdot. Con esta última pudimos comprobar que presentaba unas cualidades muy apropiadas para la zona gracias a su alto grado de acidez natural y estructura. También tuvimos la oportunidad de probar la variedad Mandó casi desaparecida en la zona, seguramente, porque producía pocos kilos. En la cata demostró tener aptitudes de finura, ideal para amortiguar la rudeza de las castas foráneas. Por este motivo, del 5% que se incluía al principio en el coupage del Maduresa, en la actualidad hemos pasado a un 20%. Como curiosidad, esta casta también la podemos encontrar en Tarragona o el Empordà (Cataluña), en Mallorca o Alicante. Por último, la variedad Monastrell, en la que Pablo tiene depositadas muchas esperanzas, está plantada con un clon de las viñas de José María (enólogo de Casa Castillo en la D.O. Jumilla) y, en el futuro, tiene pensado hacer lo mismo con la viña del Estrecho de Pepe (enólogo de Enrique Mendoza en la D.O. Alicante). Ambos para él significan un referente y un ejemplo a seguir.

## ¿Fama?

A Pablo le asusta la fama de sus vinos. Para empezar, no soporta los quebraderos de cabeza que le traen los "cupos" de vino y se pregunta "quién soy yo para restringir mi vino; eso que se lo dejen a Vega Sicilia". Aunque se ha metido en la aventura de comprar una nueva bodega, por hora elabora 60.000 botellas de Maduresa y 100.000 de Les Alcusses. La añada de 2006 de Les Alcusses fue elaborada en la nueva bodega, por el nuevo enólogo Iván, pues la capacidad de elaboración es de medio millón de kilos. En el futuro todos los vinos nacerán en estas nuevas instalaciones.

## Vino Élite

La Feria de los Grandes Vinos (del 18 al 20 de abril de 2007)

Es la primera edición y pretende ser todo un referente. El adjetivo elite, no está referido a vinos de este calibre sino al correcto tratamiento que se le debe de dar tanto al vino (temperatura y humedad) como al expositor, al visitante o al servicio, que estará dirigido por expertos sumilleres. El presidente de la Feria es David Álvarez, miembro de las bodegas Vega Sicilia y la Vicepresidenta Marta Valsangiacomo (en la foto), de bodegas Cherubino. También cuentan entre sus asesores con Joseph Lluís Pérez. La feria tendrá una periodicidad de dos años, y sólo podrán asistir 200 bodegas.





## D.O. Valencia

# Bodegas emergentes

La ciudad de Valencia ha estado muy ligada, y aún sigue, al negocio de los vinos a granel. Pero parece que un grupo de intrépidos, concentrados en la subzona de Clariano, quiere sacar a flote, a base de esfuerzo e ingenio, lo que nunca se tuvo que hundir: el vino de calidad. Algunos, como Pepe Mendoza -de las bodegas Enrique Mendoza en la D.O. Alicante- han sido fuente de inspiración en esta difícil cruzada, desde hace ya algunos años, para unos pocos seguidores. Es ahora, desde hace dos años, cuando la

### La D.O. en cifras

La denominación de Origen Valencia, creada en 1957, ha sufrido en los últimos años diversas modificaciones que reflejan una necesidad emergente. Tiene una extensión de viñedo inscrita de 21.778 hectáreas, divididas, a su vez, en cuatro subzonas: Alto Turia, emplazada al noroeste de Valencia, con numerosos viñedos en altitud (entre 700 y 1.100 metros) y predominio de vinos blancos elaborados con las variedades Merseguera y Macabeo; Valentino, localizada en la parte más central de la región, entre 200 y 650 metros de altitud, cuenta con variedades de ámbito internacional, además de las tradicionales, como

la Semillón o Chardonnay y, también, tintas entre las que destacan la Garnacha Tintorera, el Tempranillo o el Cabernet Sauvignon; Moscatel de Valencia, solapada por su cercanía con la subzona Valentino aquí se cultiva la variedad Moscatel Romano o de Alejandría; y Clariano, ubicada al sur de la comarca y donde se concentran las nuevas bodegas emergentes, dentro del triángulo formado por los municipios de La Font de la Figuera, Moixent y Ontinyent, siendo Fontanars dels Aforins su eje. Aquí dominan las variedades tintas como la Monastrell, el Cabernet Sauvignon, el Merlot, Syrah o la Tempranillo y algunas locales en proyecto de recuperación como la Mandó o la blanca Verdil.



Daniel Belda, propietario de Bodega J. Belda Salvaterra, jugando con su perro en la nave de barricas.

ciudad de Valencia se rinde ante la calidad de sus vinos, ante la viticultura rigurosa y moderna de una nueva generación de enólogos jóvenes y audaces.

### La mano bondadosa

El vitivinicultor Daniel Belda, propietario de la bodega J. Belda y perteneciente a la tercera generación, es como un "padre" en la subzona de Clariano, además de un veterano. La bodega, situada en Fontanars dels Aforins, formó parte de lo que antaño llegó a ser el epicentro del movimiento vitivinícola. Consiguió albergar más de sesenta bodegas -todas dedicadas al granel- pero la apertura de las cooperativas de Onteniente y Fuente de la Higuera redujo este imperio a

no más de un puñado de supervivientes. El padre de Daniel, que se mantuvo firme ante la tentación, no vendió. Y, en el año 1989, cuando su hijo tomó el relevo, cambió el granel por el vino embotellado. Fue la primera que embotelló, allá por el año 1992, en esta zona. Ahora, el futuro de esta bodega es transformarse en una tienda/museo de vinos pues, las más de 300.000 mil botellas elaboradas al año necesitan un lugar más amplio. La nueva bodega tiene forma de bunker, semienterrada, construida en el polígono industrial. Es el ansiado proyecto de Daniel. Aquí se encuentran los vinos de crianza y algunas botellas de espumoso, pues sus comienzos estuvieron ligados a elaboraciones de Cava en Cataluña.

Construir tu propia bodega no es fácil, cuando sólo te dedicas al negocio de la uva. Asimismo, Daniel complementa la rutina diaria con el asesoramiento a otras bodegas como la de Heretat de Taberners (de una producción media anual de 100.000 kilos). Esta finca, propiedad de Amparo Rech, es una explotación de 25 has. en secano, principalmente de tinto. Entre sus seis variedades destaca, además de las foráneas Cabernet Sauvignon y Merlot y las nacionales Tempranillo, Monastrell, Garnacha Tintorera y la variedad Graciano. Es una de las tres denominaciones de origen, con Navarra y Rioja Calificada, que pone en el mercado el monovarietal Graciano (la primera cosecha fue la del 2000), y que ha convertido en su vino estrella.

Después de un viaje a Rioja, los propietarios quedaron seducidos por las posibilidades de esta variedad. Se decidió plantarla en una zona baja, más fértil, para ayudarle en su crecimiento, pues venía de un hábitat, como la Rioja, más lluvioso. Fue un pequeño traspie. La planta creció desproporcionadamente, cargada con muchos kilos de uva, y ahora, para intentar reducir el vigor, se ha plantado cubierta vegetal. Es una variedad con buena acidez, muy necesaria, y de mucha finura tánica.

### Instinto canino

Cuenta José Manuel, director de bodegas Enguera, que su propietario D. Pedro Pere Pardo no quería morir sin ver hecho realidad su sueño: hacer su propio vino. A sus 85 años, armado de valor e ilusión, no ha dudado en afrontar este reto. El negocio de Pedro ha sido la venta a granel de sus más de 230 has. repartidas entre Fontanars y Enguera, uva que vendía a la cooperativa de Onteniente. Sin duda es la bodega con más viña en propiedad. Elaboran 700.000 botellas que supervisa Diego Fernández Pons, su enólogo. Éste, además



Bodega Heretat Taverners, en el pueblo de Fontanars dels Alforins, en plena faena de "bazuqueo".

del trabajo que desempeña aquí, también ejerce como negociante (término importado del francés utilizado para designar a la persona que compra vino en bodega y lo vende con su nombre comercial) del grupo Aranleón que cuenta con vinos en Galicia, Toro, Rioja, Cava, Utiel-Requena. Sólo se venden para exportación.

Por si esto no fuera suficiente, a Diego todavía le queda algo de tiempo para verter su sabiduría en la bodega Los Frailes, que regenta Miguel Velázquez. Esta es una antigua casa de retiro de los jesuitas, de ahí su nombre, que adquirió su familia tras ser expulsada la orden religiosa por Carlos III. Hasta no hace más de siete años esta finca se debatía entre venderla, y con ella el negocio del granel al que se había dedicado, o apostar por un cambio hacia el embotellado. El nuevo reto, inteligente, todo hay que decirlo, trataría de rescatar lo mejor de sus 130 has. de viñedo en los que dominaba la variedad Monastrell (de una antigüedad de entre 45 y 50 años) y, por supuesto, una mejora de las instalaciones. Las

primeras elaboraciones de la bodega, unas 90.000 mil botellas, se exportaban gracias a los contactos de la hermana de Miguel, siempre vinculada al mundo del comercio exterior. Y hace un año y medio salió al mercado su gran vino, el Trilogía.

#### El iluminado

Una de las bodegas que más interés despierta entre los devotos al vino es la de Rafael Cambra. Su aspecto cercano, de dimensiones reducidas, al estilo de los "vinos de garaje", es uno de los principales atractivos para el buscador de vinos personales. Obviamente hemos dicho uno porque el otro es la calidad de sus vinos. Su vocación le viene de familia. Sus padres se habían dedicado al negocio del vivero, y él decidió ampliar conocimientos en la cuna de la enología, en Francia, en la escuela de enología y viticultura de Montpellier. Las prácticas exigidas en el curso académico las decidió hacer en España, en La Rioja. Trabajó en López Heredia, CVNE, Viña Ijalba y, por motivos familiares, regresó a Valencia. Fue

en 2001 cuando sacó su primer vino, el N°1, obtenido de sus 90 has., principalmente de Monastrell. Fue un éxito rotundo en EEUU. En 2002 continuó la saga con el N°2 que, además de Monastrell, llevaría un porcentaje de Cabernet Franc, "una variedad muy completa, de mucha finura", nos dice. Y, por último, en 2003 construyó su vino estrella: Minimun, con la cantidad "mínima" de 1.200 botellas, elaborado con Monastrell de viñedos muy viejos y algo de Cabernet Franc. "Cuanto más te gastes en cuidar el viñedo mejor vino obtendrás" nos confiesa Rafael Cambra. Un viñedo, por supuesto, orientado a obtener vinos de calidad, pues entre las tres marcas no piensa elaborar más de 60.000 botellas.

#### Otra visión

En España, tradicionalmente, el hecho de que una etiqueta anunciara que el vino había sido elaborado por una cooperativa era ya sinónimo de vino mediocre. Del mismo modo que si una bodega elabora millones de botellas ponemos en entredicho

la calidad de sus vinos. No hay que culpar a los consumidores, aunque algo de razón tenían. Sin embargo, en Australia esto no ocurre y en Valencia, como hemos podido comprobar, tampoco. Un buen ejemplo es la Cooperativa La Viña que con sus 11,5 millones de kilos es capaz de elaborar seis millones de litros de calidad. Al mando de este barco está Jesús M<sup>a</sup> García Álvarez, el enólogo. El cambio hacia vinos de calidad comienza en 2002. Su serie de vinos monovarietales, con un ligero paso por madera, denominados Icono (Tempranillo, Monastrell, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot y Garnacha) son todo un referente. Los dos nuevos vinos, Venta del Puerto 12 y 18 meses en madera, que saldrán en navidades, son el reflejo de que todo es posible. La clave: premiar a los viticultores por la calidad de la uva.

Otra filosofía similar, para un futuro próximo, será la Bodega Cherubino Valsangiacomo. Sabían que el secreto estaba en el viñedo, por lo que hace dos años contrataron los servicios de Josep Lluís Pérez. Ahora tienen entre manos un proyecto en la D.O. Manchuela, que ejecuta Arnoldo, hijo del propietario. Las primeras pruebas son muy alentadoras y anuncian un seguro éxito. Para los vinos valencianos de la bodega todavía están buscando uva, pero con idénticas pretensiones: ofrecer al mercado un vino de alta calidad. De esta misma guisa lo hicieron también en Murviedro, con su excelente blanco Los Monteros o su espléndida gama de crianza y reserva Murviedro. Y, la bodega de Vicente Gandía Pla que causó un gran alboroto en la D.O. Utiel-Requena, con su vino Ceremonia, al que siguió Generación 1 y ahora su nuevo Hoya de Cadenas viñas viejas de Bobal. El dulce Fusta Nova es la apuesta para la D.O. Valencia.

#### La era del moscatel

La comunidad valenciana es el reino de la moscatel (más del 90% de toda España) y buena cuenta de ello ha dado la Cooperativa de Cheste Agraria. De los doce millones de kilos que elaboran, diez son de moscatel. Su buque insignia es el Reymos, un espumoso dulce. Comenzaron en el año 2000, y desde entonces, año tras año, han tenido que aumentar la producción hasta alcanzar el millón de botellas, la mitad de lo embotellado. Su mercado se ha centrado mucho en "bodas y comuniones" y, cómo no, para



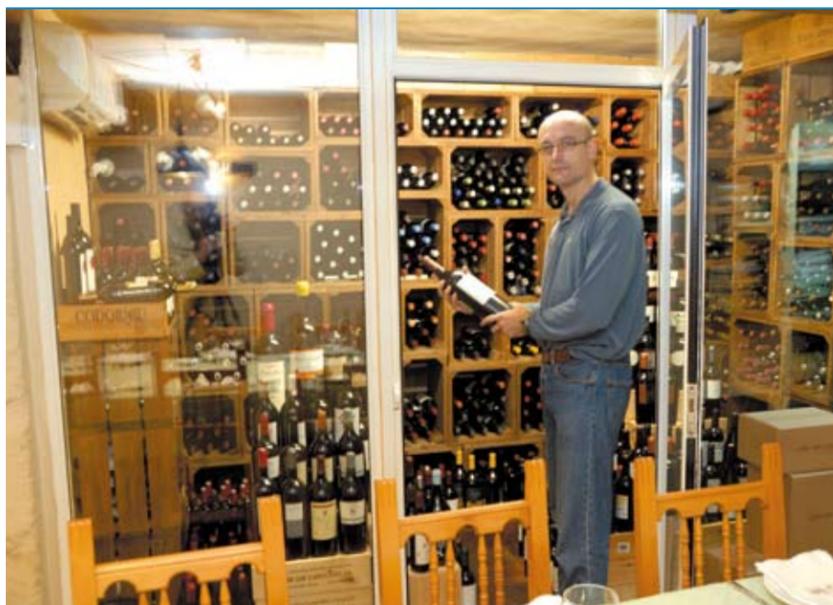
Arriba, Miguel Velázquez, de Bodega de los Frailes. A la derecha, el enólogo Fernando Tarín, de Bodega Cheste Agraria, con su Reymos.

festejar las navidades como sustituto del cava. Este espumoso dulce es la alegría de las abuelas y mamás pues sus 7,5 grados alcohólicos, muy comedidos, invitan a bajar la guardia.

El método de elaboración es el Charmat, inventado en 1910 por el enólogo francés Eugène Charmat que trataba de elaborar espumosos en grandes volúmenes, sustituyendo la rima (crianza en botella) por el gran depósito. Con este método se consiguen cuatro atmósferas de presión, en lugar de las seis que tiene el cava. El dulzor (entre 60 y 70 gr/l.), obtenido de forma natural por parada de fermentación con frío, fue decreciendo hasta conseguir el equilibrio. Elaboran durante todo el año y, para ello, cuentan con seis depósitos de 200.000 litros cada uno (entre -2° y -3° C) con mosto. Sin duda ha sido un éxito inesperado.



## LAS MEJORES DIRECCIONES



## RESTAURANTES

**Askua**

Felip María Garín, 4  
Tel. 963.375.536

Nada nuevo bajo el sol. Cocina sencilla y trato afable. Carta de vinos con alguna grata sorpresa de la Manchuela.

**El Ángel Azul**

Conde Altea, 33  
Tel 963 74 56 56

Nada nuevo bajo el sol. Cocina sencilla y trato afable. Carta de vinos con alguna grata sorpresa de la Manchuela. (Foto abajo)

**Casa Salvador**

L'Estany de Cullera (Cullera)  
Tel. 961 720 136

Una bonita excursión para degustar uno de los mejores arroces de Valencia. Inconfundible paisaje valenciano, incluso con típicas barracas.

**Ca'Sento**

Rambla de Méndez Núñez, 17  
Tel. 963 30 17 75

De los restaurantes de Valencia más apreciados. Cocina comandada por Raúl Aleixandre.

**El Alto de Colón**

Jorge Juan, 12  
Tel. 963 53 09 00

Situado en el primer piso del magnífico edificio del antiguo mercado, convertido ahora en una galería comercial. Carta atractiva y gran variedad de vinos seleccionados por el sumiller Alfredo Darder.

**Mar de Bamboo**

Edificio Veles i Vent  
Tel. 963 44 88 99

Las paredes, los muebles, el ambiente de color oscuro contrasta con la luminosidad exterior, aunque por sus grandes ventanales se siente la alegría de comer frente al mar. Cocina moderna y desenfadada con altibajos.

**La Sucursal**

Guillem de Castro, 118  
(Edificio del IVAM)  
Tel. 963 74 66 65

Uno de los mejores restaurantes, cocina imaginativa y bien planteada, magnífica carta de vinos, la mejor carta de aguas y excelente carta de cigarrillos puros.

**Torrijos**

Dr. Sumsi, 4  
Valencia

Tel. 963 73 29 49

Cocina sensata e inteligente. Carta de vinos espléndida, con especial atención a las novedades o a los vinos de pequeñas bodegas.

**Abadía d'Espí**

En Sala, 3  
Tel. 963 51 20 77

Entrañable local que ofrece el recoveco, el rincón donde guarecer al cliente. Cocina sencilla y un gran surtido de vinos. De las D. O. más conocidas y también de las zonas escondidas. Se nota que es la gran pasión de Juan Carlos Espí, su creador. (Foto izquierda)

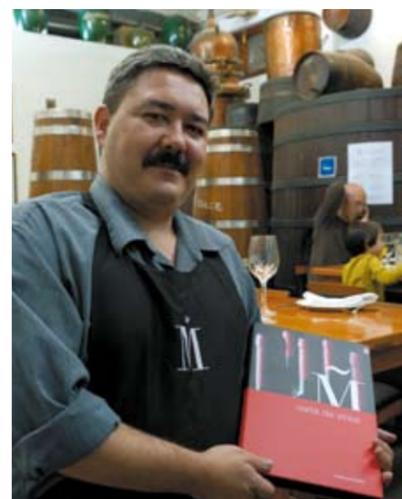
## POR COPAS

**Casa Montaña**

J. Benlliure, 69  
(El Cabanyal)

Tel. 963 67 23 14

Sorprende mayúscula en un barrio apartado. Toda la gloria, el sabor o los aromas de 2000 referencias de vino a nuestro alcance. Muy buena calidad de charcutería local y jamones, tapas sabrosas. (Foto abajo)

**Terrabacus**

Marqués de dos aguas, 3  
Tel. 963 94 41 62

Un local bien surtido de vinos, tapas agradables y lugar de reunión de deportistas famosos. (Foto derecha)

## DE TIENDAS

**Las Añadas de España**

Játiva, 3  
Tel. 963 53 38 45

Una de las mejores tiendas de España con más de 4.000 referencias. Embutidos, quesos, conservas de alta calidad. Un buen equipo de profesionales que hace cursillos o aconseja a sus clientes constantemente.

**La Vinoteca**

Conde de Salvatierra, 19  
Tel. 963 52 04 85

Bien provista de novedades, sobre todo de vinos de la Comunidad Valenciana.

**Montaña Selección**

J. Benlliure, 66  
El Cabayal

963 67 45 96

Una tienda donde se pueden adquirir los vinos para llevar que anteriormente se han degustado enfrente, en Casa Montaña.

**Hojalata**

Jorge Juan, 19  
Tel. 963 94 34 86

En el antiguo mercado de Colón, una tienda muy bien surtida de vinos y "delicatesen".

**Vicente Castillo**

Gran Vía Marqués del Turia, 1  
Tel. 963 51 04 23

Jamones, buenos embutidos, urna de quesos que llama la atención. Grandes vinos en sus estanterías. Realiza cursillos a sus clientes para entender más el vino o el queso y otros productos. (Foto abajo derecha)

## HOTELES CON ENCANTO

**Hotel Mas de Canicatti**

Vilamarxant  
(Valencia)

Tel: 902 154 260

Rodeado de amplios jardines con un entorno ideal para el descanso. Tiene 9 habitaciones, 6 de ellas con piscina privada. Parque infantil y Centro Spa-wellness.

**L'Agora Hotel**

Sor Piedad de la Cruz, 3  
Bocairent (Valencia)

Tel: 902 430 310

De carácter modernista, consta de 8 habitaciones tematizadas según su decoración: tailandesa, china, africana y pakistaní.

**Ad Hoc**

Boix, 4  
Valencia

Tel: 902 430 310

Situado en el corazón de la parte antigua de Valencia en un edificio del siglo XVIII. Golf, paseos a caballo y en canoas.

**Hostería de Mont Sant**

Carretera del Castillo s/n  
Xátiva (Valencia)

Tel: 902 430 310

Hotel de 7 habitaciones completamente equipadas, con vistas sobre el pueblo y el castillo.





El tren del vino de Colchagua circula entre San Fernando, al sur de Santiago, y la pequeña localidad vinícola de Santa Cruz.

## Desde Santiago hasta Casablanca y Valparaíso

Texto: Thomas Vaterlaus  
Fotos: Heinz Hebeisen

Pablo Neruda amaba el vino. Ya la quinta frase de su autobiografía (“Confieso que he vivido”) dice así: “De cuanto he dejado escrito en estas páginas se desprenderán siempre – como en las arboledas de otoño y como en el tiempo de las viñas – las hojas amarillas que van a morir y las uvas que revivirán en el vino sagrado.” A una hora de coche al oeste de Santiago, cerca de la localidad portuaria de San Antonio, Neruda construyó su Isla Negra sobre una roca del espectacular acantilado que domina el Pacífico. La casa se parece a una mezcla de Villa Villekulla y el Arca de Noé. Las habitaciones están repletas de objetos recogidos por todo el mundo, entre ellos enormes catalejos, impresionantes mascarones de proa de viejos veleros, vidrieras de iglesia y máscaras africanas. También un gigantesco caballo de cartón piedra y el cuerno de un narval, semejante a una jabalina. Allí escribió Neruda su autobiografía.

El vino que servía a sus muchos invitados maduraba en el valle de Maipo. En la época en que murió, muy pocos días tras el golpe militar de 1973, en Chile se consideraba impensable que se pudieran cultivar vinos superiores en la zona de influencia de la salvaje y fresca costa del Pacífico. Hoy, por el contrario, el valle de

DE VIAJE POR CHILE

# Caballos, viñas y mar

*Los vinicultores del valle de Colchagua son buenos jinetes. Allí el rodeo es tan importante como la Carmenère. Al norte de Santiago, por el contrario, el ambiente es más europeo. Entre los viñedos se celebran cenas elegantes. Y sobre todo ello flota el espíritu de Pablo Neruda.*

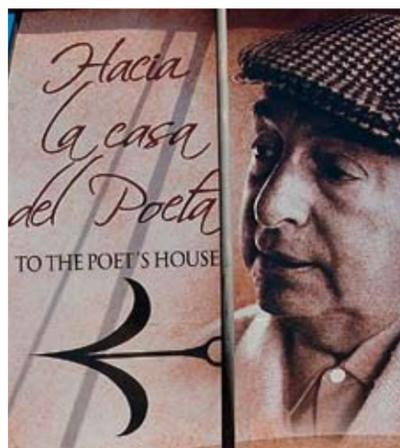
Casablanca, situado en la región que habitaba Neruda, se considera terruño cool climate ejemplar para producir vinos elegantes de aroma intenso. Desde allí, la viticultura se ha ido extendiendo hacia la costa. La pequeña localidad costera de San Antonio ha dado nombre a una joven región vinícola emergente (San Antonio Valley/ Valle de San Antonio).

#### Importación suiza

En Leyda, a muy pocos kilómetros de la casa de Neruda, hace furor el viticultor superior suizo Jean-Michel Novelle. A finales de invierno, este terremoto de aspecto eternamente joven con su mata de pelo rubio oxigenado, deja su domaine en Ginebra y trabaja como viticultor en el ambicioso proyecto Amayna. Siempre había soñado con un reto semejante: hacer vinos plenamente madurados en el Nuevo Mundo, en un terruño fresco. “No actúo siguiendo un concepto rígido. En la vendimia, examino las uvas. Y dejo que me guíe su maduración y mi intuición. Me da igual que un Sauvignon Blanc tenga doce o catorce por ciento de volumen de alcohol. Lo fundamental es que sea equilibrado”, asegura. Taninos maduros y elaboración totalmente libre de la aromática de la madera en el primer plano –así se podría describir su filosofía, que ya ha podido aplicar a sus primeras añadas de Amayna. No menos interesante es el proyecto Matetic, en el vecino valle de San Antonio. En las colinas del valle de Rosario se ha construido mucha arquitectura discreta, nórdica y fría. En el interior de la bodega, el visitante se encuentra con habitaciones que, por su reducido tamaño, también se adecuarían a un ritual zen japonés. También en el caso del vino el lema es la reducción a lo esencial. Para ello, Matetic se ha decantado por la vía biodinámica. El bodeguero Rodrigo Soto vive en medio de la finca y se afana por cumplir las expectativas, tan grandes como perfectas son las condiciones.

