

E - 58 FEBRERO/MARZO 2007

vinum

vinum

NUESTRAS CATAS
Chardonnay, Maceración
carbónica, Mitos de Italia

vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

Jesús Cantarero

Maceración carbónica

Vino global

Vendimia 2007

Icewein

VENDIMIA DE 2007:
Un año de contrastes
en todo el mundo

LOS GLOBAL PLAYERS:
Empresas al asalto
del mercado del vino

ENTREVISTA
Jesús Cantarero:
Tempranillo contra
globalización

Dulce y frío

Icewine y Cidre de Glace canadienses

XIII CATA NACIONAL
V INTERNACIONAL

premios

ZAR CI LLO

mayo
20
07

Recepción de muestras hasta el 21 de abril de 2007

www.premioszarcillo.com

TLF. 00 34 902 430 452

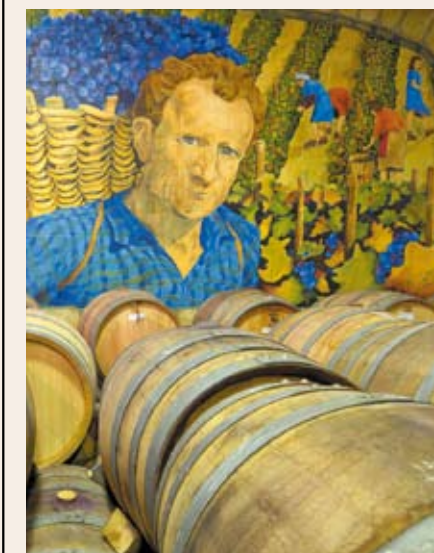
FAX. 00 34 902 430 504



Los riesgos de la abundancia

Puede que sea debido al cambio climático provocado por el hombre, a que estemos inmersos en un nuevo ciclo climático, o tal vez a la conjunción de ambos factores, lo cierto es que el desarrollo vegetativo de la viña ha sido anormalmente rápido, lo que ha propiciado unas vendimias adelantadas en prácticamente todas las zonas vitivinícolas del país. A su vez, las altas temperaturas medias, particularmente en agosto, la escasez de agua, y el efecto pernicioso del granizo y otras inclemencias han reducido la producción, inferior a la del año pasado y todavía lejos de los 50 millones de hectolitros del 2004, cuando, por primera vez nos convertimos en el primer productor mundial de vino, superando a Francia e Italia, que pasaron a comprar nuestros excedentes. Una situación ideal que, desgraciadamente no tiene visos de volver a producirse a corto y medio plazo. De todas formas, los algo más de 38 millones de hectolitros de este año estimados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, que la Confederación de Cooperativas eleva a casi 43 millones de hectolitros, son una cifra suficientemente alta como para que el bajo consumo "per capita" español -que parece no tocar fondo- siga favoreciendo la acumulación peligrosa de stocks que la exportación no es capaz todavía de evitar.

FOTO DEL MES



Mural en la bodega canadiense Collio Estate Wines. Una imagen que ilustra nuestros dos temas principales: la vendimia y los vinos de hielo de Canadá. Página 15.

Así las cosas, la muy buena cuando no excelente calidad de esta añada del 2006 -con todas sus irregularidades- nos permite seguir soñando con conquistar nuevos mercados internacionales, donde los vinos españoles son cada día más y mejor valorados. Y, sobre todo, ganar más consumidores entre nosotros, particularmente entre las nuevas generaciones que se acercan al vino con mayor curiosidad y cultura que las precedentes. Este es nuestro gran desafío, porque una sucesión de buenas y abundantes añadas puede llevarnos al desastre y fortalecer las tendencias a solucionar el problema por las bravas: arrancando viñedo, tal como propone la Unión Europea.

Y esa no es la solución, porque si bien el arranque de viñedo aliviaría los excedentes, puede provocar mayores males. El primero, contribuir a que el proceso de desertización que amenaza ciertas zonas de nuestro país se agudice. Es preferible ahogarse en vino que morir de sed.



François Pouliot, propietario de La Face Cachée de la Pomme, sidrería canadiense especializada en la "cidre de glace", la sidra de hielo. Página 35.



Jesús Cantarero, Presidente de la D.O. Uclés, una zona dinámica emergente, que está sorprendiendo por la singularidad de sus vinos. Página 44.



Juan Huerta Martínez, enólogo, buscador infatigable de vinos utópicos, lamenta el papanatismo de los pasados años de plantación de uvas foráneas. Página 64.



Un repaso por la vendimia 2006. Pág. 15.



Los Gobal Players. Pág. 38.



De Canadá vienen los vinos y sidras “de hielo”. Pág. 30.



Entrevista con Jesús Cantarero. Pág. 44.

“En el mercado nacional no avanzamos. El descenso del consumo es considerable. Esto tiene que parar. El vino no se consume en los hogares, se bebe en el restaurante, y poco”.
Jesús Cantarero

ACTUALIDAD

- 6 CARTAS DE LOS LECTORES
On line y pregunta del mes
- 8 INTERNACIONAL
El vino de Jefferson
- 10 INTERNACIONAL
Advertencia obligatoria a las embarazadas
- 12 NACIONAL
Jerez en las mesas del mundo
- 14 NACIONAL
SICER, 1ª Muestra Internacional de la Sidra de Calidad

MAGAZIN

- VENDIMIA 2006
15 *La cosecha de 2006 en el mundo*
- 30 CANADÁ
Vinos y sidras “de hielo”
- 38 LOS GLOBAL PAYERS
Las grandes empresas del vino global
- 44 ENTREVISTA
Jesús Cantarero



François Pouliot,
propietario de La Face
Cachée de la Pomme
Foto de portada:
Heinz Hebeisen

GUÍA

- 48 CATA VINOS DE CHARDONNAY
El varietal domesticado
- 50 CATA MACERACIÓN CARBÓNICA
Los primeros vinos de 2006
- 55 VINOS MEMORABLES DE ITALIA
Los italianos de ensueño
- 60 NOVEDADES
Lo último del mercado
- 61 VINOS MÍTICOS
Château Pétrus
- 64 PALABRA DE ENÓLOGO
Juan Huerta Martínez

SERVICIOS

- 3 EDITORIAL
- 62 CONOCER
- 65 AGENDA
- 66 QUIENES SOMOS

El vino llora

En ocasiones, cuando leo algunas catas de vinos que realizan los críticos hacen referencia a las lágrimas del vino en la copa ¿Qué son y qué significa su presencia? **Mónica Vargas, Almoharín, Cáceres**

Si prestamos atención, cuando se sirve el vino en la copa podemos observar algunos de sus atributos. Nos da un indicio de su densidad o cuerpo. En 1855 James Thomson describió el efecto de «lagrimeo» del vino cuando se gira la copa y el líquido cae por sus paredes formando gotas. Este fenómeno, que hoy es comúnmente llamado lágrimas o piernas del vino, ocurre debido a una rápida evaporación del alcohol que se condensa en la parte alta de la copa, descendiendo en forma de gotas. El número de éstas, su tamaño, la rapidez de formación y deslizamiento, nos darán idea del contenido en glicerina, alcohol y azúcar. Si el vino tiene mucha lágrima -sus gotas son gruesas y caen de forma lenta- podemos decir que es un vino glicérico o «aceitoso». Esto, en general, es indicativo de un vino con buen nivel de alcohol y buen cuerpo.



Las lágrimas descendiendo por la copa son el primer indicio del nivel de alcohol del vino.

¿«Ô» de vino»?

Con la cantidad de productos de cosmética que últimamente están saliendo al mercado teniendo como base la uva o el vino, ¿a nadie se le ha ocurrido elaborar un perfume de vino o con olor a vino?

Maite Abella, Creixell, Tarragona

Era cuestión de tiempo que a alguien se le ocurriera, y en poco tiempo será una idea generalizada. A finales del pasado año nos llegó la noticia de una empresa brasileña de cosméticos llamada «O Boticario» que presentó en Chile una singular línea de perfumes, la cual incluye dos fragancias con aroma a vino: uno blanco, para mujeres, y otro tinto, para varones. Por lo que cuenta la compañía, el procedimiento para lograr estos perfumes es sencillo: tras extraer el alcohol de la uva, se deja en cascos de madera de «carballo» -construidos en Francia- durante dos semanas. Después se traslada el líquido a recipientes de acero para que siga su proceso normal y se le agregan «notas» aromáticas. La versión femenina se llama «Rhea» en honor a la madre griega de los dioses, elaborada con la variedad blanca Chardonnay, y la masculina tiene el nombre más evidente de la uva tinta «Malbec».

Online

Acceso gratuito a www.vinum.info [válido hasta el 15 de abril] Usuario: vendimia. Password: racimo

Enoturismo por satélite

Para los amantes del vino, las vacaciones no son verdaderas vacaciones si no pueden visitar al menos una finca vinícola. Antes de viajar, echen una ojeada a www.wein-plus.de/geosearch para ver qué vinicultores hay cerca del lugar elegido. O a la inversa: hay quien elige el lugar de recreo según la proximidad o a la densidad de viñedos superiores en la zona. El buscador funciona del siguiente modo: introducir el país, lugar y/o

calle y hacer clic en la categoría deseada, productores o comerciantes. Las coincidencias aparecen en forma de banderitas sobre una imagen de satélite, y a menudo el zoom permite acercarse a la finca o a los viñedos hasta hacerlos visibles a simple vista. Cada banderita va acompañada de la dirección correspondiente. Este servicio está disponible a nivel mundial. Además se pueden buscar hoteles y restaurantes especializados en



Un satélite para aconsejarnos sobre enoturismo.

vinos, regiones vinícolas y viñedos concretos y acceder a consejos prácticos, entre otros. Pronto será necesario abonarse a este buscador, pero por ahora los lectores de VINUM tienen la posibilidad de utilizarlo gratis, así como el resto de la oferta de *wein-plus*, hasta el 31 de enero de 2007. Basta con registrarse en la página web y, a continuación, enviar el nombre de usuario a la dirección vinum@wein-plus.de.

El vino en el avión

La normativa europea de seguridad, que limita el transporte en avión de líquidos en el equipaje de mano, ¿afecta también a las compras de bebidas realizadas en las tiendas de los aeropuertos?

Norberto Iturbe, Zaragoza

Según las autoridades comunitarias, los pasajeros podrán adquirir, bajo ciertas condiciones, cantidades de líquido mayores que las autorizadas en los «duty-free» de los aeropuertos. Una vez superado el control de seguridad, los pasajeros sí podrán adquirir en las tiendas situadas más allá del punto de control, líquidos como vinos, licores, perfumes..., porque estos productos ya han superado los controles necesarios y requeridos. Si los productos son vendidos en bolsas selladas, el pasajero no debe abrirlas hasta que no haya finalizado el viaje. Si se realizan varias escalas, la recomendación de las autoridades comunitarias es no abrir la bolsa hasta que haya salido del último aeropuerto comunitario.



Al vino también le afectan las mismas normas restrictivas de transporte de líquido en los aviones.



Suelos excesivamente pobres pueden dar lugar a concentraciones excesivas de mercaptanos en los vinos resultantes.

¿Qué son los mercaptanos?

Entre los defectos más comunes en el vino están el olor a corcho, los compuestos azufrados (sulfuroso, azufre reducido) y las notas de oxidación. Entre los defectos azufrados, los más comunes (y molestos) en vinos terminados son el exceso de sulfuroso y los mercaptanos. Los mercaptanos suelen desarrollarse a partir del ácido sulfhídrico. El sulfhídrico se produce de forma natural durante el proceso de fermentación. Si no se trata correctamente, cantidades excesivas de esta sustancia puede terminar en mercaptanos. La producción excesiva de sulfhídrico durante la fermentación puede tener varias causas: viñas plantadas en suelos muy pobres, ciertas castas tintas de clima cálido, la clase de levadura empleada, restos de azufre de tratamiento tardío en viña, o falta de nitrógeno en el mosto. El sulfhídrico es una sustancia muy volátil y se puede eliminar del mosto/vino con cierta facilidad; pero una vez «evolucionado» en mercaptano es menos volátil y bastante más difícil de eliminar. Según los expertos, la presencia de aromas de mercaptanos es un defecto evitable y debe considerarse un fallo enológico. Se hace controlando los niveles de sulfhídrico y haciendo llegar suficiente oxígeno al mosto/vino (remontados, micro-oxigenación, trasiegos).

Mario Calderón, Guaymallén, Mendoza, Argentina.

Pregunta del mes

¿Más cepas son garantía de mayor calidad del vino?



En los últimos años, muchos vinicultores han aumentado la densidad de las cepas en las nuevas plantaciones. Si antes era habitual una densidad aproximada de 3.000 plantas por hectárea, actualmente no es inusual una cifra de 6.000 cepas o más. El máximo se sitúa en 10.000 vides/ha. El planteamiento es que si un viñedo con más vides produce la misma cantidad, significa que cada cepa da menos frutos, lo que se traduce en una mejora de la calidad del vino.

Por otra parte, el aumento de la densidad de plantación es controvertido desde el punto de vista ecológico. Si las hileras de vides están más apretadas, el tractor circulará entre ellas siempre por la misma huella, lo cual podría comprimir el suelo en exceso. Como la vid es claramente dominante en la flora y fauna, en este caso será más difícil fomentar un ecosistema (por ejemplo plantando hierba en el viñedo) en el que los animales y plantas útiles controlen a los parásitos.

La manera más natural de elevar la calidad sigue siendo el cuidado de cepas viejas, que generalmente están plantadas con una densidad moderada. Una cepa vieja produce una cantidad menor de uvas y mejores. Muchas de estas «vielles vignes» aún están plantadas a la manera clásica de arbusto. Este sistema requiere un espacio relativamente mayor. Los especialistas opinan que sólo este tipo de explotación ha permitido la longevidad de las cepas con buena salud.

El vino de Jefferson

Thomas Jefferson, presidente de Estados Unidos entre 1801 y 1809, era un gran aficionado a los vinos de Burdeos. Lo que hace ya más de 200 años nadie podía prever es que esta afición suya ocuparía un buen día la atención de un directivo de un consorcio americano, de varios catedráticos de física y de la casa de subastas e-bay.



Foto: VINUM

Una antigua polémica vuelve a estar de actualidad. El comerciante de objetos raros Hardy Rodenstock se enfrenta a un juicio ante los Tribunales de Nueva York por una botella de Lafite de 1787, supuestamente procedente de la bodega de Thomas Jefferson, amante de los vinos de Burdeos. Ese mismo Jefferson que fuera el primer embajador de los Estados Unidos en Francia en vísperas de la Revolución Francesa, y más tarde tercer presidente norteamericano.

El adversario de Rodenstock es el multimillonario William Koch, coleccionista de arte y de vinos, ganador de la Copa América en 1992 y presidente del grupo Oxbow, una de las mayores empresas familiares productoras de energía de los Estados Unidos. Koch se ha propuesto que los Tribunales condenen por estafa al alemán Hardy Rodenstock, que descubrió ésta y otras botellas de Jefferson. Especialistas criminólogos han analizado el Lafite 1787 de Koch y han podido comprobar que la inscripción grabada "Th.

J.", marca característica de los vinos de Jefferson, ha sido realizada con un punzón eléctrico. Como estos aparatos no existían en el siglo XVIII, la inscripción tuvo que ser grabada en la botella mucho después. Tal es la conclusión evidente.

Para el multimillonario, que guardaba esta vieja botella en su extensa bodega desde hacía décadas, lo más embarazoso fue el modo en que le asaltó la sospecha: cuando un museo de Boston quiso incluirla en una exposición, el concienzudo comisario de la misma echó en falta la prueba de su autenticidad.

Rodenstock, por su parte, observa el revuelo desde Munich con absoluta tranquilidad. Ciertamente fue él quien descubrió los vinos de Jefferson en 1985, más de dos docenas de vinos de Burdeos de Château d'Yquem, Branne Mouton, Lafite y Margaux de los años 1784 y 1787, parte de los cuales vendió. Pero William Koch no le compró ninguna botella directamente a él. Además, el asunto seguramente estará prescrito pasados veinte

años, de modo que incluso una reclamación de daños y perjuicios sería difícil de ganar. Al fin y al cabo, muchos otros podrían haber manipulado las botellas. Y Rodenstock puede demostrar que, en el caso de las botellas que aún están en su poder, tanto el cristal, el corcho, la inscripción y el contenido datan aproximadamente de la época de Jefferson. Las pruebas están avaladas por nombres tan sonoros como el del catedrático de Oxford Edward T. Hall, que en su día fechó la Sábana Santa de Turín.

El coleccionista Koch supuestamente pagó 500.000 dólares por cuatro botellas de los vinos de Jefferson y un millón por la investigación que descubrió su falsedad. Estas sumas han inspirado alguna que otra extraña idea, como se ha podido ver a mediados de septiembre en el mercado online e-bay. Un particular ha intentado alcanzar el récord de subasta de Christie's con supuestos vinos Lafite de 1787, también provistos de la correspondiente inscripción "Th.J.", pero con escaso éxito.

Falsificaciones de vinos de culto

En los años 80 del siglo XX, el comercio con vinos muy viejos y raros era campo de actuación para tan sólo un pequeño grupo de entusiastas. Hallazgos espectaculares como los polémicos vinos de Burdeos del siglo XVIII entonces aún se podían adquirir por poco dinero. Con el creciente interés de los coleccionistas por vinos raros, estas botellas pronto desaparecieron en las bodegas de ricos coleccionistas de EE UU, Europa, Japón y Hong Kong. Aunque justo

después de la caída de la Unión Soviética volvieron a aparecer vinos raros procedentes del Este, también han surgido cada vez más falsificaciones.

No necesariamente eran vinos como los de Jefferson, que encabezan la lista de las falsificaciones célebres. "Hoy día se pueden comprar botellas falsas de Pétrus 1921 en cualquier rincón de los Estados Unidos", asegura Christian Moueix, director de Pétrus. También existen falsifi-

caciones de casi todos los vinos de culto actuales, y su mercado se halla sobre todo en EE UU y Rusia. Las falsificaciones son de todo tipo, desde el sencillo fraude en la etiqueta (la fecha de una añada más asequible se sobrescribe con otra) hasta las falsificaciones de vino (etiquetas falsas en botellas falsas). Por ello, desde 1986, fincas como Pétrus marcan de modo difícilmente falsificable tanto las etiquetas como las botellas.

Viños, augardentes e licores galegos con denominación de calidade

Hai etiquetas que distinguen a túa vida

Distingue a túa vida

Ti sabes converter as boas ocasións en momentos únicos. Disfrutas apreciando toda a calidade e a personalidade que nace das viñas da túa terra. Por iso, elixes viños, augardentes e licores galegos con denominación de calidade. Porque sabes que hai etiquetas que distinguen a túa vida.

XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL

medio rural

TRES ESTRELLAS PARA NAPA

“French Laundry” de Thomas Keller en Yountville, Napa Valley, ha sido el único establecimiento del área de San Francisco que ha conseguido tres estrellas en la nueva guía Michelin “San Francisco, Bay Area & Wine Country”. Ha sido la primera vez que los catadores de Michelin se han ocupado de esta región.

LOS BELGAS ESPUMOSOS

Los belgas son, después de los franceses, los mayores bebedores de champaña del mundo. Cada belga se bebió casi un litro de media en el año 2005. El grueso de la importación fueron los Champagne Brut sin añada, aunque ha subido claramente el consumo de semi-seco y de rosado.

LOS FRANCESES SON MÁS SANOS

No contentos con el hecho de que el vino sea bueno para la salud, ahora los investigadores recomiendan determinadas denominaciones de origen: cardiólogos alemanes aseguraron en un congreso en Nuremberg que para cuidar las arterias es mejor el vino francés que el alemán. Según ellos, también los tintos de California, Italia y Sudáfrica contienen flavonoides y polifenoles especialmente protectores. Bueno, cuando los vinicultores alemanes oigan esto...

CONTRA EL AGUA EMBOTELLADA

A nadie le extraña que la Iglesia prevenga contra el alcohol, pero ¿contra el agua? La United Church of Canada, la mayor comunidad de fieles protestantes del país, recomienda a sus creyentes que boicoteen el agua embotellada. Dicen que el agua es un regalo de Dios y que el agua del grifo en Canadá es de excelente calidad. Sostienen que es inmoral animar a los consumidores a comprar botellas de agua en los supermercados.

NUEVO RÉCORD DE SUBASTA

Justo después de que un amante del vino anónimo hubiera pagado 290.000 dólares en una subasta de Christie's por una caja original de doce botellas de Château Mouton-Rothschild de 1945, otro pujador (¿o quizá el mismo?) batió este récord: adquirió seis Magnum del mismo vino por 345.000 dólares. Hasta ahora, el récord absoluto se situaba en 170.000 dólares por seis Magnum de 1985 del legendario vino de Borgoña Romanée-Conti.



Este símbolo, o bien una advertencia escrita, pronto se verá en Francia en todas las botellas de vino.

Advertencia obligatoria a las embarazadas

“Cero alcohol durante el embarazo”: esta advertencia deberá figurar desde octubre de 2007 en todas y cada una de las botellas que se vendan en Francia. Se trata de la campaña del Gobierno francés contra la creencia popular -y la recomendación de algunos médicos- según la cual un vasito de vino tinto al día durante el embarazo fortalece a la madre y al hijo.

Parece ser que a las mujeres embarazadas se les agudiza el sentido del olfato y del gusto. Esta afirmación ha sido confirmada experimentalmente por el departamento de compras de vinos de la cadena británica de supermercados Sainsbury. Sandrine Gabay, bodeguera jefe de los crus de Sauternes Château d'Yquem tampoco lo considera improbable: a los cursos de cata que imparte en la Universidad del Vino de Burdeos también asisten regularmente madres gestantes.

6.600 dólares por botellas de Star Trek

¡Teletransportame, Scotty! Fans de Star Trek pagaron 6.600 dólares en una subasta de Christie's en Nueva York por dos botellas de Château Picard de 2267. Las botellas, lamentablemente vacías, proceden del largometraje “Némesis” rodado en 2002 y se subastaron junto con otros más de mil artículos del atrezzo de la serie de ciencia-ficción “Star Trek”, como por ejemplo atuendos, maquetas de naves espaciales o el sillón de mando del capitán Kirk. Según el guión, las botellas proceden de la finca de la familia del capitán Picard, mando del Enterprise, cuyo padre y hermano son vinicultores en Francia.



Vacías pero deseadas: subastadas las botellas del capitán Picard.

Foto: Flaschen Christies




Campo Viejo
Auténtico carácter



Fax

SOMONTANO BIEN VISTO

La calidad de los vinos y sus altas calificaciones vuelven a ser, un año más, las notas más características de la D.O. Somontano en las páginas de las nuevas ediciones de las guías vinícolas más importantes de España que anualmente recogen, evalúan y seleccionan los mejores vinos del país. Las publicaciones de Peñín, Proensa, Gourmets, CAMPSA, El País, Todo Vino o Vivir el Vino, entre otras, destacan también en sus valoraciones el éxito y consolidación de Somontano, su apuesta por la «Ruta del Vino» como producto de turismo enológico de alto nivel.

MADRID WINE FESTIVAL

El MADWINE 07 o Madrid Wine Festival 2007 es la cuarta edición de lo que comenzó siendo el Simposio Internacional del Vino en Marbella, y que en 2006 se convirtió en el Barcelona Wine Festival. Gracias al enorme éxito alcanzado, los organizadores decidieron trasladarlo a la capital de España. Los días 25 y 26 de abril el Hotel NH Eurobuilding será el escenario del evento. Esta edición se centrará principalmente en analizar los vinos españoles, las nuevas tendencias entre los consumidores y cómo se comercializa el vino español en los mercados más importantes. Los vinos del Douro y de Oporto vendrán a MADWINE como invitados especiales.

ANDALUCÍA SABOR

La primera edición de la Feria de la Alimentación Andaluza, «Andalucía Sabor. International Fine Food Exhibition», que se celebrará del 30 de mayo al 1 de junio en el Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla (Fibes) y que organiza la Consejería de Agricultura y Pesca, contará con la presencia de importadores procedentes de una decena de países, de la Unión Europea y otros como Estados Unidos y Japón. Este encuentro monográfico y de marcado carácter comercial pretende promocionar la oferta agroalimentaria andaluza y generar oportunidades de negocio.

Jerez en las mesas del mundo

En Jerez de la Frontera tuvo lugar la Final del Segundo Concurso Internacional de Maridajes Gastronómicos con Vinos de Jerez, conocido como la Copa Jerez. Ante un jurado de prestigio formado por gigantes de la gastronomía y el vino, ocho parejas de chefs y sumilleres de Estados Unidos, Reino Unido, Alemania, Holanda, Bélgica, Dinamarca, España y Japón han competido por elaborar el mejor menú con Jerez y Manzanilla.

El Premio «Best Food and Sherry Matching», premio absoluto al mejor menú completo de maridajes con Vinos de Jerez ha recaído en Reino Unido, cuyo equipo lo forman el cocinero Kevin Sutherland y el sumiller James O'Donnell. El Premio «Best Dry Sherry Match», al mejor maridaje con Jerez seco, ha recaído en el equipo representante de Dinamarca, integrado por el cocinero Jacob Mielcke Hansen y por el sumiller Alexander Berntsen. El Premio «Best Medium Sherry Match» al mejor maridaje con Jerez semidulce, a los representantes de Estados Unidos: el cocinero



Andy Nuser y la sumiller Nancy Selzer.

El jurado destacó el altísimo nivel de los concursantes. El director general de la Asociación de Exportadores, Fedejerez, Bosco Torremocha, resaltó que el «el pequeño gran objetivo que perseguimos con este concurso es lograr que los Vinos de Jerez tengan un sitio adecuado en la mesa de los hogares y en las cartas de vino de los restaurantes, vinos capaces de acompañar cualquier plato gracias a su diversidad de tipos y su versatilidad».

Rioja, admisión histórica de uvas



Siguiendo las directrices del Plan Estratégico, en el sentido de adaptar los productos de Rioja a las demandas actuales del mercado y dotar, en este caso, de una mayor competitividad a los vinos blancos de Rioja, el Pleno del Consejo Regulador de la D.O. Calificada Rioja ha aprobado por unanimidad la incorporación al Reglamento de las variedades blancas Chardonnay, Sauvignon Blanc y Verdejo, así como de las variedades blancas autóctonas Maturana blanca, Tempranillo blanco y Turruntés. También se incorporan las variedades tintas Maturana tinta, Maturano o Maturana parda y Monastel, con el fin de recuperar las raíces del patrimonio vitícola riojano y aportar diversidad a su producción vinícola, manteniendo la identidad.

Clos Mogador, Vino de Finca

El Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural de la Generalitat de Catalunya ha concedido la calificación de Vino de Finca Clos Mogador a la sociedad cooperativa del mismo nombre, una denominación que se suma a la D.O. Ca. Priorato y reconoce la labor de uno de los pioneros del resurgir de esta zona catalana: René Barbier. Descendiente de una conocida dinastía de bodegueros de origen francés, fue uno de los artífices, junto a otros bodegueros de los nuevos tintos del Priorat y apostó con éxito por esta difícil comarca cuando otros la ignoraban. Este calificativo garantiza que toda la uva dedicada a su elaboración, durante al menos los últimos cinco años, proviene exclusivamente de la finca propiedad de Clos Mogador y se concede gracias al reconocimiento internacional del vino a lo largo de los últimos diez años.



Nueva imagen de la línea Duc de Foix de Covides, bodega situada entre las cincuenta primeras empresas vitivinícolas españolas.

COVIDES LA UNION HACE EL BUEN VINO

Con una experiencia de más de 30 años en el mercado, COVIDES se ha consolidado como una de las empresas más importantes del sector vitivinícola.