#### Mucho estilo entre los viñedos

En ningún otro lugar de Sudamérica se aúna tan perfectamente la viticultura, la alta gastronomía y un estilo urbano internacional como se ha ido logrando en



*«De cuanto he dejado escrito en estas páginas se desprenderán siempre –como en las arboledas de otoño y como en el tiempo de las viñas– las hojas amarillas que van a morir y las uvas que revivirán en el vino sagrado»*

Pablo Neruda

el valle de Casablanca. Un ejemplo modélico, en este sentido, es “The House of Morandé”. La casa parece una ola de cristal surgiendo directamente de un viñedo. Drum & Bass y nubes de saxofón en elevados círculos flotan por el espacio y jóvenes colaboradores de la restauración sirven especialidades como “Suave crema de almejas con crocante de alcachofa frita y aceite de merquén”, ennoblecida con aceite de oliva y aromatizada con chiles ahumados. Los vinos de Morandé se corresponden con el alto nivel de su cocina, sobre todo el jugoso y denso Limited Edition Syrah 2003 y el Goleen Harvest Sauvignon Blanc 2000, una de las mejores especialidades de entre los dulces nobles, que cada vez se vinifican más en Chile.

Algunos kilómetros más allá, en el “Taniño Wine Bar & Lunch”, que pertenece a la bodega Casas del Bosque, nos hallamos en un informal ambiente mediterráneo. No sólo los turistas de las rutas del vino, sino también los habitantes de la capital frecuentan cada vez más el valle de Casa-

blanca para pasar el fin de semana, o simplemente para cenar una noche entre los viñedos. Un punto de partida ideal para ello es Viña del Mar, localidad favorita de bañistas y veraneantes, con su complejo mundano de hotel y casino. Sólo que Viña del Mar es, al fin y al cabo, como cualquier otro lugar de veraneantes del mundo: mucha gente y muchos rascacielos de apartamentos.

#### Mórbido Valparaíso

Mucho más cautivador resulta pasar algunos días en la vecina “perla inaccesible”, la ciudad portuaria de Valparaíso. Esta ciudad, en la que viven 280.000 personas, se extiende por 42 cerros. Vemos un mar homogéneo de edificios, casas de madera victoriana pintadas de colores, chabolas de latón, edificios de oficinas y casas señoriales, todos agredidos por la salada brisa del Pacífico. Desde el puerto no se distingue centro alguno. El visitante observa con cierta perplejidad esta ciudad abierta y, a la vez, extrañamente inaccesible. Unos pescadores quieren vendernos su pescado a toda costa. Delante de un almacén, un adolescente desaliñado toca la guitarra y grazna como un papagayo: “Valparaiiiiiso, Valparaiiiiiso, Valparaiiiiiso...”, mientras que en la acera de enfrente, unas prostitutas se apoyan lascivas en el destartado portal de una casa de viviendas. Valparaíso es una ciudad áspera y mórbida. Da miedo cuando uno se ve catapultado allí directamente desde el elegante mundo feliz del valle de Casablanca. No pocos abandonan tras subir en uno de los quince viejos funiculares renqueantes hasta una de las colinas y darse un paseo por calles nostálgicas, cuya arquitectura recuerda la antigua influencia de los inmigrantes de Alemania, Francia, Inglaterra o Croacia, y vuelven a Viña del Mar o a Santiago. Pero precisamente esta ciudad tiene admiradores entusiastas en todo el mundo. Para arquitectos y sociólogos, Valparaíso es más que una ciudad: es una sensación vital, un concepto.

También para Pablo Neruda era la ciudad más bella de Chile. Un crisol de gentes de todo el mundo, un revoltijo de estilos arquitectónicos, patinado por el salado



Cerca del Pacífico maduran vinos elegantes y bien estructurados.



En Chile, la cultura del vino se encuentra con la cultura del caballo. Muchas bodegas ¡incluso tienen su propia plaza para rodeos!

aire del Pacífico. Para conocer verdaderamente esta ciudad hay que tener amigos o hacérselos en ella, para escapar de la aglomeración de Cerro Alegre hacia los cuidados rincones restaurados y las calles modernas. Y de repente, uno se halla circulando por entre una particular "Bohemia del Pacífico" con sus galerías de arte, librerías y cafés. Finalmente, por la noche, sentado en uno de los excelentes restaurantes nuevos en la cima de Cerro Alegre, por ejemplo el "Apollo 77" o el "Poblenu", de inspiración catalana, uno empieza a sentir que el singular espíritu de Valparaíso ha aparecido súbitamente, que está allí para quedarse.

## De Santiago a Santa Cruz

No visite nunca a los rancheros vinicultores del valle de Colchagua en el primer fin de semana de abril. Porque no encontrará a nadie. Todos estarán en el "Campeonato Nacional de Rodeo". Ningún verdadero "guaso" (parecido al cowboy americano, sólo que con más cultura) se perdería este acontecimiento. Y en el valle de Colchagua todos los vinicultores también son guasos. Durante esos días, más de 12.000 espectadores se agolpan en la impresionante plaza, llamada Medialuna Monumental en Rancagua. La devoción de los vinicultores al sur del río Maipo se centra en dos cosas: el vino y el caballo, pudiendo invertirse el orden de preferencia. Sólo después y sólo a veces se

interesan también por las mujeres. En el famoso rancho vinícola de Los Lingues, la familia Silva cubrió con un hermoso tejado el viejo coche de caballos antes que la bodega. Pero hoy por hoy, la viticultura y la cultura guaso allí se cultivan por igual. La unión de ambas cosas conforma el singular espíritu del valle de Colchagua. A pocos pasos de la bodega de barricas relinchan cuarenta caballos en sus boxes. Una fiesta del vino en Casa Silva siempre significa también un emocionante rodeo en la plaza de la propia granja. En la Medialuna, dos jinetes persiguen a un buey con el objeto de arrinconarlo en un lugar acolchado exactamente definido, para inmovilizarlo allí. Como la plaza es redonda, el jinete ha de dominar el difícil galope lateral. Una y otra vez, los caballos se alzan artísticamente sobre sus patas traseras. Un jurado otorga las puntuaciones a la gracia de la representación,

en la que sobre todo se trata de doblegar la voluntad del buey con suave firmeza.

### Bife y Carmenère

En la tarde noche, después de la entrega de los premios, cuando los acordes de las guitarras inundan el patio y las mujeres vestidas con largas faldas entalladas lucen sus impecables siluetas, en el verdadero sentido de la palabra, una copita de Carmenère entretiene la espera al jugoso bife. En estos últimos años, los vinicultores del valle de Colchagua han desarrollado tanta habilidad en el manejo de esta difícil variedad de uva como los bueyes para el rodeo. Anteriormente no se podía aprovechar el potencial de esta variedad de manera óptima porque se había plantado inadvertidamente mezclada con Merlot. Ahora que se ha podido solventar este error con nuevas plantaciones e injertos, es el momento de empezar a resolver el

En la llegada del tres del vino no pueden faltar los grupos de danza locales.



### CHRISTOPHER CARPENTIER

Restaurante «House of Morandé» en Casablanca Valley



## Allá enfrente, Asia

A veces los clientes le preguntan por qué refina su cocina chilena con ingredientes y recetas asiáticas. "Si la vista me alcanzara muy, muy lejos, lo primero que divisaría desde la playa de Valparaíso sería Asia", da como respuesta. Y nos recuerda que en el sur de Chile, más exactamente en Chiloé, los aborígenes, siguiendo la costumbre polinesia, siempre han cavado grandes agujeros en la tierra, que llenan de piedras calientes para cocer sobre ellas trozos de carne y mariscos, todo envuelto en grandes hojas de verdura. Este joven cocinero estrella chileno refinó su oficio

en los Estados Unidos. Después viajó por Europa. En la actualidad guisa en el famoso "House of Morandé" en el valle de Casablanca, en medio de las viñas. Allí hace sus empanadas, a veces especiadas con algo de hierba de limón y cilantro. En su opinión estos platos armonizan a la perfección con los frescos vinos blancos del valle de Casablanca, sobre todo con el aromático Sauvignon Blanc. La sopa de congrio que nos propone aquí es un homenaje a Pablo Neruda, que celebró este guiso en uno de sus poemas más conocidos.

### Receta

#### Sopa de congrio

Para 6 personas

##### Ingredientes:

1 kg de lomos de congrio limpios  
1 l de caldo de pescado  
1 taza de vino blanco  
3 patatas (peladas y cortadas en dados)  
12 tomates cherry  
\_ guindilla roja  
\_ guindilla verde  
1 zanahoria  
1 cebolla pequeña  
\_ taza de guisantes  
1 diente de ajo  
2 yemas de huevo  
\_ taza de nata  
cilantro picado  
perejil picado  
1 cucharadita de orégano  
1 cucharadita de pimienta de Chile  
1 cucharadita de cominos  
aceite de oliva, pimienta, sal

##### Preparación:

- Cortar en tiritas la guindilla, la zanahoria y la cebolla, picar muy fino el ajo y el chile y sofreírlo todo en aceite de oliva en una sartén. Sazonar con orégano y cominos y dorar lentamente.  
- Añadir el vino blanco y el caldo de pescado y reducir a fuego lento. Añadir las patatas y los tomates cherry y dejar cocer a poca temperatura.  
- Cuando las patatas estén al dente, añadir el congrio cortado en trocitos. Añadir entonces los guisantes, el cilantro y el perejil, dejar cocer unos minutos más y rectificar de sal y pimienta.  
- Mezclar bien las dos yemas de huevo con la nata y un poco de agua. Poner una cucharada de esta mezcla en cada plato antes de servir la sopa.



Para embellecer el pueblo: barricas en la calle.



Comer con estilo: los santigueños frecuentan los restaurantes de la zona viñícola.



Seducor: Chardonnay chileno.



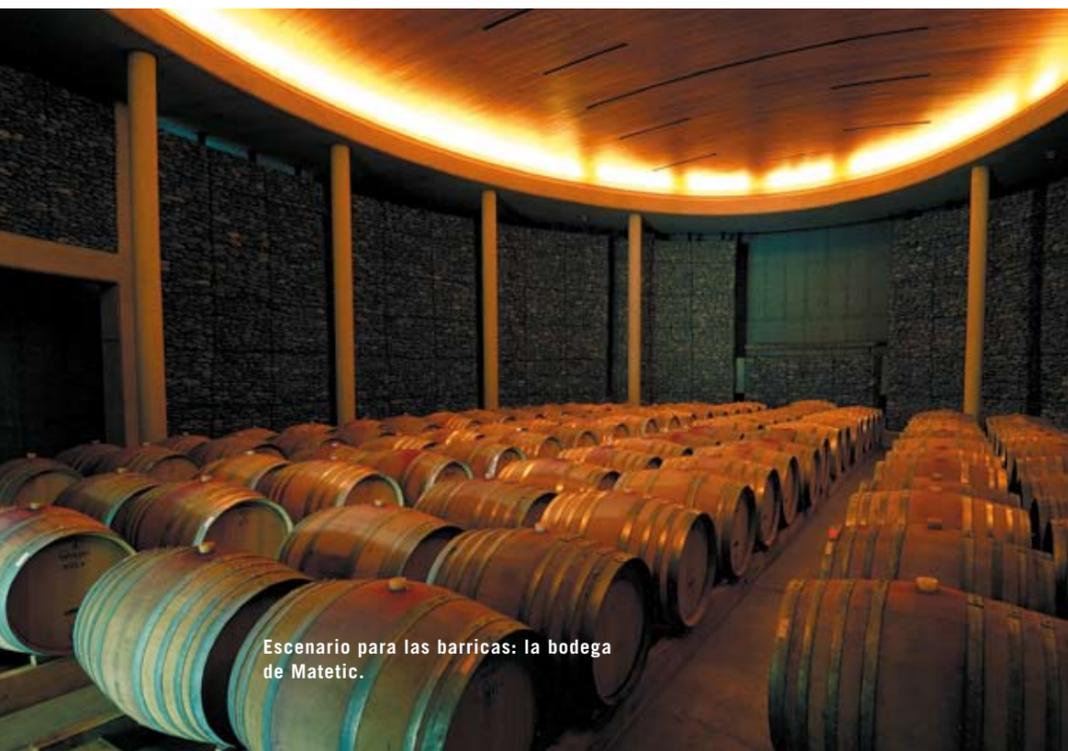
Totalmente habitual: atender a los caballos tras el trabajo en bodega.



Pescado «poético»: Escultura en el jardín de la casa de Pablo Neruda.

## Impresiones chilenas

En los últimos diez años Chile, al igual que California y Australia, se ha convertido en una atractiva meta de viajes vinícolas. Los espectaculares nuevos edificios de la bodegas y restaurantes en medio de los viñedos juegan un papel decisivo en esta atracción turística. Existen otro tipo de atracciones para todos los gustos: espectáculos de rodeo, amplias playas y museos, como la antigua casa de Pablo Neruda, que no quedan muy alejados de los viñedos.



Escenario para las barricas: la bodega de Matetic.



En oferta: Accesorios para el deporte hipico.



Pasión por la carne en compañía de un potente Carmenère.

## Nuestra recomendación

### Elegante

Amayna Chardonnay Barrique 2003  
Viña Garcés Silva,  
San Antonio - Valle  
de Leyda

A pesar de haber madurado cerca del fresco Pacífico, este Chardonnay es bastante opulento con sus 14,6 grados de alcohol y sólo 4 gramos de acidez. Pero la nariz y el paladar dicen otra cosa: aromas exóticos, hierbas aromáticas, flores y brotes de flor en la nariz; en el paladar muy concentrado y lleno de jugoso brillo. Los dos años de elaboración en barrica están bien integrados. Un logro impecable del vinicultor de Ginebra Jean-Michel Novelle.

### Clásico

Syrah EQ 2004  
Matetic Vineyards,  
Valle San Antonio

Desde 1999 la familia Matetic produce vino en el valle de Rosario, una pequeña parte del valle de San Antonio. La totalidad de la superficie se cultiva de modo biodinámico, lo cual en Chile es un logro pionero. Los viñedos están situados en lugares protegidos de una región francamente fresca. Así, el Syrah recuerda a los vinos de la parte septentrional del Ródano: aromática de pimienta negra, hierbas frescas y frutillos rojos. En el paladar vigoroso y denso, bien apoyado por una acidez madura.

### Perfecto

Tabalí Reserva Especial 2003  
Viña Tabalí,  
Valle de Limarí

400 kilómetros al norte de Santiago, las cepas de Viña Tabalí se arriman estrechamente a un solitario paisaje desértico. Allí el riego es vital, mientras que el aire increíblemente claro favorece una fotosíntesis óptima. Este vino está hecho con Cabernet-Sauvignon (50 por ciento), Syrah (35 por ciento) y Merlot (15 por ciento), y seduce con una nariz sutil y floral marcada por frutillos rojos. En el paladar densamente estructurado y vigoroso. Un clásico.



próximo problema que plantea el cultivo de esta difícil planta que es la cepa Carmenère. Si se reduce la cosecha demasiado drásticamente, se estimulará en exceso el crecimiento de las hojas. Por ello, una gestión del viñedo previsora, con una rigurosa poda del follaje, es especialmente importante para la calidad.

En Casa Silva han sabido extraer un máximo de encanto a esta variedad, orgullo de Chile. El convincente primer vino de esta finca, el Altura, está hecho en un 60 por ciento con Carmenère, variedad que marca el tono. Al volver de Casa Silva a la localidad rural de Santa Cruz, uno se da cuenta de que ha aprendido algunas cosas. Ahora sabe lo que es un buen Carmenère y, además, conoce la diferencia entre una silla de montar normal, una silla para rodeo y una para polo.

### Ponchos, espuelas, sombreros

El "Hotel Santa Cruz" está en la Plaza Mayor de la localidad del mismo nombre. Bajo los árboles de la plaza, la gente se reúne por la noche: niños absortos en sus juegos, viejos charlando en voz baja y parejas de enamorados callados. Hay algunos bares originales y, directamente junto al hotel, una tienda con accesorios de guaso de gran calidad, ponchos tejidos con colores intensos y dibujos sencillos, mantas para sillas de montar, espuelas y sombreros. El propio hotel, además de ser confortable, constituye nada menos que el ombligo social de esta región vinícola. También el interior está decorado en el puro estilo de vida campestre de los rancheros. En la vinoteca están reunidos unánimemente los nuevos tesoros de la región. Los vinos de bandera del valle de Colchagua han ascendido a alturas de vértigo no sólo en cuanto a la calidad, sino también en cuanto al precio. Un trabajador del campo tendría que trabajar una semana entera para poderse comprar uno de estos vinos.

La cima de la exclusividad está formada por Clos Apalta de Casa Lapostolle, Alpha M y Folly Syrah de Montes, y Alka Carmenère de la Hacienda Araucano, propiedad de Jacques y François Lurton, vinicultores procedentes de Burdeos. Es sorprendente que fueran precisamente es-

# ZARAGOZA



Congreso sobre  
**Clima y  
Viticultura**

Congrès sur le  
**Climat et la  
Viticulture**

**Climate and  
Viticulture  
Congress**

10 al 14 de Abril  
**2007**

Dirección Postal / Adresse / Address:  
Bº. de Movera s/n. 50194 - ZARAGOZA

E-mail:  
info@conclivit.es

Página web / Site Web / Web site:  
www.conclivit.es



# 2007 Guía Proensa

DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA

Nuestros 740 mejores vinos seleccionados, catados y descritos por Andrés Proensa.

CON TODA LA INFORMACIÓN SOBRE LOS VINOS Y LAS BODEGAS, LOS PRECIOS Y LAS RECOMENDACIONES DE GUARDA Y CONSUMO.

Y, ADEMÁS:  
- CRÓNICA DEL AÑO 2006  
- EL FACTOR HUMANO

A LA VENTA  
EN LAS MEJORES LIBRERÍAS  
Y TIENDAS ESPECIALIZADAS



ENVIAR A:  
**VADEVINO EDITORIAL, S.L.**  
C/ COLLADO MEDIANO, 30  
28231 LAS ROZAS (MADRID)  
TEL.: 917 105 714, FAX: 916 376 953  
CORREO ELECTRÓNICO: [guia@proensa.com](mailto:guia@proensa.com)

**P.V.P.: 1750€**  
(2€ GASTOS DE ENVÍO)  
ESPAÑA

EXTRANJERO Y  
ENVÍOS URGENTES  
CONSULTAR PRECIO

FECHA Y FIRMA:

DESEO RECIBIR  EJEMPLARES DE LA GUÍA PROENSA DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA.

NOMBRE: \_\_\_\_\_

DOMICILIO: \_\_\_\_\_

CÓDIGO POSTAL: \_\_\_\_\_ LOCALIDAD Y PROVINCIA: \_\_\_\_\_

TÉLEFONO: \_\_\_\_\_ NIF o CIF: \_\_\_\_\_

FORMA DE PAGO:

CHEQUE ADJUNTO.

CARGO EN LA CUENTA CORRIENTE:



César Juárez, sommelier de la bodega Viu Manent, es un auténtico «huaso».

tos dos franceses los primeros en decidirse a convertir un varietal puro de Carmenère en su nave capitana. La impresionante paleta de selecciones superiores demuestra que el segundo paso del milagro del vino chileno (al menos en lo que respecta a los tintos) se ha dado sobre todo en este valle de Colchagua, mientras que la primera generación de los vinos de primera fila, como el Don Melchor de Concha y Toro o el excelente Casa Real de Santa Rita en el valle de Maipo, madura sobre todo en la parte sur de la cuenca de Santiago.

### Sueños al galope

En el restaurante del jardín del hotel, bajo el techado de juncos, toca por la noche una orquesta Cueca. La elegante pareja ya entrada en años, que ocupaba la mesa de al lado, se atreve a echarse un bailecito. Los movimientos de ambos parecen una escaramuza entre chispeante proximidad y orgullosa distancia. Mientras, la cocina recomienda el pastel de choclo, un pastel de maíz y carne hecho en una cazuela de barro, y el sommelier no se olvida de mencionar que el baile que estamos presenciando pertenece tanto a la cultura guaso como el rodeo y, naturalmente, el Carmenère. Nos vamos a la cama con la cabeza llena de imágenes, soñamos al galope con estribos y taninos domesticados. Y ya sabemos que mañana será como hoy. Pero eso no importa. "Los caballos son como los vinos. Ninguno es igual al otro", nos explicará César Juárez, sommelier para los huéspedes de la finca vinícola Viu Manent. ■

## Las mejores direcciones

### Casablanca y Valle de San Antonio

**Hotel del Mar**  
Avenida Perú esq. Los Héroes  
Viña del Mar  
Tel. +56 32 250 08 00  
Fax +56 32 250 08 01  
[www.hoteldelmar.cl](http://www.hoteldelmar.cl)

Hotel de lujo en el centro de la localidad de veraneo con una vista espectacular sobre el Pacífico. Forma parte del mismo complejo de edificios que el casino de Viña del Mar. Ideal para los que quieren aunar las vacaciones en la playa con visitas a las bodegas.

**Hotel Brighton**  
Pasaje Atkinson 151-153  
Cerro Concepción  
Valparaíso  
Tel. +56 32 22 35 13  
[www.brighton.cl](http://www.brighton.cl)

Una de las casas de madera de estilo victoriano pintadas de colores que desde muy alto dominan el puerto de Valparaíso. Ambiente confortable y familiar. El restaurante está decorado con sencillez, con mucha luz y madera. Los fines de semana hay conciertos en vivo. Allí se aprende a conocer esta "perla del Pacífico" con su encanto algo destartado.

**Apollo 77**  
Pasaje Apollo 77  
Cerro Alegre  
Valparaíso  
Tel. +56 32 73 48 62

En el ambiente de una casa burguesa sudamericana, Manuel Subercaseaux y Paulina Barrientos bordan una excelente cocina clásica.

**House of Morandé**  
Restaurant y Vinoteca  
Ruta 68, km 61  
Casablanca Valley  
Tel. +56 32 75 47 01  
Fax +56 32 75 47 02  
[www.houseofmorande.cl](http://www.houseofmorande.cl)

Pablo Morandé, pionero de la viticultura en el valle de Casablanca, ha logrado que éste alcance la fama internacional. Ha abierto un restaurante de estilo moderno con mucho cristal, acero y madera. En medio de los viñedos, Christopher Carpentier presenta una cocina de fusión chilena; estupendo ambiente.

**Tanino Wine Bar & Lunch**  
Weingut Casas del Bosque  
Hijuela Nr. 2 Ex Fundo Santa Rosa  
Casablanca Valley  
Tel. +56 2 37 85 44  
Fax +56 2 448 99 90  
[www.casasdelbosque.cl](http://www.casasdelbosque.cl)

Taberna de vinos con un toque mediterráneo sencillo, cocina chilena, pero también pasta. Ambiente relajado. Cuando hace buen tiempo, se puede cenar en medio de los viñedos. Hermosa tienda de vinos con muchos accesorios. Amplia oferta de visitas turísticas y catas.

### Valle de Colchagua

**Hotel Santa Cruz**  
Plaza de Armas 286  
Santa Cruz  
Tel. +56 72 82 10 10  
Fax +56 72 82 34 45

Confortable hotel de estilo campestre "guaso" (vaquero). Buen restaurante, piscina, bar y vinoteca en el patio. Anejo al hotel hay un museo del vino. Un alojamiento perfecto para los viajeros de la ruta del vino que pasen por Colchagua o por el valle de Curicó.

**Viu Manent**  
P.O. Box 58  
Santa Cruz  
Tel. +56 72 85 87 51  
Fax +56 72 85 83 50  
[www.viومانent.cl](http://www.viومانent.cl)

Una finca rural como salida del manual. Excelente restaurante en la vieja bodega de barricas; de día también sirven fuera, bajo el porche. Habitaciones para huéspedes recién rehabilitadas en la vieja casa señorial.

**Viña Casa Silva**  
P.O. Box 97  
San Fernando  
Tel. +56 72 71 65 19  
Fax +56 72 71 01 80  
[www.casasilva.cl](http://www.casasilva.cl)

Aquí se fusionan perfectamente la cultura del vino y la del rodeo. Agradable restaurante, habitaciones lujosas de estilo campestre. Si el visitante tiene suerte, podrá presenciar un entrenamiento para el rodeo en la plaza de la propia finca.

**Chile tiene 4.300 kilómetros de longitud, pero la viticultura se concentra en 500 kilómetros, sobre todo al sur de Santiago.**





VALLE DE LIMARÍ

## Isla Mágica

**Lugares de culto precolombinos y los cielos más claros de toda América del Sur: a 400 kilómetros al norte de Santiago, Chile se vuelve mágico. En el apartado valle de Limarí, los vinicultores también son ermitaños. Pero nunca se aburren.**



**Enóloga ermitaña: Yanira Maldonado Gutiérrez**

El avión volaba hacia el norte, sobre rocas peladas y un vacío casi desértico. En el aeropuerto de La Serena nos devuelve a la tierra un buen Pisco Sour (porque está hecho con poco azúcar). Luego seguimos con una furgoneta durante horas, por pequeñas carreteras comarcales, atravesamos la pequeña pero animada localidad de granjeros Ovalle, y de nuevo hacia el desierto. Cuando ya parecía que no podía haber ningún sitio al que llegar, se abre el portalón de un acceso espectacular, jalonado por exactamente 960 palmeras impresionantes, que gracias a

un abundante riego crecen entre el más jugoso verdor. También el césped ante la casa del rancho, de inspiración moderna rústica y construida en el clásico estilo adobe (es decir, con ladrillos de barro de la región), con muros que casi parecen orgánicos por sus redondeces e irregularidades, hace olvidar el desierto que la rodea.

"Bienvenidos a Viña Tabalí", nos saluda Yanira Maldonado Gutiérrez, de 33 años. La joven bodeguera se trasladó allí desde Santiago, con la misión de hacer vinos superiores. A la mañana siguiente nos enseña el pueblo de Barraza, donde ha alquilado una casita. No hay ni una sola calle asfaltada en dicha localidad, que se compone de algunas pocas casas y aún menos habitantes de aspecto letárgico. ¿Cómo puede vivir allí una joven urbana? "Bueno, soy madre soltera de tres perros", explica.

### Observadores de estrellas

Pero hay otras dos cosas que la retienen allí. El vino, naturalmente, y la espiritualidad de

este lugar. Lo que quiere decir con eso, se explica tras el corto trayecto en coche hasta las piedras talladas precolombinas en el valle del Encanto. Nos muestra las placas de roca que alguien agujereó con dios sabe qué herramientas antes del año 1500 a.C. "Se cree que fueron los indios de la tribu de los Molle, un pueblo nómada que hizo escala aquí en el camino desde las montañas hasta el Pacífico. Quizá miraran las estrellas en las claras noches de luna llena y representaran las constelaciones en estas piedras." Mientras contempla los agujeros circulares junto a los petroglifos, dice: "Yo no creo en Dios. Pero creo en la espiritualidad y la energía. Y de eso hay mucho por aquí". Y luego, naturalmente, está el aire puro y cristalino. No es casualidad que el ESO (Observatorio Europeo del Espacio) haya instalado aquí sus potentes telescopios. Así, puede ocurrir que Yanira Maldonado de repente se encuentre sentada frente a astrónomos daneses en algún bar de La Serena. Y mientras éstos

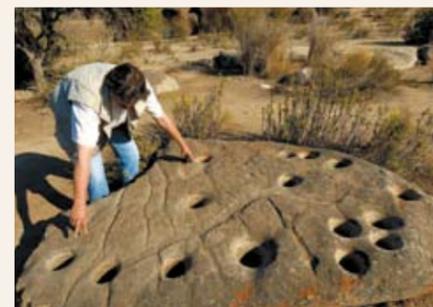
le cuentan los últimos secretos de las lejanas galaxias, ella les explica las ventajas de este aire claro para la viticultura, que permite una fotosíntesis óptima.

### Historia de la Humanidad

La nueva bodega de Viña Tabalí se hace eco de la espiritualidad del lugar. El moderno edificio, de lejos, incluso recuerda a un yacimiento arqueológico precolombino. En su interior encontramos objetos de culto y de la vida cotidiana de la antigua población, hábilmente puestos en escena, como por ejemplo un poncho bien conservado de hace 800 años. En la bodega de barricas, un joven pintor ha documentado en estilo neorrealista toda la historia de la Humanidad del Norte Chico, como también se llama esta región, en un gigantesco fresco mural.

Aunque los vinos de Viña Tabalí hace poco que han salido al mercado, no obstante señalan un nuevo capítulo de la viticultura chilena. Sobre todo el Tabalí Reserva Shiraz 2004 y el Tabalí Reserva Especial 2003 (50 por ciento de Cabernet Sauvignon, 35 por ciento de Syrah y 15 por ciento de Merlot) muestran una elegancia, densidad y complejidad francamente raras en el Nuevo Mundo. Y eso que el proyecto Tabalí todavía se halla en sus comienzos: de un total de 2.700 hectáreas de finca, actualmente están plantadas de vides 180 hectáreas, y aún no se incluyen todas en la cosecha.

Cuando Yanira Maldonado Gutiérrez vuelve a enumerar los factores cualitativos, se comprende rápidamente el milagro del vino de Limarí: en esta parte



**Mágico: directamente junto a los viñedos se hallan antiqüisimos yacimientos arqueológicos.**

septentrional no hay montañas costeras que protejan los viñedos del fresco aire del Pacífico, por ello la temperatura nunca supera los 24 grados centígrados, ni siquiera en verano. La diferencia entre las temperaturas diurnas y las nocturnas se sitúa en 15 grados. Los suelos son pobres, las precipitaciones anuales contabilizan por debajo de los 90 mm por metro cuadrado. Pero los factores cualitativos decisivos son el aire cristalino y los 300 días de sol anuales. Sin duda alguna, este valle del fin del mundo terminará por hacer furor en el mundillo del vino.

### Mirador

Luego también está René Marino, socio de Viña Casa Tamaya, la finca vecina. No ha venido en coche, sino pilotando su avioneta de hélice. Sí, allí cada finca vinícola tiene su propia pequeña pista de aterrizaje. A la finca Tamaya pertenecen alrededor de 3.000 hectáreas. En ellas se cultivan aceitunas, aguacates y cítricos. Y en 160 hectáreas, también vino. La palabra tamaya significa mirador. En el siglo XIX había allí una mina de cobre. Era la mayor de Chile, tan grande que en el área de la mina circulaban ferrocarriles. René Marino sueña con el pronto retorno de los buenos tiempos gracias al vino. "En el puerto de La

Serena ya vuelven a atracar los cruceros, para enseñarles a sus pasajeros el milagro del vino en el valle de Limarí", nos cuenta. Y que cerca de allí ha abierto el primer alojamiento de turismo rural en la "Hacienda Santa Cristina" con restaurante y habitaciones confortables.

También los vinos de Viña Casa Tamaya se presentan muy prometedores. Sobre todo las mezclas (por ejemplo, el Reserva Especial blanco y tinto) muestran claras notas frutales, hermosa plenitud y una estructura densa y equilibrada. Una especial tarjeta de presentación es el dulce noble Moscatel de Alejandría. Tras la cata, René Marino nos lleva en su avioneta de hélice al aeropuerto de La Serena. Allí culminamos nuestra excursión por el extremo norte de la viticultura chilena con un Pisco Sour. Es lo que hay que hacer, pues al fin y al cabo las uvas para el aguardiente de pisco también crecen allí, en los alrededores de La Serena. Y una vez más, su sabor es maravillosamente rectilíneo y fresco. "Sí, amigos, aquí servimos el auténtico Pisco, porque abajo en Santiago lo destrozan con tanto azúcar", nos explica el camarero, mientras nos apresuramos para llegar al avión.

## Las mejores direcciones

### Viña Tabalí

Fundo Santa Rosa de Tabalí  
Camino a Socos s/n  
Valle del Limarí  
Tel. +56 2 477 55 20  
Fax +56 2 477 55 30  
www.tabali.com

Valle de Limarí. Vinos de una rara finura y elegancia.

### Viña Casa Tamaya

Camino Quebrada Seca, km 9  
Tel. +56 53 68 60 14  
Fax +56 53 63 08 53  
www.tamaya.cl

Buena relación precio-calidad. Recomendable: las cuvées.

### Hacienda Santa Cristina

Ruta D505  
Quebrada Seca  
Ovalle  
Tel. +56 53 63 41 31  
Fax +56 53 62 23 35  
www.haciendasantacristina.cl

La primera casa de turismo rural de la región. Habitaciones esmeradas, decoradas con antigüedades. Buen restaurante. Piscina y bar.





Parece un ovni, más que una bodega. Es propiedad del inversor español José Manuel Ortega Gil-Fournier.

## RECORRIDO POR SUDAMÉRICA

# Dinámica inquebrantable

**Ambiciosos y nuevos proyectos de bodega, emergente turismo del vino: en Sudamérica no se prevé el final de la euforia del vino. Mientras que en Argentina muchos inversores extranjeros participan en esta prosperidad repentina, Uruguay ha creado un pequeño milagro del vino con fuerzas propias. Pero también hay que contar con Brasil.**

### Argentina

Con inmensa energía y enormes inversiones, Argentina sigue avanzando vertiginosamente como país vinícola. La dinámica es evidente sobre todo en el sur de Mendoza, en el valle de Uco, a unos 1.200 metros sobre el nivel del mar. Directamente en las estribaciones de los Andes, el inversor holandés Mijndert Pons, por ejemplo, ha situado en tierra de nadie la llamada Bodega Salentein, un impresionante templo del vino que cuenta con

un cuidado hotel. El español José Manuel Ortega Gil-Fournier tiene metas igualmente ambiciosas. Su nueva bodega O. Fournier, con su imponente tejado de vertientes de alta tecnología domina la amplia llanura como un ovni. Aún no hay construcciones en los alrededores de esta bodega, pero no por mucho tiempo, pues las parcelas limítrofes hace ya mucho que están en poder de otros inversores, como el grupo chileno Concha y Toro. O. Fournier descubre nue-

vas perspectivas para Mendoza. Una de las más relevantes es la Tempranillo, que desempeña un papel protagonista junto a la clásica Malbec. En la excelente cuvée Alfa Cruz es ella la que marca el tono con un 60 por ciento, por delante de la Malbec (35 por ciento). Además, esta bodega cultiva sus cepas siguiendo el sistema de la poda en vaso (forma de arbusto), muy extendida en el sur de Europa pero rara entre las bodegas de Mendoza. O. Fournier también ha inaugurado recientemente un restaurante de estilo moderno en medio de un lago artificial. El próximo proyecto que piensa acometer es un impresionante hotel con escuela de cocina y balneario. Pero también en Mendoza están haciendo furor los nuevos proyectos de viejos nombres conocidos. Ángel Mendoza, el legendario bodeguero de Trapiche, está demostrando desde hace algunos años con su propio vino elaborado a la manera clásica y densamente tejido, llamado Pura Sangre, que la uva Malbec quizá presente su mejor carácter cuando se puede desarrollar en cuvées con variedades de Burdeos. A la misma conclusión ha llegado también Carlos Pulenta. Procedente de aquella muy ramificada familia que poseía el poderoso grupo Peñaflor, ha regresado de manera impresionante

con su Finca & Bodega Vistalba. Gestiona la bodega enteramente según el clásico estilo Mendoza, y allí produce su vino superior, Corte A, una mezcla de Mendoza tremendamente compleja y plenamente concentrada hecha con Malbec (40 por ciento), Cabernet-Sauvignon (40 por ciento) y Boyarda (20 por ciento). El Corte B, que además de las variedades nombradas también contiene algo de Merlot, es igualmente un vino superior extraordinariamente equilibrado. Finca Vistalba dispone de lujosas habitaciones, un salón bar y un restaurante que es una de las filiales de los famosos restaurantes "La Bourgogne" de Jean Paul Bondoux ("Alvear Palace Hotel" de Buenos Aires).

Junto a Mendoza están adquiriendo cada vez más interés otras dos regiones vinícolas, en cierto modo las antípodas geográficas de la viticultura argentina. La región de Salta, en el norte del país, fundada ya en 1831, está escribiendo un nuevo capítulo de la viticultura argentina desde 2001 gracias a las inversiones del grupo suizo Hess, que ha recuperado la bodega Colomé. Allí no sólo se cuidan cepas Malbec de hasta 120 años de edad, de tiempos de la filoxera, sino también se han plantado viñedos experimentales a gran altura, a más de 3.000 metros sobre el nivel del mar. Además, Colomé es pionera en el cultivo biodinámico en Argentina. Sobre todo los vinos Etiqueta Negra de las viejas parcelas se presentan tremendamente vigorosos y, sin embargo, elegantes. Colomé también dispone de un lujoso complejo de hotel y restaurante. Y están construyendo un museo de la Hess Art Collection, en la que se expondrán exclusivamente trabajos del artista americano de instalaciones James Turrell. El viaje de cuatro horas de coche desde Salta es el comienzo de una de las más espectaculares aventuras que puede experimentar el viajero contemporáneo de las rutas del vino. En el extremo sur del país, en Patagonia, la viticultura ha comenzado hace apenas cuatro años. Tres bodegas (Familia Schroeder Wines, Bodega del Fin del Mundo y NQN) producen allí vinos cool climate aprovechando, muy al sur del Ecuador, los largos días del semestre de verano. El soberbiamente equilibrado Saurus Pinot Noir de la familia Schroeder demuestra de modo ejemplar que allí pueden madurar vinos de características muy especiales.

### Uruguay

Los viticultores uruguayos han llevado a cabo el milagro del vino en su país enteramente sin inversores ni asesores extranjeros. Actualmente los productores punteros disponen de instalaciones ultramodernas. La familia Bouza, por ejemplo, ha restaurado cuidadosamente una vieja finca rural con bodega de los años 40 junto al pequeño río Santa Lucía. Actualmente Bodega Bouza

produce excelentes Tannat de un solo viñedo densamente estructurados y un aromático Alvarinho. Y en uno de los históricos edificios de ladrillo se ha albergado un restaurante con mucho estilo. En la actualidad, la viticultura de Uruguay se extiende por unas 9.000 hectáreas. De las 250 bodegas ya están presentes cincuenta en la exportación. El 90 por ciento de los vinos se produce en los alrededores de la metrópoli Montevideo. Pero desde hace algunos años también se están plantando viñedos nuevos en las zonas más frescas que rodean a la localidad de veraneantes Punta del Este. Con sus estaciones del año claramente definidas y precipitaciones de hasta 1.000 mm por metro cuadrado y año, Uruguay dispone de un clima francamente europeo. Así, la mayoría de los vinos que se producen son elegantes; son vinos que precisan mucho tacto, sobre todo en lo que respecta a la madera. La variedad más extendida es indiscutiblemente la Tannat. Gracias a una mejora del trabajo en el viñedo y a una vinificación adecuada, los viticultores logran extraer cada vez más un óptimo de maduración, plenitud y elegancia a esta variedad, que generalmente tiende a producir vinos más rústicos. Sobre todo en los años excelentes 2002 y 2004 han surgido vinos complejos y concentrados. También las variedades de Burdeos están demostrando su eficacia. Un valor seguro son las dos fincas vinícolas de la familia Stagnari. Mientras que Vinos Finos H. Stagnari ha logrado un cru superior absoluto con su Primer Viñedo 1x1 Crianza Cabernet Sauvignon, la Bodega H. N. Stagnari convence con su ambiciosa línea superior Del Pedregal. La carismática familia de viticultores Pisano produce el más amplio abanico de vinos superiores, cuyo espectro alcanza

Espectacular: bodegas argentinas con una vista excepcional de los Andes.



busca tu tiempo,

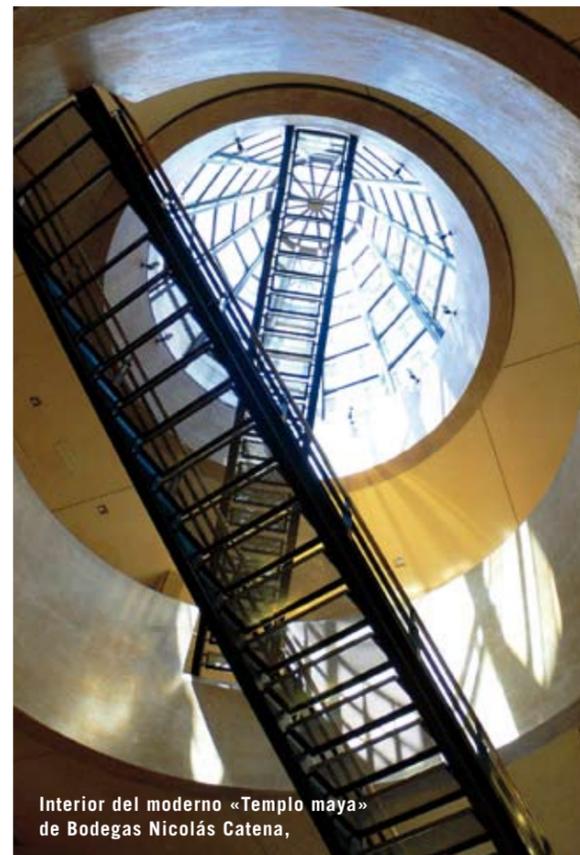
DOMINIO DOSTARES



Vino de la tierra de Castilla y León, disfrútalo

www.dominiodetares.com

# La Feria de los Grandes Vinos



Interior del moderno «Templo maya» de Bodegas Nicolás Catena,

desde las selecciones de Tannat (Elisa's Dream), pasando por Syrah y Petit Verdot, hasta el dulce noble Etxe Oneko, un Tannat que recuerda al vino de Oporto, vinificado con uvas pasificadas al aire. Pero la mayor sorpresa de Uruguay son, por lo general, los vinos blancos francamente frescos y crujientes, vinificados sobre todo con Sauvignon Blanc. Otros productores superiores son: Bodegas Castillo Viejo, Viña Varela Zarranz, Montes Toscanini, Grupo Traversa, Bodegas Carrau, Bodega de Lucca y Juani-co (Familia Deicas).

## Brasil

De los aproximadamente 300 millones de litros de vino que se producen anualmente en Brasil, hasta ahora la mayor parte procedía de cepas híbridas como la variedad Isabella, cuyos vinos, empero, presentan el tristemente célebre tono de pelo de zorro. Pero ahora algunas bodegas del sur del país orientadas a la calidad, a pocos kilómetros de la frontera uruguaya, están demostrando que Brasil también posee un considerable potencial para producir vinos de calidad. Casa Valduga con su Brut 130 Anos, Cave Geisse con su Brut Nature y la cooperativa Vinícola Aurora con sus Millésimes asombran por el frescor de sus vinos espumosos sorprendentemente secos, elaborados siguiendo la clásica fermentación en botella. Pero también los vinos tintos están ganando perfil. Especialmente Vinhos Salton con su Talento (una clásica cuvée de Burdeos) y la Bodega Miolo con el Selektion Lotte 43, también vinificado con variedades de Burdeos, y con el Quinta do Seival (variedades portuguesas). Más al norte, en el clima ya tropical del valle de San Francisco, la casa de vinos portuguesa Dão Sul ha fundado el innovador proyecto Vinibrasil. Rio Sol, una cuvée admirablemente equilibrada y agradable de Syrah y Cabernet Sauvignon, madura nada menos que dos veces al año. En este muy equilibrado clima, el ciclo de maduración vuelve a empezar poco después de la cosecha, y 150 días después se puede volver a vendimiar.

*El reconocimiento a un esfuerzo colectivo*

CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2009  
MEDALLA DE ORO  
BARÓN DE LEY RESERVA 2001

BARÓN DE LEY RIOJA

BARÓN DE LEY FINCA MONASTERIO 2004  
"Una Cosecha Excelente  
Un vino Extraordinario"

Baron de Ley S.A. Ctra. Merindia-Lobos Km. 5,5. 31087 Merindia. Tel: 948 69 43 03 - Fax: 948 69 43 04. www.barondeley.com

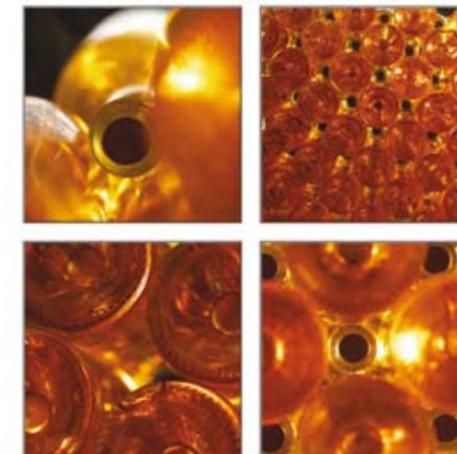
**elvestuario**  
Diseño Gráfico e Imagen de Producto

...prouestas de una imagen para el vino

www.elvestuario.com  
ramon@elvestuario.com  
Tel.: 629 34 94 28

## Château La Tour Blanche

Premier Cru Classé en 1855  
Sauternes



CHATEAU LA TOUR BLANCHE  
33210 BOMMES - FRANCE  
www.tour-blanche.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. SACHEZ CONSOMER AVEC MODERATION.

## EcoRacimos 2006

Premio Especial Diputación de Córdoba

Campos Góticos Roble, Finca Campos Góticos

### EcoRacimos de Oro

Caballero de Mesasrubias, Bodegas Parra Jiménez

Arbanta, Biurko Gorri, S.A.L.

Aroa Tempranillo, Bodegas Aroa

Castillo de Alicante, Bodegas Bocopa

Pedro Ximénez Piedra Luenga, Bodegas Robles

Campos Góticos Crianza, Finca Campos Góticos

Viña Ilusión, Martín Andrés. Alonso Etayo

VII Concurso Nacional de Vinos  
Procedentes de Agricultura Ecológica



BioCórdoba  
www.biocordoba.com

vino  
élite

La Feria de los Grandes Vinos

en Feria Valencia  
18/20 - abril - 2007



FERIA VALENCIA



Theresa Zabell, doble campeona olímpica de vela, en la Fundación Ecomar.

# Theresa Zabell

## «España vive de espaldas al mar»

*Para la regatista olímpica el hecho de que la Copa del América 2007 se celebre en Valencia es una oportunidad única de potenciar y popularizar el deporte náutico español, envuelto en una aureola elitista. Siente pasión, junto con el mar, por el vino y su cultura del que pregona a los cuatro vientos sus excelencias y virtudes saludables.*

Entrevista: Ana Ramírez

Fotos: Heinz Hebeisen

Valencia, y por extensión España, se enfrenta en el 2007 a un verdadero reto deportivo, social y económico: la «America's Cup», conocida por muchos como el «Santo Grial de las regatas». La Copa del América se diferencia de otras regatas internacionales por ser más que una mera competición deportiva. Su espíritu es el de un duelo, la respuesta a un desafío. En la última edición, celebrada el año 2003 en Auckland (Nueva Zelanda), resultó vencedor el sindicato Alinghi de Suiza, que devolvió a Europa la copa tras más de 150 años de historia. Dado que las regatas deben celebrarse, como es obvio, en mar, la Sociedad Náutica de Ginebra, club al que pertenece el equipo Alinghi, realizó una selección entre diversas ciudades europeas candidatas. El 26 de noviembre de 2003 este club anunció la designación de la ciudad de Valencia como sede de la próxima edición de 2007.

Pese al festejo y despliegue de parabienes que esta noticia produjo, lo cierto es que destacados regatistas, ingenieros y diseñadores de nivel internacional españoles coinciden en que esta es una oportunidad única para desarrollar todo el potencial de la náutica en España; y que si no ocurre ahora no ocurrirá nunca. Este deporte adolece de una imagen elitista, incluso en el tratamiento informativo los

patrocinadores de la Copa dan prioridad a publicaciones de moda, así como prensa amarilla y programas de «cotilleo». Sin duda es un auténtico reto, máxime cuando nuestro país ha vivido tradicionalmente de espaldas al mar. Así opina la regatista más laureada del mundo Theresa Zabell, campeona olímpica y del mundo en varias ocasiones, figura que ha dedicado más de 20 años al deporte de alta competición.

**Para los profanos, ¿qué es la Copa del América?**

Además de ser la reina de las regatas, en cuanto a lo deportivo podíamos compararlo con la Fórmula 1, donde más se invierte en I+D, de donde sale toda la tecnología que luego se aplica a otras modalidades de vela de alta competición y también en la industria náutica. Al igual que sucede en la F1, donde los avances conseguidos se trasladan a los coches de uso diario (neumáticos, suspensiones, sistemas de frenado...), la Copa es una gran competición tecnológica. Aquí la inversión en presupuesto para materiales e investigación es altísimo.

**¿Cómo valora que la Copa vuelva a Europa?**

Es positivo para ese deporte en concreto y para todo el deporte en general. Es algo que hasta hace pocos años era impensable porque Europa siempre desafiaba pero siempre se quedaba muy lejos de alcanzarla. La casualidad de la vida: ganó

un equipo suizo, de un país que no tiene mar, y se decidió que Valencia fuera el escenario.