En el espectro de la viticultura y la enología actual de este país es frecuente el fenómeno de reconversión de las cooperativas históricas. Unas simplemente han pasado a manos privadas, otras murieron de aburrimiento o vejez y han malvendido instalaciones y oxidado utillaje; y algunas cambian de nombre o siglas para escamotear su pasado. COVIDES, sin embargo, optó por fortalecer sus pilares, por aprovechar al máximo sus valores, es decir, cosecha propia a partir de los viñedos viejos y renovados de sus 800 socios, por invertir lo necesario en tecnología puntera reconocida con premios de prestigio internacional por su modernidad y eficiencia y, como guinda, adaptar la imagen de sus vinos y cavas a la estética más actual. Así puede enorgullecerse tanto de su pasado como de su presente, y enfrenar el futuro con ejemplar solidez.

QUINTO ELABORADOR MUNDIAL DE CAVAS

Nació en 1964 y con sus 35 millones de kilos de uva anuales se ha convertido en el quinto elaborador mundial de cavas, en la sexta bodega del Penedès, y se ha colocado entre las 50 mayores empresas vitivinícolas españolas.

Desde Gelida hasta El Vendrell, cuenta con 3.500 hectáreas de viñedos repartidos por 50 municipios de la llanura del Penedès, el 13% del territorio. Una extensión y variedad de viñedos que permiten elaborar vinos y cavas de excelente calidad y diversidad.

Los vinos blancos nacen de variedades autóctonas como el Macabeo, Xarel·lo, Parellada, o internacionales como el Chardonnay. En la elaboración de los tintos se integran Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot, Cariñena, Syrah, y Monastrell, uvas que vegetan espléndidamente en este territorio. Y el vino espumoso con Denominación de Origen Cava se elabora únicamente con uvas del Penedès. Aunque Macabeo, Xarel·lo y Parellada son las variedades clásicas, la Chardonnay también aporta un grado de distinción en los cavas de Reserva.

El trabajo se distribuye entre cuatro bodegas que proporcionan agilidad y calidad a la vendimia. La elaboración y la crianza ocupan las bodegas Finca Prunamala, en Sant Sadurní, Celler Molí del Foc, en Sant Cugat Sesgarriues, y Celler de Vilafranca, en Vilafranca del Penedès. La bodega de La Bleda -Celler Puigdesser- sirve de reguladora de la entrada de la uva por la zona sur del Penedès, y las ofi-

cinas comerciales y sociales se encuentran en el centro histórico de Vilafranca del Penedès. En los últimos años el equipo directivo que preside Antoni Casanovas se ha fortalecido con profesionales de experiencia venidos de la más competitiva empresa privada, como el Director Comercial, Christophe Marquet, el Gerente, Ricardo Gil y el director técnico, Félix Parellada.

Son los padres del vino, de la moderna imagen y quienes lo sitúan en más de 30 países. Duc de Foix es la marca estrella, coupages frescos emblemáticos del Penedès, que estrenan una imagen renovada. Molí de Foc es la serie más extendida y popular, Xenius, la línea joven, se dirige a hostelería; y la exquisitez lleva el nombre del vanguardista Gran Gesta. Impecables todos, basados en viñedo controlado con rigor y en la tecnología más precisa y avanzada, son, además, copas con personalidad y carácter. Producto de la historia, con visión de futuro.

Fax

EL VINO, CONÓCELO

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha editado el díptico «El Vino. Conócelo» como medida de apoyo al sector, para que los establecimientos de hostelería lo difundan entre sus clientes. Tiene como objetivo informar a los consumidores sobre cómo podemos apreciar sus características organolépticas. Además explica el significado de los datos de la etiqueta, y se aportan consejos de cómo servir y conservar el vino, así como la temperatura de consumo.

EN PELIGRO DE EXTINCIÓN

La Consejería de Agricultura, a través del Instituto de la Vid y del Vino de Castilla-La Mancha (IVI-CAM), lleva a cabo un proyecto de recuperación de variedades autóctonas de uva en peligro de extinción, con el fin de conservar el patrimonio vitícola de la región. Hasta el momento se han recogido e identificado sarmientos de 90 variedades distintas, de las que se cultivan tradicionalmente en Castilla-La Mancha y de otras procedentes de diferentes zonas de producción, y además se han recuperado 28 genotipos nuevos no descritos para ninguna variedad.

ESPAÑA EN NUEVA YORK

Los amantes de los bares de tapas en Nueva York han encontrado un grato complemento con la apertura de la primera tienda de especializada en vino, cava y jerez españoles. «Tinto Fino», un pequeño local ubicado en el bohemio barrio del East Village. Cuenta con más de 150 tipos de vinos de regiones españolas, una selección variada que incluye desde los clásicos Tempranillos y Albariños a las variedades menos conocidas en Estados Unidos, como Bobal y Mencía. La tienda está pensada tanto para los ya conocedores de nuestros vinos, como para los españoles residentes en Nueva York y para los aventureros del gusto.

Las mejores sidras del mundo, en Gijón

Las mejores sidras del mundo tienen ya un nuevo escenario de difusión: SICER, la Primera Muestra Internacional de la Sidra de Calidad, que se celebrará en Gijón (Asturias) los próximos 3, 4, 5 y 6 de mayo de 2007.

SICER reunirá en un mismo ámbito a los elaboradores de las principales zonas productoras del mundo: de España, una amplia representación de las sidras asturianas en todas sus variedades, fundamentalmente las acogidas a la Denominación de Origen Sidra de Asturias; del País Vasco, las sidras naturales de los valles de Guipúzcoa y Vizcaya que podrán degustarse junto con las de Navarra, Galicia y Cantabria; de Francia, las sidras de Bretaña y Normandía; de Estados Unidos, las "hard cider"; de Alemania, las sidras que se elaboran en los alrededores de Frankfurt, junto al río Main; del Reino Unido, las procedentes de los condados de Somerset, Devon, Gloucestershire o Herefordshire; de Italia, con sidras de Piamonte, Valle de Aosta, Lombardía; hasta de Japón...

Canadá estará en SICER con una singular propuesta: las sidras de hielo, dulces y ligeramente ácidas, en las que la concentración de azúcar antes de la fermentación es producto de la acción del intenso frío de la región de Quebec. En Gijón estarán los más relevantes elaboradores de estas sidras, como La Face Cachée de la Pomme, la Cidrerie du Minot, Cidrerie Michel Jodoin, Leduc-Piedimonte y Cidrerie Domaine Pinnacle. En total se espera la presencia de más de 60 elaboradores y cerca de 300 tipos de sidra, entre ellas algunas tan importantes como las elaboradas por The Somerset Cider Brandy Company de Reino Unido; SARL Domaine Familial Louis Dupont del Pays d'Auge; Eric Borgelet, del Loira; Cidre



En total se espera que acudan a SICER más de 60 elaboradores y cerca de 300 tipos de sidra.

Melenig de la AOC Cornouaille en Bretaña; Ökologischer Obsthof am Steinberg y Manufaktur Jörg Geiger ambas de Alemania; Mosterei Möhl AG, Weinkellerei Paul Gasser y Mosterei Kobelt de Suiza...

Para los productores de estos países, SICER representa la oportunidad excepcional de mostrar sus productos a los más de 100 compradores y representantes de la prensa, nacional e internacional, presentes en la Muestra. SICER permitirá conocer y degustar las mejores sidras del mundo, un producto al que, por su consumo excesivamente local y su deficiente distribución, no siempre es fácil acceder.

SICER brindará la posibilidad de probar las mejores sidras del mundo en un escenario adecuado que ayudará a potenciar su imagen como producto de calidad. Y además, SICER contribuirá a la proyección internacional de la sidra gracias a la repercusión en los más prestigiosos medios internacionales especializados de países como Francia, Reino Unido, Suiza, Alemania, Suecia, Italia, Japón, Estados Unidos o Canadá.

Catas, debates, ponencias... y rutas por Gijón

SICER, la Primera Muestra Internacional de la Sidra de Calidad, se celebrará en el Palacio de Exposiciones del recinto Ferial de Gijón, un pabellón de más de 4.000 metros cuadrados que reúne todos los requisitos técnicos y expositivos necesarios para garantizar el éxito de esta convocatoria. En el área expositiva del Palacio estarán representados los productores internacionales y diferentes organismos e instituciones vinculadas al mundo de la sidra. Habrá, además, un Área del Gusto para saborear de la sidra en compañía de distintas especialidades gastronómicas. Las catas dirigidas y los debates y ponencias sobre



aspectos técnicos del cultivo y producción de la sidra completarán las actividades de la Muestra.

Pero quienes visiten SICER tendrán además la oportunidad de disfrutar de la hospitalidad y los muchos atractivos de Gijón, una de las más animadas ciudades de Asturias, rodeada de largas playas y espectaculares paisajes. El casco histórico, declarado Conjunto Histórico Artístico, barrios de gran sabor como el de Cimadevilla, de intrincadas callejuelas, y las innumerables sidrerías, siempre concurridas, son sólo algunos de los encantos de la capital asturiana. Para más información: www.sicerplanet.com

Fotos: VINUM



Calor y sequía



Tormentas y granizo



Sol y calor



Lluvia y frío

Año de contrastes

Aunque 2006 no presenta condiciones tan extremas como el año 2003, esta añada se cuenta entre las más complejas y de más contrastes de la reciente historia de la viticultura. La experiencia de décadas se ha visto echada por tierra. Ha hecho frío cuando se esperaba calor, ha llovido allí donde se anunciaba sequía, ha granizado donde nunca lo había hecho. "El clima está cambiando", constatan

cada vez más vinicultores. La calidad definitiva de la cosecha, a la vista de tales circunstancias, en muchos lugares depende de la habilidad para enfrentarse a las nuevas condiciones. La búsqueda de los mejores vinos de 2006 puede convertirse en una partida de caza llena de aventuras y emociones, que sin duda nos deparará sorpresas positivas pero también algunas decepciones.

ESPAÑA

Calidad contra cantidad

La primera previsión facilitada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación calcula para la cosecha de 2006 un total de 38,244 millones de hectolitros de vino, cifra inferior a la registrada en la campaña anterior, y muy lejos de los 50 millones del año 2004. Las altas temperaturas registradas durante el mes de agosto y la ausencia de precipitaciones en prácticamente todo el ciclo vegetativo del cultivo, han sido muy posiblemente las causantes de este descenso. Las expectativas de calidad son excelentes. Por el contrario, la Confederación de Cooperativas Agrarias de España (CCAEE) estima que la cifra ascenderá a 42,87 millones de hectolitros. Esta cifra supone un incremento significativo respecto a la última previsión, debido al aumento registrado, sobre todo, en Castilla-La Mancha, con datos ya más cercanos a la realidad, puesto que las cifras están basadas en aproximaciones sobre entregas reales. Fuentes de las cooperativas apuntaron que esta campaña se inicia con unos precios ligeramente superiores a los del año anterior, puesto que las cotizaciones del vino de mesa corriente superan los dos euros por hectogrado, es decir, entre 0,0601 y 0,0902 euros más que el año precedente.

ANDALUCÍA

(Jerez)

Calidad: buena. **Cantidad:** superior. **Precios** estables. El Consejo Regulador y las organizaciones agrarias del Marco coinciden en estimar que la cosecha de uva de este año fue superior a la campaña anterior en calidad y cantidad.

Se mantienen las previsiones iniciales que apuntan a un incremento final en torno al 25 por ciento en el volumen de uva recogida con respecto al año pasado, en el que se recogieron 72 millones de kilogramos, por lo que la cifra final de esta cosecha podría situarse en principio entre los 90 y los 100 millones de kilogramos. La elevada sanidad de la uva hace prever un buen año desde el punto de vista de la calidad.

(Málaga y Sierras de Málaga)

Calidad: excelente/muy buena. **Cantidad:** inferior. **Precios** estables. Entre ambas D.O. se han logrado 7,5 millones de kilos de uva de muy buena calidad.

En Málaga el alto grado Baumé alcanzado en los mostos, las óptimas condiciones ambientales durante el asoleo, además de la alta valoración dada por el Comité de cata, han propiciado la calificación de excelente para los vinos. respecto a Sierras de Málaga, se han dado unas circunstan-

cias semejantes a la anterior, aunque la escasez de lluvias y las altas temperaturas en el periodo estival han sometido a estrés hídrico a la viña, restando en el último momento capacidad a la planta para expresar su máximo potencial, por lo que el Consejo Regulador ha estimado oportuno dar la calificación de muy buena a la cosecha.

(Montilla-Moriles)

Calidad: buena. **Cantidad:** superior. **Precios** estables. La vendimia de Montilla-Moriles ha superado con creces la producción del pasado año.

La producción rondará los 50 millones de kilos de uvas de buena calidad, de los cuales 45 corresponden al vino blanco amparado por la denominación de origen y otros cinco millones al tinto. A pesar de un clima desfavorable, con altas temperaturas, la cantidad ha aumentado en 3,5 millones a la alcanzada en 2005.

ARAGÓN

(Somontano)

Calidad: muy buena. **Cantidad:** superior. **Precios** estables. Esta zona ha sido de las primeras en iniciar y concluir la cosecha en España, con 20.200.000 kilos de uva recolectados.

La vendimia de 2006 ha sumado un total de uva recogida superior a la del año pasado, gracias a la puesta en producción de

300 nuevas hectáreas que se suman a las más de 3.800 que ya se vendimiaban en campañas anteriores. El excelente estado de salud de la uva, es decir, la ausencia de plagas y enfermedades de las plantas, ha sido determinante, junto al clima, a la hora de vendimiar en unas condiciones extraordinarias de maduración y calidad.

(Cariñena)

Calidad: muy buena. **Cantidad:** normal. **Precios** estables. Las buenas condiciones climáticas registradas hacen suponer una recolección de 86 millones de kilos de uva de gran calidad.

Las tormentas y el clima en general han sido muy respetuosos en Cariñena, por lo que la cosecha será muy buena. Además, las últimas jornadas de cierzo y frío incluso han ayudado a que las uvas siguiesen su proceso de maduración de forma correcta. La cantidad de cosecha prevista es la «normal» en esta zona aragonesa.

CANARIAS

(Abona)

Calidad: muy buena. **Cantidad:**superior. **Precios:** estables. La cosecha ha sido óptima, y las incidencias climáticas no se han mostrado especialmente virulentas, con parámetros analíticos correctos.

Los datos de la vendimia en la comarca de Abona reflejan este año un incremento del 34,02 por ciento con respecto a la campaña pasada. La cantidad de uva controlada por el Consejo Regulador de la denominación de origen de esta zona ha alcanzado un total de

1,4 millones de kilos. En términos generales ha sido una campaña muy buena, tanto en cantidad como en calidad, parecida a la del año 2000, de excelentes resultados.

(Icoden-Daute-Isora)

Calidad: buena. **Cantidad:** superior. **Precios** estables. Este Consejo Regulador ha constatado una producción total de 1,3 millones de kilos.

Según el Cabildo de Tenerife, el estado de la uva ha sido bueno, y se espera un incremento del 48,74 por ciento respecto a la campaña anterior. Dados los parámetros de calidad de los vinos calificados, el Consejo pretende que se pueda embotellar el 80 por ciento de la vendimia de este año.

(Lanzarote)

Calidad: muy buena. **Cantidad:** superior. **Precios** estables. Las primeras valoraciones realizadas por el Consejo estiman que la cifra de producción oscilará entre 3,5 y 4 millones de kilos de uva, una cosecha espectacular en cantidad y calidad.

Las benévolas condiciones climáticas han permitido el correcto desarrollo vegetativo de la vid, que sólo ha sufrido un riesgo moderado de padecer ceniza. Éste ha sido controlado, sin mayores consecuencias, gracias a los tratamientos rutinarios aplicados en los casos que lo han requerido.

(Tacoronte-Acentejo)

Calidad: buena. **Cantidad:** superior. **Precios** estables. Tacoronte-Acentejo ha experimentado en esta

ocasión un incremento del 30,8 por ciento con un total de 2,6 millones de kilos, de los que 2,3 son de uva tinta, y el resto de uva blanca.

El estado sanitario de la uva ha sido bueno, con una maduración lenta que permitió obtener un color estable en los tintos. En junio apareció un ataque de ceniza que se controló a tiempo. Se consiguió una graduación alcohólica media-alta.

CASTILLA LA MANCHA

(La Mancha)

Calidad: muy buena. **Cantidad:** superior. **Precios** estables. La D.O. considera que la calidad de la cosecha 2006 ha sido muy buena, sobre todo de uva tinta, cuya estado sanitario ha sido inmejorable.

Hay más uva que el año pasado, entre un 10 y un 15 por ciento en los tintos, debido a la puesta en producción de nuevas plantaciones. En cuanto a la uva blanca, la cosecha ha sido similar. En términos generales, el balance ha sido muy positivo, y se esperan vinos de una gran riqueza aromática y buena intensidad de color.

(Uclés)

Calidad: muy buena. **Cantidad:** superior **Precios** estables. De excelente se ha calificado la cosecha 2006 en esta zona que prevé entregar 800.000 contraetiquetas en este año.

Las uvas vienen desiguales, a consecuencia del estrés hídrico de este año y de las altas temperaturas del verano; pero la calidad en

general es muy buena pues no ha habido problema sanitario alguno. Los técnicos están seguros de que los vinos de esta cosecha superarán en calidad a los de la anterior, aparte de que cada bodega destinará sus mejores partidas para calificarlos como D.O. Uclés.

(Valdepeñas)

Calidad: excelente. **Cantidad:** superior. **Precios:** estables. El Consejo Regulador ha controlado un total de 109.808.828 kgs. de uva, un 13 % más que en la vendimia del año 2005.

La Tempranillo maduró con un ligero adelanto, sobre todo en las plantaciones de secano. También se ha adelantado la maduración de las variedades Chardonnay, Merlot, Syrah y Macabeo. En general, la calidad de la uva puede calificarse de excelente.

CASTILLA Y LEÓN

(Cigales)

Calidad: muy buena. **Cantidad:** superior. **Precios:** estables. Se ha registrado una entrada de 10.800.000 kilos de uva en las 38 bodegas acogidas a la D.O. Cigales, un 22 por ciento más que en la cosecha anterior.

La calidad de la uva ha sido muy buena, y en general se aprecia un aumento de grado, acidez y componentes fenólicos en su momento correcto de maduración para elaborar tintos y rosados de calidad.



Vendimia en un viñedo de Osborne en El Puerto de Santa María. El símbolo de la bodega, ya patrimonio nacional, cumple cincuenta años en 2007.

Foto: Heinz Hebeisen

(Bierzo)

Calidad: muy buena. **Cantidad:** superior.

Precio: a la baja.

Una producción 20.751.704 kilos certifica una caída del 38,31 por ciento.

La cosecha estuvo marcada por las lluvias y el calor, que aunque parezca paradójico, dado el descenso de la cantidad, han beneficiado a los viñedos y han hecho engordar la uva. Por eso se espera una buena cosecha, en cantidad y calidad. Las lluvias han sido muy beneficiosas, y han favorecido el nivel de acidez, tan necesaria para la calidad de la Mencía.

(Ribera del Duero)

Calidad: buena. **Cantidad:** superior.

Precios: estables.

Aunque el Consejo no hace públicas sus previsiones de producción, se confirma que finalmente la vendimia de este 2006 superará con creces todas las expectativas, y que será excepcionalmente cuantiosa.

En la D.O. se han superado ya todas las previsiones y la producción se sitúa por encima de los 90.000.000 de kilos de uva, una cifra que deja muy por debajo los 76.200.000 de la cosecha del 2003. El agua ha engordado el fruto, lo que en principio podría poner en peligro su calidad, aunque la meteorología se ha encargado también de equilibrar este factor, puesto que a cada episodio de chubascos le ha seguido un periodo de varias jornadas cálidas durante el día. Esta circunstancia permite a los profesionales mantener el optimismo en cuanto a la calidad del fruto.

(Toro)

Calidad: excelente. **Cantidad:** superior.

Precios: estables.

La vendimia finalizó con la entrada de 20,7 millones de kilos de uva en las 43 bodegas acogidas a la D.O., lo que supone un incremento del 22,5 % respecto al año anterior.

En esta campaña la duración de la vendimia se ha prolongado en el tiempo. La recogida de uva comenzó el pasado 1 de septiembre y ha finalizado después de 54 días de campaña. Según el Consejo, «también en el tiempo hemos batido récord», puesto que las lluvias caídas en las últimas semanas provocaron que se tuviera que detener la recogida de uva. La calidad de la uva ha sido excelente y en general el grado, la acidez y los componentes fenólicos llegaron a su momento óptimo de maduración para elaborar vinos de alta calidad.

CATALUÑA

(Cava)

Calidad: muy buena. **Cantidad:** superior.

Precios: por determinar.

La vendimia del cava recolectará alrededor de 300 millones de kilos de uva este año, un 25% más que el año anterior.

El presidente del Consejo Regulador del Cava, Gustavo García Guillamet, asegura que «la cosecha de este año es extraordinaria por lo que auguro que será histórica en cuanto a calidad». La cosecha de la uva destinada a la elaboración del Cava se inició el pasado 8 de agosto y finalizó a primeros de octubre. La vendimia comenzó con la variedad más precoz, la Chardonnay. Las variedades tradicionales del cava Macabeo, Xarel.lo y Parellada tienen una maduración de forma escalonada; así, la Macabeo arrancó el 21 de agosto, seguida de la Xarel.lo, que lo hizo el 30, y de la Parellada el 8 de septiembre.

(Penedès)

Calidad: muy buena. **Cantidad:** superior.

Precios: por determinar.

Una vendimia que se mantiene en el promedio de los volúmenes vendimiados durante los últimos diez años.

Las previsiones se han superado. La D.O. Penedès ha cosechado un total de 236.458.215 kilos de uva, un 30% más que el pasado año, de los cuales 39'6 millones corresponden a uva tinta y 196'8 a uva blanca. Si la producción ha sido importante, lo mismo se puede decir de la calidad a causa de las buenas condiciones climatológicas que han permitido un correcto desarrollo vegetativo de la uva, con un buen nivel de acidez y con graduaciones superiores a la media. Un equilibrio perfecto favorecido por la calidad del fruto.

GALICIA

(Monterrei)

Calidad: muy buena. **Cantidad:** superior.

Precios: estables.

Las cifras facilitadas estiman en 1,5 millones los kilos de uva, un 19 por ciento más que en 2005.

Las elevadas temperaturas registradas durante la maduración provocaron una reducción del tamaño del grano de la uva, con lo que se ha logrado un mayor porcentaje de piel por litros de mosto, lo que conlleva un mayor aporte de polifenoles y, en consecuencia, un aumento notable de la calidad de los vinos. El estado sanitario de las uvas ha sido excelente.

(Rías Baixas)

Calidad: muy buena. **Cantidad:** superior.

Precios: estables.

Una cosecha sin precedentes en la historia de la D.O., tanto en calidad como en cantidad, puesto que se recogieron un total de 30.608.944 de kilos de uva.

Estos datos suponen un incremento del 40% de la producción con respecto a la pasada campaña. Según el departamento técnico de la D.O. los frutos se encontraban en un estado sanitario óptimo: «Esta campaña ha sorprendido por el tamaño, así como por el peso de los racimos, y por el alto rendimiento de los mostos». El departamento técnico del Consejo destaca que «los mostos son muy aromáticos y que se ha logrado una buena relación grado-acidez». También resalta la inmejorable maduración de la uva.

(Ribeira Sacra)

Calidad: muy buena. **Cantidad:** normal.

Precios: a la baja.

Los datos provisionales son de un total de 5.214.645 kilos, cifra similar a la del 2005.

Balance positivo gracias a que la uva entró en las bodegas con un estado sanitario óptimo y un grado de maduración muy bueno.

(Ribeiro)

Calidad: muy buena. **Cantidad:** inferior.

Precios: a la baja.

Un vendimia inferior al año pasado, que rondará los 18,5 millones de kilos, un 15 por ciento menos que la pasada campaña.

En total, el caluroso verano de este año ha permitido alcanzar entre las cinco denominaciones gallegas los 62,2 millones. Aunque, salvo Rías Baixas donde el resultado ha sido excelente, Ribeiro ha vivido más avatares climatológicos. Pese a todo, los técnicos afirman que la calidad de la cosecha de 2006 es muy buena. Achacan el descenso en las cifras a las buenas prácticas llevadas a cabo por los viticultores para lograr mayor calidad, en detrimento de la cantidad.

(Valdeorras)

Calidad: muy buena. **Cantidad:** inferior.

Precios: estables.

Viticultores y técnicos coinciden en que ha sido un año excepcional.

Los viticultores recogieron 7,7 millones de kilos, un millón menos que en el 2005. De ellos, 2,1 son de la variedad Godello y 1,7 de Mencía. Los parámetros enológicos presentados hacen augurar unos vinos excepcionales con ausencia de problemas fermentativos y de conservación.



El agua es imprescindible para la uva y para el vendimiador. Reparto de agua en cántaras de barro durante la última vendimia en el Marco de Jerez.

Así les fue

«La valoración de la vendimia es algo más baja de lo que el Ministerio y otras organizaciones apuntaban. Sin embargo, ha sido un año de muy buena calidad, pero también de precios muy bajos, que en algunos casos, ni siquiera han cubierto el coste de la producción. Según nuestros datos, el coste de producción de la uva destinada al vino de mesa se ha situado en torno a los 16-18 céntimos de euros».

Unión de Pequeños Agricultores (UPA)

«Quienes en agosto adelantaron su optimismo, a principios de septiembre temían haberse precipitado. Surgió la preocupación, que los nervios típicos de la prevendimia cuando una semana de mal tiempo lo puede estropear todo. Finalmente, el clima acompañó no sólo para garantizar el buen estado de la uva, sino a la hora de vendimiar, de forma que cada productor pudo elegir el mejor momento en cada caso, y no hacerlo a la carrera. La vendimia ha sido diferente porque ha sido muy selectiva. Tras dos años en los que la vendimia de Rioja ha obtenido la calificación de «excelente» va a ser difícil repetir, aunque que el vino va a ser muy bueno».

Asociación de Bodegas de Rioja Alavesa (ABRA)

«Lo más notable de esta cosecha ha sido lo temprano que comenzó y lo pronto que terminó. Ha sido un poco mayor que la del año pasado, pero ha sido corta. Está muy lejos de la abundante cosecha de 2004. Sin embargo, este año ha sido un claro ejemplo de que poca cantidad es, muchas veces, sinónimo de calidad. Afirmando que la alta calidad del fruto recogido puede convertir a ésta en una cosecha mítica para los vinos de Pirineos».

Bodega Pirineos (D.O. Somontano)

«A pesar de las lluvias de los días 13 y 15 de agosto, generalizadas en toda Cataluña, la vendimia se caracterizó por su excelente estado sanitario.Como aspecto negativo, se ha visto este año un avance de la «eutypiosis» y la «yesca», los hongos de la madera que afectan sobre todo a las cepas de más de 20 años y para los que, desgraciadamente, todavía no hay ningún tratamiento eficaz. En general, se prevé un óptimo nivel de calidad para la cosecha de 2006 en Cataluña y en la Ribera del Duero.»

Miguel Torres (D.O. Cava, D.O. Conca de Barberá, D.O. Penedés, D.O. Catalunya, D.O. Ribera del Duero)

«Una vendimia magnífica gracias a las excelentes condiciones climatológicas registradas este verano. Copiosas lluvias a mediados de agosto han sido la característica más destacada de nuestra vendimia. El estado sanitario de la uva es perfecto y la acidez, aunque quizás algo inferior a pasadas campañas, adecuada para elaborar un buen Albariño».

Lagar de Cervera (D.O. Rías Baixas)

«Ha sido un año climático especialmente atípico. La intensa sequía marcó todo el periodo de crecimiento vegetativo de la viña, ya que entre la brotación y el invierno la precipitación caída fue prácticamente nula. Los primeros vinos catados a pie de cuba apenas terminados de fermentar, algo turbios y llenos de carbónico, auguraban vinos potentes y bien estructurados, aromas complejos que desarrollaran sin duda una personalidad excepcional. Creo que estamos ante una vendimia que se inscribirá por derecho propio en el palmarés de las mejores añadas».

Codorníu (D.O. Cava)

«En esta joven firma de Longares, en el Campo de Cariñena, hemos apostado desde su creación por la vendimia nocturna. Este año, todas las variedades de uva producida en sus pagos (tempranillo, Cabernet, Syrah y Merlot) se han vendimiado por la noche. Una de las condiciones para una buena vendimia es que la temperatura de la uva no sea mayor que la de la fermentación posterior en la bodega. Eso se garantiza cogiendo los racimos con el fresco de la noche. La uva llega fresca y en mejores condiciones al lagar, lo que garantiza un buen vino».

Bodegas Victoria (D.O. Cariñena)



LA RIOJA

(Rioja)

Calidad: muy buena. **Cantidad:** inferior. **Precios:** por determinar. **La cosecha de Rioja alcanzó los 416,32 millones de kilos de uva, el 6,47% menos que los 445 millones del 2005, y buenas expectativas de calidad para los riojas del 2006.**

Por subzonas, en Rioja Alavesa se recogieron 88,12 millones de kilos, un 1,06% más que en la de 2005; en Rioja Alta, 147,41 millones, un -12,22%; y en Rioja Baja, 153,79 millones, un -6,47%. Para el presidente del Consejo, Pascual Artacho, el rendimiento no supera los 6.892 kilos por hectárea, cifra que calificó de «éxito» para atender las premisas del Plan Estratégico de elaborar vinos de calidad. Las previsiones de cosecha son de «calidad» como apuntan los primeros descubes, aunque habrá que esperar al proceso de calificación de los vinos para confirmar este dato.

MADRID

(Vinos de Madrid)

Calidad: buena. **Cantidad:** normal. **Precios:** estables. **Se espera una campaña que rondará los 32 millones de kilos de uva, muy similar a la anterior.**

La vendimia se adelantó una semana con respecto a años anteriores debido a la sequía de todo el periodo estival y de las altas temperaturas registradas en septiembre. No se han producido incidencias destacables, por lo que el estado fitosanitario es bueno en general. El problema más importante que se ha encontrado son las pérdidas de cosecha y daños en la vegetación producidas por animales (conejos, estorninos, perdices, etc.), sobre todo en algunas variedades como el Tempranillo y siempre en los momentos cercanos a la maduración de la uva.

NAVARRA

Calidad: muy buena. **Cantidad:** superior. **Precios:** estables. **Las previsiones del Consejo apuntan a 124.742.745 kilos de uva, un 14,72% más sobre la cosecha del año 2005.**

Durante los 68 días que ha durado la vendimia, se pueden distinguir dos fases: una primera, en la que destaca la absoluta normalidad y el buen estado sanitario de la uva; y una segunda fase, a partir del 21 de septiembre, marcada por dos interrupciones de especial relevancia originadas por las lluvias, los días 21 y 23 de septiembre. Con todo, la uva gozó de un buen estado sanitario y altas concentraciones de azúcar y acidez total, un reto para los enólogos para conseguir la calidad habitual en esta D.O.

PORTUGAL

Difícil cosecha en el Douro

El 14 de junio, una tormenta de granizo descendió sobre Pinhão y el valle del río Tordo, deteriorando gravemente más de 1.500 hectáreas de viñas en los mejores campos.

Se ha visto afectada, entre otras, Quinta de la Rosa, pero también los proveedores de Niepoort y Cristiano van Zeller. El mes de julio fue extraordinariamente caluroso, condicionando el pequeño tamaño de las uvas en general. Le siguió un mes de agosto húmedo y relativamente frío. El tiempo se mantuvo inestable y a menudo lluvioso también durante la vendimia. Sólo realizando grandes esfuerzos lograron los vinicultores llevar a la bodega uvas en buen estado. También en el resto de Portugal los vi-

VALENCIA

(Alicante)

Calidad: muy buena. **Cantidad:** superior. **Precios:** estables. **Aumento de producción y mejora considerable en las técnicas vaticinan una muy buena campaña de vinos Alicante.**

En total se han recogido unos 41.983.749 kilos de uva en todas las comarcas alicantinas, entre las que hay que señalar la incorporación de cosecha con D.O. en la comarca de El Comtat. Pero lo más destacado de esta campaña ha sido la mejora en las técnicas y procesos de recolección. Cada vez son más las cooperativas y bodegas que han introducido mejoras en sus diferentes procesos y equipos de viticultura. La calidad y sanidad de la uva ha sido excelente, con un tratamiento cuidadoso y profesional de las pocas plagas que se han localizado en zonas muy concretas.

(Utiel-Requena)

Calidad: muy buena. **Cantidad:** inferior. **Precios:** estables. **Una producción de 185,67 toneladas de uva, un 7% inferior a la del año anterior pero de una «calidad extraordinaria», según fuentes del Consejo Regulador.**

Una estimación que vaticina una calidad «especial» en los vinos de la campaña de 2006, en la que han influido las buenas y propicias condiciones climatológicas del último año, con lluvias en invierno y un par de nevadas, escasa agua en primavera y días calurosos combinados con noches frescas en verano.

Texto: Ana Ramírez

nicultores han tenido que luchar contra las condiciones adversas. Todo indica que esta añada resultará de calidad muy irregular. La región del “vinho verde”, sorprendentemente, se ha visto menos afectada por las lluvias que otras regiones. En Bairrada los vinos blancos se presentan más interesantes que los tintos. En Estremadura la maduración llegó más tarde de lo habitual, y es probable que sus vinos resulten más suaves que en los años anteriores y se puedan beber antes. Sólo los vinicultores del Alentejo están plenamente satisfechos. Tras años de estrés por sequía y calor, esta vez han experimentado una añada normal. Se esperan vinos no sólo concentrados, sino también bien estructurados con graduaciones de alcohol soportables.

Texto: Thomas Vaterlaus

ITALIA

¿Año superior?

Dicen que posee vigor y elegancia, y que tanto los tintos como los blancos están igualmente logrados: de Norte a Sur, la nueva añada se ha visto grandemente aplaudida. El norte de Italia se presenta como región de primera calidad para los vinos blancos. Incluso un largo periodo de lluvias en agosto sólo ha afectado tangencialmente a la calidad. Las uvas han madurado de manera óptima gracias al magnífico final del verano y los vinos jóvenes entusiasman ya hoy por su plenitud y frescor.

PIAMONTE

A pesar de la considerable sequía durante el verano y el otoño, la cosecha ha sido óptima y ha producido vinos excelentes, por una parte vigorosos y por otra, elegantes.

Ya el periodo de floración se desarrolló de manera óptima, el verano fue caluroso y seco, y algunas tormentas y granizos locales apenas causaron daños. Las lluvias llegaron en el momento adecuado y aportaron finalmente la humedad necesaria para cosechar uvas maduras a la par que crujientes. Así, los productores de los Langhe y también de Roero pudieron llevar a sus bodegas una cosecha de Nebbiolo de calidad buena a excelente que, según algunos, recuerda a la añada de 1997, mientras que otros la comparan con 1999. Por ello se esperan, por lo general, barolos potentes y barbarescos complejos. También la variedad Barbera ha madurado de manera óptima. Los vinos correspondientes se presentan vigorosos y poseen acidez con casta. Incluso con el dolcetto están muy satisfechos los vinicultores. Los vinos blancos de la zona no se han visto menos favorecidos por estas especiales condiciones climáticas, especialmente el Gavi: este año, los vinos de la variedad de uva Cortese no sólo poseen un hermoso juego de acidez, sino también estructura y carácter.

NORTE DE ITALIA

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

Una equilibrada alternancia de periodos cálidos y frescos ha permitido una maduración óptima sobre todo a las uvas blancas.

Una vez más, el norte de Italia se presenta como la patria del vino blanco. Un año equilibrado, muy soleado hasta finales de julio, seguido de algo de lluvia; a continuación un otoño nuevamente soleado con noches frescas y días cálidos en el momento adecuado: este complejo juego de temperaturas ha apor-

tado estructura y acidez a la uva. También los vinos base para la producción de espumoso en Oltrepò y Franciacorta muestran tan buena calidad como los vinos blancos de la zona que rodea Verona. También están entusiasmados con esta añada los vinicultores de Valpolicella: la cosecha de Amarone de 2006 batirá todos los récords en cuanto a cantidad, pues los almacenes de uvas pasificadas están más llenos que nunca. Pero también el Valpolicella sencillo gusta por su estructura. El norte y noreste de Italia han disfrutado, por una parte, de largos periodos de buen tiempo y por otra, de suficiente humedad y noches frescas, que le han sentado muy bien especialmente a los vinos blancos. Las variedades aromáticas se cuentan entre las ganadoras en el sur del Tirol y en el Trentino, así como la Vernaccia/ Vernatsch, cuya estructura este año casi recuerda a la Blauburgunder/ Pinot Noir. El resto de los tintos han resultado de calidad media hasta muy buena. La Cabernet ha quedado como la verdadera perdedora, pues no siempre ha podido madurar de manera óptima. Pero Lagrein y Blauburgunder/ Pinot Noir han asegurado la satisfacción de los bodegueros. Se pueden esperar grandes alegrías con los vinos blancos de Sauvignon y Tocai Friulano (que, por cierto, dentro de pocos meses ya sólo se llamará Friulano) procedentes del Friul. También están muy logrados los vinos tintos de esta región, tanto los de variedades autóctonas como Pignolo y Schioppettino como los de las “importadas” como Merlot.

TOSCANA

(y centro de Italia)

Añada lograda, aun a pesar de la sequía en verano y otoño. Sólo la costa del Adriático ha sufrido un exceso de humedad.

Los vinicultores de la Maremma informan entusiasmados sobre su último retoño: la equilibrada evolución del año permite esperar una excelente cosecha desde las montañas de Apua hasta Monte Argentario. Nunca

ha habido demasiada sequía, y las precipitaciones se han producido siempre en el momento y la cantidad adecuadas. Pero en el interior del país, la situación es algo más compleja. Un periodo de sequía seguido de un mes de agosto relativamente fresco durante el cual se registraron abundantes lluvias estresó a los vinicultores, que estuvieron tentados de vendimiar demasiado pronto. Lo cual fue un error, pues el otoño fue soleado e interminable: los que supieron esperar, han podido vendimiar uvas perfectamente maduras, especialmente en el caso de la Sangiovese, y pueden contar con vinos que presentarán complejidad, casta y brillo. Los mejores Brunello di Montalcino demostrarán plenitud y fuego, sin que les falte estructura ni frescor. Lo mismo también puede decirse de muchos Chianti, Vino Nobile y los vinos de Umbria. Sólo en la costa del Adriático ha habido problemas con la Sangiovese. En las regiones de Las Marcas y los Abruzos, la uva ha sufrido más que en el interior bajo un verano y un otoño lluviosos. La variedad Montepulciano, por el contrario, se ha mostrado más resistente y apenas se ha visto afectada por la humedad del clima.

SUR DE ITALIA

(Apulia, Basilicata, Calabria, Campania, Sicilia, Cerdeña)

En el sur de Italia, el clima ha evolucionado como de costumbre: caluroso y seco en Sicilia, Cerdeña y Apulia; algo menos en Campania y zonas de Basilicata, lo cual le ha sentado bien a los vinos blancos y al Anglicano.

Si bien el norte de Apulia ha llegado a notar algo del lluvioso verano del Adriático, los vinicultores más meridionales en la península de Salento han cosechado uvas perfectas, sobre todo Negroamaro y Primitivo. Aunque para ello ha sido casi imprescindible (al margen de las consideraciones ecológicas) el riego artificial en los periodos especialmente secos. No obstante, el volumen de cosecha ha sido inferior a los años anteriores. En Basilicata, el año 2006 ha sido básicamente equilibrado y sólido para la Anglianico, en Campania para los vinos blancos vigorosos que vuelven a situarse entre los mejores de Italia. También los vinicultores sicilianos han registrado una vendimia perfecta: tras una primavera y un verano equilibrados, tanto los vinos blancos como los tintos se presentan con estructura y carácter. Ni siquiera un ataque del siroco durante el verano ha podido perjudicarles mucho. Cerdeña se ha visto igualmente favorecida por un equilibrado proceso de maduración de sus uvas. Por ello podemos esperar grandes vinos tintos y blancos.

Texto: Christian Eder



Foto: Heinz Hebeisen

Así les fue

«Estoy totalmente satisfecho con 2006. Empezó ya con la floración perfecta. En el viñedo redujimos la cantidad en dos tercios durante el verano. A finales del verano y en otoño, algunos chubascos proporcionaron el agua necesaria. Y hemos podido vendimiar semanas antes de lo habitual. Para la Nebbiolo es un gran año, también muy bueno para la Barbera. Pero estoy especialmente orgulloso de nuestra Dolcetto, que ha podido madurar de manera óptima.»
Chiara Boschis, propietaria, Finca Pira E. & Figli, Barolo, Piamonte.

«2006 es la añada del frescor y de la expresión de la fruta, especialmente en el caso de los blancos. A diferencia de 2005, este año hemos metido en bodega vinos estupendos, de uvas más maduras, también en lo que respecta a la calidad, más sencilla. Quere-mos destacar la Sauvignon y la Gewürztraminer. También la Vernaccia ha salido muy lograda. Sólo los tintos más potentes nos plantean algunos quebraderos de cabeza.»
Gerhard Kofler, bodeguero jefe, Bodega Gírlan, Sur del Tirol.

«Una añada sin parangón, especialmente en el caso de la Amarone. Las uvas llegaban a los secaderos verdaderamente perfectas.

Con la cantidad de uvas empezando a pasifi-carse, este año batiremos todos los récords. Esperamos una añada excepcional: los vinos que ya se han vinificado destacan por su alta graduación, pero equilibrados.»
Emilio Fasoletti, director, Consorzio Valpolicella DOC, Véneto

«Una excelente añada, rica en alcohol y aci-dez, equilibrada y potente a un tiempo. La cosecha fue algo inferior a lo habitual. Los vinos blancos y los tintos se muestran con-seguidos por igual. De los blancos me satis-facen en especial los procedentes de uvas aromáticas como la Sauvignon o la Tokai.»
Gianni Menotti, Director, Villa Russiz, Capriva del Friuli, Friuli

«Por lo que parece, va a ser una gran añada. Sólo han tenido problemas los que han vendimiado demasiado pronto. Pero los que han esperado, han podido cosechar uvas perfectamente maduras, marcadas por un contenido de alcohol alto, pero bien trans-portado por la acidez y la estructura. Los vi-nos se presentan crujientes y vigorosos, a la vez que muy elegantes. ¿Qué más se puede pedir?»
Roberto Cipresso, flying winemaker y propie-tario de finca vinícola, Montalcino, Toscana

«Aquí en la costa del Adriático no ha sido un gran año, ha llovido demasiado como para eso. Las zonas vinícolas de la costa son las más afectadas. Especialmente en el caso de los vinos blancos, la cosecha ha sido difí-cil. En Macerata la cantidad ha sido menor, pero de mejor calidad.»
Elvidio Alessandri, propietario, Finca Bocca-digabbia, Civitanova Marche, Las Marcas

«El año 2006 ha sido muy positivo. Las uvas tintas y blancas estaban maduras, y también las enfermedades se pudieron tra-tar en sus comienzos. 2006 ha sido un año seco, pero con el riego de emergencia, que ya están empleando muchos productores, se han podido evitar prácticamente todos los problemas. En cuanto a la cantidad, hemos vendimiado un tercio menos que en 2005.»
Fernando Antonio Romano, enólogo, Finca Conti Zecca, Leverano, Apulia

«Tanto los tintos como los blancos son complejos y potentes, frescos y elegantes. Aunque en verano sopló un fuerte siroco, las cepas se recuperaron rápidamente. El volu-men de cosecha se sitúa aproximadamente en la media de los años anteriores.»
Giuseppe Pellegrino, enólogo, Finca Firriato, Paceco, Sicilia

La añada por países

PAÍS	REGIÓN	CALIDAD	CANTIDAD	PRECIO
ALEMANIA	MOSELA	muy buena	escasa	ligero ascenso
	NAHE (Rin medio y Ahr)	muy buena	media	ligero ascenso
	ESTE DE ALEMANIA (Saale-Unstrut, Sajonia)	muy buena	buena	estable
	PALATINADO	muy buena	escasa	ligero ascenso
	RHEINGAU (y Hessische Bergstrasse)	muy buena	media	estable
	RHEINHESSEN	muy buena	de media a escasa	estable
	SUR DE ALEMANIA (Baden, Württemberg)	buena	de media a escasa	ligero ascenso
ITALIA	PIAMONTE	de muy buena a excelente	media	estable
	NORTE DE ITALIA (Lombardía, Trentino, Tirol del Sur, Veneto, Friul)	de muy buena a excelente	media	estable
	TOSCANA (e Italia central)	de buena a excelente	media	estable
	SUR DE ITALIA (Apulia, Basilicata, Calabria, Campania, Sicilia, Cerdeña)	de muy buena a excelente	media	estable
FRANCIA	BURDEOS (y Sudoeste)	buena	media	estable
	BORGOÑA	buena	media	de estable a ascendente
	ALSACIA	desigual y buena	escasa	estable
	RHONE/PROVENZA	de muy buena a excelente	de media a abundante	de estable a descendente
	CHAMPAGNE	de buena a muy bien	abundante	estable
	LOIRA	de buena a muy buena	media	estable
	LANGUEDOC	de muy buena a excelente	media	estable
ESPAÑA	RÍAS BAIXAS	muy buena	abundante	estable
	CATALUÑA (Cava, Penedès)	muy buena	abundante	descendente
	RIOJA & NAVARRA	muy buena	escasa en La Rioja, abundante en Navarra	estable en La Rioja, estable en Navarra
	ANDALUCÍA (Jerez, Montilla-Moriles, Condado de Huelva)	buena	abundante	estable
	ARAGÓN (Somontano, Cariñena)	muy buena	normal en Cariñena, abundante en Somontano	estable
	CASTILLA-LA MANCHA (La Mancha, Valdepeñas)	muy buena en La Mancha, excelente en Valdepeñas	abundante	estable
	CASTILLA-LEÓN (Ribera del Duero, Toro)	muy buena en Ribera del Duero, excelente en Toro	abundante	estable
AUSTRIA		excelente	media	de estable a ascendente
SUIZA		de buena a muy buena	media	ligero ascenso

FRANCIA

Un viaje en las montañas rusas

Francia ha estado en vilo hasta el último momento. Los brotes iniciaron el ciclo vegetativo tarde, siguieron los meses de junio y julio con temperaturas más que veraniegas, en agosto llovió todo el mes, el principio de septiembre fue tropical y en numerosas regiones llovió justo durante el tiempo de la vendimia. En consecuencia, el resultado ha sido heterogéneo. En muchos lugares se ha tenido que vendimiar selectivamente. Las primeras estimaciones arrojan un volumen de cosecha total de 53,9 millones de hectolitros, un uno por ciento más que el año pasado.

BURDEOS

(y Sudoeste)

A pesar de los contrastes meteorológicos se espera de nuevo una lograda aunque heterogénea añada. A los amigos de Burdeos, especialmente en Saint-Emilion, Pomerol y Fronsac les esperan grandes vinos.

En el Sudoeste de Francia fue el de 2006 un año de fuertes contrastes meteorológicos. En Burdeos se vivió el más caluroso mes de julio desde hacía 85 años, el más frío agosto desde hace 20 años y el más cálido septiembre desde hace 60 años. Los excesos han provocado una añada muy desigual: el resultado varía según el área, la parcela, la variedad de la uva y el momento de la vendimia. Mientras los vinos blancos y la precozmente madura Merlot aprovecharon un buen momento de cosecha en Saint-Emilion y Pomerol, la recolección de Cabernet en el Médoc a partir de la mitad de septiembre fue interrumpida por las constantes lluvias y obligó a los viticultores a una profunda selección de las uvas. En los grandes “terroirs” las primeras y aún no oficiales degustaciones de muestras de esta dispar cosecha hacen esperar densos, complejos vinos, ricos en color y aroma, equilibrados y con gran potencial de envejecimiento, si bien la balanza de la calidad se inclina más bien en la dirección de los terruños de la margen derecha, donde el Merlot es el rey. Los blancos se muestran frescos y con una correcta acidez, los dulces nobles sufrieron diversos problemas antes de la vendimia, pero gracias a las secas jornadas de finales de septiembre se muestran sorprendentemente bien logrados.

BORGOÑA

En Borgoña se felicitan por los grandes vinos blancos sobre todo. Es de temer un aumento de los precios de los vinos blancos punteros. Con

los tintos se ha obtenido un buen resultado, si bien algo heterogéneo.

También en Borgoña se hizo tangible el ir y venir de la curva del tiempo. Tras los calores de junio y julio, un frío y húmedo agosto provocó algunos aislados procesos de podredumbre que pudieron ser eliminados mediante un fuerte proceso de selección. Las uvas pasaron a la bodega sueltas, con mucho color y ricas en polifenoles. Los vinos blancos se presentan perfectos de tono y afrutados, con buena acidez y larga vida. En el caso de los tintos depende mucho de las condiciones de la vendimia: las uvas recolectadas secas y en su justo momento de madurez han dado vinos carnosos, con aromas complejos a frutos rojos y especias que han de evolucionar aún más durante la crianza. Dado que la Borgoña ha cosechado algunos éxitos en los mercados de exportación, es de temer un aumento de los precios en general (sobre todo en el caso de los blancos).

ALSACIA

Atractivos espumosos, finos vinos dulces, buenos Pinot Noir, pero los mimados Riesling jugarán esta vez el papel del niño a cuidar: así se resume la cosecha en Alsacia.

En Alsacia fue todo como la seda hasta la mitad de septiembre. Después de que un precoz y cálido verano motivara un adelanto en la maduración, las frías temperaturas de agosto beneficiaron una buena evolución de la acidez. Las uvas blancas para el Crémant y el tinto Pinot Noir fueron vendimiadas en buenas condiciones de madurez y hacen esperar vinos equilibrados. El Riesling, por el contrario, no tuvo tanta suerte: hubo de sufrir las lluvias que cayeron sobre la región en la segunda mitad de septiembre, frecuentemente con altas temperaturas. La podredumbre se extendió de forma rápida y ha

perjudicado la calidad de los vinos (¡selección! fue el lema). El seco y soleado octubre acudió a velar por los vinos dulces nobles de Riesling, Pinot Gris y Gewürztraminer.

RÓDANO/PROVENZA

Los viticultores de la Provenza creen que se trata de la quizá mejor cosecha de los últimos diez años. También los vinos del Ródano han sido en general gratificantes.

El inhabitual frío mes de agosto fue una bendición para los viticultores del valle del Ródano y de la Provenza: las cepas se hallaban a punto del agotamiento por la sequía. Salvadas por el descenso de las temperaturas, tuvieron la oportunidad de madurar tranquilas y llegar perfectamente sanas a las bodegas. En el Ródano, las variedades blancas Roussanne y Marsanne han resultado equilibradas y llenas de finura, y el Viognier se presenta redondo y potente. Los tintos se muestran cubiertos y bien estructurados (sobre todo los Syrah), con taninos sedosos. La Provenza festeja sus muy concentrados Syrah, Mourvèdre y Cabernet Sauvignon, así como unos soberbios rosados.

CHAMPAGNE

De la cosecha sale vencedor el Chardonnay: promete frescas y crepitantes añadas.

En ninguna otra parte el tiempo en 2006 fue tan voluble como en la Champagne: una maduración contenida primero; a continuación un impulso, seguido más tarde por un casi agotamiento debido a la sequía; lluvias salvadoras en agosto; madurez en un cálido y soleado septiembre; vendimia en condiciones cambiantes. La cosecha duró desde el 6 hasta el 25 de septiembre, más amplia que nunca, con los viticultores a la espera para vendimiar cada parcela en su mejor momento. El resultado no ha sido tan malo gracias a una rigurosa selección. Especialmente la Chardonnay maduró de forma óptima y promete atractivas añadas de Blancs-de-Blancs. Los Pinot Noir y Meunier han resultado un tanto desiguales. Seiscientas hectáreas de viñedo fueron destruidas por el granizo en junio.

LOIRA

Delicados blancos, afrutados tintos: los vinateros del Loira celebran una añada excepcional. Alegría en el Loira: mientras la vendimia en otros terruños se vio afectada por las lluvias, aquí al Pétrus lo salvaron los cielos cubiertos. Tras las altas temperaturas de junio, julio y comienzos de septiembre, las nubes ayudaron a las uvas a conservar la frescura. El Sauvignon se muestra muy típico, claro y animado, con mucha concentración; el Cabernet Franc es suave y frutoso; el Gamay, aromático y fino. Frescos y bien estructura-

dos se muestran los espumosos. Los dulces nobles de la añada 2006 habrá que disfrutarlos, sin embargo, más jóvenes: el tiempo apenas permitió la aparición de botritis.

LANGUEDOC

Las perfectas condiciones meteorológicas proporcionaron en el Languedoc una ansiada cosecha.

En la fase de maduración decisiva sopló sobre el Languedoc un inusual viento del norte, bueno para las uvas, que con grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche, pudieron madurar de forma lenta y uniforme y conservar su fresca acidez. La vendimia se produjo bajo un tiempo idóneo. La Syrah de granos pequeños se presenta con gran potencial aromático; también hay buenas expectativas para los Grenache, Cinsault y Mourvèdre. La Chardonnay, variedad principal de Limoux, promete frescos y afrutados espumosos.

Texto: Britta Wiegelmann

Así les fue

«El frío invierno retrasó la floración, y tampoco el verano ha estado a la altura de nuestras expectativas. Durante la vendimia sólo se pudo hacer una cosa: mirar al cielo y, con cada rayo de sol, ¡salir al viñedo! Así hemos podido elaborar a ambos lados del Garona uvas muy homogéneas y sanas, con mucho color y azúcar. En Sauternes el volumen de cosecha se ha mantenido francamente escaso, pero la calidad de las uvas es notable.»

Isabelle Lénet, Moillard Grivot, Borgoña

«En Alsacia, 2006 entrará en la historia como una añada difícil. Las variedades más problemáticas han sido Riesling y Pinot Noir. Hemos tomado la decisión de desclasificar un 15 por ciento y vinificar sólo calidades ‘Tradition’ y Réserve en lugar de vinos de terruño y Grands crus. Gracias a técnicas enológicas como la clarificación del mosto, hemos logrado estabilizar los vinos. Tienen un buen peso del mosto y valores de acidez seguros»

Emmanuelle Gallis, Turckheim, Alsacia

«La alternancia de sequía y precipitaciones aisladas ha aportado a las vides buenos nutrientes. Las cepas viejas han logrado resultados excelentes, pero las más jóvenes han sufrido la escasez de agua. Cabernet Sauvignon y Syrah permiten esperar vinos profundos y con mucho cuerpo, con acidez suave. Los blancos brillan por su acidez contenida y frescos aromas frutales.»

Eloi Dürrbach, Trévallon, Provenza

«Las cosechas son escasas, pero de primera calidad. El especial microclima de Sancerre se halla bajo la influencia del Loira y nos ha protegido de los caprichos del verano. Chardonnay y Pinot Noir presentan, siempre que las cosechas se hayan mantenido escasas, unos excelentes niveles de acidez, que permiten esperar una gran diversidad de aromas. Los vinos jóvenes poseen aún más personalidad que los del año pasado.»

Alphonse Mellot, vinicultor, Sancerre, Loira



Debido al clima heterogéneo, en Francia ha sido necesaria una cuidadosa selección de las uvas.

ALEMANIA

Vendimia turbo

“Llenos de extracto, contenido y frutalidad” serán los vinos de 2006 según Norbert Weber, presidente de la Asociación Alemana de Vinicultores. El volumen de cosecha se sitúa cerca de los nueve millones de hectolitros.

FRANCONIA: A diferencia de lo que se temía, el frío y las lluvias no conllevaron ni podredumbre ni retrasos en la maduración. Los daños por granizo sólo fueron ocasionales. Cuando llegaron las abundantes precipitaciones a finales de septiembre, las variedades tempranas ya estaban en la bodega. En el caso de las variedades de maduración tardía como Silvaner y Riesling, así como en las variedades tintas, el periodo soleado con podredumbre noble que siguió favoreció un aumento del peso del mosto. En general, los vinicultores de Franconia se declaran muy satisfechos con la cantidad y la calidad.