**¿España dará la talla como país anfitrión, a pesar de que este deporte náutico no tenga tantos seguidores?**

España ha vivido siempre de espaldas al mar. Hasta hace pocos años, Barcelona, por ejemplo, no tenía casi playas para disfrute de la gente, ocupada la costa por polígonos industriales. Con motivo de los Juegos Olímpicos se logró cambiar todo el paisaje y recuperar el mar para la ciudad. Ahora, en Valencia está pasando más o menos lo mismo. Valencia es uno de los puertos deportivos más importantes de España, además de contar con unas condiciones meteorológicas magníficas para un gran espectáculo como este. El impacto económico que sobre Valencia va a tener es impresionante.

**¿Cómo lograr que la sociedad sea partícipe de este acontecimiento, y sacudirse la imagen de deporte elitista?**

Es uno de los grandes problemas de la vela. Aquí se considera un deporte inalcanzable, de ricos. Entre otras cosas porque la vela de barcos pequeños, o vela olímpica, prácticamente no ha existido en los medios de comunicación. Además, navega muy poca gente, aunque parezca increíble. En España hay un barco por cada 300 personas, en Francia uno por cada 60, en Nueva Zelanda o Australia uno por cada 5 ó 6. Incluso hay gente que



«En la dieta que me ponían en el Centro de Alto Rendimiento me marcaban medio vasito de vino en la comida»

**THERESA ZABEL**

Aunque inglesa de nacimiento, Theresa se siente malagueña de corazón y adopción, ya que fue en Málaga donde creció, se educó y se despertó en ella su profunda atracción por el mar. Con tan solo diez años asistía a su primer cursillo de vela en Fuengirola, y cuatro años más tarde manejaba un barco de la clase Europa. Desde ese momento comienza una apasionada e intensa carrera hasta subir a lo más alto del podio. Tiene un palmarés impresionante. Ha sido doble Campeona Olímpica de Vela (Barcelona 92 y Atlanta 96), logró cinco Campeonatos del mundo y tres europeos, es número uno del ranking mundial de vela y la regatista más laureada del mundo, entre otros reconocimientos. Tras su «retirada», nunca ha dejado de hacer deporte, fue elegida eurodiputada del Parlamento Europeo (1999-2004), donde trabajó en la Comisión de Cultura, Juventud, Educación, Medios de Comunicación y Deporte. En la actualidad, además de asumir retos como alcanzar la cima del Aconcagua (Argentina) o participar en competiciones de alto nivel en la modalidad de vela de crucero, preside la Fundación Ecomar, de la que es fundadora, cuyo objetivo principal es educar a los niños, de forma divertida, sobre el deber de conservar el medio marino y fomentar la cultura del mar.

te dice que no puede comprarse un barco porque no tiene amarre. Pero no lo necesitas. Fuera de España mucha gente compra barcos pequeños que no precisan un puesto de amarre. Lo subes a un carrito en el coche y te lo llevas a tu casa o lo metes en un garaje. Esto es muy desconocido para nosotros.

**Desde la Fundación Ecomar, que usted fundó y preside, ha intentado poner su granito de arena en dar a conocer la Copa del América entre los niños.**

Consideré que si en España se iba a celebrar una competición tan importante como ésta, tan atractiva entre los aficionados de otros países, era una pena que ni siquiera los niños supieran en qué consistía. Nadie puede llegar a disfrutar de lo que no entiende. ¿Por qué en España hay tantos seguidores del fútbol? Pues porque forma parte del día a día, con espacio fijo en todos los medios de comunicación. Todos sabemos y opinamos. De la Copa nadie opina porque nadie sabe de ella, no saben cómo funciona... Si la Copa que se celebrará en Valencia no sirve para que este deporte dé un salto de calidad y logre que la gente la viva e incluso se anime a practicar ese deporte, habrá pasado sin

pena ni gloria, sin haber cumplido con su cometido ejemplificador.

**¿Su objetivo prioritario, después de mucho navegar, es involucrar a los niños con el mar?**

Siempre me han gustado los niños. Cuando yo dejé la vela olímpica quería devolverle a la sociedad lo que ésta me había aportado en mis años de vida deportiva. Se me ocurrió poner en marcha esta Fundación e intentar que los niños aprendiesen, a través del deporte, a respetar y conocer el entorno marino. Cuando viajas fuera de España te das cuenta de que al mar se le respeta como una joya medioambiental que es, cuando aquí, hasta no hace mucho tiempo, lo teníamos como un basurero público.

**Pero usted nunca ha dejado de hacer deporte, y presume con orgullo de ser una gran aficionada al vino; incluso recibió el premio Prestigio Rioja por ser una valiosa embajadora de sus vinos por todos los confines del mundo ¿Es un buen tándem vino y deporte?**

Mi relación con el vino y con su cultura es diaria, es un mundo que me fascina. En la dieta que me ponían en el Centro de Alto Rendimiento me marcaban

medio vasito de vino en la comida. No sólo estaba permitido, sino que estaba recomendado. Cierto que no hay que pasarse con la cantidad. Tomar un poquito cada día es saludable. Incluso en todas las competiciones en las que he participado siempre celebrábamos los triunfos con vinos de Rioja. He estado muchas veces en La Rioja visitando bodegas, el Museo del Vino... Es un mundo con una cultura muy saludable.

**En sus viajes por medio mundo ha tenido la oportunidad de probar muchos vinos. ¿Cuáles son sus favoritos?**

He probado y degustado muchos y muy afamados. En general me gustan más los vinos tintos que los blancos, aunque, por ejemplo, el Viña Mocén es uno de mis blancos favoritos. En cuanto a los tintos de los que más me gustan son los riojas, los crianza sobre todo.

**Con esta afición tan clara ¿se le ha pasado por la cabeza, como a otros deportistas, la idea de ser bodeguera?**

El mundo del vino me gusta mucho, pero como aficionada. Sacar adelante una bodega requiere una inversión a muy largo plazo y eso lo puede hacer la gente con mucho dinero... y no es mi caso.

# Guía

## NUESTRA ELECCIÓN

Valencia ha dejado de ser, en cierto modo, el país de los graneles. Nuevos bodegueros y enólogos imaginativos están acometiendo la labor de llenar sus botellas con prestigio y calidad. Analizamos a continuación los mejores de la zona. Le sigue una cata de los mejores cavas españoles y de champagnes importados al mercado español. Terminamos con una cata de vinos sudamericanos: de Argentina, Chile, Uruguay, Brasil y México. Hay sorpresas muy agradables.



**Valencia**

**16,5** *Minimum 2003*  
Los vinos de Valencia despiertan, tras su larga marcha desde el granel. Ahora los objetivos de las mejores bodegas se centran en rescatar las uvas autóctonas, para marcar diferencias con otras zonas. Este Minimum 2003 impacta por su penetrante frutuosidad (ciruela, arándanos) y discretas notas de cedro. En el paladar se comporta con elegancia, de un tacto refinado, muy bien ligado y con buena longitud aromática de la fruta. Un vino representativo del despertar valenciano.

**Champagne**

**18** *R & L Legras Cuvée St. Vincent 1983*  
De nuestra cata de cavas y champagnes traemos a esta portada el Cuvée St. Vincent 1983, un vino realmente complejo y, sobre todo, muy vivo. Alberga un perfume en sus entrañas que embruja. Tiene una acidez afilada que no desmerece de su carga frutal. Es curioso cómo su burbuja mantiene todavía una viveza juvenil aunque ya apunta a cremosa y elegante. Todavía con mucha vida. Un champagne sorprendente.

**Sudamérica**

**17,5** *Clos Apalta Limited Release 2003*  
Espectacular es este vino chileno. Un buqué de tanta plenitud como una cesta llena de las mejores especias: chocolate, frutillos (frescos y cocidos), vainilla, otra vez chocolate, coco, cera, clavo, tabaco dulce, higos, vino de Oporto. Extraordinariamente denso y homogéneo en boca, con taninos redondos y maduros, y mucho abocado del extracto, pero a pesar de ello habita en su interior un verdadero fuego.

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

# Vinos de Valencia

## ¡AHORA, SÍ!

Los vinos de Valencia despiertan. ¡Ahora, sí! La unión de jóvenes enólogos ayudados por los veteranos de la zona ha hecho posible este milagro. Por el momento, la subzona que más destaca es la de Clariano, al sur de Valencia, muy cercana a la D.O. Almansa y Villena (dentro de la D.O. Alicante). Respecto a las uvas, al principio dominaban las foráneas, pero ahora los objetivos se centran en rescatar las autóctonas, para marcar diferencias. Los resultados, a precios, por ahora, moderados, no se han hecho esperar y se los mostramos en esta interesante cata.

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

### BLANCOS

14

**El Villar**

Laderas 2005

Tiene, para los que les guste, ligera golosidad en el paladar que lo hace más bebible, dejando un final aromático de piña y flores secas. 2006 a 2007.

14

**Cooperativa Santa Bárbara**

Llano de Titaguas 2005

Se distingue más por su aromaticidad que por su paso en boca, donde es más ligero. Sus aromas recuerdan la piel del plátano verde, los cereales o los cítricos. 2006 a 2007.

14

**Murviedro**

Los Monteros 2005

Mantiene una constancia aromática perfectamente hilvanada que recuerda la cáscara de cítricos o los pétalos de rosas. Atesora una buena acidez y un toque de hierba fresca que no desentona. 2006 a 2007.



Venta del Puerto: la gran apuesta.

14,5

**J. Belda**

Daniel Belda Verdil 2005

Bien trabajada, es una variedad muy interesante. Se aprecia fruta de hueso muy definida, notas de espliego y acacia. Tiene el toque de grasa justo, fresco y envolvente. 2006 a 2007.

14,5

**Cherubino Valsangiacomo**

Marqués de Caro 2005

Mezcla, de las variedades Moscatel y Merseguera, muy bien entendida. Por un lado, aromas de flor-miel y, por otro, un fondo de laurel poderoso. El toque graso, fresco y frutal se rinde ante su elegante amargor. 2006 a 2007.

### TINTOS

14

**Vegamar**

Viña Carrasses Crianza 2002

Evoluciona positivamente, complejo (tabaco, higos, canela), definiéndose por un estilo clásico. Mantiene, al paladar, una buena dosis de frescura y carnosidad, con un final dominado por su crianza. 2006 a 2007.

14,5

**El Angosto**

El Angosto Basic 2005

Frutosidad concentrada y bien ligada con la crianza en madera. Carnoso, de taninos integrados y fundentes, y de un final aromático algo cálido. 2006 a 2008.



Pasamonte: Tintoreria refinada.

14,5

**Cherubino Valsangiacomo**

Marqués de Caro Crianza 2004

Han dado, en esta añada, con el perfil de vino que cae bien en las comidas, buena fusión fruta-madera con ese fondo de canela, y un paso de boca suave, casi de terciopelo. Muy similar a algunos riojas conservadores. 2006 a 2008.

15

**J. Belda**

Daniel Belda Syrah Rva. 2002

Aromas muy mediterráneos de fruta negra con un toque especiado interesante. Graso, fundente de estructura con longitud comedida. 2006 a 2009.

15

**Enguera**

Distinto 2005

Posee una excelente base frutal que sobresale en el paladar con gran sabrosura. No es anguloso, algo muy de agradecer, pues camina por los senderos de la finura y la amabilidad. 2006 a 2010.



Rafael Cambra: vino «de garage».

15

**Vicente Gandía Plá**

El Miracle 2004

Un buen acompañante para las comidas. Temperanillo expresivo sin afiladas maderas que lo enturbien y, sobre todo, en el paladar es muy jugoso y placentero. 2006 a 2009.

15

**Heretat de Taverners**

Heretat de Taverners Graciano 2004

Fuera de su tierra natal (Rioja o Navarra) no se defiende nada mal. Se aprecia una buena madurez, con aromas a ciruelas y especias. Muy fino. Su mejor baza: la frescura y la calidad de sus taninos. Quizá deberían plantearse un nuevo tipo de madera. 2006 a 2009.

15

**Coop. Vinícola La Viña**

Icono Syrah 2004

En esta añada, la de 2004, domina cierta calidez, algo común a toda la gama de "iconos", pero es en este varietal, el Syrah, donde mejor se aporta. Profundo en fruta negra, toque de aceitunas y agradable tinta china. Carnoso y muy bien dosificada la madera. 2006 a 2009.



Trilogía: el legado de los frailes.

15

**Murviedro**

Murviedro Rva. 2002

Mantiene un color, todavía, impecable. La paleta aromática es abundante, compleja y armoniosa. Evoluciona con finura. Tacto suave, de fruta sabrosa y fresca, y un largo final perfumado. 2006 a 2010.

15

**Vegalfaro**

Pasamonte 2004

Tintoreria bien trabajada, muy expresiva y concentrada pero sin caer en los errores habituales de exceso de extracción. Muy carnosos, glicéricos y frescos. Un caudal de fruta magnífico. 2006 a 2011.

15,5

**Los Frailes**

Trilogía 2004

Es un vino que necesita tiempo para abrirse. Conserva carisma, buena base frutal y maderas que acompañan al conjunto. Al paladar no resulta agresivo, aunque tiene viveza, pero se mueve más por la línea de la elegancia. Un vino con personalidad. 2006 a 2011.

15,5

**Coop. Vinícola La Viña**

Venta del Puerto Nº 12 2004

Elaboración moderna, y con una virtud añadida: la fruta, además de concentrada, es fresca y no punza con su habitual calidez al olfato. Hay mucho arándano, casís, cedro y notas de hiedra. Comedido en el paladar, envolvente y de buena tancidad fundente. 2006 a 2012.

16

**Celler del Roure**

Maduresa 2004

El alarde de fruta es debido a su crianza en barricas de 500 litros, una sabia decisión. Desde el principio al final su caudal aromático y gustativo no deja de recordarnos la aparente obvedad de que, ante todo, está elaborado con uva. Y, por cierto, muy carnosa y expresiva, pues cada año las viñas son más viejas, y se nota (además de un mayor porcentaje en la utilización de la variedad Mandó). 2006 a 2012.

16,5

**Rafael Cambra**

Minimun 2003

Comienzo, en la copa, que impacta por su penetrante frutalidad (ciruela, arándanos) y discretas notas de cedro. En el paladar se comporta con elegancia, de un tacto refinado, muy bien ligado y con buena longitud aromática de la fruta. Muy bien concebido. 2006 a 2012.

### DULCES DE MOSCATEL

14

**Vinícola Chivana**

Castillo de Chiva

Profundo en recuerdos de hollejo tostado, miel. Suave en boca, con buena integración del alcohol. Un vino agradable. 2006 a 2007.

14

**Vidal**

Uva D'Or

Sus aromas recuerdan la uva pasa, el membrillo o la miel, con un perfume floral que los une. Aunque todavía falta una unión mayor en boca (fruta-alcohol), es muy complejo en recuerdos frutales y de dulzor comedido. 2006 a 2007.

14,5

**Vicente Gandía Plá**

Fusta Nova 2005

Uno de los más equilibrados, tanto en nariz (orejones, higos, toque de laurel) como en boca, fresco y muy fragante. Buena definición. 2006 a 2007.

14,5

**Cheste agraria, Coop. V.**

Reymos espumoso dulce

A nuestro juicio preferimos los primeros Reymos, que demostraban tener mejor definición y expresividad de la uva. Es un éxito comercial que ha conquistado a muchos paladares (muchos de ellos reacios al vino) por su perfume frutal, baja graduación y dulzor comedido que arroja una contenida burbuja. 2006 a 2007.

15

**Bodegas Murviedro**

Estrella 10 Moscatel 2005

Definición espléndida de un moscatel. Limpio, bien adornado (rosas, lima, lichis). En el paladar está muy conseguido el equilibrio dulzor-acidez, tanto que resulta fresco y muy expresivo en su perfume final. 2006 a 2007.

15

**Cherubino Valsangiacomo**

Vittore

Buen escaparate aromático, de mandarina confitada, y membrillo en sazón que fluye en buena armonía con el alcohol. Nuevamente, bien ligado en boca, dulzor exquisito que se funde con el amargor final. Muy conseguido. 2006 a 2008.

# Cavas y Champagnes



1+1=3: la novedad.

## BURBUJAS EJEMPLARES

Nunca caeremos en la tentación de comparar dos vinos de distintas zonas. Aunque es lo más fácil, una curiosa tendencia invita a hacerlo con vinos espumosos, cosa extravagante que nadie sensato debería hacer con vinos de otro tip: ¿rioja o ribera?, ¿burdeos o borgoña? La fuerte propensión del público español hacia el consumo de vino de Champagne en los últimos tiempos hace que inevitablemente nos hagamos la pregunta: ¿son tan buenos todos los que se importan en España? Hemos buscado para esta cata solamente los vinos de esta región que se importan y comercializan en nuestro país. Y si no compararse, sí deberán convivir con nuestros cavas. Hemos hecho una selección de cavas, de los que contienen las fuerzas necesarias para una buena evolución en botella durante unos cuantos años. Muchos de ellos llegan al precio de un champagne de gama media. Hemos valorado las virtudes de más de ochenta espumosos para que en las fiestas venideras podamos brindar de acuerdo con nuestros gustos y bolsillos. Estas catas han sido realizadas por Bartolomé Sánchez y Javier Pulido.

### D.O. CAVA

15

#### Cavas Mont-Ferrant

Agustí-Vilaret Extra Brut

Golosidad-acidez muy bien entendida, con magnitud del carbónico. Formación frutal envidiable aunque ha aumentado la presencia aromática del licor de expedición (notas anisadas y de laurel). Largo recuerdo de pan grillé por la calidad de sus lías finas para crianza. 2006 a 2008.

15

#### Albet i Noya, SAT 992

Albet i Noya 21 barricas Brut

Espuma casi vaporosa. Fragancia llena de matices (membrillo, mandarina, humo) y rasgos minerales (tiza, grafito) espléndidos. 2006 a 2008.

15

#### Giró Ribot

Avantgarde Brut Rva. Barrica

El conjunto espléndido, fundido con el fino carbónico, crujiente. Frutosidad que recuerda al níspero, la camomila, el melón y, el cedro (crianza). Muy generoso al olfato. 2006 a 2008.

15

#### Josep Torres Sibill

Bertha S. XXI BN G. Rva. 2002

Reducción positiva que advierte de su complejidad. Carbónico cremoso, delicado, con un punto crujiente delicioso. Su acidez y amargor hacen un equipo magnífico con los aromas de espliego, pera y madroños. 2006 a 2008.

15

#### Cavas Hill

Brut Brutísimo BN G. Rva. 2002

No es tan bruto como su nombre indica, más bien es refinado, de gratas sensaciones frutales y carbónico diminuto, fundente y muy conseguido. 2006 a 2008.

15

#### Canals & Munne

Canals & Munné Brut R. L'Avi 2000

Destaca por la textura de su burbuja, en su delicadeza y notas ahumadas deliciosas. Sus aromas piden espacio pues están algo reducidos (espliego, flor marchita); nada grave. 2006 a 2008.

15

#### Heretat Mas Tinell

Cristina Mas Tinell Extra Brut G. Rva. 2001

Interesante carga frutal, textura grasa proporcionada por el carbónico, envolvente y profuso. Aromas cristalinos a papaya, pomelo, con un fondo de pan recién horneado delicioso. 2006 a 2008.

15

#### Masia Puigmoltó

Emendis BN

Su acidez es el verdadero epicentro. Penetra como una cuchilla que invita a salivar. Aromas curiosos de lima, hoja de higuera y boj. 2006 a 2008.

15

#### Torelló

Gran Torelló BN G. Rva 2001

Pese a ser un Gran Reserva, abundan los aromas a fruta. Tampoco desmerece la fortaleza de su carbónico, crujiente y desmelenado en el paladar. 2006 a 2008.

15

#### Jané Ventura

Jané Ventura BN G. Rva. 2002

Aromas de fruta verde (manzana, pera) y madura (pera asada, melocotón en almíbar). De sabor ácido integrado, bien ligado con la fruta. Muy apetitoso. 2006 a 2008.



Alsina&Sardá: gran mejora.



15

#### Jaume Serra

Jaume Serra BN

Nuevamente, al igual que en el Roura, encontramos esa reducción elegantísima de pan grillé, humo y trufa. Boca fresca y bien arropada por su espuma. 2006 a 2007.

15

#### Rovellats

Masia S. XV BN G. Rva. 2000

Cava fresco, equilibrado tanto en espumabilidad como en longitud de aromas a crianza. Licor de expedición bien ligado con la fruta del mosto. 2006 a 2008.



Avantgarde: en la vanguardia.

15

#### Masia Can Mayol

MM BN G. Rva.

Ha logrado extraer aromas nítidos de frutos rojos como ningún otro cava. Aparece la grosella, las hojas de fresas, las lilas en una melodía magistral. 2006 a 2008.

15

#### Oriol Rosell

Oriol Rosell BN Rva Propietat 2001

Mejor en el paladar que en nariz, ha logrado desarrollar un buen bouquet (tabaco, canela, miga de pan), fundido todo con habilidad. 2006 a 2008.

15

#### Freixenet

Reserva Real Brut

Busca un trago equilibrado, bien atemperado de acidez y con una moderada dosis de carbónico (fruto de su larga crianza con lías). Es complejo y dilatado en el final de boca, con un elegantísimo amargor. 2006 a 2008.

15

#### J. A. P. Roura

Roura 5\* BN Rva.

A veces, algunos cavas logran crear reducciones positivas en botellas fascinantes, mas no siempre ocurre con todas las botellas, aunque sean de la misma partida. Posee este cava aromas penetrantes de anacardos tostados, de pan grillé y trufa sorprendentes. 2006 a 2007.

15

#### Castell de Vilarnau

Vilarnau Brut G. Rva.

Muy cuidado en todos los aspectos tanto en aromas, bien definidos por sus variedades (flores, manzana verde, acacia, pomelo) como por su crianza (humo, tiza, pan grillé). Un cava para disfrutarlo con platos mediterráneos. 2006 a 2008.

15,5

#### Alsina Sardá

Alsina & Sardá BN G. Rva. 2001

El carbónico está en un momento precioso, cremoso y, a la vez crujiente. Rasgos minerales muy definidos, nutrido abanico aromático (lichis, chirimoya, grosella y pan grillé). Un año encomiable. 2006 a 2009.

15,5

#### Cavas Parés Baltà

Blanca Cusine Brut 2003

Ya en boca se vaticina la búsqueda de la originalidad, los aromas a roble fresco, a flores blancas (pan de higo) y la contundencia frutal (fruta de la pasión, melón, albaricque). 2006 a 2009.

15,5

#### Masia Vallformosa

Carla Brut Rva

Desarrolla un carbónico fino, bien integrado, que se liga a la perfección con la fruta y no desentona con la acidez. Un ejemplo de buen cava tradicional. 2006 a 2008.



espírituGALLEGO *Rías Baixas*  
DENOMINACION DE ORIGEN

Altamira - Dena - E 36967 Meaño  
Pontevedra - Spain  
Tel 986 746 046  
Fax 986 745 725  
central@adegasdaltamira.com  
www.adegasdaltamira.com



15,5

**Castell Sant Antoni**

Castell Sant Antoni BN Gran Barrica

Lucha de poderes entre la fruta y la madera que, a buen seguro, tendrá un final feliz. Generoso en perfumes (lichis, pomelo), con expresión y esponjosidad de la espuma. Muy conseguido. 2006 a 2009.

15,5

**Antonio Mascaró**

Cuvée Antonio Mascaró Extra Brut G. Rva.

Burbuja acariciante, su aroma se vuelve perfume. Un compendio aromático entre fruta fresca y madura excelente, así como de fina mantequilla. Una cuvée para no olvidar. 2006 a 2009.

15,5

**Parató Vinícola**

Elías-Terns BN G. Rva.

Licor de expedición muy presente, aromático (almendra garrapiñada, cacao, canela y tostados). Poderosa acidez, y fuerza aromática. Un cava para guardar. 2006 a 2010.

15,5

**LLopart**

Ex.Vite Brut

Se calza en el paladar como un guante, equilibrado, de espuma sensual, estructurado y muy fresco en el final del recorrido. Perfumes que recuerdan las lilas frescas, el pomelo, el membrillo y ciertos minerales. 2006 a 2009.

15,5

**Cavas Ferret**

Ezequiel Ferret BN G. Rva. 1998

Calibrado con mimo, de burbuja impecable y persistencia de lías finas excepcional. Una golosina. Aromas de arrebatadora madurez. 2006 a 2009.

15,5

**Cavas del Castillo de Perelada**

Gran Claustro BN 2003

Bien estructurado, un toque de grasa, buena dosis de carbónico. Recuerdos de crianza (miga de pan, trufa, cereales). Muy completo en su conjunto. 2006 a 2009.



Cuvée St. Vincent 1983: para entendidos.



De Venoge: elegante.

15,5

**Segura Viudas**

Heredad Brut Rva. 2002

Muy bien conjuntado. Destaca agradablemente su acidez, cosa que agradecemos. Hay aromas armoniosos de fruta blanca y pan grillé. 2006 a 2009.