MOSELA: Hasta el mes de agosto, todo parecía un otoño normal, con buenas cosechas y calidad satisfactoria. Luego la maduración se aceleró debido a las lluvias y las temperaturas veraniegas. Sufrieron daños por granizo algunos viñedos superiores como Scharzhofberg an der

Saar. En los viñedos inclinados plantados de Riesling se vendimiaron uvas muy maduras, en parte pasificadas, lo cual permitirá hacer vinos dulces nobles de primera calidad. La cantidad es escasa para la región del Mosela.

NAHE (y la región central del Rin y el Ahr): Los días lluviosos a finales de septiembre y principios de octubre hicieron apremiante la vendimia, y la podredumbre se extendió con rapidez. Lo que generalmente se lleva a cabo en cinco semanas, esta vez tuvo que realizarse en dos. La cantidad y la calidad son satisfactorias. En la región central del Rin, tras una primavera más bien fría, un verano caluroso y un otoño cálido, se produjo mucha podredumbre noble. “Extremadamente poco, pero extremadamente bueno”, es la opinión de Peter Jost de la finca vinícola Toni Jost. Los mejores vinos proceden de los viñedos inclinados. A orillas del Ahr, las uvas recibieron los nu-

trientes adecuados gracias a un mes de agosto fresco y muy lluvioso. Los vinicultores esperan un gran año para el Spätburgunder.

ALEMANIA ORIENTAL
(Saale-Unstrut, Sajonia):

En ambas regiones se han podido vendimiarse uvas sanas con un buen peso de mosto y excelentes valores de acidez. El resultado son vinos llenos con acidez madura. Las lluvias se produjeron en el momento adecuado del mes de agosto, cuando ya se temían daños por sequía. La cantidad se sitúa notablemente por encima del año anterior. Lo cual satisface a los productores de Saale y Unstrut, para los que el año 2005 fue “muy escaso”.

PALATINADO: El peso de los mostos ha sido desde bueno hasta muy bueno, pero la cantidad se derritió como la nieve al sol. La gran cantidad de precipitaciones favoreció la apa-

rición de podredumbre, lo cual hizo necesario vendimiarse pronto la Riesling. Debido a las muchas uvas verdes y pequeñas que trajo a la bodega la vendimia con máquinas, en el caso de las variedades de cosecha temprana se han alcanzado unos importantes valores de acidez. Weissburgunder y Sauvignon Blanc han resistido a la podredumbre mejor que las variedades Riesling, Grauburgunder y Silvaner. Las variedades tintas también se han defendido bien. Tanto en los tintos como en los blancos, las calidades superiores serán raras.

RHEINGAU (y Hessische Bergstrasse):

Tras un verano sin problemas, las precipitaciones a finales de septiembre trajeron motivos de preocupación. La vendimia se realizó con prisa. El anticiclón Noé trajo un octubre dorado e hizo subir rapidísimamente el peso del mosto. En el caso de las variedades Spätburgunder y Riesling, en dos semanas se había terminado la vendimia. Los vinicultores de Rheingau opinan de la Riesling: “pequeña cantidad, vino fino”. En cuanto a los tintos, han llamado favorablemente la atención los clones de Spätburgunder, de racimos poco apretados: las uvas siguieron manteniéndose sanas y pudieron vendimiarse con una gran maduración fisiológica.

En la Hessische Bergstrasse también se vendimió a toda velocidad. Los productores están satisfechos con la calidad, pero no con la cantidad que, alcanzando apenas unos 65 hectolitros por hectárea, es aproximadamente un 20 por ciento menor que la media. Los vinos blancos han resultado minerales y de fruta marcada, los tintos con cuerpo y muy llenos.

RHEINHESSEN: En las regiones meridionales, las abundantes lluvias provocaron una importante reducción de la cosecha. Los vinicultores que realizaron un trabajo de selección manual han obtenido vinos excelentes. Los blancos son armónicos y frutales y los tintos, vigorosos y con mucho color.

SUR DE ALEMANIA (Baden, Wurttemberg):

Después de un lluvioso mes de agosto, en septiembre diluvió, hubo tormentas y granizó. Hasta los vinicultores más respetuosos con la tradición, tras una selección previa de uvas podridas, salvaron a toda prisa lo poco que aún colgaba de las cepas con la cosechadora (Vollernter). En algunos viñedos no se pudo vendimiarse nada. Los resultados son muy diversos. En Wurttemberg, a pesar de los daños por granizo a principios del verano, les fue mejor. Las variedades de maduración temprana pudieron vendimiarse con un elevado peso del mosto. Las más tardías como Lemberger, Riesling y Trollinger se estancaron tras las lluvias en cuanto al peso del mosto, pero obtuvieron buenos valores de acidez. La calidad se considera, en general, por encima de la media.

Texto: Rudolf Knoll

AUSTRIA

Locura

“Sensacional, magnífica, la cosecha del siglo”, dicen en Austria. Tras una cambiante evolución del clima, no siempre favorable, al final se han podido vendimiarse calidades excelentes.

Para Roman Pfaffl, del Weinviertel, el año ha sido “una auténtica locura”. Tras semanas de frío y lluvias, a finales de agosto aún se temía lo peor. En todas partes las uvas estaban maduras y los vinicultores, con mucho trabajo de poda de las hojas, no permitieron siquiera la formación de podredumbre y, con calculada plantación de hierba, procuraron que el suelo absorbiera mucha humedad: así las cepas pudieron recuperarse durante las semanas siguientes, que fueron cálidas y soleadas con importantes descensos de las temperaturas nocturnas, lo cual favoreció el rápido aumento de los niveles de azúcar y un espléndido desarrollo de la aromática. Se impone la comparación con las excelentes añadas de 2000 y 2003. La diferencia consiste en los altos niveles de acidez, que favorecerán un buen equilibrio y longevidad. “Este maravilloso otoño ha sido ideal para la Riesling”, se entusiasmaba Franz Hirtzberger, vinicultor en Spitz y presidente de Vinea Wachau. Fred Loimer de Langenlois habla de “una añada muy extrema” y especula: “Quiero expresarme con prudencia, pero creo que ésta ha sido la primera auténtica cosecha del siglo en las últimas décadas”. No obstante, ha habido diferencias según la región. Así, en Estiria el mes de agosto ha sido bastante seco. Un área de bajas presiones procedente del Adriático amenazaba con favorecer la podredumbre en la segunda mitad de septiembre, y hubo que combatirla con calculadas vendimias previas. En Burgenland ha sido problemática la Zweigelt, mientras que la Blaufränkisch -principal variedad tinta- ha madurado magníficamente. Las zonas vinícolas de la Baja Austria registran satisfactorios niveles de azúcar; el presidente de la Asociación de Vinicultores declara esta añada en el Weinviertel como “seis aciertos en la lotería primitiva”. Eso sí, sin número complementario por el importante descenso de la cantidad en el caso de la Grüner Veltliner. Esta cepa, que en Austria ocupa un tercio de la superficie de viña, registró algunos daños por las bajas temperaturas y las lluvias. Por ello, ya meses antes de la vendimia era evidente que habría que contar con una reducción de entre 25 y 40 por ciento de la cosecha.

Texto: Rudolf Knoll



Foto: Rolf Bichsel

La calidad de la uva en Saint-Emilion se aprovechó del buen tiempo durante la recolección.



En Austria, según algunos viticultores, podrían haber alcanzado «la cosecha del siglo».



Foto: Heinz Hebeisen

SUIZA

Clima delicado

Un invierno frío, un mes de julio inusualmente caluroso, agosto relativamente frío y lluvioso y, para terminar, el otoño más cálido desde hace 100 años: el tiempo no ha dado respiro a los vinicultores suizos.

Este de Suiza

Un año difícil con un cálido otoño conciliador. Los vinicultores de la Suiza alemana ya no consideran el calentamiento del planeta como una puesta en escena sino como una realidad. Tras haber tenido que manejar en 2003 un año de calor nunca visto, la tremenda inestabilidad del tiempo durante el año 2006 lo convirtió en un puro juego de nervios. Hasta finales de julio todo parecía perfecto. Pero después siguió un mes de agosto fresco y lluvioso, y un septiembre muy cálido, con fuertes precipitaciones. La humedad unida al calor hace que salten las alarmas. En los diarios de finales de septiembre se alarmaba sobre la "situación dramática en los viñedos". La podredumbre se extendió, hubo que dar por perdidas parcelas y viñedos enteros. A pesar de todo, los vinicultores están más que satisfechos con lo que han conseguido llevar a la bodega tras una rigurosa selección. Desde el punto de vista del estilo, 2006 probablemente entrará en la historia como una añada clásica. A la vista del póquer con el clima, habrá que contar con diferencias de calidad de vinicultor a vinicultor.

Sur de Suiza

Los niveles de azúcar son comparables a los de 2003, pero los vinos parecen más elegantes. El mes de agosto en el Tesino, aunque fresco, fue mucho más seco que en las demás regiones de Suiza. La parte principal de la vendimia, que antes solía realizarse en octubre, ya estaba terminada a finales de septiembre. Muchos vinicultores comparan 2006 con el "año siciliano" que fue 2003, aunque los niveles de acidez son ligeramente superiores. Además, los vinicultores no se dejaron tentar por el vertiginoso ascenso de los valores Öchsle a una vendimia prematura, sino que esperaron a la total maduración. Especialmente logradas están las variedades de maduración tardía como Cabernet Sauvignon, Petit Verdot o Syrah. En el caso de las tintas, la Gamaret ha superado por vez primera a la Pinot Noir. Actualmente es la segunda variedad tinta más importante del Tesino. Junto a ella, cada vez encuentran más adeptos otras variedades nuevas como Malbec, Marcellin o Arinarosa (un cruce de Merlot y Petit Verdot). Los blancos de 2006 en el Tesino probablemente resultarán llenos y fogosos.

Oeste de Suiza

Los que han sabido dominar la amenaza de la podredumbre han podido vendimiar uvas de primera calidad. Se esperan vinos equilibrados, con buena capacidad de guarda.

Con la cosecha de 2006, la demanda de Chasselas podría superar a la oferta. En la región de La Côte, en Waadt, la cosecha es un 15 por ciento menor de la media de muchos años. Con un contenido de azúcar superior a 70 Öchsle y unos valores de acidez ligeramente superiores al año anterior, se esperan vinos alegres, frescos y frutales. También se ha hecho sentir la presión de la podredumbre. Los que prescindieron de la última fumigación contra la botritis han sufrido pérdidas masivas. El microclima y el modo de gestionar cada viñedo han sido las circunstancias decisivas. En Ginebra, donde esta última añada se valora como algo más floja que la del muy buen año 2005, se esperan vinos elegantes. En Wallis los vinicultores están más que satisfechos. Las especialidades como Syrah han alcanzado elevados niveles de azúcar (a menudo superiores a los 100 grados Öchsle) y, aun así, contienen suficiente acidez. En general, allí la cosecha se valora mejor que la del ominoso año de calor 2003. Algunos vinicultores incluso comparan estos vinos con la magnífica añada de 2000. Un fenómeno muy curioso ha sido el hecho de que allí muchas variedades maduraron al mismo tiempo. Para lograr que llegara a la bodega un máximo de calidad, hubo que adoptar soluciones flexibles, dominar el arte de la improvisación y poseer mucha intuición.

Texto: Barbara Meier

El arte de amar el vino



Más de 3.500 vinos catados y valorados por expertos

Todas las marcas del año > Claves para disfrutar del vino

Más de 400 páginas

Ya a la venta en quioscos.
Información: 902 10 11 46

EDICIONES
EL PAIS



www.progres.es

Icewine de Canadá

El dulzor que viene del frío

Mucho más baratos, de excelente calidad, con una producción amplia y asegurada, los “icewines” canadienses arrasan en los mercados internacionales y convierten a este país norteamericano en el gran productor de vinos de hielo.

Texto: Carlos Delgado
Fotos: Heinz Hebeisen

Han tardado en llegar las nieves a Ontario -como al resto del planeta peligrosamente recalentado-, y cubrir los viñedos con su manto frío. Es el acontecimiento más esperado por los viticultores de esta industriosa provincia canadiense. Porque en ello les va una de sus principales señas de identidad, los icewines, los vinos de hielo que con las cataratas del Niágara constituyen uno de los más deliciosos atractivos turísticos.

El camino que nos lleva a la bodega de Inniskillin, la más antigua elaboradora del dulce vino de hielo canadiense, es una interminable recta abrazada por bosques de coníferas y caducifolias donde, hasta hace poco, los arces, cuya hoja es el símbolo canadiense, encendían de un rojo fascinante la espesura. Ahora el paisaje ha virado de la impresionante gama otoñal de ocre y amarillos hacia un monótono blanco y negro. De tanto en tanto, los claros dejan ver la superficie especular del lago Ontario, que contrasta con la mole, cortada a tajo, de la “escarpadura del Niágara”, con la roca madre al descubierto. Esta verdadera espina dorsal de la península provoca, pocos kilómetros más adelante, las cataratas más populares del mundo. Tiene algo de mágico la difusa y acerada luz que lo baña todo. Nieve, luz y frío, mucho frío -el termómetro del coche marca unos alarmantes 12 ° C bajo cero- son los argumentos que hacen posible la maravilla de los icewines canadienses, una tipología de vino dulce nacido de Alemania en el siglo XVIII, pero que aquí se ha convertido en la razón de ser vitivinícola de Ontario.



Vendimia de uvas congeladas en los viñedos de Collio Estate Wines.



De izquierda a derecha, bodega Inniskillin; Carlos Negri, Director Técnico de Colio Estate Wines, Marco Piccoli, enólogo de la bodega Jackson-Triggs; Joseph DeMaría, propietario de la bodega Royal DeMaría; viñedos Peller Estates de la Región de Niagara.



«Es el milagro del “vino de hielo” que los viticultores guardan celosamente gracias a la labor fiscalizadora y protectora de la VQA (Alianza de Viticultores de Calidad de Ontario)»

El vino que del hielo vino

Para el que nunca lo ha visto, el espectáculo no puede ser más fascinante: los racimos de uva de los viñedos se cubren con gorritos blancos que no hacen sino resaltar el verdor dorado de las uvas sobremaduradas. Ese beso largo y sostenido de la nieve va a permitir la congelación natural del grano y, por ello, la concentración de azúcares y ácidos que harán al vino tan meloso como fresco. Es el milagro del “vino de hielo” que los viticultores guardan celosamente gracias a la labor fiscalizadora y protectora de la VQA, la Alianza de Viticultores de Calidad de Ontario. Ellos garantizan que el Icewine está elaborado exclusivamente con uvas autorizadas de la zona, mayoritariamente la Vidal; que se hayan congelado naturalmente en la cepa en una temperatura ambiente inferior a los 8° C bajo cero; y que el proceso de cosechado y prensado sea continuo, con un mosto resultante en el que tanto el azúcar residual como el alcohol estén producidos a partir de la uva.

Aunque se hayan convertido en el mayor productor del mundo de icewines, y la calidad de sus vinos, la mayoría a precios muy competitivos, se esté imponiendo en los mercados internacionales, no son los creadores de esta tipología, sino unos excelentes adaptadores a las condiciones específicas canadienses. Todo empezó con Donald Zirardo, un ingeniero agrónomo enamorado del viñedo y convencido de que la vinificación es un arte y que la degustación de un buen vino es uno de los mayores placeres de la vida. Lo afirma con la contundencia de quien, fiel a sus principios, ha hecho girar su vida profesional en torno a sus ideas. Teoría y práctica se funden en este hombre que soñó con un vino de hielo canadiense, y fue capaz de crear en 1975 la bodega Inniski-



Inniskillin Vidal 2002

Tipo: Icewine crianza, 9%. **Variedad.** Vidal. **Importador:** Distribuidora Perea. **Tel.** 941 207400. **Puntuación:** 17
Aroma muy afrutado, de perfumes a lit-chi, orejones de albaricoque, mango y pera en almíbar, con un dulce toque especiado a canela. Gusto untuoso, caramelizado, pero con una buena acidez que equilibra el dulzor final.

Pilliteri Vidal 2004

Tipo: Icewine, 11,5%. **Variedad.** Vidal. **Importador:** Pere's Gourmet (Andorra). **Tel.** 376850707. **Puntuación:** 16
Aromas perfumados de frutas tropicales, manzana reineta asada, melocotón en almíbar y ligeras notas florales. En boca es muy goloso, con la acidez contrapunteando el paladar amielado, que termina un poco empalagoso.



Bill Redelmeier, propietario de la bodega Southbrook; a la derecha, cataratas del Niágara iluminadas.

lín, santo y seña de la región y principal bandera internacional de esta tipología. Situada en la hermosa península de Niágara, muy cerca del lago Ontario, cuya gran masa de aguas profundas ejerce una influencia notable sobre el clima de la región, la bodega Inniskillin Wines está ubicada en una antigua edificación llamada Brae Burn, cuya silueta tiene el aire de las antiguas y entrañables granjas canadienses. Un edificio de madera de amplia y abatida techumbre que armoniza con el entorno como si hubiera crecido



espontáneamente de la tierra. Como dice Donald Zirardo, un maridaje perfecto de objetivos, funcionalidad y estética. Pero si Inniskillin es el pionero, Pillitteri Estates Winery puede alardear, con razón, de ser la mayor bodega de icewines del Canadá, y la más visitada, con cerca de 100.000 turistas al año, lo que les supone un 25% de su producción en venta directa. Todo está pensado en esta bodega para hacer grata la visita, y atractiva la compra. Desde el entusiasmo con el que te atienden los jóvenes empleados, hasta la cordialidad siciliana de la familia Pillitteri. Las instalaciones, modélicas, tienen detalles tan “comerciales”, como la habilitación de dos estancias de degustación separadas para japoneses y chinos, sus principales clientes. Se evitan así fricciones y, como consecuencia, un previsible descenso de ventas. Charles Pillitteri, la última generación al frente de la bodega, muestra con evidente profesionalidad las instalaciones. Le gusta jugar con los números, las proporciones, los contrastes como el mundo viejo y el mundo nuevo, todo con un equívoco aire esotérico que debe impresionar a su clientela. Pero malabarismos dialécticos aparte, los vinos de Pillitteri muestran el perfil más comercial de todos los icewines catados.

Un toque latino

Pero si Inniskillin tiene el pedigrí histórico y Pillitteri la grandiosidad comercial,

Colio Estate Wines, en la región de Lake Eire North Shore, aporta el encanto latino de una bodega que parece sacada de un sueño piamontés. El viaje hacia el otro gran lago canadiense es largo y monótono. Conduce Rod Davidson, vicepresidente comercial, con una preocupante indiferencia hacia el tráfico de la autovía. Le gusta hablar, y no tiene inconveniente en volverse hacia el asiento trasero para comprobar el efecto de sus palabras. Espero que no se dé cuenta del pánico que siento en esos momentos. Es una de las personas más entrañables y generosas que he conocido en este maravilloso viaje entre nieve y vino. Estuvo el año pasado en Vinoble, y todo son elogios para este Salón Internacional donde los icewines canadienses jugaron un papel destacado. En la bodega, de estilo rural pero bien equipada, nos recibe Carlo Negri, el “master winemaker”, un italiano que llegó a Canadá en 1980. Reputado enólogo, ha sido artífice de alguno de los vinos más laureados de Ontario. Exuberante, jovial, le gusta hacer reflexiones del siguiente tenor: “Desde el viñedo hasta la botella, el vino es una idea y una pasión del elaborador”. Desde luego ha dejado su impronta tanto en el icewine, muy goloso, con agradables notas cítricas, como en el espumoso natural, que tiene un toque “trentino”, o en el excelente Merlot. Si el viajero tiene tiempo, y aquí conviene tomarse las cosas con calma, puede visitar otras bodegas diseminadas por la pe-

nínsula de Niágara, como Jackson-Triggs, bodega ubicada en un edificio moderno y funcional, basado en el acero inoxidable y la madera. Recibe al visitante un gran luminoso que afirma con rotundidad: “Mi firma es garantía de calidad. Don Triggs”. No seré yo quien lo niegue. Me sorprendió su icewine tinto de Cabernet Franc, con una boca muy golosa, a mermelada de frutillos rojos y negros. Toda la bodega tiene un aire californiano, con un cuidado exquisito hacia el visitante y seguro comprador, desde la lujosa tienda, hasta el excelente restaurante. Southbrook es un proyecto de altos vuelos, liderado por Bill y Marilyn Redelmeier, que aportará a la región una de las bodegas más audaces. Bill nos muestra el solar embarrado donde se levantará la moderna bodega diseñada por Jack Diamond, un renombrado arquitecto canadiense. Mientras, elaboran en unas instalaciones provisionales alguno de los vinos más interesantes de la zona, obra de la enóloga Ann Sperling. Más hacia el oeste, bordeando el lago, se encuentra Royal de María, una moderna bodega con indudables inquietudes artísticas. De hecho, ellos se promocionan como el “art of wine” y hay quien habla del “Versace de los icewines”. Es interesante su Gewürztraminer, con recuerdos de lychee y notas especiadas que le aportan un toque de elegancia. Pero no todo es visitar bodegas. El viaje, bordeando la orilla del río o gozando

CIDRE DE GLACE

La dulce tentación de Quebec

Si Ontario tiene en los icewines su mejor arma enológica, Québec puede alardear de haber creado la primera sidra de hielo del mundo, convirtiéndose en un competidor temible de los vinos de hielo. De hecho, la marca “Frimas” de la sidrería La Face Cachée de la Pomme consiguió en el 2006 la medalla de oro en Vinalies. ¡Una sidra dulce derrotando a los mejores vinos! La sidra en Canadá no es cosa de hoy. La primera prensa de manzana se construye en 1650, en Montréal. En 1850, la familia Lemoyne ya produce una buena cantidad de barricas que distribuyen en Ontario, Nueva Inglaterra y por todo el Caribe. Pero la historia se interrumpe bruscamente en 1921, cuando se convierte en una bebida ilegal por decisión del Gobierno Provincial, si bien los quebeçois la siguen bebiendo clandestinamente. Por fin, en 1988, la sidra conoce un renacimiento que llega hasta nuestros días. No será hasta los años noventa cuando el ingenio de los sidreros quebequeses crean la “cidre de glace”, aprovechando las condiciones meteorológicas de la zona, con temperaturas en invierno que pueden alcanzar los 20 grados bajo cero. Manzana y frío se convierten en los dos iconos de Québec. Entre los productores de “cidre de glace” destaca el ya mencionado La Face Cachée de la Pomme, que de la mano de su propietario, François Pouliot, ha conquistado los paladares internacionales. Este elaborador, con



François Pouliot, de La Face Cachée de la Pomme.

el concurso entusiasta de su esposa, Stéphanie Beaudoin, creó en 1994 su primera sidra de hielo, “Nieve”, todo un hito, cuyo éxito le ha permitido ampliar sus plantaciones de manzanos y construir una bellísima bodega, obra del arquitecto Giovanni Diodati. “Nieve”, equiparable a un excelente vino licoroso natural, se elabora con un 80% de manzanas McIntosh y un 20% de manzanas Spartan. Tiene un paladar untuoso, gusto a orejones de melocotón, y una buena acidez cítrica. La variedad McIntosh, célebre manzana de origen canadiense, se caracteriza por tener un sabor azucarado y ácido a la vez, y permite alcanzar los 10 grados alcohólicos. Hay que utilizar más de 80 manzanas para elaborar una sola botella. Otro prestigioso productor es Pinnacle, el mayor del mundo, que llega a utilizar hasta seis variedades de manzana diferentes. Su cidre de glace se caracteriza por las notas especiadas y el sabor amielado. Reciente ha creado la primera sidra de hielo “pétillant” del mundo. Otras sidrerías importantes son “Du Minot”, “Domaine Leduc-Piedimonte”, “Michel Jodoin”, “Clos Saint-Denis”, “Les Vergers”, “Fleurs de Pommiers”, y “De Lavoie”. La “cidre de glace” es la bebida obtenida a partir de la fermentación alcohólica del zumo de manzana congelada naturalmente, que debe tener al menos 310 gramos por litro de azúcar antes de la fermentación, y un azúcar residual posterior de al menos 150 gramos/litro. El grado alcohólico debe oscilar entre 7 y 13 por ciento. Está prohibido en todas las etapas de su elaboración la refrigeración artificial.





con las vistas costeras del lago, es todo un regalo colorista para los ojos, aunque el verdadero espectáculo está sin duda entre viñedos.

Entre finales de Diciembre y Enero se inicia la vendimia, siempre a mano, bajo un frío que quema los dedos, por lo que hay que protegerlos con guantes. Estamos a unos 12 ° C bajo cero. Una vendimia que muchas veces se realiza en medio de la oscuridad de la noche cerrada, invernal. Inmediatamente, los racimos helados son prensados bajo condiciones de frío extremo. La mayor parte del agua del mosto permanece bajo la forma de cristales de hielo y sólo una pequeña cantidad, apenas unas gotas, de jugo azucarado se desprende de la prensa. Con el, y tras una larga fermentación que puede durar varios meses, se consigue el soberbio Icewine canadiense.

Niágara, el trueno de agua

No puede acabar el viaje sin una visita a las cataratas del Niágara. Está anoche-

ciendo y el lugar se llena de turistas, la mayoría de ellos canadienses y algún grupo de asiáticos más pendientes de las cámaras fotográficas que del agua. Mientras me aproximo a la barandilla para contemplar el espectáculo de la caída del río en un abanico de espuma y ruido, me viene la imagen cautivadora de Marilyn Monroe en su primer papel serio, de hermosa y perversa mujer fatal. Siento cierta decepción porque las imágenes de la película “Niagara” son más impactantes que la realidad.

Claro que las cataratas del Niágara no son solo, ni principalmente, un espectáculo para turistas o recién casados. Los viticultores de la zona se benefician de ese pulverizador gigantesco que son las cataratas del Niágara, una visita obligada, no necesariamente para celebrar ninguna boda. La palabra “Niagara” quiere decir “trueno de agua” en lengua iroquesa, y su peculiar sonido al desplomarse desde sus 52 metros de altura le hace justicia. Un poderoso reclamo para

los más de 14 millones de turistas que las visitan anualmente, fundamentalmente en verano.

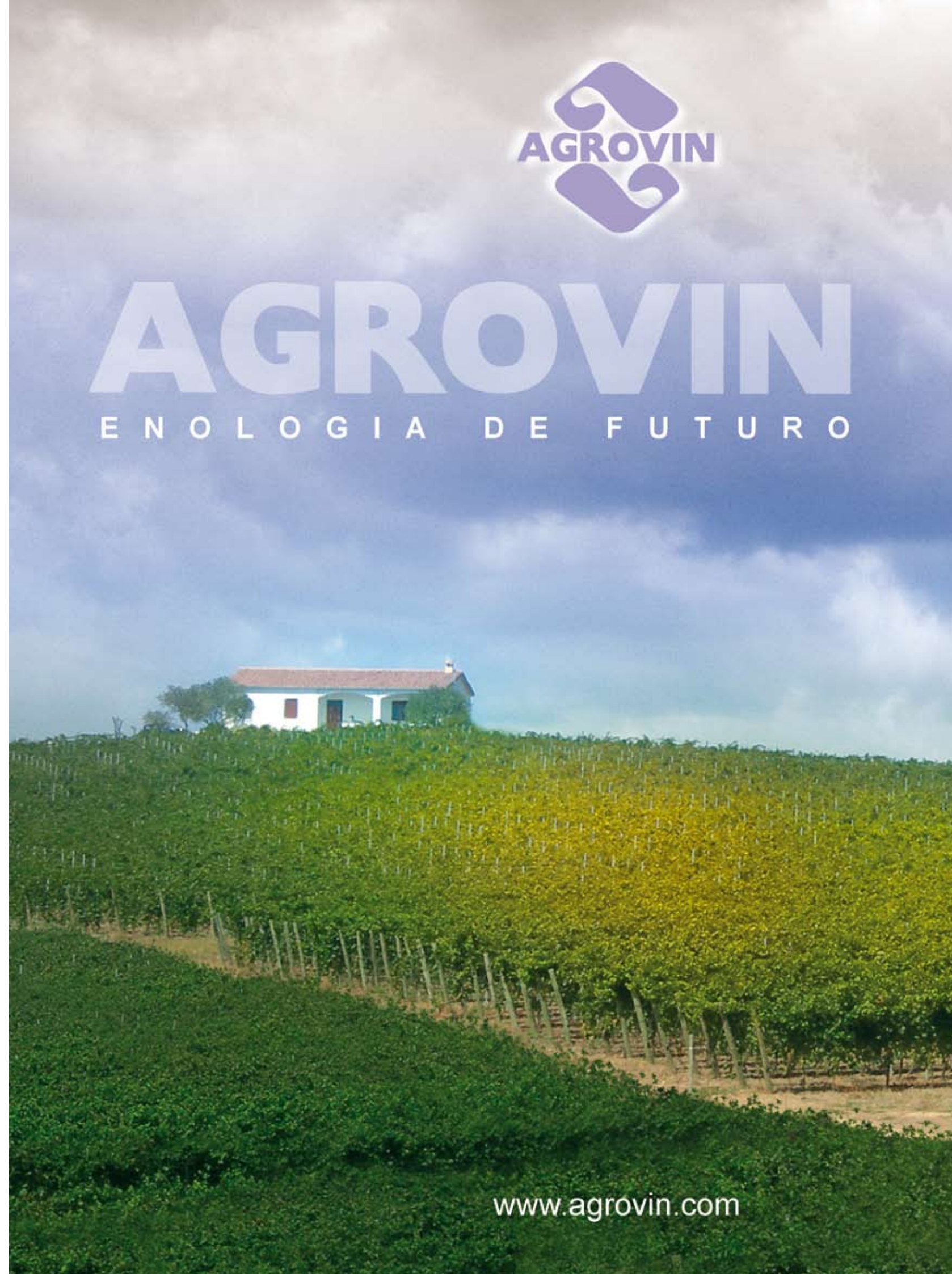
Su vista resulta, en verdad, un espectáculo majestuoso que, al ocaso, la iluminación de colorines banaliza hasta el ridículo. No acaban aquí los atractivos turísticos. Hay casinos para los amantes del juego, parques naturales para los devotos de la naturaleza, la visita al Conservatorio de las Mariposas para los amantes de los insectos exóticos, un delicioso viaje en barco para los amigos de las aventuras... y un buen refrigerio en el restaurante Table Rock, situado en la Casa Table Rock junto a las cataratas. De postre, un dulce y aromático vino de hielo. La experiencia resulta inolvidable.

Más información:
www.travelcanada.ca
www.winesofontario.ca
www.niagaraparks.com



AGROVIN

ENOLOGIA DE FUTURO



www.agrovin.com

Texto: Thomas Vaterlaus

El nuevo mundillo del vino se ha convertido en un zoológico. En las estanterías de los supermercados hay más animales que en los tratados de zoología. Los tres alces ciegos, por ejemplo. Que en realidad no son ciegos. Únicamente lo fingen, porque no quieren tener nada que ver con los bebedores de etiquetas y sólo quieren beberse su Cabernet tranquilamente y sin aspavientos. Para disimular, hablan en su propio idioma alce, y como alce en americano se dice “moose”, ellos celebran su “Merry Christmoose” y escuchan “country moosic”.

Luego están los cuatro emús, aves corredoras de Australia. Sus nombres son Craig, Kylie, Bruce y Gus. Aunque no vuelan, son capaces de correr a gran velocidad. Más lento avanza “His Royal Majesty Rex Goliath”, pues este orondo gallo pesa más de 47 libras y sólo dispone de dos delgadas patas. Y todo esto, ¿qué tiene que ver con el vino? Muy sencillo: “3 blind moose”, “Rex Goliath” y “Four Emus” son nuevas marcas de éxito de vinos varietales californianos y australianos de Constellation, el productor de vino más poderoso del mundo.

Richard Sands, CEO de Constellation, tiene claro que el mayor imperio de vinos del mundo, gracias a una calculada valoración de datos referentes a consumidores y comerciantes, y a su bien engrasada maquinaria de marketing, tiene la capacidad de crear vinos a medida para ciertos sectores de consumidores claramente definidos en distintos mercados-meta. Ha registrado una demanda especialmente fuerte de vinos fácilmente comprensibles y de fruta marcada que, con su imagen informal y divertida, ofrecen un placer añadido de índole emocional.

Pero algunos expertos del ramo dudan de que estos nuevos vinos temáticos, que con demasiada frecuencia giran alrededor de historietas de animales puestas en escena siguiendo el estilo del cómic, realmente sean el resultado de estudios de mercado específicos. Porque los global player se vieron obligados a observar con pasmo cómo la bodega australiana de Nueva Gales del Sur Casella Wines, has-

GLOBAL PLAYER

Gigantes en vanguardia

Las grandes empresas como Constellation o Gallo están tomando por asalto el mercado del vino con marcas de imagen calculada para estar de moda. Sus vinos de marca animan a disfrutar a los jóvenes consumidores, circunstancia que también puede favorecer a los vinicultores tradicionales.

ta entonces prácticamente desconocida, conquistó de modo fulgurante el mercado estadounidense con su marca Yellow Tail, creada en el año 2000. Aunque circulan las explicaciones y leyendas más aventuradas sobre el sentido del nombre Yellow Tail, no es ni más ni menos que una alusión al rabo amarillento del wallaby, una pequeña variedad de canguro. Y un wallaby, atractivamente diseñado de acuerdo con la estética étnica, ilustra las botellas de Yellow Tail que contienen vinos varietales australianos de deliciosa calidad. No puede ser casualidad que, tras el arrollador éxito de este “vino del canguro”, se agolpen cada vez más animales en las estanterías de la sección de vinos de los supermercados.

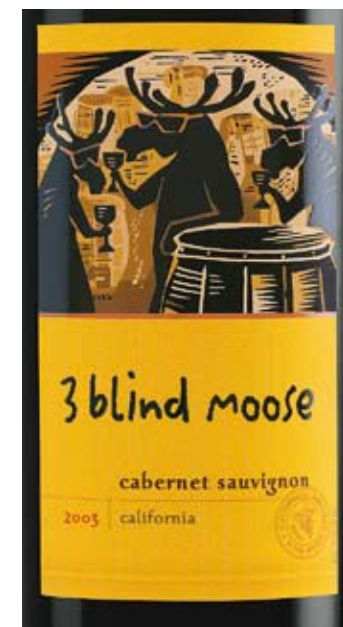
Tradición europea

Lo que llama la atención es que los nuevos vinos elaborados según las reglas del marketing moderno (que, por cierto, no necesariamente han de excluir “valores de contenido” como el terruño y la individualidad) contienen principalmente vino estadounidense, australiano, sudafricano o chileno y tienen éxito en mercados como el Reino Unido y EE UU. Por otra parte, Francia e Italia, que con diferencia siguen siendo los mayores productores, se mantienen a una elegante distancia.

Presos de sus tradiciones seculares, estos países a menudo producen sus vinos en el marco de anquilosadas reglamentaciones (que prohíben, entre otras cosas, plantar variedades tan interesantes como la Petit Verdot a los vinicultores de la Provenza) y estructuras organizativas tan inflexibles como el concepto de cooperativa. Confían en la fuerza de su mercado nacional y en la fidelidad de los consumidores de su propio país, los cuales – como sus padres y abuelos – prefieren beber exclusivamente vinos nacionales, regionales y, mejor aún, locales. Lo cual puede estar muy bien desde el punto de vista de los románticos cuyo deseo es que el vino siga siendo parte de la “hermosa edad dorada”. Pero esta actitud puede ser peligrosa desde el punto de vista del marketing, que al fin y al cabo también ha de ser internacional para un producto como

el vino, comercializable a nivel mundial sin ningún problema: los mercados aislados del exterior por los motivos que sea, debido a la falta de presión competitiva, a menudo pierden la voluntad de innovación, lo cual, a la larga, los vuelve vulnerables ante los “intrusos”.

A ello se suma el hecho de que Francia e Italia también son cuantitativamente los mayores exportadores de vino. En este ámbito de la exportación es donde se puede llegar a notar más rápidamente el



Un modelo de vino de moda comercializado de forma moderna: el Cabernet californiano “3 blind moose” de Constellation.

peligro que corren italianos y franceses al cantar orgullosos la canción del terruño, a veces un tanto insulsa, dejando que sean las empresas vinícolas del Nuevo Mundo las que reinventen el vino como producto en el marco de un proceso clásico de marketing. Porque los mercados importadores más importantes a nivel internacional son Alemania, Reino Unido y Estados Unidos, es decir, mercados abiertos que no están (demasiado) distorsionados por la producción de su propio país.

El marketing sustituye al terruño

No es casualidad que hayan sido los global wine player del ámbito anglosajón los primeros en insuflar aires frescos al segmento de los vinos de marca con

nombres biensonantes de connotaciones aventureras. Pues las que hasta ahora siguen siendo las principales marcas europeas se asientan claramente en la filosofía clásica de la finca vinícola, estrechamente vinculada a las regiones vinícolas y a determinadas personalidades de la viticultura. La imagen de estas marcas se puede considerar tradicional o bien anticuada, dependiendo del punto de vista. Así, Mouton Cadet se define inequívocamente como Burdeos AOC, y el vino está estrechamente vinculado a su hacedor, el legendario barón Philippe de Rothschild. Del mismo modo que el Sangre de Toro está profundamente enraizado en la cultura vinícola catalana y la familia de Miguel Torres. Y aunque Jacob's Creek de Orlando es australiano, en lo que respecta a su imagen de mercado se orienta en estos modelos europeos.

Todos estos vinos de marca se basan en una comprensión convencional del vino, lo cual se manifiesta particularmente en la elección del nombre y el diseño de la etiqueta. Pero según los estudios más recientes, el consumo mundial de vino está aumentando, y no sólo por la creciente demanda en China. Tanto en Europa como en Estados Unidos se está haciendo notar una nueva generación joven de clase media que considera el vino como parte de su estilo de vida. Estos nuevos consumidores desean disfrutar del vino de modo informal y se dejan seducir más por una historia divertida que por el terruño y las anécdotas sobre la tradición vinícola de familias de vinicultores en la vigésima tercera generación.

Los jóvenes compran un nombre

Más de la mitad de los consumidores de vino, a la hora de comprar una marca por primera vez en las tiendas de alimentación, se dejan influir decisivamente por el nombre del vino y por el diseño de la etiqueta. La procedencia del vino, la variedad de uva y la añada desempeñan un papel secundario. Las prioridades no cambian hasta más tarde. Al comprar por segunda vez, el sabor del vino ya tiene un papel decisivo. Es decir, los “tres alces ciegos” sólo tendrán éxito si también el vino es bueno.

Nuestro consejo

Francés

Chardonnay 2004
Red Bicyclette

Vin de Pays d'Oc

Gallo ha iniciado su aventura en el Languedoc con más cautela que Mondavi. Y con más humor. Su línea Red Bicyclette aproxima a los estadounidenses el *savoir-vivre* francés con guiños de humor al estilo cómic. La vieja bicicleta roja con la baguette en la cesta es muy divertida. En cuanto a la producción de los vinos Red Bicyclette, Gallo ha apostado por la colaboración con la gran bodega de renombre Les Caves du Sieur d'Arques. El vino es de aroma intenso con notas de melocotón y especias, en el paladar admirablemente fresco y cremoso. Un Chardonnay moderno en el que, a pesar de todo, se reconoce su procedencia europea. Cuesta menos de diez euros.

Californiano

Merlot Non Vintage
HRM Rex Goliath!

Central Coast California

Este vino sin añada pretende ofrecer una experiencia de Merlot fiable por menos de ocho euros. Para ser un californiano de Central Coast, su sabor es sorprendentemente clásico. En la nariz dominan las notas herbáceas y verdosas con frutalidad de cerezas rojas. En el paladar, Rex Goliath se presenta equilibrado, pero mucho más ligero de lo que su nombre haría suponer. Ciertamente no es un gallo orondo, más bien una codorniz de plumas mullidas. Armoniza bien con platos sencillos, desde la pizza hasta el bistec. El nombre es un homenaje al gallo más grande de los EE UU, que según dicen fue la gran atracción del Texas Circus hace cien años.

Australiano

Shiraz 2003
Yellow Tail

South Eastern Australia

Es el prototipo del vino de marca moderno para jóvenes consumidores que buscan el disfrute informal. Cuando la familia de vinicultores italianos Casella emigró en 1965 a Nueva Gales del Sur en Australia, probablemente no podía imaginar que cuarenta años después produciría la marca de importación de más éxito en EE UU. Hace apenas seis años llegó el primer Yellow Tail de Australia, ahora se han vendido más de 250 millones de botellas. Y no sólo por el divertido canguro de la etiqueta. El Shiraz de 2003 es sorprendentemente bueno. Con mucha frutalidad madura de frutillas y notas especiadas, cumple las expectativas por menos de diez euros.



Hace tiempo que los global player también se han dado cuenta de ello. En cuanto a la calidad, los nuevos vinos de marca pueden compararse con los clásicos sin ningún problema. Los estudios de mercado también han sacado a la luz otros hechos sorprendentes. A diferencia de los pequeños círculos de iniciados en los que se desarrollan las discusiones sobre leyes del vino transatlánticas o sobre vinos de autor, que por otra parte constituyen una finalidad en sí mismas, pues tales disquisiciones carecen de relevancia en el mercado más amplio, los futuros consumidores piden cada vez más vinos que aúnen valores como modernidad y acontecimiento con criterios como el respeto al medio ambiente, la responsabilidad y la salud.

Por ejemplo, Gallo ha adoptado esta tendencia en su marca Red Bicyclette, recientemente lanzada. Esta línea engloba hasta ahora cuatro vinos del Languedoc, que tanto en su etiqueta como en su página web ensalzan la apacible y pintoresca vida campestre de Francia. Atrae la mirada un ciclista tocado con la tradicional boina vasca y unas baguettes en la cesta de la compra, acompañado de un perro con su correa.

Si el estilo de vida cada vez se acerca más al estilo saludable, podría aumentar la demanda de vinos de cultivo biológico. Los global player ya están preparando los proyectos correspondientes. Si llegan a realizarse, un agradable efecto secundario sería que las críticas a las multinacionales del vino tendrían que bajar de tono. Porque cuando los grandes hacen cosas buenas, las cosas buenas pronto adquieren una dimensión mayor. Y la visión de una vinicultura ecológica duradera sólo podrá realizarse si se cultivan biológicamente grandes superficies de viña agrupadas.

Paso a los jóvenes sibaritas

Se puede aventurar el pronóstico de que, en el futuro, tendrán un éxito superior a la media en el mercado del vino aquellos productos que desarrollen con cautela un carácter de marca moderno, que puede estar apoyado por un amplio espectro de esfuerzos de comunicación, sin que el

vino pierda demasiado de esa personalidad propia que lo distingue de todas las demás bebidas. El éxito del global player dependerá decisivamente de si dispone de tales vinos que lo introduzcan en los distintos segmentos del mercado. Si son capaces de ofrecer al comercio marcas fuertes con su correspondiente demanda, aumentarán sus posibilidades de colocar en las listas también otros productos de su portafolios. Todo indica que los global player como Constellation, Foster's y también Gallo poseen la técnica suficiente para llevar a buen término este difícil equilibrio. Así convertirán a los nuevos consumidores jóvenes en sibaritas del vino. Pues quien empieza con "3 blind moose" y continúa con Red Bicyclette, más tarde quizá también disfrute con el Zinfandel de Ravenswood o con un Frei Ranch Cabernet Sauvignon de Gallo. Y, finalmente, penetrará en la jungla del Riesling alemán, de los crus de la Borgoña o de Burdeos, del Grüner Veltliner de Wachau o de las especialidades de Jerez.

Lo que los global player hacen por interés propio es importante para que siga existiendo nuestra cultura del vino. Y, al final, posiblemente también sea provechoso para todos aquellos vinicultores y vinicultoras independientes que ven su finca de cinco hectáreas como modelo opuesto a la globalización del disfrute del vino. ■



Global Player relevantes

Constellation

Tras englobar una serie de empresas como The Hardy Wine Company, Mondavi, Ruffino y Vincor (el mayor productor vinícola de Canadá), Constellation ha logrado presentar la mayor oferta de vinos a nivel mundial. Con una posición fuerte en el mercado interior estadounidense, ahora está intensificando sus esfuerzos también en el mercado europeo.

Gallo

Desde su posición fuerte en el mercado estadounidense, Gallo ha logrado introducirse en más de noventa mercados más. Este consorcio, que sigue en manos de la segunda y tercera generación de la familia pero con la vista puesta en las cifras y la información, trabaja también con marcas como Barefoot Cellars, Brian McGuigan Wines, Louis M. Martini Winery y Bridlewood Estate Winery.

Pernod Ricard

Tras hacerse cargo de Allied Domecq, Pernod Ricard dispone de una equilibrada paleta de marcas del Viejo y el Nuevo Mundo. Entre ellas se cuentan, entre otras, Mumm, Perrier-Jouët, Sandeman, La Ina, Palacio de la Vega, Jacob's Creek, Wyndham Estate, Montana y Etchart.

Foster's

Orientada en el Nuevo Mundo. Muchas marcas "Premium" como Beringer, Lindemans, Wolf Blass, Penfolds, Rosemount, Matua Valley, Wynns Coonawarra Estate y Castello di Gabbiano.

La Feria
de los
Grandes
Vinos



en Feria Valencia
18/20 - abril - 2007



Paisaje de Sierra Cantabria; bodega de Marqués de Riscal diseñada por Frank Gehry en Elciego; y nueva sede social de Baigorri. Página derecha, vista nocturna de Samaniego.



MAS INFORMACIÓN

Oficinas de Turismo

www.laguardia-alava.com. Tel. 945600845

www.labastida-bastida.org. Tel. 945331818

www.elciego.com Tel. 945606166

Enotiendas

Laguito de Urialde. Mayor, 8 (Labastida)

Enoteca Arburí. Pza. Mayor, 1, (Laguardia)

Escudo Mayor. Pza. Mayor, 6 (Oyón)

Vinoteca Landa. Florida, 8 (Labastida)

Visita imprescindible

Centro Temático del Vino Villa Lucía

Ctra. de Logroño s/n. Laguardia. Tel. 945600032.

www.villa-lucia.com

Información

www.rutadelvinoderiojaalavesa.com

www.rioja-alavesa.net

Asoc. de bodegas: www.riojalavesa.com.

Asoc. hostelería: www.euskalia.com

Servicios de transporte

Déjate llevar por Rioja Alavesa. Tel. 653234560

Gran Turismo Rioja. Tel. 609419599

Se equivoca quien piensa que esto del enoturismo consiste en una peregrinación obsesiva a lo largo de calados, barricas, salas de cata, barras y copas. Las rutas del vino, tal como se van dibujando por la geografía de la península, son un cuidadoso diseño de la mejor y más variada oferta turística, seleccionada con rigor y garantizada por controles internos y externos. La Ruta del Vino de Rioja Alavesa está dirigida por una Asociación público-privada cuyo objetivo es la promoción económica de la comarca mediante el desarrollo del enoturismo. Es una unión equilibrada, activa y ejemplar, abierta a la incorporación de nuevos miembros en cualquiera de los sectores: bodegas, museos del vino y centros de

interpretación, enotecas y vinotecas, establecimientos hoteleros (incluido turismo rural y agroturismo), tiendas especializadas, bares de vinos, restaurantes, agencias de turismo y empresas de ocio temático. Se sustenta con las cuotas de los socios y el apoyo del Gobierno Vasco y de la Diputación Foral de Álava. Los requisitos que han de cumplir son los impuestos por la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) y los criterios de la Secretaría de Estado de Turismo, para formar parte de la futura red de Rutas del Vino de España y Rutas del Vino Europeas.

Un mosaico multicolor

La Rioja Alavesa y sus rutas del vino discurren por una franja de tierra ondulada que, como un calidoscopio, juega a formas y colores a lo largo de las estaciones. Del gris de la piedra al amanecer al magenta del ocaso, del ocre al rojo en otoño, del verde tierno al dorado explosivo cuando la primavera vira a verano. Así es la viña y los suelos entre la ribera del río Ebro y las faldas de Sierra Cantabria o Sierra de Toloño. La comarca desciende en laderas escalonadas y goza de un microclima privilegiado para el cultivo de la vid. Una tradición que se remonta en Álava más allá de la época romana. Las distancias entre villas son moderadas, los caminos amenos, y siempre, en el horizonte, el reclamo de otro campanario presidiendo un pueblo o el más reciente de un faro inespereado, un mirador transparente o una mágica



La Rioja Alavesa es un bodega de poco más de 300 km. donde el visitante puede sobrevolar o profundizar, según sus preferencias, en todos los atractivos turísticos: paisaje, historia, arte, gastronomía, fiestas, peculiaridades tradicionales y, por supuesto, el Vino. Con mayúscula y omnipresente: en el paisaje, en el arte, en la historia, en el trabajo y en la fiesta.

Rioja Alavesa

Camino de vino y arte

escultura, en fin, la grandiosa arquitectura de las nuevas catedrales: las bodegas. No hay rutas prefijadas, se hace camino al andar, sin prisa, en bicicleta o en coche, pero con los ojos bien abiertos, entre los municipios de Assa, Baños de Ebro, Barriobusto, Cripán, Elciego, Elvillar, Labastida, Labraza, Laguardia, Lanciego, Lapuebla de Labarca, Leza, Moreda de Álava, Navaridas, Oyón, Paganos, Salinillas de Buradón, Samaniego, Villabuena de Álava y Yécora. Estos pueblos, vinculados tradicionalmente a la cultura del vino, conservan el encanto de las villas medievales levantadas entre viñedos, atesoran un vasto patrimonio natural, arqueológico y artístico, y disponen de una infraestructura hotelera y gastronómica de calidad, desde la mesa tradicional a la refinada y novedosa, desde el gran hotel de 4 estrellas como el acogedor Ciudad de Laguardia con su privilegiado ascensor panorámico sobre el viñedo, frente a la montaña, hasta el pionero en esto del enoturismo, el que se construyó restaurando Bodegas Palacio, o a tantas casas rurales confortables y sobradas de encanto.

Vino y arte

No hay rutas prefijadas pero el buen criterio lleva a empezar por la base, por el conocimiento del vino y su mundo, tal como lo cuenta Raquel o Rubén en Villa Lucía, un centro de inter-

pretación bello, ameno y didáctico. Está al pie de Laguardia, cabeza de la comarca y repleta de atractivos. Maribel o Pilar se encargan de divulgarlos a través de la oficina de Turismo, y ellas mismas pueden mostrar al viajero esa pieza única que es el pórtico de piedra policromada de la catedral de Santa María. O, por estas fechas, recomendar una visita al curioso Belén articulado donde, hasta el primer domingo de febrero, después de misa de 12, se representa paso a paso la historia sagrada. Esa aproximación, tan personal, forma parte del talante amistoso y afable de los vecinos de la Rioja Alavesa, y gracias a eso las visitas a las bodegas son un prodigio de aprendizaje a base de lenguaje común, sabroso anecdotario y, en el fondo, reflejo del amor a la tierra, al vino, a la labor de cada cual. No importa si se trata de una pequeña bodega tradicional, como la del Fabulista (la casa de Samaniego) tal como la enseña Eus, o una evolucionada y perfeccionada con mimo durante tres generaciones, como la Casado Morales que dirigen mano a mano los dos hermanos, Joseba y Javier; o la tecnología personalísima de Fernando Remírez de Ganuza al pie de la torre de Samaniego. O la visita inevitable a las obras maestras de la arquitectura firmada, como el hotel y balneario de vino de Marqués de Riscal, bajo las cintas multicolores de titanio, emblema de

Frank Gehry; o las inconfundibles ondas de Ysios que diseñó Calatrava, los muros curvos de Viña Real del arquitecto francés Mazieres, o la grandiosa y al mismo tiempo práctica y discreta obra de Iñaki Azpiazu para Baigorri, que muestra con arrobo Estíbaliz, y que aun antes de la inauguración oficial acaba de recibir el galardón Best Of del Turismo del Vino.

Para todos los gustos

El encanto y el conocimiento del mundo del vino consiste, aquí en la Rioja Alavesa, precisamente en la diversidad, en comprobar cómo hay formas y medios tan diferentes para llegar al resultado de vinos estupendos que no tienen nada que envidiarse entre ellos. Vinos excelentes, para todos los gustos, que el viajero puede degustar en primicia cada temporada. Ahora, desde noviembre, la reciente vendimia se ha convertido en ese característico vino de maceración carbónica -o de cosechero-. En primavera y verano salen los crianzas y reservas. Pero la sorpresa mayor viene en otoño, en vendimia, con la posibilidad de catar uvas y mostos. Y quien tema el binomio de beber y conducir, cuenta aquí con una empresa que provee tanto de coches con chófer como chófer para el coche propio. Todo está pensado para disfrutar.

Texto: Ana Lorente

Jesús Cantarero Morales

Tempranillo contra la globalización

La familia Cantarero ha sido el motor de la D.O. Uclés, un proyecto en el que se embarcaron ocho bodegas inquietas y sabedoras de que sus vinos eran diferentes al resto de los vinos manchegos. Como presidente del Consejo Regulador, Jesús Cantarero tiene una premisa clara: trabajar en libertad para alcanzar la máxima calidad. Y contra los sabores globalizados reivindica con convicción la Tempranillo.

Entrevista: Ana Ramírez
Fotos: Heinz Hebeisen

Al gigante dormido le han despertado los «enanos». Castilla-La Mancha, la primera región del mundo en superficie de viñedo, no solo lleva ya tiempo despierta de su letargo, sino que en su seno se están viviendo pequeñas y cruciales revoluciones vinícolas. En esta tierra, sin ahondar demasiado, podemos encontrar viñedos exóticos, las más variadas uvas del mundo, técnicas de conducción de la viña impensables hasta hace poco, modos de elaboración innovadores, tecnología punta, enólogos de prestigio contratados en países remotos. Iniciativas pioneras en pro de la calidad que han dinamizado una región que para muchos es o va a ser la nueva California o la Australia del Viejo Continente.

Atrás quedan las macro-denominaciones carentes de dinamismo, y se abren paso pequeños enclaves vinícolas, refugios privilegiados con nombre propio, productores de vinos sorprendentes, de fuerte personalidad y marcado perfil internacional. Castilla-La Mancha ha pasado a ser la primera región en denominaciones de origen, nada menos que catorce, además de la mención «Vino de la Tierra de Castilla». Esta disgregación nos brinda un abanico de posibilidades increíble, que va desde la denominación más grande, La Mancha (con 193.133 hectáreas de viñe-

dos), a la más pequeña, Finca Calzadilla (con apenas 17 hectáreas), pasando por otros cuatro «Vinos de Pago», al estilo de los «grand cru» franceses, y otras ocho DD.OO. que han logrado convertir al gigante en una de las mayores potencias en vinos tintos modernos, bien elaborados y muy comerciales.

Una de las más jóvenes, la D.O. Uclés, brilla con luz propia por su singularidad. Surge en el 2003 con la iniciativa de ocho bodegas que evidenciaron el potencial de la viticultura de la zona y su enorme capacidad para crear vinos de elevada calidad, dotada de un relieve, clima y suelo muy diferentes al de las zonas productoras típicamente manchegas. Sus grandes valedores son los miembros de una familia con más de 40 años de experiencia en el mundo del vino, los Cantarero (Bodegas Fontana). Uno de sus miembros, Jesús, es su presidente.

La aparición de Ribera del Júcar y Uclés ha «mordido» una parte del viñedo a la D.O. La Mancha ¿Este desmarque era la reacción que se imponía? ¿No perjudica en parte a la imagen de esa D.O.?

La D.O. La Mancha hace mucho tiempo que debí haber tomado la decisión de formar subdenominaciones de origen o subzonas. En un territorio tan amplio, donde de punta a punta tienes más de 200 kilómetros de marcadas diferencias -gran disparidad de temperaturas, suelos, y altitudes-, todo es distinto. No lo

hizo, y como consecuencia de eso hemos tenido que ir naciendo los demás, otras DD.OO., y alejarnos de ese modelo.