15,5

**Juvé & Camps**

Juve y Camps BN Rva. Familia 2002

Complejo como siempre y, en esta añada, más espléndido de aromas frutales. Goza de gran estructura, bien amortiguada por su acidez-carbónica. Largo en su recorrido y perfume final. 2006 a 2009.

15,5

**María Casanovas i Roig**

María Casanovas BN G. Rva.

Incita a la reflexión en la copa. Su desfile aromático es incansable: grosella fresca, pomelo, piña y lilas. Fluye con armonía. Magnífica elaboración. 2006 a 2008.

15,5

**Cavas Mestres**

Mestres BN 2003

Muy fresco -degollado en junio de 2006- de frutas verdes (pomelo, manzana) y flores secas. Burbuja notable, abundante, crujiente pero cremosa y fundente. 2006 a 2009.

15,5

**Bodegues Sumarroca**

Sumarroca Pinot Noir Rosé

Rosado de lujo. Elaborado con mucho tacto, de perfume casi espiritual, a grosellas y fresas en sazón, fina bollería. Sin un ápice de oxidación aromática, todo un logro. Su espumabilidad casi levita en el paladar. 2006 a 2009.

16

**u més u fan tres**

1+1=3 Fermentado en barrica

Fruta y madera fundidas con arte. Fresco y complejo con una estructura deliciosa, cremoso y amplio en aromas. Una novedad bien entendida. 2006 a 2009.

  
*Champagne*  
**GOSSET**  
*Aj-1584*



DIPESA  
Avda. Burgos 150  
26006 Logroño  
Tlf: 941 20 74 00  
Fax: 941 20 73 94

[www.dipesa.com](http://www.dipesa.com)  
[www.champagne-gosset.com](http://www.champagne-gosset.com)



Femme: una cuvee especial.

**16**  
**J. M. Raventós i Blanc**  
 Elisabet Raventós 2001

Otro buen ejemplo de cava para guardar o tomar, pues en boca se aprecia la potencia de su fruta, el crujir de su carbónico y la acidez casi mordiente. Perfume complejo, amplio, fruto de una larga crianza. 2006 a 2009.

**16**  
**Can Feixes**  
 Huguet BN G. Rva. 2003

Es contundente, se palpa su cuerpo y volumen frutal. De una riqueza aromática seductora, con delicadas notas de mandarina y de cebada malteada. 2006 a 2009.

**16**  
**Codorníu**  
 Jaume cordoníu Brut

Su larga crianza ha hecho que aumente el volumen frutal y que el carbónico se haya vuelto más delicado, casi efímero. Está en un buen momento para disfrutarlo ahora, es elegante y complejo. 2006 a 2009.

**16**  
**Can Ràfols dels Caus**  
 Parisad Extra Brut G. Rva. 1999

Más equilibrado y mejor conjuntado. Le queda mucha vida. El licor de expedición le ha dotado de una gran personalidad. 2006 a 2010.

**16**  
**Parxet**  
 Parxet 85 aniversario BN 2005

Aromas maduros, muy apurados, que desvelan un carácter meloso, de mandarinas y membrillo. Sin embargo, es en el final de boca donde sobresale su crianza (ahumado, mantequilla). 2006 a 2009.

**16**  
**Carmenet**  
 Privat Opus evolution BN Rva.

Muy fresco -degollado el 12/6/06-. Un verdadero estímulo para los sentidos: color oro, aromas de chirimoya, paraguayana, tiza y levadura fresca. Un cava para degustar con guisos elaborados. 2006 a 2010.

**16,5**  
**Gramona**  
 Argent Brut Rva. 2003

Nunca Francia estuvo tan cerca de España como con esta elaboración. Un alarde de finura y complejidad (trufa, mantequilla, pomelo y hoja de grosella). Estupendo para platos sólidos. 2006 a 2011.

**16,5**  
**Recaredo**  
 Recaredo BN G. Rva. 2001

La acidez, su punto álgido, bien calibrada despierta el paladar con ternura. Su perfume refinado, envolvente y magníficamente desarrollado, invita a comer. Funde perfectamente la fruta, madura y abundante, con los recuerdos de crianza a humo, trufa y mantequilla. Un cava con pedigrí. 2006 a 2011.

**CHAMPAGNE**

**14,5**  
**Vinos de Pago y Autor**  
 Perle Rosé

Espléndido en fruta roja, limpio y discreto en su crianza. Posee un paso de boca muy bien calibrado, sin aristas. 2006 a 2008.

**15**  
**Cavinsa**  
 C. Mignon

Aunque de aromas sencillos a manzana verde y flores, sus aromas se abren con maestría y claridad en un remanso de buenas maneras. Es fresco y muy agradable como aperitivo. 2006 a 2008.

**15**  
**LAVINIA**  
 Larmandier-Bernier Vieille Vigne de Cramant

Elaboración respetuosa. En este caso está espléndido, sobresaliendo sus raíces minerales (tiza, grafito) sobre un toque especiado interesante. Su acidez es casi mordiente, nada grave, y la fruta se conjunta bien con el carbónico. 2006 a 2009.



Juvé y Camps: lo mejor de la familia.

**15**  
**Moët Hennessy España**  
 Moët Chandon

Se ha buscado un ligero toque más goloso que de costumbre. Se aprecia una notable crianza que recuerda al humo y la mantequilla tostada. Armónico. 2006 a 2008.

**15**  
**Allied Domecq España**  
 Mumm de Cramant Grand Cru

Se impone la personalidad que marca su licor de expedición, bien ligado al conjunto. Aparecen notas de manzana asada y bollería que se funden en la cremosidad de su carbónico. 2006 a 2008.

**15,5**  
**Vinos de Pago y Autor**  
 Alexandre Bonnet Rosé

Espléndido de fruta roja (grosella, fresón), con gran limpieza. Muy calibrado en acidez-dulzor, y con delicada crianza. 2006 a 2009.

**15,5**  
**Alma Vinos Únicos**  
 André Clouet Grand Réserve

De aromas sencillos a grosella, pétalos de flores y fondo de manzana asada. Es muy fresco y agradable en su conjunto. 2006 a 2009.

**15,5**  
**La Rioja Alta**  
 Ayala Brut Majeur

Su alto porcentaje de Pinot Noir le otorga cierta consistencia en nariz y matices florales muy interesantes. Su acidez en boca resulta casi salina y le hace más vivo. 2006 a 2010.

**15,5**  
**Coalla Gourmet**  
 Jean Lallement cuvée Réserve

Un pequeño productor que elabora 20.000 botellas con alto porcentaje de Pinot Noir. Es muy fino, radiante de frescura y muy cremoso en su carbónico. Los aromas muestran discretas notas de manzana asada y nispero. 2006 a 2009.

**15,5**  
**Domecq Bodegas**  
 Perrier Jouët Grand Brut

Predomina un Chardonnay que ha recibido un trabajo de lías espléndido que le dota de gran expresividad (cítricos, notas florales y tiza). Golosidad armónica, graso, espléndida burbuja. Para disfrutarlo. 2006 a 2010.

**15,5**  
**Los Vinos del Mundo - François de Graeve**  
 Philipponnat Royale Réserve

Tiene todo lo que uno puede buscar en un buen champagne, sin llegar a los top de gama. Es fresco, con fruta y cuerpo bien armonizados. Mantiene personalidad aromática, el sello de la casa, y abundante crianza. 2006 a 2009.



Lenoble: muy personal.

**15,5**  
**Alma Vinos Únicos**  
 Vouette et Sorbée «Fidèle»

Estilo diferente a lo habitual. Se enmarca en una madera más fresca, que recuerda al cedro, con tostados muy presentes. La frutalidad es jugosa, de burbuja lozana. Tiene que fundirse el conjunto. 2006 a 2009.

**16**  
**Cuvée 3000**  
 Billecart-Salmon Blanc de Blancs

Es una apuesta segura. Constante en su elegancia, en el dominio aromático y gustativo. Este año incluso lo encontramos más floral. 2006 a 2011.

**16**  
**Viniart**  
 Bollinger Special

Tiene un paladar calibrado, de aromas muy bien armonizados. Este año es más floral, con notas de manzana verde, aunque no pierde su deje exótico y delicadísimo ahumado, como suele ser en los productos de esta bodega. 2006 a 2011.

**16**  
**Amer Gourmet**  
 Cattier 1er cru

Magnífico equilibrio en boca. Es complejo, bien dotado de recuerdos a bollería recién horneada (croissant, napolitanas), tabaco, hongos. 2006 a 2010.

**16**  
**Dipesa**  
 Gosset Grande Réserve

Su aspecto, en general, es muy lozano y equilibrado. Carbónico bien integrado. Donde más se disfruta, por ahora, es en nariz. Asoma un sinfín de frutos rojos, piel de membrillo y pomelo. 2006 a 2011.

**16**  
**Perelada Comercial**  
 Heidsieck & Co Monopole Blue Top 1er cru

Todavía le queda tiempo en botella para afinarse. Sus potentes notas de crianza y ahumados le hacen un candidato idóneo para comer. Buena estructura, formación del carbónico y acidez bien ligados, con largo recorrido en general. Un gran futuro. 2006 a 2011.

**16**  
**Grupo Freixenet**  
 Henri Abelé 1996

Esta casa consigue, con gran maestría, calibrar la acidez con un toque de golosidad de manera que no desentone. Asimismo, carbónico incisivo y aromas de final de boca conseguidos (higos, ciruelas pasas). 2006 a 2010.



Parisad: singular.



PASIÓN POR EL BLANCO?

PONTE UN

RUEDA



Vinos con D.O. Rueda, cuestión de estilo  
 www.dorueda.com



Ployez-Jacquemart: elegante y sutil.

16

**Moët Hennessy España**

La Grand Dame 1998

El conjunto está muy bien definido. En boca muestra cierta frescura casi salina que le propina su vibrante acidez. Es cremoso de burbuja, bien dotado de fruta y complejidad. Sigue manteniendo la calidad. 2006 a 2012.

16

**Gurpegui Import**

Lanson 1996

La ausencia habitual de maloláctica hace del paso de boca un festín de frescura, muy comedida por cierto. Tiene una carga frutal radiante, muy fragante y de gran riqueza mineral. 2006 a 2012.

16

**Vintae Luxury Wine Specialists**

Mailly Brut Réserve Grand Cru

Está dentro de los 17 mejores Grand Crus con una elaboración de 400.000 botellas al año. Su 85% de Pinot Noir aporta aromas muy elegantes de grosella y fresón. Es muy expresivo en boca, con un carbónico de tacto graso. Muy frutoso y maduro. 2006 a 2011.

16

**Decanter Vins**

R &amp; L Legras cuvée Joan-Josep ABO

Tal es la pasión de su distribuidor Joan en España que ha mandado hacer su propia cuvée. Algo inusual. Como no podía ser menos, este Champagne tiene mucha elegancia, y notas ahumadas deliciosas así como un equilibrio en el paladar magnífico. Burbuja viva, comedida acidez y largo desarrollo. 2006 a 2012.

16

**Decanter Vins**

Ruelle-Perthois 2000

Influido por su licor de expedición (canela, frutos secos) que se funde en su fruta cristalina. Al paladar, su acidez casi es acerba aunque bien contrastada con su toque goloso. Crianza poderosa. 2006 a 2011.

16,5

**Dismoli**

Barnaut Grande Reserve

Es muy delicado y complejo. Las notas ahumadas provocadas por la crianza en madera del Chardonnay lo hacen francamente apetitoso (mantequilla, pan grillé). Cremoso en su burbuja y largo en persistencia. 2006 a 2012.

16,5

**Casmevin Seleccions**

de Venoge 1995

El conjunto ha evolucionado en sintonía, su burbuja es cremosa, delicada, así como su acidez que se ensambla al conjunto con maestría. Frutal y envolvente, deja un finísimo ahumado que empapa el subconsciente de gratos recuerdos. 2006 a 2013.

16,5

**Vila Viniteca**

Delamotte Blanc de Blancs Brut 1997

Tiene un principio complicado, con aromas cerrados y poco claros. Hay que dejarle espacio para que muestre su complejidad, sus notas de pan grillé y malta tostada. Su frescura extraordinariamente penetrante nos advierte de su buen futuro. Espléndido para comer. 2006 a 2013.

16,5

**LAVINIA**

Deutz Blanc de Blancs 1998

Chardonnay muy mineral y fragante. Está en un estado magnífico para beber. Es equilibrado, muy vivo de acidez bien integrada en el conjunto, aspecto que se agradece. 2006 a 2012.

16,5

**Dicomsa**

Drapier Sendrée 1999

Está "degollado" en 2005, y se nota su vivacidad. Tiene muy bien calibrada su acidez, integrada en el conjunto, con un desarrollo aromático magnífico de violetas, grosella y trufa. Muy armónico. 2006 a 2013.

16,5

**Miguel Torres**

Femme Brut 1995

Sorprende su frescor apabullante, a pesar de sus 11 años de vida. Perfume de pan tostado, flores marchitas. Suave, cremoso y equilibrado en el paladar con un final cítrico que acaba con el aburrimiento. 2006 a 2013.

16,5

**La Ruta del Vino**

Jacques Selosse Blanc de Blancs

Tiene mucha personalidad aromática. Recuerda la petunia, la violeta o las chirimoyas con un toque de boj. También aparece el cedro y los tostados. Su acidez es casi cortante, no así su cremoso carbónico. Tiene buenas hechuras para guardarlo. 2006 a 2014.

16,5

**Herederos del Marqués de Riscal**

Laurent Perrier Ultra Brut

Es el estilo particular que marca Michel Fauconet, su creador. Basado en los champagnes tradicionales, con su acidez penetrante pero bien ligada con la madurez de las uvas. Muy fino en nariz, con notas de chirimoya, níspero y cereales. Muy particular. 2006 a 2015.

16,5

**Coalla Gourmet**

Pierre Gimmonnet &amp; Fils 1999

Carbónico casi vaporoso, muy elegante. Es un remanso de aromas tanto en boca como en nariz. Ello se debe a la particularidad de su especial licor de expedición, sello de la casa. Además, la añada contribuye a un mayor esplendor frutal. 2006 a 2014.

16,5

**Ruinart España**

Ruinart Rosé

La buena estructura y el encanto de sus frutillos rojos hacen de este rosado un vino para comer y también para guardar. Tiene una burbuja muy bien integrada que le hace cremoso y le dota de profundidad. 2006 a 2014.

16,5

**Julián Chivite**

Tattinger 2000

Esta añada ha corroborado su tradicional equilibrio y mesura en acidez. Más abundante de fruta y estructura en boca que otros años. Es aquí donde más se disfruta, graso, envolvente y largo de crianza. 2006 a 2014.



Recaredo: referente de calidad.

17

**Miguel Torres**

Charles Heidsieck 2001

Mantiene una elegancia constante en todas sus fases. Desde la cremosidad y refinamiento del carbónico, ensamblada acidez y armonía frutal como sus aromas exóticos y ahumados. Una magnífica apuesta. 2006 a 2014.

17

**Mundidrinks**

Ployez-Jacquemart 1999

Dos frentes poderosos, engendrados con sapiencia: por un lado su delicada y abundante crianza, y por el otro, un remanso de fruta exótica (mango, papaya). Ambos desembocan en un placer inabarcable que se apoya en la boca, graso, delicado en su burbuja y excelso. 2006 a 2015.

17

**Perelada Comercial**

Pomery Cuvée Louise 1998

Se disfruta mucho en aromas, está magníficamente perfilado (albaricoque, papaya), notas minerales y tostadas. Al paladar resulta envolvente, con la acidez perfectamente arropada por el conjunto. Muy largo. 2006 a 2015.

17,5

**Moët Hennessy España**

Krug 1995

Su elegancia se extiende a todos los niveles de la cata. De su complejo buqué resaltan los aromas de flor marchita, el delicado tono de tostados, de café, la fruta de bosque y un toque mineral. Es suavemente cremoso, está bien estructurado y acaba muy largo. Para disfrutarlo muy despacio. 2006 a 2015.

17,5

**La Barriga Vinos Gourmet**

Lenoble Gentilhomme 1999

Es de esos Champagne que, en cata a ciegas es fácil de reconocer por su personalidad. Recuerda a la harina de almendras, las flores de almendro o el anacardo tostado. Es misterioso y nos gusta. Al paladar, es todavía un compendio de viveza que acabará afinándose con el tiempo. Excelente futuro. 2006 a 2015.

18

**Decanter Vins**

R &amp; L Legras Cuvée St. Vincent 1983

Realmente complejo y, sobre todo, muy vivo. Albergaba un perfume en sus entrañas que embruja. Tiene una acidez afilada que no desmerece de su carga frutal. Es curioso cómo su burbuja mantiene todavía una viveza juvenil aunque ya apunta a cremosa y elegante. Todavía con mucha vida. Un champagne sorprendente. 2006 a 2015.



Pérez Barquero S.A.



Av. Andalucía, 27 - Ap. 108

14550 MONTILLA

T: (+34) 957 650 500

F: (+34) 957 650 208

info@perezbarquero.com

www.perezbarquero.com

# Sudamérica



Vinhos Salton Tannat Rio Grande do Sul 2005 Brasil: un vino simpático a precio muy asequible.

## POTENCIAL APROVECHADO

Los productores de vino europeos posiblemente los perciban como una amenaza, sobre todo porque en la actualidad se agolpan en los estantes de los supermercados con sus ofertas de vinos baratos. Pero los expertos, por el contrario, consideran que los vinos de América del Sur constituyen un enriquecimiento. Y eso que las variedades de uva no son nuevas: las que dominan son Cabernet, Syrah, Chardonnay y Sauvignon Blanc. ¿Y la Malbec? También esta variedad, estrella en Argentina y Chile, es una antigua conocida de la región bordelesa. Pero donde esta cepa tinta ha experimentado verdaderamente una nueva y brillante carrera ha sido en ultramar, donde en la actualidad produce vinos de gran envergadura. Algo parecido ocurrió con la Carmenère, que en el siglo XVIII fue una variedad relevante en el Médoc. Su potencial no se aprovechó plenamente hasta que se trasplantó a Chile. La Tannat es otra variedad que los franceses sólo apreciaban en Madiran. En el siglo XIX la llevaron a Uruguay los emigrantes vascos, donde actualmente determina el estilo de muchos tintos interesantes. De modo que no tiene por qué ser aburrido interesarse por los vinos de América Latina, especialmente desde que Chile y Argentina ya no son los únicos proveedores. Uruguay sorprende agradablemente y Brasil está dando sus primeros pasos. Dentro de algunos años, también Perú y Bolivia hablarán con voz propia. Esta evolución positiva ha sido auspiciada por numerosos inversores de Europa y Estados Unidos. Para elaborar esta guía, Barbara Meier y Rudolf Knoll han catado alrededor de 200 vinos de fácil adquisición en el comercio especializado europeo.

### CHILE

En este alargado país vinícola no se conoce ni la limitación de las plantaciones ni las primas por arrancar cepas, como las que actualmente se están discutiendo en Europa. La superficie cultivada casi se ha duplicado en los últimos quince años, y ya se extiende por más de 200.000 hectáreas. Al mismo tiempo ha aumentado la concienciación de los productores, que ya no confían tan sólo en la técnica y han comprendido la posibilidad de producir vinos realmente notables tomando en consideración las particularidades de cada terruño e incluyendo las regiones más frescas.

### TINTOS

15

**Cousiño-Macul**

**Cabernet Sauvignon Antiguas Reservas 2003**

**Maipo Valley**

Aún sigue existiendo y en ocasiones puede gustar: el Cabernet de estilo marcadamente verde y ahumado, pero jugoso en el paladar, suave y con densidad material. Final seco y dulce. 2006 a 2009.

15

**Mondavi/Chadwick**

**Sena 2001**

**Aconcagua Valley**

En realidad, es algo así como un vino de culto (hecho con un porcentaje mayoritario de Cabernet Sauvignon), aun cuando la cooperación entre Mondavi y Chadwick ya sea cosa del pasado. Pero en realidad sólo su aroma es delicado, con perfumes de higo y zarzamora; aunque vigoroso en el paladar, la madera es masivamente perceptible, consuntiva, astringente - y cuesta 59 euros. ¿Logrará mejorar? 2006 a 2012.

15

**TerraNoble**

**Carmenère Reserva 2004**

**Maule Valley**

Es un vino de aromática inicialmente discreta (cereza, azúcar cande), pero que en boca inmediatamente convence por su plenitud y jugosidad. 2006 a 2010.

15

**Viña La Rosa**

**Cien y Cerro Cabernet Sauvignon Reservado 2003**

**Cachapoal Valley**

Su sustancia cremosamente densa, su carnosidad jugosa, el abocado y los taninos que recuerdan al café moca por su amargoso dulzor convierten este vino en una verdadera experiencia gustativa, en la nariz está marcado por aromas de plátano, pera, chocolate y una pizca de goma. 2006 a 2008.

15

**Viña la Rosa**

**Cabernet Sauvignon La Capitana 2004**

**Cachapoal Valley**

Café y grosella negra en el aroma, acompañado por notas frutales ligeramente dulzonas; buena consistencia, especiado, rectilíneo; un vino de estilo autóctono por un precio agradable (6,99 euros). 2006 a 2010.

15,5

**Carmen**

**Cabernet Sauvignon Reservado 2004**

**Maipo Valley**

Mucho pimiento en el aroma; es un vino especiado y conciso, algo de pimienta, atractivo, refrescante para el espíritu, beberlo es un verdadero placer y a un precio asequible (10,95 euros). 2006 a 2012.

15,5

**Casa Silva**

**Carmenère Reserva 2004**

**Colchagua Valley**

Al principio aromática reservada, tras la que se perciben notas de frutillos negros, tinta, camaronas y notas minerales. Muy hermosa la estructura, que presenta cierta opulencia combinada con muchos taninos buenos y con capacidad de maduración. Decantar. 2006 a 2011.

15,5

**Casa Silva**

**Carmenère Gran Reserva Los Lingues 2002**

**Colchagua Valley**

Si bien no es perfecto, sin duda es un vino francamente carismático. Simpáticos aromas con notas que recuerdan a la piedra mojada y flores marchitas, al fondo dulces acentos frutales. Llano, estructura homogénea, final seco y dulce con notas de regaliz. 2006 a 2009.

15,5

**Casa Silva**

**Cabernet Sauvignon 2004**

**Colchagua Valley**

En la nariz higos y una pizca de pimienta; lleno, redondo, taninos blandos, ya es muy accesible también en lo que respecta al precio (6,90 euros), muy interesante. 2006 a 2012.

15,5

**Concha y Toro**

**Merlot Marqués de Casa Concha 2004**

**Rapel Valley**

Aromas de frutillos, casi recuerda al vino de Oporto, algo de mermelada de cereza; en el primer momento resulta discreto, pero luego desarrolla temperamento, jugoso, suave y lleno, aún se percibe su tersura juvenil. 2007 a 2012.

15,5

**Concha y Toro**

**Cabernet Sauvignon Marqués de Casa Concha 2004**

Mucho pimiento y olivas en el aroma; vino terso y prieto con mucho especiado y músculos marcados; se trata de un Cabernet muy característico. 2007 a 2014.

15,5

**Concha y Toro**

**Cabernet Sauvignon Casillero del Diablo 2005**

Pimiento y pimienta negra en el aroma; taninos blandos, suave, con temperamento, ya es muy accesible. 2006 a 2012.

15,5

**Concha y Toro**

**Carmenère Casillero del Diablo 2005**

En el aroma frutillos y guindas; jugoso, especiado, cuerpo prieto, taninos maduros, final fogoso. Por vinos como éste fue nombrado «Bodeguero del año» en 2005 Marcelo Papa, el enólogo de esta gran casa de vinos. 2006 a 2012.

15,5

**Cono Sur**

**Merlot Reserve 2004**

**Rapel Valley**

El primer vino de esta joven bodega no salió al mercado hasta 1995. Desde entonces, sus intenciones son ambiciosas y también convence con sus precios amigables (en este caso, alrededor de 10 euros). Delicados aromas de guinda; jugoso, brillante, prieto, frutalidad agradable. 2006 a 2012.

15,5

**Discover Wines Montes**

**Merlot Special Cuvée 2005**

Guindas en el buqué, algo de madera de cedro, humo; hermosa fruta que resulta dulce, tiene juego pero sus taninos aún son algo ásperos, hay que darle tiempo. 2007 a 2014.

15,5

**Espíritu de Apalta**

**Neyen 2003**

**Colchagua Valley**

Carmenère con algo de Cabernet Sauvignon procedente de no más de cuatro hectáreas pertenecientes a una joven empresa. Aromas de higos y ciruelas; denso, concentrado, fogoso, aunque da una ligera impresión de mermelada. Su precio es bastante impresionante (49 euros). 2006 a 2012.