Creo que La Mancha va a seguir teniendo su espacio, cuenta con un volumen muchísimo más grande que el de los demás, con más recursos para hacer fuertes acciones promocionales. Seguirá su camino con sus vinos. Incluso muchas de las bodegas que estamos en Uclés seguimos también en La Mancha con ciertos vinos, con lo cual a todos nos interesa que a esta D.O. le vaya bien. Pero era inevitable que algunos tomáramos una vía diferente.

¿No acabará La Mancha como un cajón de sastre, con vinos correctos, sin más?

No. Los vinos, en general, que ahora hay en la región son buenos. No hay motivo ni razón para pensar que los vinos que se meten en una botella sean malos. Existe una riqueza varietal increíble, elaboraciones muy buenas, bodegas de las mejores del mundo están aquí... Seguirá sacando vinos muchísimo mejores que los que ha sacado en años anteriores.

¿Y a Castilla-La Mancha le enriquece que existan tantas menciones o zonas vinícolas en su seno?

La última Ley del Vino, al permitir que vinos de varias DD.OO. convivan en la misma bodega, nos ofrece muchas oportunidades comerciales. Lo que estamos haciendo es, donde La Mancha estaba considerada como estaba considerada, introducir otras DD.OO., con lo cual se-



Bartolomé Sánchez, subdirector de Vinum, y Jesús Cantarero, Presidente de la D.O. Uclés, catando los tintos de la última cosecha de la zona.

JESÚS CANTARERO

Empezó a estudiar Derecho pero pronto se desencantó, convencido de que había demasiados abogados en el país. Entró a trabajar en la empresa familiar en 1986, siempre vinculado a la parte de destilación de vinos y subproductos. Desde entonces hasta el día de hoy sigue en estos menesteres. En el año 1997 creó, junto con sus hermanas Ana y Rocío, Bodegas Fontana, que nació con talante revolucionario, demostrando que en su oficio, además del amor a la tierra se necesitan sólidos conocimientos. Y la lección de la tradición, transmitida sabiamente por el patriarca, don Román, hoy ya jubilado pero a cuyo consejo se acude de manera recurrente. Uno de los entretenimientos y fijaciones de Jesús es la viña: el campo es todo para él, pasión que comparten en intensidad su mujer y sus hijos. En el año 2003 comenzó a promover con un grupo de bodegas la D. O. Uclés, una zona dinámica y con inquietudes que ha sorprendido a todos por la singularidad de sus vinos. Como presidente tiene claro que en cuestión de vinos hay que trabajar con libertad, sin corsés, para lograr que cada bodega indague en su propia materia prima, su formas de elaboración personales, para que surjan vinos singulares y con personalidad definida.

guimos vendiendo un vino de la región pero no de la D.O. La Mancha porque ésta tiene la imagen que tiene. Una imagen que hoy probablemente es equivocada. Vender vino La Mancha en Cataluña es muy difícil, mientras que con D.O. Uclés o Vino de la Tierra es más fácil. No se trata de quitar protagonismo a nadie, sino de vender.

¿Será como una Torre de Babel, con objetivos e intereses enfrentados? ¿La competencia es entre ustedes mismos?

Todos nos hacemos la competencia dentro de la región, pero principalmente la competencia se la hacemos a los que están fuera. No solo al resto de España, sino a los vinos australianos, argentinos, chilenos... que son nuestra competencia real. La pelea comercial está enfocada con los vinos del Nuevo Mundo.

¿Qué armas de seducción tiene una D.O. tan joven centrada exclusivamente en el mercado de vinos tintos?

Destinada a un mercado de tintos, de momento. Estamos estudiando la posibilidad de incorporar algunas variedades blancas dentro de la D.O.

¿La Airén se incluye entre las blancas seleccionadas?

Ha habido alguna pelea entre los asociados por la inclusión de esta variedad, pero está claro que no entrará. Es una variedad fabulosa para hacer mostos azufrados o vinos muy neutros, para mezcla, pero no da para mucho más. No la menosprecio, la tengo como indiferente.

Vamos por otro camino, se trata de incorporar variedades blancas «mejorantes», diferentes, que no se elaboraban en la zona, cuyos resultados están siendo muy buenos. Como la Vioigner, Sauvignon Blanc, Verdejo, Moscatel de grano menudo, y un poco de Chardonnay, en zonas determinas.

¿Para cuándo se incorporarán?

Si los técnicos ultiman sus estudios durante este año, en el 2008 puede que se elaboren vinos blancos con D.O. Uclés. Los blancos van ocupando parte del mercado de tintos. Uno debe estar donde está la venta. Mañana pueden ser tintos o blancos o rosados. No queremos ser la D.O. especializada en tintos ni en blancos. Estaremos donde esté la oportunidad comercial. Nuestra D.O. no es un «bodegueros mundi», no es una O.N.G. Al final el bodeguero tiene que centrarse en la venta de su producto.

¿Qué aporta Uclés al panorama vinícola?

Uclés posee una diversidad única que no existe en el resto de Castilla-La Mancha. Somos completamente diferentes, ni mejores ni perores. Los mejores vinos de cada bodega se destinan a la comercialización con este marchamo de calidad. Es una selección de la selección de la selección, aunque suene redundante. Los vinos de Uclés son el tipo que demanda el mercado internacional y, probablemente, el mercado nacional terminará demandando lo mismo. Hoy se piden vinos modernos, con mucha fruta, fáciles de

beber, con un toque de madera muy ligero... El objetivo prioritario, el segmento en el que hay que trabajar a nivel mundial está en la incorporación al consumo de los jóvenes, con una atención especial a la mujer, y no tanto en el consumidor clásico porque éste bebe siempre los mismos vinos.

¿Cómo desvincularse de los sabores globalizados de los vinos?

Nuestro secreto, no sólo el de Uclés, sino el de los vinos tintos de España, es la Tempranillo. Es nuestra mejor embajadora. La Syrah, que está dando excelentes resultados aquí, es una buena acompañante, como otras, pero el buque insignia es la Tempranillo. Todo lo demás es globalización. Cabernets, syrahs o merlots se elaboran en cualquier parte del mundo. La Tempranillo es la solución, cada una en su línea, en su clon, su suelo, su clima... Es lo que hay que vender al mundo.

En el mercado nacional no avanzamos. El descenso del consumo es considerable. Esto tiene que parar. El vino no se consume en los hogares, se bebe en el restaurante, y poco. La culpa no es sólo de los controles de alcoholemia. Influye mucho la regionalización de los vinos. En Aragón se beben vinos de Aragón, en La Rioja de La Rioja... Si no lo remediamos, el vino se va a convertir en un producto de apenas consumo local. Estamos bajando mucho la guardia en mercados donde nos ha costado mucho asentarnos.

Guía

NUESTRA ELECCIÓN

La variedad Chardonnay, cuya fama se ganó a pulso en la enología francesa, suele desbocarse cuando se aclimata a zonas cálidas. Algunos sabios vinicultores españoles han sabido domarla y atemperar sus impulsos. Con ellos comenzamos la sección de catas. Continuamos con los vinos de maceración carbónica, recién llegados al mercado. Las páginas siguientes nos llevan a los vinos míticos de Italia, algunos de ellos de auténtico ensueño. Y finalizamos, como siempre, con un repaso a las novedades más curiosas llegadas al mercado español. Que las disfruten.



Novedades

16,5 La Tapada
Guitián Barrica de Acacia
2005
De entre las últimas novedades en el mercado destaca-

mos este Guitián, un vino muy exclusivo, y no sólo por su madera de acacia, sino porque tan sólo se han elaborado 2.400 botellas. Es la Godello más personal de Valdeorras, como un gran Cru. Esta madera se ciñe muy bien al varietal, lo engrandece. Un vino muy fino, muy personal (trufa blanca, sándalo), de una frescura que nos conmueve. Un premio al paladar.

Chardonnay

17 Julián Chivite
Chivite Colec. 125 2004
Algunas bodegas españolas se empeñan en elaborar Chardonnay muy

personales. Este Chivite es un buen ejemplo. Todavía sobresale la madera, como ocurre en este estadio con muchos grandes vinos, pero quizá sea la añada más elegante, la que perfila los aromas con más casta y franqueza mineral. Es una fiesta al paladar, una exhibición de equilibrio y mesura. Un vino que no pasará inadvertido.

Italianos míticos

19 Gaja
Sperss 2001
Hemos elegido cincuenta vinos que ya han hecho o harán historia. Grandes

nombres que, cuando en la mesa se abre una de estas botellas, sea tinto o blanco, dulce o chispeante, invariablemente impresionan. Este de Gaja, posee seductores aromas de frambuesa y piedra, plenitud, firmeza y casta, equilibrado de taninos y acidez, y termina en un largo y sabroso final sobre notas de frutillos maduros y ciruelas.

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

Puntuación:

12 a 13,9 Puntos 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 ●●●●●●

Chardonnay en barrica



Jean León Chardonnay 2003: profundo.

A LA SOMBRA DEL ROBLE

Esta cata ha demostrado que ya son muchos los que claman a la prudencia en defensa de tan noble varietal, de la madera en su justa medida. Aún así, no nos engañemos, las preferencias del público siguen reclamando estilos más modernos, más americanos o australianos, en los que fruta y madera se debaten en una carrera aromática agotadora. Para gustos están los vinos y, realmente, eso es lo maravilloso. No obstante, algunas bodegas se empeñan en elaborar Chardonnay con personalidad, profundidad y magnetismo. No son muchas pero son la quinta esencia, como Chivite, Jean León o Miquel Gelabert, entre otros, ejemplos de Chardonnay que pueden competir en el mercado exterior sin ningún complejo.

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

D.O. FINCA ÉLEZ

16,5
Manuel Manzaneque
Manuel Manzaneque 2004

Para Manuel, la añada de 2004 está entre sus favoritas. Domina, en todas sus fases, la frescura y mineralidad, y desarrolla la personalidad del terreno. Un vino vibrante que comienza a ser extraordinario, a sus tres años. 2007 a 2012.

D.O. ALELLA

16
Parxet
Marqués de Alella Allier 2005
Todavía un poco cerrado. Es muy mineral y de fantásticos aromas a lías. Aunque todavía no ha desarrollado su buqué y profundidad, su paso por boca nos anuncia un futuro prometedor. Para guardar. 2008 a 2011.

D.O. ALICANTE

15,5
Enrique Mendoza
Enrique Mendoza 2005
Aromas netamente mediterráneos con un paso de boca desgarrador en su acidez, sin excesos de maduración, envuelto en un halo de elegancia. ¡Bravo! 2007 a 2010.

D.O. CARIÑENA

14
Solar de Urbezo
Urbezo 2006
Encerrado en una gama floral clara, sin tapujos, con notas finas de piña y un paso agradable. 2007 a 2008.

D.O. CONCA DE BARBERÁ

15
Concavins
Clos Mont-Blanc 2005
Posee el color más atenuado de cuantos hemos probado en la cata. Notas de miel, flor marchita y hojarasca. Mantiene fuerza y estructura en boca. Es recomendable empezar a beberlo ahora, cuando está en su momento de plenitud. 2007 a 2009.

17
Miguel Torres
Milmanda 2004
Comparando con catas anteriores hemos comprobado cómo antes era más extravertido en aromas y ahora es más sutil, más elegante y profundo. Cada trago nos evoca la magia de los grandes vinos. 2007 a 2012.

D.O. COSTERS DEL SEGRE

15
Raimat
Raïmat Selección Especial 2004
Se impone el estilo más americano, más contundente, de fuerte sazonado varietal y tostado por doquier. Es un clásico dentro de las elaboraciones modernas que encanta a sus adeptos. 2007 a 2009.

15,5
L'Olivera, S. C.
Eixaders Fb. 2005
Si pusieramos en una balanza la fruta y la madera pesarían lo mismo y, además, con la misma intensidad. A quienes les guste el fuerte aroma de la Chardonnay y los ahumados de la madera, no se priven ¡cómprenlo! no les decepcionará. 2007 a 2010.

D.O. NAVARRA

14
Señorío de Otazu
Palacio de Otazu 2004
Tiene un arranque frutoso de pera, angélica, miel de brezo, que pronto se atempera. Está ya en el momento de beber, y tomarlo, por ejemplo, con bacalao, paté o quesos blandos. 2007 a 2008.

15
Nekeas
Nekeas 2005
No se anda con rodeos, es directo e intenso en aromas (membrillo, chirimoya) con una madera bien dosificada. En boca pierde cierta consistencia aunque está muy conseguido. Buen trabajo. 2007 a 2009.

15
Palacio de la Vega
Palacio de la Vega 2005
Posee una base frutal estupenda pero con una interpretación algo comercial, debido a la madera empleada, aunque digna de elogio. A pesar de todo se disfruta mucho en boca gracias a su frescura y profundidad frutal. 2007 a 2009.

17
Julián Chivite
Chivite Colección 125 2004
Está en ese momento difícil en que todavía sobresale la madera, como ocurre en este estadio con muchos grandes vinos. Probablemente, es la añada más elegante, la que perfila los aromas con más casta y franqueza mineral. Es una balada en nuestro paladar, una exhibición de equilibrio y mesura. Un vino que no pasará inadvertido. 2009 a 2014.

D.O. PENEDÈS

14,5
Avgustvs-Forum
(Cellers Puig & Roca)
Avgstvs 2005
Marcadamente frutal, algo dominado por la piña-pera con un toque de ruibarbo interesante. Su entrada golosa y bien calibrada, aunque sencilla, nos aparta de los primeros Avgstvs, que ha nuestro juicio eran magníficos. 2007 a 2009.

14,5
Juvé & Camps
Miranda d'Espiels Fb. 2005
Es muy floral, de matices frescos, con un paso de boca más delicado que la pasada añada, que lo suaviza sin perder gustosidad. 2007 a 2008.

14,5
René Barbier
René Barbier 2004
Mantiene su línea de Chardonnay del Nuevo Mundo, clásico pero más refrescado en boca, más suave y equilibrado. 2007 a 2009.

15
J. M. Raventós i Blanc
Blanc Monserrat
quince barricas 2004
Aparentemente parece tener más evolución de la que se aprecia. Muy coloreado, de fruta madura, casi almibarada, mantequilla y humo en dosis iguales. Factura complaciente, pero con poca personalidad. 2007 a 2009..

16
Albet i Noya
Albet i Noya 2004
Una de las mejores añadas de la bodega, en el que se aprecia mayor volumen frutal sin caer en los excesos, y eso que al principio nos había intimidado la madera. Tiene mucha frescura, casi salina, y un recuerdo duradero magnífico. Muy recomendable. 2007 a 2010.

16,5
Jean León
Pago Jean León 2003
En esta cata hemos tenido la oportunidad de probar, también, el 2004 y, sinceramente, nos quedamos con este 2003 pues demuestra tener más fruta, estructura, profundidad... y mucha vida por delante, ¡y eso que es el hermano pequeño! 2007 a 2012

16,5
Mas Comtal
Pétrea 2003
Pétrea es un vino difícil para el consumidor, y lo sabemos. Sus aromas, al principio, son muy frescos a hierba, pomelo, lima, pedernal. No están formados y hay que esperar. En tres años podremos asistir a la magia de la botella aunque esta añada no es de las más longevas. 2007 a 2011.

D.O. PLA DE BAGES

14
Abadal Masies d'Avinyó
Abadal 2005
Es como un coche de fórmula uno, de aceleración aromática rápida, con todos sus componentes bien ajustados (fruta-madera), pero desarrollado en un circuito muy corto. Muy agradable mientras dura. 2007 a 2008.

D.O. PLA I LLEVANT-MALLORCA

17
Vins Miquel Gelabert
Miquel Gelaber Roure 2005
¡Que divinidad! Mantiene un ritmo vertiginoso de fruta, mineralidad, carácter y profundidad; tiene fuerza y, a la vez, es elegante, extremadamente placentero. Crea adicción. Está entre nuestros favoritos. 2008 a 2013.

D.O. SOMONTANO

15
Irius
Absum 2005
Es atípico en aromas, recuerda a otras variedades más especiadas y exóticas. Sin embargo, el trabajo de boca resulta muy estimulante, jugoso, pleno. 2007 a 2009.

15
Viñas del Vero
Viñas del Vero Colección 2003
Sigue manteniendo la visión más cercana al nuevo mundo, de Chardonnay en España, aunque bien es cierto que cada año se perfila mejor y con mayor personalidad. Incluso esta vez hemos disfrutado con un paso de boca más jugoso, vibrante entre grasa-acidez. 2007 a 2009.

15,5
Enate
Enate 2003
En una añada como la de 2003, la fruta va perdiendo fuerza paulatinamente, y la madera se impone. Afortunadamente, en el paladar sigue brindándonos unos momentos inolvidables llenos de carácter y jugosidad. Es muy floral. 2007 a 2010.

15,5
Sierra de Guara
Idrias Fb 2005
Tiene un premio a la contención, de aromas magistralmente fundidos, sin perturbaciones bochornosas de excesos de tostados, con una acidez casi de miel que se proyecta de principio a fin. Un vino con clase. 2007 a 2010.



Chivite 2004: elegante.

VINO DE MESA DE LA SIERRA NORTE DE SEVILLA,5

14,5
Viña Las colonias de Galeón
Ocnos Fb 2005
Rico, incluso opulento ya en nariz, albaricoque, vainilla, angélica, mantequilla; está en plena madurez para su consumo. 2007 a 2008.

V.T. BAJO ARAGÓN

15,5
Venta d'Aubert
Venta d'Aubert 2005
El perfume es más discreto que la mayoría de sus compañeros de cata, resulta menos llamativo, recuerda al varietal recién cogido de la viña, precisamente lo que más nos gusta. En boca muestra más su mineralidad, fresco y bien perfilado. Largo. 2007 a 2010.

V.T. CASTILLA LA MANCHA

14
Bodegas y Viñedos Muñoz
Blas Muñoz Fb. 2005
Entre los blancos manchegos es todo un referente pues han sabido entender el varietal, y a pesar de que este año, precisamente, no acompaña la añada, el vino se muestra menos expresivo. Está para beber ya. 2007 a 2007.

14
Castiblanque
Ilex 2005
Está dentro de la mesura, de un vino agradable y equilibrado que resulta ideal para chatear sin miedo a saturarnos. 2007 a 2007.

14,5
Aresan
Aresan 2005
El adjetivo que mejor define a este vino es armónico. Para una zona como La Mancha, está muy conseguido; ha logrado suavizar las notas cálidas y grasas tan abusivas en viñedos demasiado soleados. 2007 a 2009.

Maceración carbónica



Ágora barrica: madera dosificada.

EL ESPEJO DE LA AÑADA

En estos tiempos fenéticos, las bodegas parecen no tener fondo en su intento de demostrar quién tienen el mejor vino del mercado... o el más caro. Con semejante mercado alguno se pregunta en qué lugar quedan los vinos de maceración carbónica. Pues bien, este escaparate, el primero del año, sirve tanto para degustar la savia joven como para hacernos una idea cabal de cómo ha ido la añada. Porque la gran mayoría de estos vinos proceden, no todos, de viñedos jóvenes, algunos en sus primeros años de producción. Son bebés sensibles a las inclemencias del tiempo y, por lo tanto, espejo fiel de la añada. Claro está que en viñedos más viejos incide en menor medida, pero también influye. Nosotros hemos disfrutado con esta cata, a la que damos una valoración de muy buena, en general. Y no lo olviden, se trata de los vinos con la mejor relación calidad/precio del mercado.

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

D.O. BIERZO

14,5

Agribergidum

Fructus 2006

La Mencía tiene un comportamiento magnífico en la maceración carbónica, como pocas uvas españolas. Es un ejemplo claro y contundente de aroma generoso y vivaz, y de carnosidad. Muy recomendable. 2007 a 2008.

15

Prada a Tope

Palacio de Canedo 2006

Es imposible no asociar este vino con la comida, parecen hechos el uno para el otro. Mantiene el rigor y la tipicidad como pocos maceraciones de la cata: la fruta negra, la floralidad. Muy indicado para acompañar a chacinas bercianas. 2007 a 2009.

D.O. BINISSALEM-MALLORCA

15

Macià Batle

Macià Batle Tinto 2006

Uno de los aromas mas sugerentes, recuerda al mostillo, a la infusión de casís. El 40% de Syrah aporta a la Mantonegro la suficiente energía y estructura que necesita el vino. 2007 a 2009.

15,5

Macià Batle

Macià Batle Blanco 2006

Su color engaña, pues pare más oxidado. La sorpresa viene en nariz: una bocanada de aromas frescos a chirimoya, ciruelas, pera, incluso salinos; en boca desvela el poderío y originalidad de este blanco tan escaso (sólo 200 botellas). 2007 a 2008.

D.O. CAMPO DE BORJA

14,5

Borsao

Primizia Garnacha 2006

Varietal alejado de maduraciones excesivas, sin las peligrosas y aburridas notas de mermelada al uso. Al contrario, es un ejemplo de madurez y frescura a un ritmo vertiginoso; carnosos, áspero y muy gustoso. 2007 a 2008.

D.O. CARIÑENA

14,5

Solar de Urbezo

Viña Urbezo 2006

En cata a ciegas no tendríamos la menor duda de identificar este vino, pues tanta personalidad varietal resulta arrolladora: frutos del bosque, pimienta verde, moras. De estructura va sobrado. 2007 a 2009.



Aladro: espléndida frutuosidad.

D.O. COSTERS DEL SEGRE

14,5

Costers del Sió

Flor del Sió 2006

Detrás de la «tienda de chuches» que se impone al principio, hay un jardín de aromas (jazmín, violetas, espliego), como prestados por la flora que rodea al viñado. En boca da la talla aunque nos quedamos sobre todo con su personalidad aromática. 2007 a 2008.

D.O. JUMILLA

14

Bodegas 1890

Mayoral 2006

Añada un poco floja, más delicado y suave en su conjunto. Aún así no desencanta en boca, equilibrado y jugoso. 2007 a 2008.

D.O. LA MANCHA

14

Centro Españolas

Allozo Shyraz de Finca la Rama 2006

Quizá no es tan concentrado como últimamente nos tiene acostumbrado este varietal pero, a pesar de ello, sigue mandando su carácter especiado y balsámico. 2007 a 2008.

14

Centro Españolas

Allozo Tempranillo de Finca la Fuente 2006

De aspecto y aromas sinceros, aunque discretos, pero que ganan en credibilidad cuando se bebe. Muy gustoso para el aperitivo. 2007 a 2008.

14

Vinícola de Castilla

Señorío de Guadianeja Macabeo 2006

Tiene unas pinceladas de maceración carbónica (8-9 horas), el resto es vinificación "en blanco". Este año pueden estar satisfechos, el varietal lo da todo: chirimoya, pera, anís verde que, aún con su frescura y ligereza, sigue permaneciendo en el final de boca. 2007 a 2008.



Erre Punto: elegante.



D. Pedro de Soutomaior: fresco.

14,5

Vinícola de Castilla

Castillo de Alhambra 2006

Juega con ventaja y es que se embotelló en octubre. Por lo tanto ya se puede empezar a beber. Un vino muy generoso en fruta y nada atosigante en boca. Recomendable. 2007 a 2008.

14,5

Vinícola de Castilla

Señorio de Guadianeja Tempranillo 2006

Gracias a un 50% de maceración carbónica, ya en su paleta aromática se advierte una mayor complejidad. Pero, sin duda, la prueba de fuego la pasa en boca, con unos taninos que se pegan y necesitan suavizarse. 2007 a 2008.

D.O. RÍAS BAIXAS

15

Adegas Galegas

D. Pedro de Soutomaior 2006

Comparado con el año pasado esta añada es más fresca, más genuina en recuerdos a lima y mango; incluso, su acidez resulta más vibrante, aspecto que ayuda a disfrutarlo mejor en su paso por boca. 2007 a 2008.

D.O. RIOJA CALIFICADA

14

Covila

Covila 2006

Un toque de retama interfiere ligeramente en la constante aromática. Aún así no pierde la fuerza y carácter a que nos tiene acostumbrados. 2007 a 2008.

14

Dominio de Berzal

Dominio de Berzal 2006

Que es un maceración carbónica ya se encargarán de gritarlo a los cuatro vientos sus aromas, penetra en la nariz sin contemplación, es muy suculento. 2007 a 2008.

14

Casado Morales

Nobleza 2006

Si cerrásemos los ojos y nadie nos dijera que hay vino en la copa, muchos pensarían que es una infusión de sandía y pétalos de violeta. Curioso, pero enormemente seductor ya desde el olfato. 2007 a 2008.

14

Ostatu

Ostatu 2006

Esta vez lo hemos encontrado algo más delgado y atemperado en su conjunto, incluso se puede beber ahora. No obstante, sigue manteniendo todo su talante. 2007 a 2008.

14

Fernández Eguiluz

Peña La Rosa 2006

Aromas de reducción, normales en esta fase. Tras desaparecer esta cortina reductora muestra un perfil de libro, bien elaborado, suculento y sin aristas, lo que nos anuncia que ya podemos disfrutarlo. 2007 a 2008.

14

Riolanc

Riolanc V.S. 2005

No es un error, es 2005. Con este ejemplo queremos demostrar que los nuevos maceraciones, no todos, tiene una vida más larga que antes (superando el año). Ahora se muestra delicado, pero todavía mantiene cierta aspereza en boca. 2007 a 2008.



Flor de Sió: floral.

Murviedro
En boca de todos



MURVIEDRO
BODEGAS



www.murviedro.es
Ventas Comunidad Valenciana:
NEDISA - Tel.: 961 525 600



ADEGAS MOURE

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

Maceración carbónica



Gran Tehyda: más tipicidad.

14,5

Arabarte

Arabarte Tempranillo 2006

Su perfume robusto y desenfadado (que recuerda la hojarasca, el humus) mantiene muy bien la integridad en boca, resultando muy gustoso y placentero. 2007 a 2008.

14,5

Luis Alegre

Luis Alegre 2006

Es, a principios de diciembre, el vino que posee el paso de boca más domesticado, suave, carnoso y bien dosificado de golosidad que hemos encontrado en La Rioja 2007 a 2008.

14,5

Señorío de Villarica

Señorío de Villarrica 2006

Tomado a 14 grados de temperatura el vino gana en concentración frutal, es más expresivo, voluptuoso y largo. Mejor elaborado. 2007 a 2008.

14,5

Amurrio Bastida

Trato 2006

Esta vez el trato lo hemos firmado nosotros porque el vino está espléndido, muy conseguido tanto en aromas (grosella, mora, violeta seca) como en el paladar. Mejor que el 2005. 2007 a 2008.

15

Vélez

Cortijo Primer 2006

Es un vino que técnicamente está impecable, su fruta limpia, abundante, el paladar sazonado, envolvente. Es profundo y aromático. Para no defraudar en una barbacoa de carne. 2007 a 2008.

15

Muga

Eneas 2006

A pesar de no estar terminado (falta la maloláctica) se muestra muy apetecible, con una golosidad que se hace notable, y cada trago resulta una explosión de arándanos y moras que casi podemos medir en peso y tiempo. 2007 a 2008.

15

Luberri Monje Amestoy

Luberri 2006

Tiene el premio a la constancia, al buen hacer, a la defensa de esta particular forma de elaborar. Como siempre, magnífico. 2007 a 2008.

15

Sierra Cantabria

Murmurón 2006

Es inagotable su aroma a violetas, moras, lilas, aunque detrás se esconde un buen esqueleto, fornido, anguloso y tremendamente frutal. En dos meses se podrá disfrutar mejor. 2007 a 2009.

15,5

Aladro

Aladro 2006

A pesar de que Pablo, su artífice, no está satisfecho del todo, nosotros tenemos que decirle que está equivocado: ¡tiene un magnífico vino! Es un compendio de frutidad, de carácter, de identidad, y, sobre todo, de una gran elegancia. 2007 a 2009.

15,5

Casado Morales

Casado Morales «Graciano» 2006

La uva Graciano ha sido la hermana pequeño de la Tempranillo, la que aportaba chispa (acidez) a los vinos, pero sabias elaboraciones, como ésta han demostrado que puede tener incluso mayor potencial. Nos rendimos ante su equilibrio gustativo y magnífica estructura ¡Descaradamente apetitoso! 2007 a 2009.