15,5

**Miguel Torres**

**Conde de Superunda 2000**

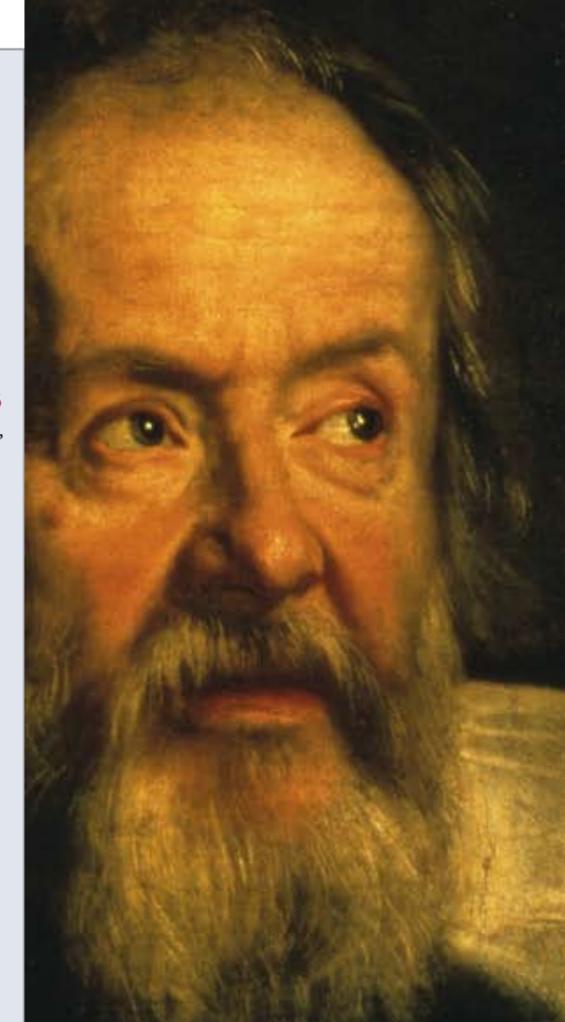
En el aroma opulenta fruta cocida, como mermelada; suave y redondo, especiado, bien transportado por los taninos maduros, sólo que, en su conjunto, resulta algo unidimensional, demasiado construido. 2006 a 2012.

15,5

**Miguel Torres**

**Cordillera 2001**

Higos y ciruelas en la nariz, opulenta fruta con muchos frutillos maduros en el paladar, jugoso, sabroso. 2006 a 2012.



Galileo Galilei

En el año 1992 la iglesia le pidió perdón.



El vino que no estabas esperando

15,5

**Ochagavia****Merlot Reservado 2004****San Fernando Valley**

Vino fino de una de las bodegas tradicionales chilenas (fundada en 1851); mucha guinda en la nariz; redondo, jugoso, equilibrado en el paladar, de fruta más bien discreta, resulta algo cerrado, imprescindible decantar. 2006 a 2012.

15,5

**Ochagavia****Cabernet Sauvignon Reservado 2004****San Fernando Valley**

Casis y pimienta negra en el aroma; especiado intenso, estimulante y vivaz con agradable frutalidad. 2006 a 2012.

15,5

**Tierra y Fuego****Loco 2005****Valle del Itata**

Un tipo de vino joven simpático, con la frutalidad de los caramelos, notas de cereza y frutillos. Estructura equilibrada, denso y complaciente. 2006 a 2008.

15,5

**Valdivieso****Cabernet Sauvignon 2004****Central Valley**

Agradable Cabernet fácil de beber con cuerpo redondo y delicada nariz de cerezas y hierbas aromáticas. 2006 a 2008.

15,5

**Viña Casa Blanca****Cabernet Sauvignon Colección Privada 2004****Maipo Valley**

Aroma de ciruelas rojas, hierbas aromáticas, humo y asfalto (cuando empieza a llover), en el paladar redondo como una piedra preciosa pulimentada, sólo al final se vuelve ligeramente perceptible el grano del tanino. 2006 a 2009.

15,5

**Vina Casa Silva****Cabernet Reservados 2003****Colchagua Valley**

Fruta picante con un deje de higos en la nariz; jugoso, denso, fogoso, en este momento taninos aún algo ásperos, pero que se integrarán con armonía. 2006 a 2012.

15,5

**Viña la Rosa****Merlot La Capitana 2004**

Hierbas aromáticas y frutillos del bosque hacen cosquillas en la nariz; un vino delicadamente articulado de agradable frutalidad, muy equilibrado, con un final intenso y largo. Muy buena relación calidad/precio (6,99 euros). 2006 a 2010.

15,5

**Viña MontGras****Quatro Reserva 2004****Colchagua Valley**

Humo frío y agujas de abeto en el aroma; un vino especiado, complejo, vivaz y estimulante; la Cabernet algo dominante, en este caso completada con Malbec, Carmenère y Merlot. 2006 a 2012.

15,5

**Viña MontGras****Cabernet Sauvignon Syrah Reserva 2004**

Cabernet Sauvignon y Syrah al 50 por ciento es una buena mezcla. Higos y ciruelas en el aroma; lleno, hermosa definición frutal, en el paladar especiado, apoyado por taninos maduros. MontGras aún es una finca joven (fundada en 1992) que está experimentando un ascenso meteórico. 2006 a 2012.

15,5

**Viña MontGras****Cabernet Sauvignon Antu Ninquén 2003****Colchagua Valley**

Mucho pimiento en el aroma, además una pizca de pimienta, madera de cedro, ciruela; un vino denso y especiado con temperamento y taninos madurados. 2006 a 2012.

15,5

**Viña Pérez Cruz****Cot Reserva Limited Edition 2003****Maipo Valley**

Vino de fruta roja con un componente aromático que recuerda vagamente al interior fresco de una iglesia. Tras airearlo un poco - recomendamos decantarlo - dominan las notas de frutillos, en el paladar se presenta lleno e intenso. 2006 a 2010.

15,5

**Vina San Pedro****Sideral 2002**

Interesante cuvée de Cabernet Sauvignon (70%), Merlot (20%) y algo de Carmenère, Syrah, Cabernet franc y Petit Verdot, además de constituir una interesante joint venture entre Vina San Pedro y Château Dassault (St. Emilion). Ya el aroma se revela fogoso; además frutillos y frutas; un vino complejo y sólido con taninos algo ásperos. 2006 a 2012.

15,5

**Viña Ventisquero****Carmenère Gran Reserva 2003**

Un consorcio del ámbito de la agricultura fundó recientemente, en 1998, esta finca vinícola, que dedica sobre todo a producir vinos con una buena relación precio - calidad. Este vino es profundamente oscuro, de aromas especiados, con notas de ciruela; denso, carnoso y jugoso en el paladar. Por unos 10 euros es un vino francamente respetable. 2006 a 2012.

15,5

**Viña Ventisquero****Shiraz Gran Reserva 2003**

Hierbas aromáticas y madera de cedro en el buqué, algo de eucalipto; de una sólida materialidad, prieto, especiado, aún muy juvenil, mucho fuego. 2006 a 2012.

16

**Carmen****Cabernet Sauvignon Carmenère 2004****Maipo Valley**

Guindas y algo de pimiento en el aroma; un vino denso, especiado y con potencial, que no ha hecho más que empezar a madurar. Recomendamos guardarlo un tiempo, para que aún compense más la pequeña inversión (11,95 euros). 2007 a 2015.

16

**Casa Lapostolle****Cabernet Sauvignon****Rapel Valley**

Al principio, el aroma parece algo oscurecido, luego se desarrollan sabrosas notas frutales de mermelada. Un vino opulento de materialidad densa y mucho extracto; taninos, acidez y una pizca de abocado están entretejidos de manera óptima. 2006 a 2010.

16

**Château Los Boldos****Cabernet Sauvignon Vieilles Vignes Requinoa 2000**

Vino opulento y redondo con mucha sustancia y rotunda estructura tánica. El aroma recuerda a flores secas y prensadas, plátano, hierbas aromáticas, malta y moca. 2006 a 2009.

16

**Concha y Toro****Casillero del Diablo****Cabernet Sauvignon 2000****Central Valley**

Clásica nariz de Cabernet, hermosa y abierta con una parte importante de notas de casis y hojas, además guindas; agradablemente lleno, denso y cremoso, equilibrado, en el final un hermoso fuego de taninos y acidez. 2006 a 2010.

16

**Concha y Toro****Merlot Carmenère Cabernet Sauvignon Trio 2004**

Un vino lisonjero, nariz de dulces aromas tostados y especiados que recuerdan al bourbon; vainilla, caramelo y clavo determinan el tono. Hechuras elegantes, rectilíneo, mucho brillo y estilo. 2006 a 2009.

16

**Concha y Toro****Cabernet Sauvignon Don Melchor 1997****Puerto Alto**

El tamaño de la bodega no es impedimento para la grandeza de sus vinos. Este «Don» es uno de los grandes de esta gigantesca empresa, pero no es el único. El color presenta una delicada nota madura con un ribete algo más claro; finos aromas frutales de frutillos; un vino atractivo y fogoso, bien sostenido por taninos maduros. 2006 a 2010.

16

**Cono sur****Pinot Noir Ocio 2004****Casa Blanca Valley**

¿Será el mejor Pinot Noir de Chile? Al menos uno de los mejores, danza fogoso en el paladar, y ya en la nariz convence con su magnífica frutalidad de grosella negra; especiado, complejo, juvenil, aún hay que darle un poco de tiempo. Rigurosamente limitado: para el mercado alemán sólo había 120 botellas disponibles. 2007 a 2015.

16

**De Martino****Syrah Single Vineyard 2003****Colchagua Valley**

Apetitoso buqué con notas de cera, maderas dulces, praliné y frutillos (grosella negra). Hechuras vigorosas, a este vino no le falta de nada, todos los elementos estructurales están presentes en armónico equilibrio. Pegajoso el tanino de grano fino, aún requiere maduración. 2007 a 2011.

16

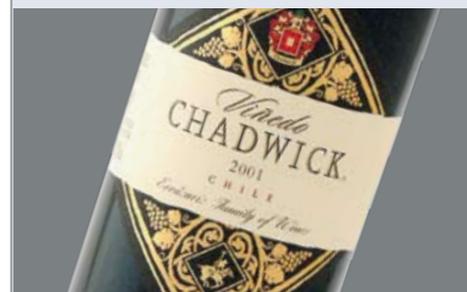
**Discover Wine Montes****Syrah Alpha 2004**

Higos y eucalipto en el aroma; vigoroso, mucha fuerza juvenil casi desbordante, fogoso, taninos maduros; necesita algo de tiempo. 2007 a 2015.

16

**Errázuriz****Carmenère Cabernet Sauvignon 2004****Aconcagua Valley**

Frutalidad de frutillos, además algo de fuego de hoguera; delicado brillo, elegante, mucho fuego y temperamento - y todo eso por 8,90 euros. De una bodega que se cuenta entre las absolutamente superiores del país. 2006 a 2012.

**Chadwick 2001: sofisticado.**

16

**Haras de Pirque****Carmenère Equus 2003****Maipo Valley**

Nomen est omen, y en este caso es obligatorio: el toque animal (silla de montar) es evidente, pero tras airearlo dominan las notas frutales, sobre todo de guindas, pero también orégano. Carnosidad blanda, voluminosa, perfectamente integrada en los taninos, final dulce-amargoso. 2006 a 2010.

16

**Miguel Torres****Cabernet Sauvignon Viejas Viñas Curicó Manso del Velasco 2001**

Nariz discreta basada en una combinación de notas de hierbas, frutillos, tabaco y madera. En el paladar voluminoso, el tanino se adhiere como una ventosa y acompaña el final. 2006 a 2008.

16

**Miguel Torres****Manso de Velasco 2003**

Mucho pimiento, algo de oliva en el buqué; un vino denso y complejo con jugoso especiado y mucha fuerza expresiva. Es un varietal de Cabernet de un solo viñedo. En él se percibe la larga experiencia de este español en Sudamérica. 2006 a 2014.

16

**Mont Gras****Quatro Reserva 2004****Colchagua Valley**

Fruta especiada y acidulada, perfumada con abundantes aromas tostados; magnífico cuerpo, intensamente carnoso, taninos bien acolchados. 2006 a 2010.

16

**Santa Helena****Cabernet Sauvignon Notas de Guarda 2002**

Es uno de los grandes de Chile (en quinto lugar en cuanto a producción), con casi 600 hectáreas propias bien repartidas por varias regiones, y grandes ambiciones. Frutalidad de frutillos, algo de cereza; fruta marcada y fina también en boca, jugoso, taninos maduros, especiado, fogoso. 2006 a 2014.

16

**Santa Helena****Vernus 2003****Colchagua Valley**

Su casi 80 por ciento de Cabernet Sauvignon está combinado con Merlot y Carmenère. Algo de guinda, pimiento y pimienta en el aroma; complejo, jugoso, vibrante y lleno de temperamento. 2006 a 2015.

# Murviedro

## En boca de todos



**MURVIEDRO**  
BODEGAS

VALENCIA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.murviedro.es

Ventas Comunidad Valenciana:  
NEDISA - Tel.: 961 525 600



**Cabernet Sauvignon Marqués de Casa Concha 2004:** temperamental y juvenil.

16

Valdivieso

Cabernet Sauvignon Reserve 2003

Central Valley

Moderno Cabernet del Nuevo Mundo con una fascinante nariz de chocolate, coco y coca-cola, además frescos frutillos de huerta, completada por notas de brea y tabaco. Estructura equilibrada -madurando perceptiblemente-, al final quedan largamente adheridas a la lengua finas partículas de tanino. 2006 a 2009.

16

Villa Leyda

Pinot Noir 2005

Leyda Valley

La región del valle de Leyda se considera especialmente adecuada para la Pinot Noir. Y este vino lo demuestra: mucha zarzamora, algo de cereza en el aroma; en boca fruta seductora que se percibe dulce; fogoso, jugoso, zalamero, tiene carácter. 2006 a 2012.

16

Viña MontGras

Cabernet Sauvignon Syrah Reserva De Gras 2004

Colchagua Valley

Higos y ciruelas en el buqué, además ligeras notas de aromas tostados; delicado brillo, plenitud y elegancia, concentrado, con matices aterciopelados, mucha profundidad. 2006 a 2012.

16

Viña MontGras

Syrah Antu Ninquén 2004

Colchagua Valley

Su nombre significa algo así como «El sol sobre la montaña». Este vino debe su mucho fuego y vigor a la intensa incidencia de los rayos del sol sobre suelos rocosos en viñedos inclinados. Es tremendamente especiado, terso, aún admite algún tiempo de guarda, en el aroma permite reconocer la Syrah con finas notas de eucalipto. 2007 a 2014.

16

Viña Pérez Cruz

Syrah Reserva Limited Edition 2004

Maipo Valley

Notas florales y frutas oscuras, discretos aromas especiados y tostados de la madera; muy voluminoso, homogéneo, taninos jugosos y maduros. Un buen vino que acompaña muy bien en la mesa. 2006 a 2009.

16

Viña Quebrada de Macul

Cabernet Sauvignon Stella Aurea 2002

Maipo Valley

Sobresaliente nariz ancha de estilo campechano, especiada y muy característico de su variedad con acentos verdosos, eucalipto y moca. Hechuras opulentas, algo de abocado y taninos madurados pero aún muy marcados. Un Cabernet típico, en el mejor sentido de la palabra. 2006 a 2008.

16

Viña Quebrada de Macul

Cabernet Sauvignon Domus Aurea Upper 2001

Maipo Valley

Sugerente y compleja aromática con notas de plátano seco y piel de naranja, en el banal de frutas y hierbas aromáticas característico del Cabernet. Al fondo se perciben notas de malta, brea, moca y, tras airearlo, un deje de grosella negra que se va volviendo más intenso y dulce. La estructura se presenta claramente desarrollada, un inicio de envejecimiento le confiere brillo y transparencia, pero a pesar de ello el vino aún posee potencial. 2006 a 2008.

16

Viña Undurraga

Cabernet Sauvignon Founder's Collection 2002

Maipo Valley

Hierbas aromáticas, algo de madera de cedro en el aroma, también cereza; jugoso, suave, fruta muy expresiva, final fogoso. 2006 a 2014.

16,5

André et Mireille Tissot

Ninquén Mountain Vineyard 2002

Colchagua Valley

Se distingue de la imagen habitual del Cabernet: con sus aromas de secado y tostado, hierbas aromáticas, caza y frutas pasificadas, la nariz recuerda a la garriga; el cuerpo jugoso gusta por su textura cremosa exterior y la sólida estructura tánica interior. 2006 a 2009.

16,5

Caliterra

Shiraz Tribute 2004

Esta casa asociada a Errázuriz también muestra poderío con los tintos. Delicada fruta con mucha guinda, algo de ciruela; suave brillo, elegante, mucho juego, a pesar de sus 14,5 grados de alcohol casi resulta finamente estructurado. Para semejante calidad, 12,90 euros es un precio comedido. 2006 a 2015.

16,5

Concha y Toro

Merlot Casillero del Diablo 2005

Esta exitosa marca de Concha y Toro parece de la «bodega del diablo». Dicen que hace cien años Don Melchor, el fundador de esta bodega, temiendo «hurtos famélicos», extendió el rumor de que el diablo visitaba la bodega donde guardaba sus mejores vinos. En cualquier caso, el Merlot actual es endiablidamente bueno, con mucha guinda en el aroma, suave y elegante como terciopelo y mucha profundidad. 2006 a 2012.

16,5

Cono Sur

Cabernet Sauvignon 20 Barrels 2003

Se trata de la línea superior de esta emergente casa (aunque el vino procede de más de 20 barricas). Profundamente oscuro; mucha y delicada grosella negra en el aroma; de trama fina, complejo, taninos maduros, muy armonioso. 2006 a 2015.

16,5

Domaines Barons de Rothschild (Lafite)

Cabernet Sauvignon Grand Reserve Los Vascos 2003

Cabernet Sauvignon Grand Reserve Los Vascos 2003

Cabernet fragante y muy limpio, casi hipercorrecto... tan discreta y agradable la aromática como elegante es el porte. Un vino con estilo y modestia, en el que se funde la vieja escuela con el concepto moderno de marketing. 2006 a 2010.

16,5

Errázuriz

Carmenère 2005

Aconcagua Valley

Nariz aún poco desarrollada, pero muy prometedora, en estos momentos una mezcla de grosella negra, madera y eucalipto. Muy denso, materialidad intensamente entretijada, amargor de moca y abocado a la vez. 2007 a 2012.

16,5

Errázuriz

Cabernet Sauvignon

Max Reserva 2004

Aconcagua Valley

Mucho pimiento y algo de tabaco en el aroma, tremendamente claro y estimulante; un vino denso y especiado con fruta sabrosa, complejo, es como un manto sedoso. 2006 a 2015.

16,5

Haras de Pirque

Cabernet Sauvignon Carmenère Albis 2002

Maipo Valley

Higos y ciruelas en el aroma; concentrado y con mucho brillo a la vez, fogoso, lleno de temperamento, fruta muy expresiva. Es el resultado de una inversión del marqués de Antinori y lleva la firma del afamado enólogo Dr. Renzo Cotarella. 2006 a 2015.

16,5

Valdivieso

Syrah Reserve 2005

Central Valley

Simpático Syrah con el carácter de los vinos del Ródano, en la nariz frutillos, cerezas y laurel. El cuerpo posee materialidad, los acentos suaves contrastan de modo vivificante con una sólida materialidad y mucho nervio. Su bipolaridad es francamente atractiva. 2006 a 2012.

16,5

Viña Alta Cima

AC 6.330 Premium Reserve 2003

Valle de Lontué

Un vino muy bien equilibrado, que resulta vigoroso y sólido, pero sin pesadez alguna. En la nariz frutillos (grosella negra), sotobosque y tabaco. 2006 a 2009.

16,5

Viña La Rosa

Merlot Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2001

Rapel Valley

Un vino atractivo, de hechuras compactas, con aromática desarrollada que recuerda a flores secas y hierbas aromáticas, frutas pasificadas, cuero de silla de montar y humus. 2006 a 2009.

16,5

Viña Pérez Cruz

Cabernet Sauvignon Reserva 2004

Maipo Valley

¡Qué fragancia! Zarzamora, cereza y grosella negra sobre una base sólida de madera que nunca resulta importuna. De porte elegante y lleno de matices, taninos jugosos, amargos y dulces. 2006 a 2009.

16,5

Viña San Pedro

Altair 2002

Valle de Cachapoal

Otro vino de la colaboración entre Vina San Pedro con la casa bordelesa Dassault. Sobre todo Cabernet Sauvignon, además Carmenère y Merlot. En el aroma guindas, algo de pimiento; enormemente jugoso, especiado, delicado acento frutal, concentrado y largo. 2006 a 2012.



**Cabernet Sauvignon Don Melchor 1997:** atractivo y fogoso.

17

Carmen

Cabernet Sauvignon Gold Reservado 1997

Una finca vinícola con tradición, fundada ya en 1850 por Christian Lanz, que dio a la casa el nombre de su amada esposa. Desde su rehabilitación en 1992, está en forma de modo excelente, como demuestra este maduro Cabernet. Higos y ciruelas en la nariz; suave, redondo, como pesado terciopelo, altamente elegante, mucho fuego que aún tardará tiempo en apagarse. 2006 a 2012.

17

Casa Silva

Quinta Generación 2002

Colchagua Valley

Una mezcla hermosa y concentrada de suaves contornos y con nervio, el aroma primeramente discreto, luego agradables notas de frutas rojas, también notas de frutas pasificadas, ciruelas, tabaco y madera. 2006 a 2010.

17

Concha y Toro

Cabernet Sauvignon Shiraz Cabernet Franc Trio 2004

De momento la nariz aún algo cerrada pero agradable, frutillos y ciruelas con acentos de chocolate. Hechuras opulentas de consistencia casi espesa, todos sus componentes están presentes de manera proporcional, lo que le confiere un final impresionante y largo. 2006 a 2010.

17

De Martino

Carmenère Reserva Legado 2004

Maipo Valley

Interesante aromática compleja y con casta: brea, cuero y goma en un mar de frutas negras. Hermoso cuerpo musculoso y denso que recuerda al regaliz, con un final fresco y largo. Un vino verdaderamente estimulante. 2006 a 2010.

17

Errázuriz

Don Maximiano Founder's Reserve 2002

Aconcagua Valley

Agujas de abeto y pimiento en el buqué; fino y delicado especiado, también frutas acariciadoras, altamente elegante y largo, taninos maduros. Está compuesto en un 91 por ciento de Cabernet Sauvignon con algo de Syrah. El precio de 42 euros no es excesivo. 2006 a 2015.

17

Montes Alpha

Cabernet Sauvignon Apalta Vineyard 2004

Colchagua Valley

Interesante aromática, un juego entre especias, fruta y madera, coco y chocolate. Cuerpo de hechuras intensas, jugoso, taninos densos y finamente estructurados, buena longitud. Un vino estiloso. 2006 a 2012.

Un nuevo concepto



AR



PAGOS DE  
ARAIZ  
www.pagosdearaiz.com

17

**Santa Helena**  
DON 2002

Ciruelas y frutillos en el buqué; elegante y suave, taninos delicados y maduros. Un vino como una capa de seda con mucho fuego, claramente no filtrado. Se compone sobre todo de Cabernet Sauvignon con algo de Merlot y Carmenère. 2006 a 2015.

17

**Viña Pérez Cruz**  
Carmenère Reserva  
Limited Edition 2003**Maipo Valley**

Un vino de aires mediterráneos, en la nariz un poema de aromas de frutas, cera y brezo, con sutiles acentos de cuero de silla de montar y aceituna. Hechuras atléticas, buen extracto que no resulta pegajoso, elegancia y nobleza. Sofisticado. 2006 a 2011.

17,5

**Baron Philippe de Rothschild**  
Almaviva 2002

Higos, ciruelas y frutas pasificadas en el aroma; elegante, complejo, mucho fuego; aún está en sus comienzos, debería madurar un tiempo; sin duda es lo mejor que produce la casa Rothschild en Chile (en este caso, junto con el gigante Concha y Toro). 2007 a 2015.

17,5

**Casa Lapostolle**  
Clos Apalta Limited Release 2003  
Colchagua Valley

Espectacular es este vino. Un buqué de tanta plenitud como una cesta llena de las mejores especias: chocolate, frutillos (frescos y cocidos), vainilla, otra vez chocolate, coco, cera, clavo, tabaco dulce, higos, vino de Oporto. Extraordinariamente denso y homogéneo en boca, con taninos redondos y maduros, y mucho abocado del extracto, pero a pesar de ello habita en su interior un verdadero fuego. 2006 a 2012.

17,5

**Chadwick**  
Viñedo Chadwick 2001  
Maipo Valley

Un vino sofisticado de Puente Alto, al sureste de Santiago. Cien por cien Cabernet Sauvignon, es uno de los más brillantes de Chile, que vale cada uno de los 75 euros que cuesta. Delicada aromática con hierbas, frutillos del bosque, algo de grosella negra; acariciador pero fogoso a la vez, taninos blandos, sofisticado y noble. 2006 a 2020.

17,5

**Concha y Toro 200**  
Cabernet Sauvignon Las Terrazas  
Terrunyo Block 2003**Maipo Valley**

Cabernet complejo y emocionante, destaca por una aromática inusualmente compleja (que incluye, por ejemplo, plátano, nectarina y pimienta), y es un verdadero deleite. Rico y redondo, carnosidad opulenta y barroca, los taninos empiezan a desgastarse pero aún muestran potencial. 2006 a 2012.

17,5

**Viña Pérez Cruz**  
Liguai 2003**Maipo Valley**

Fruta compacta y carismática con notas de grosella negra y otros frutillos, compota de frutas y barrica (café dulce, bosquecillo de pinos). En el paladar... ¿cómo describirlo? En la boca el vino es jugoso e intenso, equilibrado y aromático, armonioso en todos los sentidos. ¿Es necesario emplear siempre superlativos y los más aventurados atributos? Este vino es, sencillamente, un inmenso placer. 2006 a 2012.

## BLANCOS

15

**Concha y Toro**Chardonnay  
Casillero del Diablo 2005

Violetas y vainilla en el aroma; un vino especiado y rectilíneo con un agradable juego de acidez y tan sólo un poco de influencia de la madera. 2006 a 2008.

15

**Viña La Rosa**

Sauvignon Blanc La Palma 2005

**Cachapoal Valley**

Atractiva nariz de clásico Sauvignon con aroma de peras verdes, el principio vivaz, en el paladar plenitud media, acidez fresca y estable. 2006 a 2007.

15,5

**Cousiño-Macul**

Chardonnay 2005

**Maipo Valley**

Agradable aromática de Chardonnay clásico y una estructura marcadamente fresca, de estilo delgado, sin grasa superflua. 2006 a 2008.

15,5

**Discover Wines Montes**

Chardonnay Alpha 2005

Hierbas aromáticas y vainas de vainilla en el aroma; con nervio, buena concentración, hermoso y vivaz juego de la acidez; de estilo internacional. 2006 a 2010.



Errazuriz Sauvignon Blanc 2005 Casa Blanca Valley: especiado

15,5

**Errazuriz**

Sauvignon Blanc 2005

**CasaBlanca Valley**

Discreto especiado de hierbas finas en el aroma que continúa en el sabor, jugoso, equilibrado, prieto. 2006 a 2009.

15,5

**Ventisquero**Sauvignon Blanc  
Gran Reserva 2003

Saúco en el aroma; hermosa acidez marcada y pulida, especiado, frutal, agradable, tiene gancho. 2006 a 2009.

15,5

**Viña Leyda**

Chardonnay 2004

**Leyda Valley**

La delicada vainilla revela su hábil elaboración en barrica; en boca suave, elegante, blando, especiado, aún posee buenas reservas. 2006 a 2009.

16

**Carmen**

Sauvignon Blanc Reserve 2005

Los aromas de grosella espinosa y pimentón despiertan expectativas que se cumplen en el sabor: denso, brillo delicado, elegante, nobleza y encanto. 2006 a 2010. 2006 bis 2010.

16

**Vina Leyda**

Sauvignon Blanc Garuma 2005

**Leyda Valley**

Suave grosella espinosa, algo de cítrico; delicada frutalidad, grano fino, nervio suave, es un vino atractivo que casi llega a ser emocionante, un verdadero placer. 2006 a 2009.

17

**Discover Wines Montes**

Sauvignon Blanc 2005

**Leyda Valley**

Grosella espinosa fina y estimulante; brillo cremoso, espléndido especiado, elegante, matizado, un vino para soñar, que no cuesta ni 10 euros. 2006 a 2010.

## ARGENTINA

A diferencia de la evolución de la economía general, el mundillo del vino está electrificado. En los últimos años han ocurrido muchas cosas en las más de 200.000 hectáreas de viñedos de Argentina, y no sólo porque se han interesado nombres conocidos como Lurton, Lafite Rothschild y Chandon. Con la variedad Malbec se han logrado vinos convincentes con individualidad y carácter; entre las blancas, la Torrenes podría llegar a ser su equivalente.

## TINTOS

15

**Alta Vista**

Torrontés Premium 2005

Un vino agradable y crujiente con espléndida frutalidad de nuez moscada y materialidad densa en el paladar. El contenido de alcohol se mueve claramente en el límite superior (nada menos que 14,5 % Vol.). 2006 a 2007.

15

**Alta Vista**Malbec Grande Reserve Terroir  
Selection 2004**Mendoza**

Nariz madura con evidentes notas especiadas en la fruta, lo que indica una tendencia a la oxidación rápida, pero el complejo conjunto de chocolate, cacao y tabaco es muy hermoso. Lleno, mucho tanino bien resuelto que reviste las mucosas y marca el tono del final. 2006 a 2009.



Trapiche Malbec Consulta 2003 Mendoza: algo ardiente.

15

**Bodega La Rural**

Malbec Trumpeter Tupungato 2004

Este vino presenta una pequeña nota reductiva y necesita aire, por lo demás se perciben marcadas notas de madera, brea, sotobosque y frutillos del bosque. La estructura posee materialidad y carnosidad con acentos frutales maduros y una acidez estimulante. Campechano y agradable para acompañar en la mesa. 2006 a 2009.

15

**Broquel**

Malbec 2003

**Mendoza**

Muchos frutillos del bosque en el aroma; un vino complejo, fogoso, algo ancho de hombros, que juega con sus músculos, taninos bien madurados. 2006 a 2010.

15

**Catena Zapata**

Malbec Catena Alta 2003

**Mendoza**

Notas ligeramente reductivas y aromas de madera tostada en el primer plano, tras airearlo unos instantes presenta violeta y rosa, moca, humo y sutiles acentos animales. Un vino de agradable estructura, con potencial y matices frescos, lamentablemente los taninos y una pizca de carbónico resultan algo secantes. 2006 a 2008.

15

**Cicchitti**

Malbec Cabernet Sauvignon 2003

**Mendoza**

Guinda y madera de cedro en el aroma; jugoso en boca, con juego y temperamento, taninos bien madurados, especiado. 2006 a 2010.

15

**Finca Flichman**

Malbec Reserva 2004

**Mendoza**

Cominos y humo en el aroma; un Malbec tradicional, especiado, vigoroso y robusto, de una casa fundada ya en 1883, que cuenta con 200 hectáreas cultivadas. 2006 a 2010.

15

**La Celia**

Malbec Reserva 2003

**Mendoza**

Chocolate amargo y hierbas aromáticas en el aroma; especiado, vigoroso, individualista, taninos aún algo ásperos, pero simpático. 2006 a 2010.

15

**Trapiche**

Malbec Consulta 2003

**Mendoza**

Un vino de un solo viñedo; humo y hoguera en el aroma; especiado, denso, vigoroso, pero el final resulta algo ardiente debido a su alta concentración de alcohol (14,5 grados). 2006 a 2010.

15,5

**Bodega La Rural**

Malbec Reserve Felipe Rutini 2003

Interesante vino de cepas de 65 años de edad: mucha zarzamora en el aroma; terso, delicadamente especiado, marcada fruta con higos y ciruelas en el sabor. Este vino lleva el nombre del fundador de la finca, que emigró de Italia en el siglo XIX. 2006 a 2010.

15,5

**Bodega Lurton**

Malbec Piedra Negra 2002

**Mendoza**

Hierbas aromáticas, violetas y vainilla en el aroma; especiado, fogoso, robusto, pero con taninos suaves y bien madurados. 2006 a 2012.

15,5

**Bodega Lurton**

Cabernet Sauvignon Reserva 2004

**Mendoza**

Tabaco y agujas de abeto en el buqué; un vino especiado y jugoso con todavía algo de nervio juvenil y temperamento; buen final largo. 2006 a 2012.

15,5

**Bodega Norton**Cabernet Sauvignon  
Gran Roble 2003**Luján de Cuyo**

Ciruelas y algo de grosella negra en el aroma; estructura vigorosa, complejo, pero también aterciopelado y persistente. 2006 a 2010.

15,5

**Bodegas Norton**

Malbec Barrel Select 2003

Pimienta y frutos del bosque en el aroma; en el paladar muy concentrado y fogoso, de nuevo una pizca de pimienta, final largo. 2006 a 2012.

15,5

**Bodegas Santa Ana**

Malbec La Mascota 2004

Buqué muy matizado, en el que dominan componentes aromáticos de cereza, hibisco y corteza de árbol; el cuerpo presenta mucha materialidad granulosa, que nos hace desear algo más de suavidad y elegancia, pero la plenitud es óptima. 2006 a 2009.

15,5

**Bodegas & Vinedos**

Malbec Reserva 2003

Frutillos del bosque y madera de cedro en el aroma; un vino vigoroso y especiado, con profundidad, pero taninos aún algo ásperos. 2006 a 2010.



**Colomé Torrontés 2005 Valle Calchaquí: recuerda al Riesling.**

15,5

**Bodegas & Vinedos Trivento****Syrah Reserva 2004**

Pimentón y una pizca de pimienta; un vino vigoroso y especiado, que recubre toda la boca, elementos algo verdes pero estimulantes. 2006 a 2012.

15,5

**Bodegas & Vinedos Trivento****Merlot Tribu 2004**

Clara y delicada guinda en el aroma; marcado juego frutal jugoso y sabroso, un vino equilibrado y agradable con fuego contenido. La línea de vinos «Tribu» recuerda a los pueblos antiguos que habitaron esta región, que ya entonces preparaban bebidas embriagadoras hechas de frutas. 2006 a 2010.

15,5

**Catena Zapata****Malbec Catena Mendoza 2003****Mendoza**

En el buqué picotas, ciruelas, leche de arándanos, también una ligera nota orgánica y hojas. Buenas hechuras, acidez estimulante, es el vino ideal para el alegre placer de beber sin demasiadas exigencias. 2006 a 2009.

15,5

**Nicolas Catena****Malbec Alamos 2005**

Espicias, almendras y algo de moca en el aroma; jugoso, mucho corazón, bien marcado por la fruta, la madera muy discreta. Procede de una de las fincas más grandes de Argentina, que cultiva más de dos mil hectáreas. 2006 a 2012.

15,5

**Nicolas Catena****Malbec 2005****Mendoza**

Algo de lilas, frutillos maduros, delicadas notas de tostado; un vino suave y elegante con frutalidad agradablemente suave, mucho rescoldo y taninos maduros. 2006 a 2012.

15,5

**Terrazas de los Andes****Cabernet Sauvignon 2004****Mendoza**

Frutillos con algunos elementos verdes, pero bien armonizado en la nariz; jugoso, especiado, ya bien desarrollado, taninos maduros. 2006 a 2012.

15,5

**Terrazas de los Andes****Cabernet Sauvignon 2003****Mendoza**

Muchos frutillos y algo de romero en el aroma; un vino opulento y concentrado como un manto sedoso, pero casi demasiado potente, demasiado musculoso. 2006 a 2010.

15,5

**Trapiche****Medalla 2002****Mendoza**

Un vino desarrollado, cuyos aromas de madera extendidos y especiados presentan rasgos españoles. Estructura material, la aromática del paladar aporta chocolate, praliné y cedro. En el paladar ya se percibe una ligera consunción, pero aún es muy agradable de beber. 2006 a 2008.

15,5

**Trapiche****Iscaj 2002****Mendoza**

Una cuvée que es el orgullo de esta gran bodega, compuesta de Merlot y Malbec; aromas de hoguera y tabaco; un vino especiado, fogoso, buena densidad; taninos maduros pero bastante determinantes. 2006 a 2010.

15,5

**Viña Montes****Cabernet Sauvignon Kaiken 2004**

Clara y estimulante frutalidad de frutillos; suave, redondo, jugoso, taninos maduros, ya es muy accesible. El precio también es amigable (muy por debajo de los diez euros). 2006 a 2010.

15,5

**Zuccardi****Malbec 2002****Mendoza**

Zarzamora, azúcar quemado, algo de moka, cuero, vainilla y de nuevo frutillos, un vino muy apetecible. En el principio se espera algo más de fuego, el vino resulta un poco comedido y blando en primer plano, pero en el paso de boca su gran cantidad tanino todo lo llena. 2006 a 2009.

16

**Bodegas Alta Vista****Malbec Premium 2003****Mendoza**

Higos y ciruelas pasas en el aroma; especiado, lleno, elegante, un vino muy fino con muchos matices. Acaricia el paladar. 2006 a 2012.

16

**Bodegas Caro****Caro 2002****Mendoza**

Vino de un proyecto de la familia Catena en colaboración con la casa Rothschild (Lafite), que se inició en 1998. Aromas de frutillos; fogoso, especiado, temperamento aún muy juvenil, taninos madurados. 2006 a 2012.

16

**Bodegas & Vinedos Trivento****Cabernet Sauvignon Reserva 2004**

Frutillos del bosque, pimentón y un deje de cuero en el aroma; un vino esmeradamente tejido con mucho juego y delicadas especias, fogoso en el final. Como todos los vinos de Trivento, muy buena relación precio-calidad (muy por debajo de los diez euros). 2006 a 2012.

16

**Callia****Shiraz Malbec Callia Alta 2005****Valle de Tulum**

Un vino con mucha riqueza que llena la boca y juega con sus músculos - en forma de hermosos taninos maduros -, pero lo hace con encanto. La aromática aún es extremadamente discreta y, además de tonos de hojas, presenta notas de cuero, chocolate, frutillos negros y goma. 2007 a 2011.

16

**Domaines Barons de Rothschild (Lafite)****Cabernet Sauvignon Malbec Aman-caya Gran Reserva 2003****Mendoza**

Desarrollada nariz de frutillos del bosque y enebro con notas de cuero, nueces y madera tostada. Denso, muy lleno, aunque la acidez está muy marcada, casi exigente (dura). No obstante, es un vino con matices de estilo europeo. 2006 a 2009.

16

**Fabre Montmayou****Malbec 2002**

El enólogo Arnaud Mellian aspira a producir el mejor Malbec de Argentina, y va por buen camino. Frutas pasificadas en el aroma; concentrado, jugoso, con potencial pero también con delicada fruta. Un vino armonioso, largo y persistente en el final. Muy buen precio (claramente por debajo de los diez euros). 2006 a 2012.

16

**Finca Flichman****Dedicado 2001**

Un vino que ya está maduro, bien proporcionado, con brillo y materialidad intensa y compacta que revela aún más potencial. El buqué presenta frutillos oscuros, tinta, cera y nueces, aromas tostados y chocolate con leche. 2006 a 2009.

16

**Luigi Bosca****Malbec Reserva 2002****Mendoza**

Atractiva madurez, nariz de Malbec con frutas rojas, notas de cereza, saúco y cera, también sobobosque sutil y sofisticado. Un vino vigoroso con nervio, materialidad en los taninos y acidez jugosa. Es un auténtico placer. 2006 a 2010.

16

**MASI****Malbec Corvina Passo****Doble Tupungato 2005**

Maravillosamente fragante, el carácter de Valpolicella es intencionado y bien perceptible, delicados aromas de frutillos y pimienta rosa. Un vino muy agradable, material, un poquito rústico, pero no por ello menos atractivo. Magníficamente logrado. 2006 a 2009.

16

**Terrazas de los Andes****Malbec Alfincado 2003****Mendoza**

Chocolate amargo, ciruelas y frutas negras en el aroma; mucho fuego, notas de pimienta, verdaderamente vibrante; un vino con carácter procedente de cepas de 70 años de edad. Es el orgullo de esta finca fundada en 1959, filial de Moët & Chandon. 2006 a 2012.

16

**Viña Montes****Malbec Kaiken 2004**

Hierbas aromáticas y madera de cedro en el aroma; denso, especiado, terso; el final bien prolongado; un Malbec fogoso como salido del manual. 2004 a 2012.

16,5

**Colomé****Amalaya de Colomé 2005**

Uno de los mejores vinos argentinos de Donald Hess: negro como el azabache; cedro y agujas de abeto en el aroma; en boca fascinantes frutas jugosas, buena concentración, largo. 2006 a 2015.

17

**Bodega Alta Vista****Malbec Grande Reserve 2003****Mendoza**

Michel Arcaute (Château Clinet, Pomerol) fundó recientemente esta finca, en el año 1997. Actualmente pertenece al grupo Edonia, propietario en Francia de Château Sansonnet (St. Emilion), entre otros, y de Château Dereszla en Tokaj. Al poco tiempo ya lograba producir vinos notables como éste, orgullo (todavía aseguible) de la casa. Color casi negro; aroma estimulante (cominos, frutillos, hierbas aromáticas); finamente estructurado, concentrado, también elegante a pesar de su voluminosidad. 2006 a 2015.

17

**Bodega Norton****Privada Estate Reserve 2003****Luján de Cuyo**

Una cuvée de Malbec, Cabernet y Merlot. Su propietario, Gernot Langes-Swarofsky, y su hijo Michael, pertenecen a la dinastía de copas de cristal del Tirolo. En el aroma agujas de abeto, hoguera y cerezas; jugoso juego de frutas, elegante, finamente estructurado. 2006 a 2015.

17

**Dominio del Plata****Syrah Bonarda****Crios de Susana Balbo 2004****Mendoza**

Mmmm... Éste es uno de los vinos más originales y seductores de toda la cata. En la nariz, fuegos artificiales de frutillos, azúcar quemado, canela, nueces, paladar de magnífica plenitud, alta concentración y viva acidez. Un vino muy atractivo, que no deja indiferente a nadie. 2006 a 2011.

17

**Hess Vin****Colomé Valle 2004**

Este vino se está abriendo y desarrollando en estos momentos, presenta hermosa fruta, hojas, un deje de cuero, mineralidad, goma y dulces aromas de madera. Materialidad densa y delicada, equilibrado, magnífico vigor y potencial. 2006 a 2010.

17

**Luigi Bosca****Malbec Petit Verdot Tannat****Gala 1 2003****Mendoza**

Luigi Bosca es un maestro de la Malbec, nadie es capaz de extraerle a esta variedad más encanto ni más profundidad. Frutalidad muy seductora: fragancia de frambuesas cocidas con fresas y zumo de saúco; en el paladar denso y brillante, mucha sustancia para chupar y un magnífico perfil de acidez. 2006 a 2010.

17

**Michel Rolland****Clos de los Siete 2004****Mendoza**

Al principio un buqué reservado, más bien insólito, luego se van desarrollando interesantes notas especiadas, pétalos de rosa, finalmente vainilla, zarzamora y chocolate. Un vino concentrado para masticar, taninos perfectamente disueltos, bastante alcohol y una longitud impresionante. 2008 a 2012.

17,5

**Bodega Lurton****Chacayes 2003****Mendoza**

Una cuvée especialmente esmerada. El 85 por ciento corresponde a Malbec, el resto es Cabernet Sauvignon. Fruta delicada ya en el aroma; vigoroso, y al mismo tiempo fino y elegante, cuerpo firme, denso, fogoso, abocado del extracto, algo de café tostado. Pero también tiene su precio (alrededor de 70 euros en el comercio). 2006 a 2015.



**EL VINO: CONOCER Y COMUNICAR**  
CURSO DE FORMACIÓN AVANZADA

El objetivo de este curso es cubrir un amplio espectro dentro del mundo del vino, profundizar en el conocimiento del producto y su entorno, en la comunicación genérica y especializada, además de en el marketing, el diseño y el packaging, es decir, este curso pretende formar profesionales capaces de responder a las necesidades de adaptación de la industria del vino para llegar a un cliente final cada vez más disputado.

Curso de formación avanzada, 250 horas lectivas, de 19.00 a 22.00 horas, dos y tres días por semana, máximo 24 alumnos.

Dirigido a: Diseñadores gráficos e industriales, Licenciados en Publicidad y RR.PP., Comunicación y Marketing, periodistas y profesionales de estos sectores, así como especialistas en el campo del vino.

Coolabora: Fundación para la cultura del vino.

Patrocinador del curso: vinosselección al placer del vino

Milano Torino Roma Venezia Madrid Barcelona São Paulo

Istituto Europeo di Design

IED Master  
Calle Larra, 14  
28004 Madrid  
Telf. 91 448 04 44  
master@madrid.ied.es

ied.es



**Bodegas & Vinedos Trivento Cabernet Sauvignon Reserva 2004: fogoso.**

17,5

**Norton**

**Perdriel del Centenario**  
Edición de Guardia Luján 2003

Fantástico. Abocado, fruta apetitosa, y qué seductora mezcla contiene de frutillos recién recolectados y aromas de confitería (chocolate, tofee, moca, moca y más moca...)! Excelente estructura, densidad, consistencia cremosa, opulento, con taninos finamente estructurados y perfectamente resueltos. Un vino sublime. 2006 a 2010.

## BLANCOS

15,5

**Bodegas Trapiche**

Chardonnay Roble 2004

**Mendoza**

Color dorado; agradable aroma de vainilla, especiado, vigoroso, mucha fuerza, madura acidez de vino; la influencia de la madera está bien integrada; agradable también en cuanto al precio (7,37 euros). Procede de una gran bodega tradicional, fundada ya en 1883. 2006 a 2008.

15,5

**Catena Zapata**

Chardonnay Catena 2004

**Mendoza**

Apetitoso y fácilmente reconocible como Chardonnay moderno, este vino inunda todos los sentidos a la vez. De aroma intenso, exótico y con un alegre juego entre abocado y seco. 2006 a 2008.

15,5

**Colomé**

Torrantes 2005

**Valle Calchaqui**

Vino hecho con una variedad interesante, que en Argentina se utiliza a menudo en cuvées. En solitario muestra delicadas notas de cítricos y una plenitud equilibrada; recuerda al Riesling, pero su acidez es mucho más suave y de fruta muy marcada. 2006 a 2008.

15,5

**Nicolas Catena**

Chardonnay Alamos 2005

**Mendoza**

Delicada vainilla en la nariz; terso, complejo, con agradable frutalidad y un delicado juego de la acidez. 2006 a 2009.

16

**Fabre Montmayou**

Chardonnay 2004

**Mendoza**

Color dorado; delicado y fino especiado en el aroma y en el paladar; cuerpo firme, jugoso, beberlo pone de buen humor. Interesante también el precio (7,60 euros). 2006 a 2010.

16,5

**Bodega Lurton**

Chardonnay Reserva 2004

**Mendoza**

Jacques y François Lurton son los jefes de la propiedad argentina de esta conocida familia bordelesa, y aquí demuestran lo que saben hacer con la Chardonnay: oro puro en el color; melisa y vainilla en la nariz; delicado brillo, complejidad, nervio y solidez - así da gusto beber Chardonnay. 2006 a 2012.

## BRASIL, URUGUAY Y MEXICO

La condición de «exótico» que aún posee Brasil incita a algunos comerciantes a importarlos. No son gran cosa pero ya están mejorando. Cuando los vinicultores de Uruguay se presentaron por primera vez en Europa en los años ochenta, resultaron chocantes sus vinos mayoritariamente defectuosos. Pero han aprendido con rapidez y actualmente están haciendo vinos con la tinta Tannat que ya no son solamente robustos y primitivos. Hay algunos vinos notables de Pinot y de Sauvignon Blanc con precios relativamente asequibles.

15

**Bodega Stagnari**

Viognier Seleccion La Puebla 2005

**Uruguay**

Color dorado; naranjas maduras con su piel en el aroma; brillo, opulenta fruta madura, francamente agradable, sólo un tanto alcohólico en el paladar. Buen precio (6,90 euros). 2006 a 2008.

15

**Vinhos Salton**

Chardonnay

Rio Grande dol Sul 2003

**Brasil**

Un brasileño interesante, aún fresco, mucho más vivaz que los futbolistas del Mundial. Aroma de nueces; buen juego de la acidez, suave especiado, esbelto y estimulante. 2006 a 2008.

15,5

**Bodega Carlos Pizzorno**

Reserva 2002

**Uruguay**

Humo frío, madera de pino en el aroma; un vino especiado y denso, original, con un perceptible acento tánico, aún bastante juvenil. 2006 a 2012.

15,5

**Bodega Stagnari**

Tannat La Cabollada 2003

**Uruguay**

Profundamente oscuro, casi negro; en el aroma malta y frutas cocidas; denso, con brillo, taninos suaves. No es verdaderamente fino, pero muy simpático. 2006 a 2012.

15,5

**Bodegas Carrau**

Tannat Amat Cerro Chapeu 2001

**Uruguay**

Simpático buqué fragante con dulces aromas tostados, vainilla, pan tostado, especias de repostería y moca. La estructura muestra una dinámica especial, el vino resulta individualista, pero vivo y alegre. Tanino ligeramente sarroso en el final. 2007 a 2010.

15,5

**L. A. Cetto**

Nebbiolo Baja California 2001

**México**

Buena impresión de una variedad emigrada de Italia: aromas de frutillos; especiado, jugoso, taninos maduros, tiene encanto. 2006 a 2010.

15,5

**Vinhos Salton**

Tannat Rio Grande dol Sul 2005

**Brasil**

Higos, una pizca de almendra; cuerpo firme, con buena materialidad, robusto, especiado, taninos maduros; un vino original y simpático, que aún resulta muy juvenil. Precio agradablemente asequible (5,51 euros). 2006 a 2012.