15,5

Fernando Remírez de Ganuza

Erre Punto R. 2006

Algunos podrán pensar que este año el vino está algo más indolente pero en realidad sólo ha cambiado el volumen por la elegancia. Una perfecta definición de la fruta. 2007 a 2009.

14

Escudero

Solar de Bécquer 2006

Lleva Garnacha y se nota, nos gusta y además le aporta mayor amabilidad al paso de boca, que falta hace con la nueva ola de vinos «lija». Se puede disfrutar ya con arroz caldoso. 2007 a 2008.

D.O. TACORONTE-ACENTEJO

15

Monje

Hollera Monje 2006

Parte de la elaboración de este año se hizo en depósitos más pequeños y esto se ha traducido en un mayor aumento de aromas varietales: pimienta negra, polvo de carbón. Posee más tipicidad y equilibrio en general que los anteriores. 2007 a 2008.

15

Insulares de Tenerife

Viña Norte 2006

Es más impetuoso en golosinas rojas que en recuerdos minerales y de pimienta verde (fruto de la naturaleza del terreno). También es más carnoso y exuberante en fruta. 2007 a 2008.

D.O. TORO

15,5

Estancia Piedra

Azul 2006

Tuvimos la oportunidad de probarlo en «rama», y ya entonces se intuían sus actuales aromas espléndidos y notas mentoladas, atípicas en el Tempranillo. Tiene todo lo necesario para sobrevivir dos años. 2007 a 2009.

14,5

Fariña

Primer 2006

Marca el buen hacer de una uva que, antaño, fue más recia y que ahora, cuando se la trata con mimo, podemos disfrutar de su carga frutal y gustativa. Muy equilibrado. 2007 a 2008.



Palacio de Canedo: expresividad.



Macià Batle: personalidad.

D.O. UTIEL-REQUENA

14

Murviedro

Los Monteros 2006

Combinación acertada, de principio a fin, de Merseguera y Moscatel. A muchos puede sorprenderles el final seco y fresco. Un vino que acaba gustando pues no cansa. 2007 a 2008.

14,5

Murviedro

Santerra 2006

La etiqueta, que parece un tanga, ya nos anuncia que este vino lo muestra casi todo: es muy franco, bien extraído, inmenso en notas de regaliz rojo. Deja un espléndido final de fruta. 2007 a 2008.

D.O. VALDEPEÑAS

14

Arúspide

Ágora Airén 2006

De una potencia insólita, nos recuerda algo a la variedad Verdejo, aunque en realidad se trata de la Airén: en boca resulta más fresca y ligera, contra todo pronóstico. 2007 a 2008.

15

Arúspide

Ágora Maceración Carbónica 2006

Esta bodega tiene tomado el pulso a este vino y, además, la añada acompaña. Gran despliegue aromático de fruta roja, moras, frambuesas en confitura con un paso de boca goloso y áspero (propio de la fecha en que catamos), aspereza que desaparecerá en dos o tres meses. 2007 a 2008.

15,5

Arúspide

Ágora Barrica 2006

Felicitemos al enólogo pues este año ha sabido atemperar la dosis de madera, está mejor ensamblado, menos dominante, lo que hace que resplandezca su espléndida base frutal. Se puede tomar ya o esperar un año para consumirlo. 2007 a 2010.

Un nuevo
concepto



AR



PAGOS DE
ARAIZ
www.pagosdearaiz.com

D.O. VALLE DE LA OROTAVA

15
Valleoro
Gran Tehyda 2006
El vino habla, pero en este momento lo hace muy bajito, casi nos despista y sólo escuchándolo en el final de boca nos dimos cuenta de que posee una longitud frutal magnífica, que aumenta por momentos gracias a su buena base. No apto para sordos. 2007 a 2008.

D.O. YCODEN-DAUTE-ISORA

14,5
Insulares de Tenerife
El Ancón 2006
Si alguno no ha descubierto la tipicidad con mayúsculas de los vinos de las Islas Canarias ésta es una oportunidad única: es como un cóctel de pimienta negra-verde y polvo de carbón. Muy espectacular. 2007 a 2008.

D.O. YECLA

14,5
Castaño
Castaño Monastrell 2006
Es Monastrell pero pasea sus aromas con discreción, muy contenidos, como si hubiese olvidado su lado más mediterráneo. Maduro, pero no cálido, carnoso, pero no goloso. Un recital de buenas maneras. 2007 a 2008.

V.T. CASTILLA LA MANCHA

14
Garva
Señorío de Toledo Primus 2006
Para este año su potencia aromática es más cautelosa, menos explosiva y, sin embargo, nos satisface más su equilibrio, su frescor. 2007 a 2008.
14,5
Mont-Reaga
Ísola 2006
No es tan aromático como el año pasado pero mantiene la frescura a la que nos tiene acostumbrados; sin embargo, y esto es bueno, posee más estructura y necesitará entre 3 y 4 meses de reposo. 2007 a 2009.

14,5
Bodega Ecológica Bruno Ruiz
Rv Ruiz Villanueva Cencibel 2006
La bodega reconoce que después de siete años sus vinos comienzan a mostrar los frutos de un trabajo en viña concienzudo. Su vino base ya deja entrever mayor expresividad de fruta, carnosidad y estructura. 2007 a 2008.

14,5
Tavera
Tavera 2006
Aunque sólo lleva un 20% de Garnacha, se nota su personalidad, hace que sus aromas y sabores sean más seductores, que el paladar se doblegue ante su tenor goloso. Buen ensamblaje de variedades. 2007 a 2008.

V.T. CASTILLA Y LEÓN

14,5
Gordonzello
Peregrino 2006
Cuesta encontrar la identidad de maceración carbónica pero no de su carga frutal. ¡Qué explosión! Mora, ciruela de radiante madurez y personalidad. Largo. 2007 a 2008.

V.T. LAUJAR-LA ALPUJARRA

14,5
El Cortijo de la Vieja
Iniza 2006
Tiene una viveza difícil de conseguir con la Garnacha. Parte del secreto está en los 800 metros de altitud a los que está plantada la viña (aromas mejor perfilados y frescura). 2007 a 2008.



Santerra Bobal: sensualidad.

50 italianos memorables

ELEGANCIA, FINURA, COMPLEJIDAD

Este es un desfile de grandes mitos italianos: para esta cata hemos elegido cincuenta vinos que ya han hecho y/o harán historia. Grandes nombres que, cuando en la mesa se abre una de estas botellas, tanto si el vino es tinto como si es blanco, tanto si es dulce como chispeante, invariablemente provoca impresionados susurros. Son vinos de toda Italia, de Norte a Sur, desde las islas, pasando por las costas, hasta los valles de montaña. Como ya en nuestra última cata de grandes italianos en el año 2002, tampoco esta vez hemos querido elegir vinos que engañen con el brillo de la madera de roble, el alcohol y el extracto, sino aquellos que realmente poseen las condiciones para ser vinos superiores, es decir, elegancia, finura, complejidad y longitud. Christian Eder ha elaborado esta cata. No se han incluido los vinos que hemos catado recientemente en el marco de otras degustaciones, por ejemplo Barolo y Barbaresco Annata, Chianti Classico, Brunello di Montalcino o Passito di Pantelleria.



Roberto Voerzio Riserva vecchie viti dei Capalot e delle Brunate 2000 Barolo DOCG: sólo se embotella en Magnum.

ABRUZZEN

17
Valentini
Trebiano d'Abruzzo 2002
Edoardo Valentini fue uno de los grandes tradicionalistas de la vinicultura italiana: este Trebbiano de hechuras tradicionales posee aromas de frutas frescas con hueso, hermosas notas minerales y matices herbáceos; en el paladar acidez con casta, lleno y largo, termina sobre aromas de manzanas verdes y delicadas notas amargas. Inusual, pero muy sabroso.

AOSTA-TAL

16
Les Crêtes
Chardonnay Frissonière – Cuvée Bois 2004
Este Chardonnay del fresco valle de Aosta posee aromas de manzanas y hierba fresca, también notas minerales; en boca vigoroso, con casta, fresco, termina en un sabroso final sobre notas de manzanas y peras.

APULIA

15,5
Leone de Castris
Five Roses 2005
Salento IGT
El primer rosado de Italia que se embotellaba ya en 1943: aromas de frambuesas y rosas; en el paladar sabroso y de ácido marcado, tiene cuerpo y plenitud, termina frutal y fresco. Agradable, con mucho Negroamaro y algo de Malvasia Nera.

16,5
Al Bano Carrisi
Platone 2003
Salento IGT
Aromas de frescos frutillos del bosque, hierbas aromáticas, notas tostadas; en el paladar jugoso, con acidez perceptible y un sabroso final de frutas delicadamente especiado y seco. El cantante Al Bano Carrisi es vinicultor de profesión y afición, y este vino es su logrado homenaje al filósofo Platón

17
Cosimo Taurino
Patriglione 2000
Salento IGT
Con Cosimo Taurino y su vino Patriglione comenzó en Apulia la vinicultura moderna: en la nariz convence este vino legendario por su especiado, con notas de frutillos pasificados y miel, sus taninos suaves y su hermoso final de ciruelas confitadas con un ligero toque amargoso. Ya se deja beber. Por cierto, las uvas Negroamaro para este vino se pasifican ligeramente, de ahí su delicada aromática de ciruelas pasas.

EMILIA-ROMAGNA

17,5
Fattoria Zerbina
Scaccomatto 2003
Vino Passito
También en la Romagna es rara la podredumbre noble, que convierte este vino de la variedad Albana en uno de los dulces más apreciados de Italia. Y con razón: aromas de peras dulces, almendras, miel, matorral; en el paladar sorprende por su acidez, su plenitud y firmeza; termina en un largo y opulento final de peras. 2007 a 2011.

FRIUL

17
Gravner
Breg – Anfora 2001
Venezia Giulia IGT
Ya es legendario este Breg de Francesco Gravner, fermentado durante muchos meses en ánforas, que el vinicultor recomienda beber como si fuera tinto. De color ámbar; intensos aromas de albaricoques y peras maduras, y notas minerales; en el paladar, equilibrado, redondo, con taninos delicados, acidez bien integrada y un largo final especiado y mineral. Un vino fuera de lo común: a unos no les gustará, otros lo adorarán.

17
Silvio Jermannr
Were Dreams... 2004
Venezia Giulia Bianco
Silvio Jermann ha sido uno de los primeros productores de vino blanco de la nueva generación del Friul. Su "Were dreams now it's just wine", alegre por su sabrosa aromática de peras y saúco, posee una magnífica estructura y frescor, y termina en un final sabroso y jugoso sobre notas de manzanas verdes. También en esta añada es uno de los mejores vinos blancos friulanos.

17,5
Lis Neris
Tal Lùc 2003
Vino de mesa
Alvaro Pecorari vinifica este opulento passito con la variedad Verduzzo, autóctona del Friul: de color castaño dorado; perfume de praliné, miel y nueces; en el paladar compacto, dulce, denso, termina sabroso sobre notas de miel del bosque, higos secos y albaricoques.

100%

vinos de autor

www.bodegaslleiroso.com

LLEIROSO

BODEGAS Y VINEDOS

CALABRIA

16,5
Librandi
Gravello 2003
Val di Neto IGT
Aunque actualmente esta bodega tiene los ojos puestos en las variedades autóctonas calabresas, este Gravello merece respeto: equilibrada cuvée de Cabernet Sauvignon y Gaglioppo, que convence con su delicada nariz especiada, frescos aromas frutales, suavidad y casta... en resumen, su elegancia.

CAMPANIA

16,5
Mastroberardino
Naturalis Historia 2003
Taurasi DOCG
La familia Mastroberardino ha sido una de las primeras en volver a colocar a la Campania en el mapamundi del vino. Su varietal Aglianico Naturalis Historia cada año es mejor y en 2003 aparece por primera vez bajo la DOCG Taurasi: en la nariz aromas de frutillos del bosque, aún marcado por la madera; el principio jugoso, con casta y largo. Aún debería madurar.

16,5
Montevetrano
Montevetrano 2004
Colli di Salerno IGT
Este vino demuestra que también pueden crecer vinos tintos buenos en Campania al margen de Taurasi. Esta cuvée de Cabernet, Merlot y Aglianico posee intensos aromas de frutillos del bosque y tabaco, en el paladar es llena y crujiente, taninos firmes y acidez con casta, y termina en un largo final de guindas oscuras.

17
Cantine Antonio Caggiano
Vigna Macchia dei Goti 2002
Taurasi DOCG
Antonio Caggiano, muy aficionado a la fotografía de viajes y de desnudos, vinifica este Taurasi de un solo viñedo por una sencilla razón: por su pasión por la uva Aglianico. Fascinantes notas de arándanos en la nariz; en el paladar posee brillo y plenitud, y termina en un sabroso final especiado sobre aromas de confitura de ciruela.

LOMBARDÍA

18
Nino Negri
5 Stelle Sfursat 2003
Sforzato di Valtellina DOCG
Este Nebbiolo de Valtellina procede de viñedos situados a una altura de 450 metros sobre el mar y madura 16 meses en barrica: aroma de frutillos maduros y hojas de tabaco; en el paladar está lleno de elegancia, también casta y plenitud, posee brillo y termina en un sabroso final sobre notas de ciruelas pasas. Un sforzato seductor y un gran mérito del enólogo Casimiro Maule.

MARCA

17
Le Terrazze
Chaos 2003
Marche IGT
“Este vino no se puede explicar por las innumerables interacciones de sus componentes”, escribe Antonio Terni sobre su Caos, parafraseando la teoría del mismo nombre. Pero al menos su apariencia exterior sí se puede describir: nariz especiada y herbácea, notas de zarzamora; en el paladar lleno y con casta, posee complejidad y carácter y termina en un largo y denso final frutal.

17
Umani Ronchi
Pelago 2003
Marche IGT
Una cuvée de Cabernet Sauvignon, Merlot y Montepulcian o: nariz especiada y herbácea, también notas de enebro y brea; en el paladar equilibrado con taninos robustos, acidez bien integrada, brillo y gran longitud. Comparado con añadas anteriores, ha ganado en finura.

PIAMONTE

18
Giuseppe Mascarello & Figlio
Riserva Monprivato
Cá d’Morissio 1997
Barolo DOCG
Un barolo monolítico es la selección Riserva de Mauro Mascarello, de su viñedo Monprivato en Castiglione Falletto: fascina la nariz especiada y opulenta con sus notas de rosas y eucalipto, en el paladar dominan casta, plenitud y brillo, en el final las espléndidas notas de ciruela. Lleno de elegancia y carácter. 2008 a 2013.

18
Poderi Aldo Conterno
Riserva Gran Bussia 2000
Barolo DOCG
En la nariz hechizan las notas finamente especiadas de frambuesa y violeta, en el paladar el equilibrio entre acidez y taninos, en el final los sabrosos aromas de ciruelas maduras. El mejor vino de Aldo Conterno, lleno de elegancia y un verdadero placer, por encima de toda frontera entre tradicionalistas y modernistas.

18,5
Bruno Giacosa
Asili Riserva 2000
Barbaresco DOCG
Es el vino predilecto de Bruno Giacosa : este Asili emana un sabroso perfume de frambuesas y delicados aromas de hierbas, además de notas minerales; en el paladar convence por la casta de sus taninos y su acidez, y termina en un largo y sabroso final de frutillos. De gran elegancia. Casi tan logrado pero con algo más de músculo y algo menos de finura es el Barolo Riserva Le Rocche di Falletto de la misma cosecha. Decidirse por uno u otro sólo es cuestión de gustos.

18,5
Giacomo Conterno
Riserva Monfortino 1999
Barolo DOCG
Aromas intensos de frambuesas, praliné y especiado del bosque, se disfruta su textura vigorosa y con casta, el brillo de sus taninos, la acidez perceptible, su complejidad a la par que elegancia. No resulta zalamero a pesar de su gran suavidad. ¿Qué más se le puede pedir a un vino? Con la maduración, un punto más.

18,5
Roberto Voerzio
Riserva vecchie viti dei Capalot e delle Brunate 2000
Barolo DOCG
Seductora ya la especiada nariz de frutillos característica del Barolo; posee plenitud, taninos con casta y termina en un largo final sobre notas de confitura de frutillos del bosque. Un gran vino con la suavidad y elegancia propias del Voerzio, en el que la madera nunca resulta importuna.

19
Gaja
Sperss 2001
Langhe DOC
Es mi favorito entre todos los vinos de Gaja: seductores aromas de frambuesa y piedra caliente; en el paladar posee plenitud, firmeza y casta, convence por su equilibrio entre taninos y acidez, y termina en un largo y sabroso final sobre notas de frutillos maduros y ciruelas. Pura elegancia.

CERDEÑA

17
Argiolas
Turriga 2002
Isola dei Nuraghi IGT
Un collage de variedades de cepa autóctonas de Cerdeña, vinificado a la manera moderna. La añada de 2002, que en Cerdeña se considera francamente lograda, posee aromas de grosella negra y café, notas de sotobosque y chocolate amargo; en el paladar acidez perceptible, taninos angulosos que aún deberían madurar, al airearlo gana brillo y longitud. Inconfundible y con carácter.

SICILIA

16,5
Tasca d’Almerita
Rosso del Conte 2003
Contea di Sclafani DOC
La historia reciente de la vinicultura siciliana comenzó con este vino del conde Giuseppe Tasca d’Almerita, creado en el año 1970 como Riserva del Conte. Su gran proporción de Nero d’Avola también tiene en cuenta la antigua tradición de la isla y determina las características de este vino: desde la nariz especiada de frutillos con sus delicadas notas de roble, pasando por las hechuras compactas y su acidez con casta, hasta el largo final especiado y frutal. Muy logrado también en su 29ª edición. 2008 a 2011.

17,5
Planeta
Chardonnay 2004
Sicilia IGT
Este siciliano blanco convence hoy más que nunca por su nariz especiada y opulenta con notas de frutas exóticas, té y madera de roble integrada de modo excelente; el principio es denso, firme, con casta, pero sobre todo seduce su final sobre notas de frutas exóticas, manzanas y naranjas.

SUR DEL TIROL

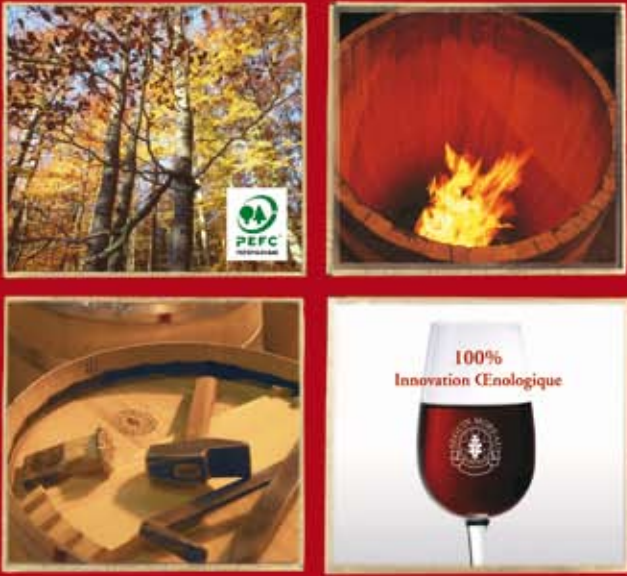
16,5
Franz Haas
Moscato Rosa – Schweizer 2004
Alto Adige DOC
Se trata del moscatel rosado de Franz Haas: intensos aromas de rosas y frambuesas frescas; sabroso en el paladar, equilibrio entre el abocado y una delicada nota más seca, termina largo sobre aromas de confitura de frutillos y miel. Seductor.

16,5
KG St. Michael Eppan
Sanct Valentin Sauvignon 2005
Südtirol DOC
Con este blanco fundamentan Hans Terzer y la cooperativa bodeguera St. Michael Eppan la fama del Sauvignon del sur del Tirol: aromas de menta y té verde; posee frescor, está marcado por la acidez y termina en un sabroso final sobre notas de piña y melocotón. Un verdadero seductor.

17
Alois Lageder
COR Römigberg 2000
Südtirol DOC
Alois Lageder fue uno de los pioneros de la Cabernet Sauvignon en el sur del Tirol con este vino: notas de arándanos y bosque de coníferas; en el paladar vigoroso, hermosa acidez, taninos sabrosos, largo final de frutillos. Posee carácter pero también brillo, especialmente en esta añada.

17
Hofstätter
Barthenau – Vigna S. Urbano 2001
Südtirol DOC
Intensos aromas de frutillos rojos, notas de té; en boca equilibrado, redondo, acidez y taninos bien integrados, termina en un largo final de frambuesa. Un Pinot elegante de Mazzon, bastión de la variedad Blauburgunder en el sur del Tirol.

18,5
KG Tramin
Terminum 2004
Südtirol DOC
Para este Spätlese de la variedad Gewürztraminer, el bodeguero Willi Stürz deja pasificar las uvas en la cepa; así se produce un elixir con notas de lichi, nueces y orejones de albaricoque; en el paladar es dulce a la par que con casta, y termina sobre notas de miel y frutas secadas: peras, naranjas. ¡Un auténtico vino de meditación!



ENOMAQ

Pabellón 3, Pasillo C, Stand C 4-6



La Haute Tonnellerie

Eduardo Ruiz Andollo
eruiz@seguin-moreau.fr

ZI de Merpins - BP 94 - 16103 COGNAC cedex
Tel. +33 (0)5 45 82 62 22 - Fax +33 (0)5 45 82 14 28
info@seguin-moreau.fr - www.seguin-moreau.fr

TOSCANA

16,5

Castello di Fonterutoli

Siepi 2003

Toscana IGT

Se trata de un vino de Sangiovese y Merlot de un solo viñedo en el corazón de la región de Chianti: sabrosos aromas de frutillos, notas de hierbas aromáticas y chocolate; posee plenitud y elegancia, la equilibrada estructura de taninos y acidez transporta este vino hasta su largo final de frutillos. Ciertamente es que la madera resulta algo excesiva, lo cual no es probable que desaparezca del todo.

16,5

Il Carnasciale

Il Caberlot 2002

Toscana IGT

Un supertoscano de la nueva generación: una cuvée de Cabernet y Merlot que sólo se embotella en Magnum y sale al mercado en edición mínima. Con la aireación, el vino empieza a desprender aromas de zarzamora, pimienta y café; en el paladar es equilibrado y redondo, posee taninos suaves, brillo y plenitud, termina sobre sabrosas notas de frutillos. Sorprendentemente redondo, a pesar de la difícil añada.

17

Antinori

Tignanello 2003

Toscana IGT

El Tignanello, cuvée de mucho Sangiovese y algo de Cabernet, ha atravesado una fase floja (demasiada cantidad), antes de haber vuelto ahora a su estilo vigoroso y rectilíneo. La nariz deleita con notas de guindas y vainilla; el principio es compacto y pulido, posee taninos robustos y brillo, resulta redondo, lleno y equilibrado, y termina sobre notas de frutillos maduros.

17

Avignonesi/Capannelle

50&50 2001

Vino da Tavola Toscana

Un experimento que también han intentado otros, pero que casi sólo funciona en el caso de Avignonesi y Capannelle: uvas Merlot y Sangiovese de ambas fincas se vinifican conjuntamente. Surgen notas de zarzamora y hierbas aromáticas; el principio es vigoroso, denso y lleno, los taninos robustos, con un final seductoramente largo de confitura de frutillos. Muy logrado.

17

Luce della Vite

Luce della Vita 2003

Toscana IGT

Una creación de Mondavi y Frescobaldi. Esta cuvée de Sangiovese y Merlot procede de viñas de la zona de Montalcino y se presenta llena de aromática de frutillos; en el paladar denso y redondo, con hermoso brillo, sabrosa plenitud y elegancia, a pesar de su modernidad. Termina en un sabroso final de frutillos.

17

Tenuta dell'Ornellaia

Masseto 2003

Toscana IGT

Aromas de confitura de frutillos del bosque, clavo y praliné; en boca lleno, taninos con casta, acidez bien integrada, pero también alcohol perceptible; termina largo sobre notas de confitura de ciruela, tabaco y chocolate. Una auténtica bomba.

17,5

Castello di Ama

L'Apparita 2001

Toscana IGT

Intensos aromas especiados, también a confitura de zarzamora y clavo; en el paladar taninos angulosos, aún es joven pero lleno de carácter, plenitud y casta, la madera bien integrada, termina en un espléndido final de grosella negra. Un vino que aún debería madurar.

18

Fontodi

Flaccianello della Pieve 2001

Colli Toscana Centrale IGT

Este Sangiovese recibe su nombre de la pequeña iglesia alrededor de la cual están situadas sus viñas: aromas de frutillos del bosque maduros, también notas de praliné y madera; en boca lleno y firme, equilibrio entre la perceptible acidez y los taninos suaves, termina jugoso y largo. Un seductor y uno de los mejores Flaccianello de sus veinte años de historia.

18

Le Pupille

Saffredi 2003

Maremma Toscana IGT

Elisabetta Geppetti vinifica esta seductora cuvée de Alicante, Cabernet Sauvignon y Merlot del viñedo único Saffredi en la Maremma: su aromática especiada de frutillos es fascinante, suave y con casta, pleno y largo. Ya se deja beber, pero también puede madurar algunos años.

18

Tenuta San Guido

Sassicaia 2003

Bolgheri Sassicaia DOC

Es el vino de culto italiano por antonomasia desde que lo inventó Mario Incisa della Rocchetta en 1968. Notas especiadas de arándanos maduros, pimienta y café; en el paladar jugoso, dulce y redondo, el tanino extraordinariamente sabroso, tiene casta y termina largo sobre notas de confitura de frutillos y chocolate.

18,5

Fèlsina

Fontalloro 2001

Toscana IGT

Sangiovese de un solo viñedo: magnífica aromática de ciruelas, coca-cola y hierbas aromáticas; en el paladar acidez con casta, posee brillo y plenitud, y termina en un largo y sabroso final de frutillos. Un vino con materialidad y a la vez elegante, que aún puede madurar. 2008 a 2012.



Valentini Trebbiano d'Abruzzo 2002: frescas frutas con hueso y notas minerales.

19

Isole e Olena

Cepparello 2001

Toscana IGT

Varietal Sangiovese con intensos aromas de frambuesa y clavo; en el paladar suave y redondo; termina seductoramente sabroso. Posee finura además de casta. Un vino magnífico que ya se deja beber con gusto, pero que también puede madurar. Paolo de Marchi ha logrado crear un vino espléndido con esta añada de Cepparello. La elegante añada de 2003 también es muy buena, pero no llega a alcanzar la grandeza de la 2001.

TRENTINO

16,5

Foradori

Granato 2001

Vigneti delle Dolomiti IGT

Elisabetta Foradori fue la primera en hacer un gran vino con la uva trentina Teroldego: el Granato. La cosecha de 2001 es una de las mejores de su historia. Ya la nariz opulenta y especiada de frutillos del bosque es un placer; el principio es vigoroso y de acidez marcada, el final denso y jugoso sobre notas de zarzamora y vainilla. 2007 a 2011.

17

Ferrari

Giulio Ferrari –
Riserva del Fondatore 1997

Trento DOC

Este spumante procede del viñedo Maso Pianizza, el más antiguo de la familia Lunelli, propietaria de Ferrari, y simboliza la tradición de vinos espumosos del Trentino. Fascinan sus notas de cítricos y melocotón, es a la vez lleno y con casta, y termina sobre sabrosas y frescas notas frutales. Un Brut como debe ser.

17

San Leonardo

San Leonardo 2000

Vigneti delle Dolomiti

Esta cuvée de Cabernet Sauvignon, Franc y Merlot fue uno de los primeros vinos italianos hechos al estilo bordelés: aromas de confitura de arándanos y delicado especiado del bosque, convence por su textura con casta y acidez bien integrada, su plenitud y taninos suaves. Termina en un sabroso final de grosella negra.