**L. A. Cetto Nebbiolo Baja California 2001: con encanto.**

## Novedades

Lo último en el mercado español

14,5

**Dehesa de Hilares**

Dehesa de Hilares 2005

**V.T. Castilla-La Mancha. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 14%. Variedades: Cabernet Franc, Merlot y Tempranillo.**

**Este primer vino es fruto del esfuerzo de Santiago Ortega. Nace en 12 has. de viñedo y produce 20.000 mil botellas.**

Esta primera cosecha, arropada por el sol, plasma su fruta en sazón, sus aromas melosos a confitura de frutos rojos. Al paladar es carnoso, glicérico y bien arropado de estructura. 2006 a 2009. Precio: 5,5 €.

15

**Ampelos**

Camino del Ángel 2003

**V.T. Castilla-La Mancha. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 14,5%. Variedades: Merlot y Cabernet Sauvignon.**

**Este vino refleja el entusiasmo de una familia de suizos que decidieron plantar un puñado de viñas, en secano y ecológicas. Fue criado durante dos años en tinas de madera.**

Hace ya algunos años tuvimos la oportunidad de catarlo en bodega y ya apuntaba bien. Sin duda ha mejorado, es más fino en la definición frutal (las viñas son mayores), complejo y placentero. Ya se puede. 2006 a 2011. Precio: 10 €.

15

**Descendientes de J. Marcos**

Castro de Limés

**V.T. de Cangas. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 13,5%. Variedad: Carrasquín.**

**La curiosidad de David Marcos, su propietario, le ha llevado a recuperar variedades en Asturias casi extinguidas como la Carrasquín (1 ha.). Tiene también Verdejo tinto, Mencía y blancas como la Albarín.**

Se adivinan, en las entrañas de sus aromas, dos líneas: una más silvestre y otra de gran personalidad. Tanto es así que, tras beberlo, deja un perfume de aceitunas negras larguísimo. Muy interesante. 2006 a 2009. Precio: 8 €.



15

**Finca Coronado**

Finca Coronado 2004

**V.T. Castilla-La Mancha. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 14%. Variedades: 80% Tempranillo y 20% Cabernet Sauvignon.**

**Después de los proyectos de Miguel Ángel de Gregorio, en Rioja, Costers del Segre, Méntrida y Cariñena, ahora se enfrenta a las uvas de su pueblo, en Almodóvar del Campo.**

Final de boca profundo, ecos del terruño, aunque las variedades necesitan perfilarse mejor. Sin duda, el terreno donde están plantadas dará muchas alegrías. 2006 a 2011. Precio: 16 €.

15

**Vicente Gandía Plá**

Hoya de Cadenas 2004

**D.O. Utiel-Requena. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 13%. Variedad: Bobal.**

**La imagen de las cadenas que se ve en la etiqueta se refiere a una antigua tradición que consistía en dar a elegir a los presidiarios entre trabajar la viña o la cárcel. A ellos dedica su homenaje.**

Concepto de vino que huye de los excesos de extracción, apostando por la finura, la elegancia y la franqueza. Su tacto en boca, suave y comedido, lo señala como buen compañero en la mesa. 2006 a 2011. Precio: 9,5 €.

15

**Gaston Coty**

L'Origan Rosé

**D.O. Cava. Tipo: espumoso. Grado alcohólico: 11,5%. Variedades: Pinot Noir y Chardonnay.**

**La inquietud de Quim Vila le ha llevado a elaborar un cava con su sello personal en la bodega que regenta Manel Martínez. Un diseño vanguardista e innovador.**

Más que sus aromas, que todavía están algo reducidos, nos ha gustado en el paladar su fina burbuja, su acidez bien integrada y un fondo complejo de crianza. Un Pinot espléndido, serio (sin golosidades) que busca el lado más europeo. 2006 a 2009. Precio: 19,80 €.



15,5

**Almanseñas**

La Vega de Adaras 2004

**D.O. Almansa. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 14%. Variedades: 70% Garnacha Tintorera y 30% Monastrell.**

**Proyecto que ha empezado a caminar en septiembre de 2006, y que dirige un grupo de socios. Con la adquisición de Finca Venta la Vega sus sueños se hicieron realidad.**

Potente, muy frutal, sin distorsiones de barrica. Es, sin embargo, en boca donde más seduce. Toda la fuerza de la Tintorera domada por la golosidad de la Monastrell, en perfecta armonía. 2006 a 2011. Precio: 10 €.

16

**Ponce**

PF 2005

**D.O. Manchuela. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 14,5%. Variedad: Bobal.**

**Juan Antonio Ponce, quien trabajó con Telmo Rodríguez, puso en marcha su proyecto en 2005. Su secreto: viñas de entre 30 y 70 años con una viticultura de capricho.**

Posee un volumen aromático y gustativo de frutos rojos y negros envidiable, una frescura bien consagrada, con la madera perfectamente integrada. Rebosante de frutalidad, sin estridencias. Para tomar nota. 2006 a 2012. Precio: 7 €.

16,5

**Trivento**

Trivento Golden Reserve 2003

**Argentina. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 14%. Variedad: Malbec.**

**Trivento es una empresa argentina perteneciente al grupo Concha y Toro. Este Malbec, de uva de 80 años, proviene de Luján de Cuyo, a orillas del río Mendoza. Un vino que ha conquistado las mejores críticas.**

Nos ha sorprendido. Es un Malbec atípico, con más color y estructura de lo normal. Muy mineral y en perfecta armonía con la madera. Un vino muy elegante y que aún lo será más en el futuro. 2006 a 2012. Precio: 17,80 €.





### Triunfa el rigor

Como ocurriera en Francia con la famosa clasificación de Burdeos, que afectaba a los vinos del Medoc y blancos dulces del Sauternes, fue el emperador Napoleón III el que estableció un sistema de clasificación basándose en las estadísticas de la actividad comercial de cada uno de los vinos.

Para ello los dividió en cinco niveles de calidad (desde primer cru a quinto cru) según el valor al que se cotizaba cada botella. Sin embargo, un nuevo sistema de clasificación de St-Émilion, inaugurado en 1955, resulta más justo pues cada diez años se controla si conserva el nivel de calidad.

En Borgoña, por ejemplo, se da más importancia a la clasificación de determinados viñedos que a las fincas. En definitiva, España desde 2003, ha incorporado una nueva clasificación, dentro de la pirámide de calidad: los Vinos de Pagos, que quiere imitar a la clasificación francesa aunque con algunas diferencias.

Hasta ahora, cuatro son las existentes: Domino de Valdepusa, Finca Élez, Pago Guijoso y Dehesa del Carrizal, todos manchegos. Se entiende que para llegar aquí han tenido que disfrutar de los elogios del público y la crítica durante cinco años. Para el consumidor, que se pierde entre las nomenclaturas, esta mención es sinónimo de alta calidad aunque realmente es así en todos los vinos elaborados por la bodega.

Este mismo fenómeno ocurre en otras regiones de prestigio, y nadie les impide colocar en el mercado vinos a un euro con el logotipo del Consejo Regulador, aun sabiendo que están desprestigiándola. En resumen, ya que cuatro bodegueros han decidido dar un paso tan importante, ¿no deberían establecer una clasificación de calidad entre sus propios vinos, que ayudara al consumidor a una elección más precisa?

Javier Pulido

# ¿Vino de finca contra vino de marca?

*Las etiquetas de los vinos no siempre sirven de guía para una elección inteligente. A veces el consumidor ni consigue conocer la procedencia exacta del vino.*

Vino de finca, embotellado en origen, embotellado por, finca vinícola, finca cooperativa... todas estas expresiones se pueden encontrar en las etiquetas de las botellas como indicación de su procedencia. Algunas de ellas han provocado verdaderas guerras de religión en cuanto a su reglamentación legal. Por ejemplo con la designación "Embotellado en la finca", los vinicultores pretenden distinguirse tanto de las cooperativas y su "Embotellado en origen" como de las grandes bodegas, que sólo se definen con "Embotellado por...". En ocasiones, los detalles son diabólicos: si una finca firma como tal, pero en la etiqueta también se indica "Embotellado por...", lo cual significa que se trata de un vino comprado a otros productores, entonces ya se ha incurrido en un delito. El vino en cuestión se ha de retirar del comercio y el vinicultor deberá pagar una multa. Pero a fin de cuentas, estas bagatelas sólo interesan a la oficina de control del vino, porque a la mayoría de los consumidores les da igual, pues este tipo de indicaciones no da información alguna sobre la calidad del vino.

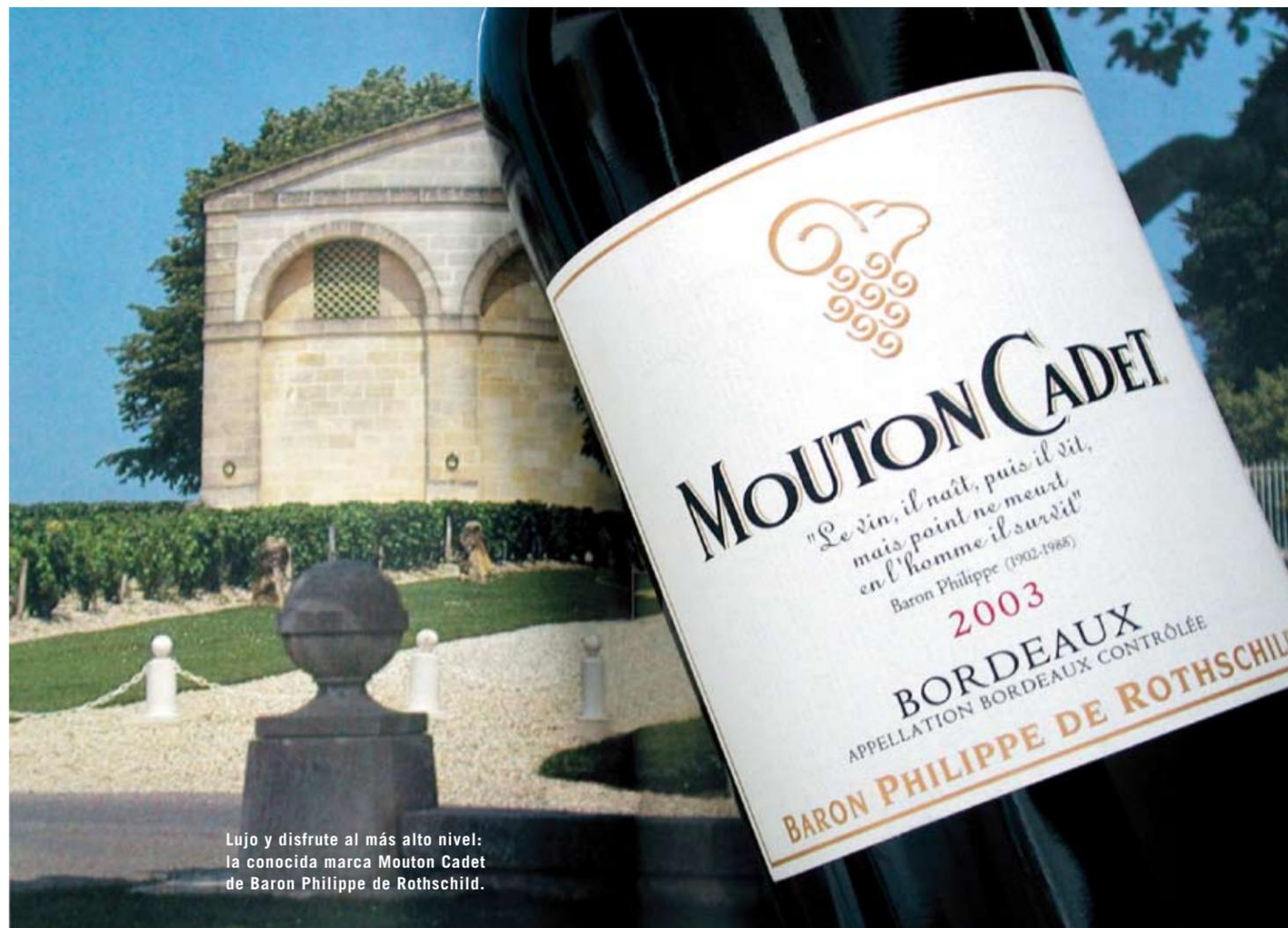
### La gran confusión

De hecho, hace ya mucho tiempo que los límites se han difuminado. Algunos productores con viñedos propios que se han ganado buena fama en este mundillo, son además exitosos productores de artículos de marca. El ejemplo más destacado quizá sea la casa Baron Philippe de Rothschild, propietaria de Château Mouton Rothschild, premier cru de Burdeos, que además

comercializa el vino de marca Mouton Cadet. A pesar de que su calidad no es precisamente notable, ya ha alcanzado ediciones de 17 millones de botellas. El contenido lo adquieren por toda la región de Burdeos. No pocos amantes del vino creerán que han descubierto un "auténtico Mouton" cuyo precio de venta se debe a un error del comerciante... De modo similar, pero con ediciones más reducidas, opera Domaines Barons de Rothschild, también propietario del premier cru Château Lafite, con la Collection Barons de Rothschild-Lafite introducida en 1995 que, con denominaciones como Légende, Réserve Speciale o Saga, da la impresión de que se trata de vinos Lafite ultra superiores.

Otros nombres, por el contrario, poseen carácter de marca, aunque tras una serie de vinos se oculte la propia producción de uva. Este es el caso, por ejemplo, del gigante californiano Gallo. La diferencia se reconoce sobre todo en el precio.

Hace mucho tiempo que los vinicultores de Alemania y Austria tampoco se surten exclusivamente de su propio terruño. Las casas Franz Keller y Joachim Heger de Baden trabajan con cooperativas de productores; para marcar la diferencia, Joachim Heger fundó hace veinte años la casa de vinos Heger. Y los austriacos Fred Loimer y la familia Jurtschitsch (ambos de Kamptal), así como Gernot Heinrich, de Burgenland, han demostrado con Lois, GrüVe y el vino de la tierra RED que se pueden elaborar vinos de marca junto a los vinos de finca, y convertirlos en pilares importantes de su producción.



Lujo y disfrute al más alto nivel: la conocida marca Mouton Cadet de Baron Philippe de Rothschild.

Foto: VINUM

### CARLOS FALCÓ

### La calidad como bandera

Desde el año 2000, un grupo de productores de vinos de pago, es decir, elaborados con uvas de sus propias fincas, decidieron unirse para reivindicar el vino de terruño. Esta asociación, sin ánimo de lucro, pasaría a llamarse en 2003 Grandes Pagos de España. Hasta la fecha son 20 las bodegas inscritas pertenecientes a casi todas las comunidades autónomas, a excepción de Andalucía. Para poder entrar a formar parte de este selecto grupo, nos comenta Carlos Falcó, su presidente, se exigen ciertos requisitos. Primero y más importante, la bodega tiene que demostrar una trayectoria de calidad reconocida por el mercado, tanto nacional como internacional durante al menos cinco años. ¿Cómo se valora esto? Pues bien, los criterios están basados en las puntuaciones y valoraciones

obtenidas en guías de vinos, artículos en revistas, posicionamiento en las cartas de los restaurantes, etc. Para ello la bodega aspirante deberá presentar un dossier de prensa en el que se reflejen los puntos citados anteriormente. Pasado este primer escalón, se procederá a catar su vino. Si este goza del beneplácito de, al menos, 2/3 del equipo de cata formado por los propios bodegueros, será aceptado en la asociación. Por supuesto, el vino tiene que estar identificado con un pago en concreto. Por ejemplo, de la bodega Viñas del Vero solamente se incluye el Secastilla, pero no el Blecua, aunque este vino haya sido elaborado con una selección de sus mejores depósitos. Y lo mismo ocurre con el Grupo Martínez Bujanda en el que sólo se incluye su vino Finca Valpiedra. En resumen, se trata de que el vino refleje



Foto: Heinz Hebeisen

las características singulares del pago, su mineralidad, sus elementos sutiles identificativos que los distinguen incluso de otros vinos de zonas adyacentes. Y claro está, si un vino pierde su prestigio, será expulsado.

## FÉLIX CALLEJO 2002

Selección de Viñedos de la Familia

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

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

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



### BODEGAS FELIX CALLEJO

Carretera de Aranda, 4  
09441-Sorillo de la Ribera • Burgos-España  
Tel.: +34 947 53 23 12 • Fax: +34 947 53 23 04  
E-mail: bfc@cv.es • www.bodegasfelixcallejo.com

# Garvey

225 años  
llenos de historia



Tienda On-line  
www.bodegagarvey.com

## Opinión

### PALABRA DE ENÓLOGO@ GABRIEL RIVERO

# Tierra, una quiniela infinita

Mi trayectoria en el viñedo ha sido amplia, pero quizá la más enriquecedora fue la que desempeñé, como director técnico, en Líbano, en la bodega de Château Kefraya. Todos los años dedicábamos una parte del terreno para la plantación de nuevas variedades y su estudio. La base la adquirí en Francia, en Burdeos, y después la desarrollé en el Líbano durante seis años. Aquí pude hacer prácticas con diferentes tipos de suelo y climatología. Observé comportamientos de viñedo y de plantas en condiciones muy parecidas a la Ribera del Duero, es decir, un clima continental.

Cuando llegué aquí, a Marqués de Velilla, ya tenía una ligera idea de actuación en el viñedo, por ciertas similitudes. Primero realizamos un estudio edafológico de los suelos. Este estudio desvelaría como se estaba desarrollando la viña, su influencia de crecimiento en las uvas, etc. También nos interesaba saber los parámetros químicos, biológicos e hídricos del suelo. Esto es fundamental y durante más de un año nos dedicamos a observar y analizar el comportamiento del viñedo.

Para ello, realizamos 200 agujeros o fosas, de aproximadamente dos metros de profundidad. Aquí vimos hasta donde llegaban las raíces, su comportamiento detenido o de qué tipo de suelo ese trataba, el color, su textura. Su finalidad era crear una base de datos interna para saber si esas variedades estaban adaptadas, si daban el máximo de calidad y, sobre todo, para hacer una selección de diferentes tipos de suelos.

#### El suelo habla

Siempre deseas que algún especialista te diga que tu suelo es magnífico, que se parece al de Petrus, Latour o Rayas. De nuestro estudio dedujimos que teníamos 18 tipos de suelos diferentes. Con estos datos observamos el comportamiento del viñedo plantado en ese suelo. Nos centramos en cómo se comporta la viña con estrés hídrico. La añada de 2005 fue perfecta, por sus condiciones extremas de calor que ponían el viñedo al límite. Estuvimos haciendo, con cámaras de vacío, el estudio de estrés hídrico. Y, mucha observación, pues el viñedo necesita un ojo que lo vigile constantemente (la flor, la brotación, el envero de la uva). También nos fijamos en descargar la uva, pero no por el mero hecho de dejar los 4.000 kilos que se estiman como óptimos, sino porque observamos que a la viña le costaba, ese



año, madurar todos los granos con homogeneidad. Parece que hay verdaderas competiciones por ver quien deja menos kilos en la viña, como atributo de calidad y, en la mayoría de los casos, no es coherente. No existe ninguna fórmula exacta de cuánta superficie foliar o número de racimos debo dejar. Este equilibrio te lo dice la viña, si eres capaz de interpretarlo.

Ahora con todos estos parámetros, tipo de tierra, viñedo plantado, sistema de cultivo, hay que decidir qué vinos se pueden elaborar. En la elaboración decidimos vinificar las mejores parcelas por separado. Lo más importante era juntar la parte vitícola con la enológica. Es fundamental, es la verdadera fuerza de un vino y es lo primero que yo aprendí en Francia. En todos los grandes Châteaux encontrarás un jefe de campo, un jefe de bodega y un coordinador. Esta persona se encarga de unificar criterios, pues cada jefe defiende su trabajo sin importarle el del otro.

Una vez que estaba todo vinificado realizamos clasificaciones en función de sus parámetros: joven, crianza o alta gama. Aquí tuvimos algunas sorpresas de viñedos que prometían y otros que no. No hay que darle mucha importancia, no es una ciencia exacta. Con todo esto, y la ayuda de la climatología, más los datos de la viña que nos facilitaron tres sensores, tensiómetros y endómetros, obtuvimos conclusiones. La climatología puede modificar las características de un viñedo que prometía para gran vino y otro que, años atrás, estaba dedicado a vinos de crianza nos sorprende ese año, en concreto, con una uva espectacular. Este estudio dinámico y evolutivo dependerá de la añada, del viñedo y de cómo estés trabajando.

Técnico Especialista en Viticultura y Enología por la Escuela de la Vid y el Vino de Madrid. Prácticas en Château Dutruich y Château Antonic, en Château Dauzac (Margaux, Cru Classé, como Maître del Chais), y Haut Medoc, como director técnico de Château Sociando Mallet. Director técnico, en Líbano, en la bodega de Château Kefraya. En el año 2004 se ocupa de Grandes Bodegas como director técnico.

## Agenda

# Agenda FEBRERO/MARZO 2007

13/16 FEB.  
Zaragoza

#### TECNOVID-ENOMAQ

Salón de Técnicas y Equipos para Viticultura. Dos ferias altamente especializadas, referentes internacionales para el sector de la vitivinicultura.  
Feria Zaragoza, Zaragoza (España).  
www.tecnovid.com

20/22 FEB.  
Budapest

#### IFE HUNGARY

Feria Internacional de la Alimentación y Bebidas. una muestra que sirve de puerta de entrada para la comercialización en Europa Central y Oriental.  
Budapest Sports Arena, Budapest (Hungría).  
www.ifehungary.com

9/12 MAR.  
Valencia

#### INTERALIMED

Quinta edición de la Feria Internacional de la Alimentación Mediterránea.  
Feria de Valencia, Valencia (España)  
www.interalimed.feriavalencia.com

13/16 MAR.  
Tokio

#### FOODEX

Es la 32ª edición de esta feria sectorial de alimentación y bebidas, la más importante del sector en Japón y una de las más relevantes de Extremo Oriente.  
Nippon Convention Center, Makuhari Messe, Tokio (Japón).  
www2.jma.or.jp/foodex/en/index.html

18/20 MAR.  
Dusseldorf

#### PROWEIN

14ª Feria Monográfica Internacional de Vinos y Bebidas Espirituosas.  
Recinto Ferial Messe Düsseldorf, Dusseldorf (Alemania).  
www.prowein.de

## BARCELONA DEGUSTA

2/5 MARZO  
Barcelona

Primera feria española de alimentación creada por y para el consumidor. Una oportunidad única para degustar, comprar y aprender todo lo relacionado con la alimentación, la cocina y la gastronomía. Originales lanzamientos, gastronomía tradicional, catas y talleres sensoriales y divertidos shows culinarios.  
Recinto Montjuic, Fira Barcelona (Pabellón 8)  
Tel. 93 452 18 00  
Fax. 93 452 18 01  
e-mail: degustan@alimentaria.com  
www.barcelonadegusta.com



## Casa Gualda

Gran Vino para Guardar  
SELECCION C&J  
UNFILTERED

PRODUCIDO POR  
BODEGAS NTRA. SRA. DE LA CABEZA S. CO  
POZAMARGO (CUENCA) ESPAÑA  
TEL: 34 969 387 173 FAX: 34 969 387 202  
info@casagualda.com  
www.casagualda.com

Desde el Quijote  
nunca la Mancha  
hizo nada mejor



### ADEGAS MOURE

Avda de Buenos Aires, 12  
27540 Escarón (Lugo)  
Tel. 982 452 031 / Fax: 982 452 700  
abadiadacova@adegasmoire.com  
www.abadiadacova.com

Vinum

REVISTA EUROPEA DEL VINO

Con ediciones en alemán, francés, español e italiano. Fundada en 1980. Tirada total: 146.000 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 Wiegelmann  
redaction.france@vinum.info  
Vinum France, 4/6, rue Ferrère  
33000 Bordeaux  
Tel. +33-05 56 44 29 25.

**Vinum Italia**

Christian Eder redazione.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. Valdeparra, 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.



15, 16 Y 17 DE DICIEMBRE DE 2006  
PALACIO DE CONGRESOS DE MADRID  
PASEO DE LA CASTELLANA, 99. 28046 MADRID

Bierzo, Cariñena, Costers del Segre, La Mancha, Navarra, Rías Baixas, Rioja, Tacoronte-Acentejo, Toro, Utiel-Requena, Valdepeñas, Valle de la Orotava, Vinos de Calidad de Tierras de León, Vinos de la Tierra de Castilla, Ycoden-Deute-Isora, Yecla

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



Organiza  
**OPUSWINE**

C/Teruel, 7. Col. Los Ángeles. 28223 Pozuelo. Madrid. España. Tel. 915120768 Fax 915183783 CIF. B81572943



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)

## Los vinos de la Denominación de Origen Valencia acompañan los conciertos y óperas del Palau de les Arts