UMBRÍA

17,5

Lungarotti

San Giorgio 2000

Rosso dell'Umbria IGT

Menos maduración en barrica pero mucha en botella presenta este vino de la bodega Lungarotti antes de salir al mercado: la cuvée de Sangiovese, Canaiolo y Cabernet gusta por su especiada aromática de frutillos, sus hechuras compactas con taninos suaves, su complejidad y opulencia hasta su largo final. Uno de los mejores San Giorgio de la Historia.

VÉNETO

17

Allegrini

La Poja 2001

Rosso Veneto

Allegrini ha roto con la tradición de Valpolicella de emplear una cuvée de uvas, y con el Poja ha logrado que salte a la fama un solo viñedo plantado con la variedad Corvina. Aromas intensos de confitura de frutillos, en el paladar lleno y equilibrado con acidez bien integrada y un sabroso final sobre notas de ciruelas pasas.

17

Maculan

Frattra 2003

Veneto IGT

Tres cuartos de Cabernet Sauvignon y un cuarto de Merlot constituyen la base de este tinto del Véneto: notas de confitura de zarzamora y praliné; en boca intenso, denso y sabroso con sus taninos jugosos, acidez con casta y un largo y opulento final. Buenas hechuras, para aficionados al estilo ampuloso, casi australiano.

17,5

Romano dal Forno

Amarone della Valpolicella 2000

Amarone della Valpolicella DOC

El Amarone de Romano dal Forno gusta por su compleja nariz especiada, notas de moras maduras, miel, praliné y sotobosque; en el paladar posee casta, sabroso, con carácter y a la vez mucho brillo. Termina en un magnífico y denso final de frutillos. Para golosos.

19

Giuseppe Quintarelli

Recioto 1995

Valpolicella DOC

Giuseppe Quintarelli es conocido por sus legendarios Amarone, Valpolicella y su Alzero, pero lo que no se suele saber es que, con este Recioto de años poco habituales, también ha llevado a la perfección una antigua tradición de la viticultura de Valpolicella. La añada de 1995 seduce con su nariz opulenta de frutillos secos y miel, en el paladar es dulce y equilibrado, pero también posee una delicada acidez y termina en un seductor final sobre notas de peras secadas. No es un vino, es ya un elixir. 2007 a 2014.

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY



Los mejores Restaurantes
las utilizan

Serie Extreme Restaurant

Importado por:



Novedades

Lo último en el mercado español

15
B. y V. Olvena
El Pago de la Libélula 2004
D.O. Somontano. Tipo: Tinto con madera. Grado: 14%. Variedad: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y Syrah.
Elaborado con cuatro uvas de pagos diferentes, su nombre proviene de uno de los viñedos, el de Figueruela, donde crece el Cabernet Sauvignon. Un espectáculo.
Su perfume deja entrever la magia del terreno, su entorno, su mineralidad y matices ferruginosos interesantes, aunque el carácter de la fruta sea más lozano y abierto. Merece la pena ahora, y en el futuro mucho más. 2008 a 2011. Precio: 14 €.

15
Cañada del Pino
Finca Yerro 2005
D.O. Toro. Tipo: Tinto con madera. Grado: 14,5%. Variedad: Tinta de Toro.
El nombre del vino, «Yerro», se debe al apodo del propietario. La producción de este primer vino no supera las 10.000 botellas.
Provoca desde sus aromas frutosos hasta su boca golosa, envolvente y sin aristas, dejando un fondo muy apetitoso de ciruelas con chocolate amargo. Una apuesta segura. 2007 a 2011. Precio: 6 €.

15
Coop. Sta. Quiteria
Tintoralba vino espumoso 2005
D.O. Almansa. Tipo: Espumoso. Grado: 12,5%. Variedad: Garnacha Tintorera.
Es el primer espumoso tinto elaborado con Garnacha Tintorera por el método tradicional. Incluso en la etiqueta adicional anuncian que contiene un alto porcentaje de resveratrol y polifenoles (buenos para el corazón).
Es una versión del Lambrusco italiano aunque, en nuestra opinión, infinitamente mejor que los lambruscos que se venden en España. Es un remanso de fruta negra, con mucha tipicidad y originalidad, que falta hace. 2007 a 2009. Precio: 10 €.



15,5
Viña La Reserva de Caliboro
Erasmus 2004
D.O. Maule Valley. Tipo: Tinto con madera. Grado: 14%. Variedad: Cabernet Sauvignon y Merlot.
Uno de los vinos más significativos de Chile, con un estilo propio que imprime el Conde Marone Cinzano y que lleva haciendo desde el año 2001.
Es un vino difícil para el público español, no sólo por su penetrante aroma especiado y balsámico sino por su aspereza. Pero con platos de caza pocos vinos resultan tan sublimes. 2007 a 2011. Precio: 15 €.

15,5
Coop. Agrícola Sant Josep de Bot
Lagrimas de Tardor Selecció 2004
D.O. Terra Alta. Tipo: Tinto con madera. Grado: 14%. Variedad: 35% Cariñena, 23% Cabernet Sauvignon, 22% Syrah, 10% Merlot y 10% Tempranillo.
Resultado de una selección de los mejores vinos de la bodega, con la Cariñena como base. Sólo saldrán al mercado 5.200 botellas.
Aromática de vino norteño, con notas de hollejo y polvo de carbón, de hueso de ciruela, mineral y cedro. Necesita botella y, cuando se deguste, hágase una temperatura más fresca. 2008 a 2011. Precio: 18 €.

15,5
Zifar
Zifar Crianza 2004
D.O. Ribera del Duero. Tipo: Tinto con madera. Grado: 14,2%. Variedad: Tinta Fina.
Un vino diseñado por el enólogo, Sergio Balfagón, que trabajó en Castell del Remei y Celler de Cantonella.
Limpio, de madurez radiante, fruta expresiva aunque algo intimidado todavía por el roble. En boca se le aprecia nervio y carnosidad. Es un magnífico modelo de crianza. 2006 a 2011. Precio: 13 €.



16,5
Aurum
Annua 2004
D.O. Rioja Calificada. Tipo: Tinto con madera. Grado: 14,5%. Variedad: 90% Tempranillo y otras.
Un proyecto de un médico, un industrial y el archiconocido Florentino de bodegas Luberri Monje Amestoy. El futuro será un hotel, tienda, bodega... en El Ciego.
Ha salido en un buen año y eso se aprecia en la fineza de sus taninos, jugosos, fundentes. Es un compendio de buenas hechuras. Sólo un consejo, tómelo, cuando se afine, a 14-15° C para atemperar su calidez. 2009 a 2014. Precio: 30 €.

16,5
La Tapada
Gutián Barrica de Acacia 2005
D.O. Valdeorras . Tipo: Blanco con madera. Grado: 12%. Variedad: Godello.
Es un vino muy exclusivo, y no sólo por su madera, sino porque tan sólo se han elaborado 2.400 botellas. Es la Godello más personal de Valdeorras, como un gran Cru.
No hay duda de que ésta madera se ciñe muy bien al varietal, lo engrandece. Es muy fino, bien dotado de personalidad (trufa blanca, sándalo) con una frescura que nos conmueve. Un premio al paladar. 2009 a 2012. Precio: 25 €.

16,5
Terrazgo Bodegas de Crianza
Terrazgo 2004
D.O. Arribes. Tipo: Tinto con madera. Grado: 14%. Variedad: Juan García y Rufete.
Proyecto que dirigen tres jóvenes tratando de buscar la originalidad y virtudes de una zona poco valorada hasta ahora, los Arribes del Duero. Sólo saldrán 3.200 botellas.
Un vino sobrado personalidad. Notas finas de hierbas y minerales incluso, aunque todavía falta por ensamblarse su paladar, con muchas trazas para ser un gran vino elegante. 2008 a 2014. Precio: 17 €.



LEYENDAS: CHÂTEAU PÉTRUS

Poderío y encanto

Tiene fama de ser uno de los vinos más exclusivos del mundo.
El atributo de “leyenda” le va como anillo al dedo.

Texto: Rolf Bichsel

Quizá ya existan en el mundo vinos más raros y caros que Pétrus. Pero ninguno es tan legendario. Y eso que su fama es reciente. Cuando los príncipes y los presidentes norteamericanos se interesaban por Lafite, Yquem o Margaux, por un Montrachet o un Romanée-Conti, Pétrus aún era un completo desconocido y posiblemente en sus viñedos ni siquiera crecieran cepas todavía. En su primera mención en una clasificación bordelesa aún se contaba entre los vinos burgueses. Tanto más fulminante fue su ascenso. En 1879 fue el mejor vino de Pomerol y, tras la Segunda Guerra Mundial, poco a poco se fue convirtiendo en el vino de Burdeos más caro y apreciado de todos ellos. En 1949 se sirvió en el banquete de boda de la reina de Inglaterra, en los años 50 lo bebieron Kennedy y Einstein, y en 1959 superó por primera vez el precio de todos los demás vinos de Burdeos. El secreto del éxito de Pétrus reside en su estilo inimitable, que aúna opulencia y elegancia, vigor y refinamiento. En este sentido, pertenece a los verdaderos arquetipos del vino. A la impresión de plenitud y aparente suavidad que en un primer momento le hace parecer femenino y accesible, sigue súbitamente el vigor y la fuerza; pero ésta no se potencia hasta la ostentación y la jactancia, más bien al contrario, termina lleno de encanto. Muy pocos vinos son capaces de ofrecer tal momento de perfecta armonía como un madurado Château Pétrus.



Historia

Pétrus se menciona por vez primera en 1837. En 1923 la finca, apenas rentable, pasó a manos de Madame Loubat, también propietaria del mejor restaurante de la cercana Libourne. A partir de 1964, fue adquiriendo la mayoría del viñedo el comerciante de vinos Jean Pierre Moueix, que había reconocido pronto la calidad de estos vinos y a quien la finca debe su fama mundial.

Situación

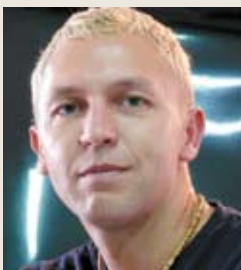
La parcela, de apenas 11,5 hectáreas, está situada a 40 metros sobre el mar, en el punto más alto de Pomerol. La curiosa característica de este viñedo es que su superficie está cubierta por una capa de unos ocho metros de espesor de un denso lodo negro azulado mezclado con arena. Este árido suelo entorpece el crecimiento de las vides, pero garantiza el suministro de agua.

Añadas

Entre las más grandes añadas de Pétrus después de la Segunda Guerra Mundial se cuentan 1947, 1961, 1970, 1971, 1982, 1989, 2000 y 2005. Pero Pétrus es de esos vinos que también son excelentes en los años problemáticos. Es un vino de maduración lenta. La cosecha de 1970 todavía posee una asombrosa vitalidad, la de 1989 acaba de llegar a su momento óptimo, la de 1990 aún debería descansar. Añadas como 1999 y 1996 ya se catan con agrado, 1994 y 1993 ya son excelentes, 1995 y 1997 se acercan a su momento óptimo.

Precio

Anualmente sólo se embotellan 26.000 botellas de Pétrus, ni siquiera la mitad de lo que normalmente produce un viñedo del tamaño de las parcelas de Pétrus. La razón no es sólo la rigurosa política de limitación de cantidad, sino también la minuciosa selección. Lo que no vale para Pétrus se emplea para hacer un Pomerol sencillo. Aunque en lo que respecta a la política de los precios se mantiene la mayor discreción, el precio de salida de una botella no es enorme, pero debido a la demanda y a la especulación que ésta conlleva, rápidamente alcanza una altura vertiginosa. El 29 de octubre de 2006, una botella de 1943 cambió de manos durante una subasta de Christie's en París por 2.100 euros. Dos semanas antes, seis Magnum de 1995 alcanzaron en Ginebra los 12.500 euros y doce botellas del muy buscado 1989 llegaron a 28.000 euros. La legendaria cosecha de 1982 asciende hasta unos 3.000 euros la botella, a unos 100 euros el sorbito.



Pros y contras

Cada vez es más frecuente ver en los restaurantes la ceremonia de decantación de los vinos, pero ¿cuándo es aconsejable realizar esta operación? Pues, bueno, al enólogo francés Emile Peynaud, una de las personas más influyentes en el mundo del vino, fallecido recientemente, no le gustaba demasiado la práctica de la decantación. Él, como técnico, prefería descubrir cómo los vinos se abrían en la copa, cómo se desperpezaban de su largo letargo de forma natural, hasta mostrar sus virtudes y debilidades. Para él era algo mágico, un ejercicio muy instructivo de indagación en la estructura del vino. Pero en realidad es la opinión, muy respetable eso sí, de un técnico, que no coincide con la del que se acerca al vino como un instrumento para el goce. Para el consumidor normal no hay duda de que se deben decantar los vinos con depósitos (se ven al trasluz) y los que muestren reducción (olor a cerrado), generalmente con más de cinco años de vejez. Dentro de estos vinos podríamos encontrar, por ejemplo, tintos de Burdeos, del Ródano, Borgoñas tintos, Barolos, Oportos Vintage y vinos españoles del estilo de Vega Sicilia, L'Ermita o Marqués de Riscal viejos. También, aunque en España no es muy habitual, no estaría de más trasvasar (acción de pasar el vino a un decantador sin necesidad de vela, pues no hay depósitos) ciertos vinos blancos como Borgoñas, Riesling alemanes, Sauternes, etc... teniendo la precaución de mantener el decantador en un recipiente con hielo y poca agua. En líneas generales, y como consejo, es mejor no decantar a exponer el vino a un excesivo contacto con el aire. Los vinos muy viejos, frágiles, empiezan a oxidarse en la primera hora, y su deterioro, a posteriori, se hace imparable. En la actualidad, existen multitud de decantadores con diseños muy pintorescos pero nosotros recomendamos que cumpla con dos requisitos: cuello estrecho y base amplia, para que el vino se pueda abrir.

Javier Pulido

Cómo decantar

Al igual que el genio de la botella, muchos vinos se abren mejor si son liberados de su estrecho recipiente trasvasándolos a un decantador. Excepto los vinos muy maduros: en este caso hay que ser prudente para evitar el exceso de aire fresco.

Un libro especializado recomienda a los sibaritas lo siguiente: "Es vitalmente importante asegurarse de que el recipiente esté escrupulosamente limpio y libre de olores. La botella se debe descorchar, en la medida de lo posible, sin movimientos bruscos ni sacudidas; luego se limpia la boca con un paño y se vierte el contenido en el decantador procurando que el flujo sea constante." ¿Todo bien? Casi. Porque como no se ha realizado una cata previa, ahora en el decantador ¡podría haber un colosal olor a corcho! Que por supuesto no desaparece con la aireación.

Por lo demás, el vino puede ganar mucho trasvasándolo a un decantador. Por ejemplo, si un vino joven aún se presenta algo cerrado y poco manejable, puede adquirir impulso gracias al contacto con el oxígeno. Sobre todo los vinos tintos de calidad, pero con taninos muy marcados, se vuelven mucho más accesibles después de decantarlos. Algunos vinos se pueden pasar al decantador doce horas antes de servirlos, o incluso el día anterior. En ese caso, se recomienda cubrirlo con un paño de tela muy limpio y esperar.

Decantar vinos blancos

La decantación no sólo es ventajosa para los vinos tintos, como se suele creer. También los vinos blancos jóvenes de calidad ganan con este procedimiento, como por ejemplo un Chardonnay elaborado en barrica, un Riesling especiado y seco de Alemania o Austria, y también la especialidad

austriaca Grüner Veltliner. No en vano fueron los vinicultores de la región de Wachau, hace unos años, quienes encargaron un decantador especialmente diseñado para sus blancos. Los decantadores para vinos blancos son de línea más esbelta que los clásicos panzudos, y no sólo favorecen la evolución de los aromas, sino también son capaces de hacer desaparecer algunas características juveniles, molestas en la nariz, debidas a una elaboración muy reductiva o a una fermentación espontánea. Tales "defectos de juventud" suelen hacer mutis con la decantación.

Especial precaución hay que tener en el caso de los vinos de añadas más antiguas, sean del color que sean. Se recomienda encarecidamente probarlos antes. Si la cata previa pone de manifiesto que el vino ya se presenta muy quebradizo, es mejor prescindir del procedimiento del decantado. Porque la aireación puede provocar que el vino exhale su último hálito antes de que la botella se haya vaciado del todo. En cualquier caso, se pueden decantar con mucho cuidado los tintos maduros y los vinos de Oporto justo antes de servirlos, para separar los sedimentos que se hayan podido depositar en el fondo de la botella a lo largo de los años. Algunos amantes de estos vinos celebran este ritual a la luz de las velas, menos por motivos románticos que por la necesidad de observar con detenimiento como se van acercando los sedimentos, para poder interrumpir el decantado en el momento justo.



El truco consiste en decantar con pulso firme, sosteniendo el decantador en posición oblicua.

Foto: Rolf Bichsel

ÓSCAR LÓPEZ, SUMILLER, RESTAURANTE ALBOROQUE La decantación como espectáculo

"Oiga va usted muy deprisa." Me recriminaba un cliente hace no mucho al decantar una botella. "Perdone pero es un vino muy cerrado debido a su juventud y lo que más necesita es un contacto violento con el oxígeno para que comience a abrirse lo antes posible, no tiene ningún sedimento, es más bien una aireación que una decantación". Bueno, en realidad eso es lo que me hubiera gustado decirle al señor, pero le hice caso y ralentice la decantación. Le pedí disculpas e intenté que a lo largo del resto del servicio se encontrara lo más cómodo posible. Para eso vamos a los restaurantes; a disfrutar de un buen vino o por lo menos a que lo sirvan como a nosotros nos gusta. Como profesional no soy muy partidario de la decantación me parece que en la mayoría de los casos se aplica mal, se hace para completar una ceremonia o realzar el precio de la botella. Con todo, existe una amplia variedad de vinos que merecen ser decantados: los oportos vintage (que además se deben degollar si son muy viejos), nebbiolo italiano y vinos franceses de pinot noir y syrah. También depende de las variedades. Hay uvas como cabernet o riesling en las cuales la reducción en botella tarda en desaparecer.

También hay blancos que merece la pena decantar: los alsacianos y alemanes, algunos Rías Baixas y los borgoñas. Para disfrutar plenamente de vinos decantados en casa ajena debemos confiar en el anfitrión. Podemos pedir la decantación horas antes y la conservación a temperatura adecuada hasta el momento de consumo. Si nos paramos a pensarlo cuando se llega a un restaurante y se pide un vino disponemos de 3 horas como máximo para terminar la comida. Pero en la mayoría de los casos este tiempo se convierte en 2 horas. ¿Cómo pensar que decantando un vino vamos a disfrutar de él? Como mucho conseguiremos eliminar el sedimento si disponemos de un buen pulso y un buen filtro. Si hay interés en ver la evolución del vino, nada mejor que sentirla en la copa a cada momento de la cena o almuerzo, haciendo lo más importante para lo que se ha concebido el vino, acompañar la comida. Disfrutar de los vinos no requiere decantarlos aunque algunos se llegan a disfrutar de forma distinta cuando llevan tiempo en contacto con el aire. Hagan la prueba: abran una botella de un buen vino tinto, pongamos un "vino de autor" como les solemos llamar, déjenlo abierto horas, podrán apreciar



Foto: Bartolomé Sánchez

cómo cambia constantemente, y disfrutarán de él. En un restaurante poder hacer esta simulación resulta algo más complejo. Abrimos una botella para empezar, y si son cuatro comensales posiblemente pidan otra pero una vez hayan bebido la primera, con lo cual de poco sirve la decantación. Ejemplos hay muchos. A mi no me parece práctico decantar los vinos en el restaurante realmente no se llega a disfrutar de un vino decantándolo si se va a consumir en menos de una hora, la variación es imperceptible. Es mejor que se ponga el ojo en un cristal de calidad y en el cambio de copa en caso de que aparezcan restos de sedimento.

PALABRA DE ENÓLOGO@

JUAN HUERTA MARTÍNEZ

Energía provechosa

Hace años que me propuse investigar, producir y trabajar con las dos variedades implantadas en nuestra zona, las Monastrell y Garnacha tintoreira, a las que creo que no se les ha hecho justicia. Nuestros antepasados no las adaptaron por casualidad ya que el entorno geográfico condicionó su cultivo. Hace ya 25 años descubrí las posibilidades de estas variedades, y siempre he sido un defensor a ultranza de las mismas en contra de criterios trasnochados. Claro que eran mejorables esos vinos de alto grado que fermentaban a elevadas temperaturas y que tras alguna parada de fermentación, siempre tenían algún resto de azúcar. Las volátiles eran normalmente altas y en sus aromas predominaban las notas de oxidación y su intenso color evolucionaba rápidamente. Cuando en los años noventa surgen las nuevas tecnologías, el frío en fermentación entre ellas, y llegaron los depósitos de acero, todo aquello cambió radicalmente y valoré realmente las posibilidades de aquellas variedades. Esto coincide con un relanzamiento mundial de la vitivinicultura que, creo, nos hizo perder un poco el norte. Llevados por nuevas modas, no se supo dar el valor real a nuestras variedades. Se arrancaron viejos y extraordinarios viñedos para plantar de manera irracional variedades foráneas presentes en todo el mundo, que daban vinos de calidad, pero sin personalidad ni diferenciación, y demasiado iguales.

Renacimiento de variedades autóctonas

Tras unos años de falsa euforia, la actual situación de sobreproducción mundial hace replantearnos el potencial de nuestras variedades autóctonas dentro de una viticultura más moderna y racionalizada. Es evidente que la viticultura clásica de la zona, con bajísimos rendimientos y expuesta a extremas condiciones climatológicas, no hace rentable su cultivo en nuestros días. Debemos por tanto encontrar un equilibrio entre una nueva viticultura más rentable, pero con unos criterios de calidad y respeto al medio ambiente que no nos haga perder la tipicidad y singularidad de nuestros vinos. Pienso que este hecho diferenciador es el que hay que potenciar, adaptándonos a los gustos actuales de los consumidores. De esta creencia, quizás un poco cabezona, surgen los vinos que elaboro en distintas bodegas de las denominaciones de origen Almansa, Jumilla o



Alicante. En estas regiones aún quedan algunas parcelas de viejos viñedos de pie directo y seco, de Garnacha tintoreira y Monastrell. Son parajes normalmente de suelos calizos y muy pobres, situados en algunos casos hasta los 1.000 metros sobre el nivel del mar. Los inviernos son fríos, con numerosas heladas y lo poco que llueve suele caer en primavera (unos 200 litros/m² año). Los veranos son secos y calurosos, con diferencias importantes entre el día y la noche. En algún caso se están realizando experiencias con nuevos viñedos en espaldera y con absoluto control del agua aportada mediante sensores de humedad y dendrómetros que nos indican el crecimiento de la planta, así como un cuidadoso manejo de la producción. Las vendimias se hacen evidentemente a mano a partir de primeros de septiembre con la Garnacha y en octubre comenzamos con el Monastrell. Los rendimientos suelen estar en torno a 3.000 kilos por hectárea en secanos, y 5.000 en espalderas. A partir de aquí y con pequeñas diferencias de bodegas, elaboramos con maceraciones en frío de unos 10° durante 7 días, con lo que conseguimos extraer todo el potencial de fruta y color de estas variedades. Luego dejamos que con la fermentación la temperatura alcance los 28° para extraer taninos y glicerina, y a partir de aquí y una vez el azúcar está agotado, descubamos en el caso de la tintoreira. El Monastrell lo solemos dejar algo más en el caso de viejos viñedos que están muy maduros para extraer más taninos dulces. En algunos monastrelles hemos llegado a IPT de 110, lo que no he conseguido con ninguna otra variedad foránea.

Después de su periplo por los viñedos alemanes, suizos, italianos y franceses, como ayudante de dirección técnica y elaboración en la cooperativa bordelesa Gensac de Entre-deux-Mers, y tras conseguir su diplomatura de Enología en Montpellier, regresa a España. Reparte su tiempo entre La Mancha y Levante, y en las vides que rodean su Almansa explora las posibilidades de la Monastrell.

Agenda ABRIL/MAYO 2007

15/18 ABR.
Viena

VINOVA

Es un evento muy importante para los expertos y conocedores que buscan los productos más selectos y los sabores más finos. Messezentrum Vienna, Viena (Austria). www.tecnovid.com

16/19 ABR.
Madrid

SALÓN DE GOURMETS

Estamos ya en la XXI edición del Salón Internacional del Club de Gourmets. Como novedad y tras impulsar durante tres ediciones un espacio único para los productos ecológicos, en esta edición estos productos estarán integrados con el resto de expositores. Recinto Ferial Casa de Campo de Madrid, Madrid (España)

7/10 MAY.
Ciudad Real

FENAVIN

La Feria Nacional del Vino superará con creces todas las expectativas. Esta muestra ha conseguido en tan solo cuatro ediciones el liderazgo del negocio del vino español. Pabellón Ferial de Ciudad Real, Ciudad Real (España) www.fenavin.com

22/24 MAY.
Londres

LONDON INTERNATIONAL WINE & SPIRITS FAIR

Los organizadores Brintex la han convertido en la feria profesional de bebidas alcohólicas más importante del mundo. La muestra refleja el cambio constante de la industria y la creciente importancia del comercio del vino en el Reino Unido. ExCeL International Exhibition Centre, Londres (Reino Unido). www.londonwinefair.com

27/30 MAY.
Lisboa

ALIMENTARIA LISBOA

El Salón Internacional de la Alimentación, que celebra su novena edición, se convertirá en una de las ferias más importantes de productos alimentarios y de bebidas de Europa. Recinto Ferial Parque de las Naciones, Lisboa (Portugal). www.alimentaria-lisboa.com

VINOÉLITE

18/20 ABRIL
Valencia

Valencia acoge la primera edición de la Feria de los Grandes Vinos. Una muestra monográfica bienal con carácter internacional que pretende ser un escaparate de lujo para los vinos y destilados de gran calidad de todo el mundo. Estarán grandes bodegas comprometidas con la alta calidad, con el respeto al «terruño», la tipicidad y el entorno, con la difusión de la cultura del vino y creadoras de vinos únicos. Feria de Valencia, Nivel 1 Pabellón 5, Valencia (España).

Tel. 96 386 11 00
Fax. 96 363 61 11
e-mail: feriavalencia@feriavalencia.com
www.viloelite.feriavalencia.com



Garvey

225 años
Llenos de historia



Tienda On Line
www.bodegagarvey.com

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-Sotillo de la Ribera • Burgos-España
Tel.: +34 947 53 23 12 • Fax: +34 947 53 23 04
E-mail: bf@crv.es • www.bodegasfelixcallejo.com

Ante un Coto de Hayas los sentimientos se desbordan

Emoción

Pasión

Sensación

Bodegas Aragonesas

BODEGAS ARAGONESAS, S.A.

Carretera de Magalón, s/n • 50629 Fuendejalón, Zaragoza • ESPAÑA
bodegasaragon@bodegasaragonesas.com • www.bodegasaragonesas.com
Tel: 976 862 153 • Fax: 976 862 363

Quiénes somos

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), Ramón Miguel
Muñoz (diseño)

Departamento comercial

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

Redacción Suiza

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

Redacción Alemania

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

Redacción Francia

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

Vinum Italia

Christian Eder redazione.italia@vinum.info

Publicidad Internacional

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

Suscripciones

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

Distribuye

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

Imprime

EPES Industrias Gráficas S.L.
Avda. 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.

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 ____ / ____ / ____

Firma del titular:

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

Caducidad ____ / ____ / ____

Suscríbase

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

Puede suscribirse llamando al
teléfono 918 907 120

O por **e-mail**:
suscripciones@vinum.info

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

O enviarlo por **correo postal** a:

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



LA MEJOR REVISTA ESPECIALIZADA
No lo decimos nosotros, sino la Asociación de la Prensa Suiza
que nos ha otorgado el premio a la mejor revista especializada.
Un reconocimiento al trabajo de nuestras ediciones para Suiza,
Alemania/Austria, España e Italia, cuya edición impresa
alcanza en total los 146.000 ejemplares. Una buena noticia
para nuestros lectores y anunciantes.

Muga

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