

vinum

NUESTRAS CATAS
Castilla-La Mancha,
Andalucía, Burdeos 2004

vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

Andalucía en tinto
Sidras y Calvados
Fernando Zamora
Catatas: Castilla-La Mancha, Andalucía y Burdeos

CALVADOS Y SIDRA:
Extraídos de las
manzanas del paraíso

UN VINO MÍTICO:
Vega Sicilia «Único»

ENTREVISTA
Fernando Zamora:
Cómo nos va a afectar
el cambio climático

Andalucía en tinto

Más allá del fino y el generoso



Clásico. Moderno.

CODORNÍU

Del blanco al rojo

Tierra de sol, fresca y cálida, de montañas coronadas por la nieve, profundos valles de verdor incomparable, suaves colinas pintadas por el blanco de sus pueblecitos serranos, playas de luz y fina arena, tiene Andalucía la complejidad sumergida de las cosas aparentemente sencillas. Por ejemplo, cuando se habla de vinos andaluces todo parece reducido al magisterio de sus dulces y generosos, o de los frescos y afrutados blancos. Y, sin embargo, tal vez sea Andalucía tierra de tintos, como lo fue antaño.

La excelente viticultura del tinto, moderna de puro nueva, pero con una tradición milenaria, que hoy cobra nueva vida. Aquí, el viñedo busca la altura para estilizarse y ganar elegancia. Serranía de Ronda, Arcos de la Frontera, Alpujarra, Sierra de Málaga... en todas ellas el tinto se encara con la gloria aferrado a los contrafuertes de las sierras donde el viñedo crece sin prejuicios ni condicionantes, y lo mismo se cubre de Tempranillo y Garnacha -incluso "Tintilla", en Rota- que de Cabernet, Merlot, Syrah, Pinot Noir o Petit Verdot. Vinos de altura, bien diseñados y mejor concebidos, poderosos tanto en nariz como en boca, con taninos maduros y la madera nueva bien ensamblada. Un viraje al tinto de sorprendente calidad y actualidad. Con una apuesta decidida por la gama alta, a

FOTO DEL MES



Manuel Valenzuela, visionario y pionero de una nueva enología en la Alpujarra granadina, en su bodega Barranco Oscuro en el pueblo de Gádíar. Página 16.

precios tal vez demasiado elevados. Vinos de Tierras de Cádiz, de Málaga, Almería, Granada...

El último descubrimiento de las inmensas posibilidades vitivinícolas andaluzas es el de Arcos de la Frontera, complemento del Cádiz marinero, con su insólita y maravillosa ciudad encaramada en los lomos de un cerro alargado que parece un dinosaurio dormido al que le hubiera caído una nevada encima. Y con el entorno impactante de Grazalema, con sus casas enclavadas y preciosos balcones de forja, curiosamente el lugar donde más llueve de España. Porque aquí hay agua, sol, y suaves colinas que verdean cuando el resto se viste de amarillo. Un microclima de fuerte personalidad que comienza a reflejarse en sus vinos.

El ejemplo cunde y los tintos parecen multiplicarse. Porque Andalucía es un continente en miniatura, paraíso de la uva, tierra de poetas encendidos por la embriaguez de su mejor vino que encierra la sutileza y el delirio de un pueblo sabio y justo.



Bibiana García, enóloga multinacional (hoy en Bodega El Chantre) que nos ha acompañado y guiado en nuestro viaje enológico por Ronda. Página 16.



Ana Lorente, Redactora de Vinum España, disfruta, sobre todo, con los descubrimientos, como esta insólita Andalucía en rojo. Página 16.



Fernando Zamora, decano y profesor en la Facultad de Enología de Tarragona, de la Universidad Rovira y Virgili, nos habla del cambio climático. Página 40.



Andalucía: vinos tintos de pueblos blancos. Pág. 16.

Emprendemos un viaje por la geografía andaluza del tinto, desde donde se besan Huelva y Cádiz hasta donde Almería se derrama al mar.

“Hay que plantearse el dejar de usar las variedades septentrionales, especialmente las francesas, que en la Península Ibérica adelantan en demasía su maduración”.

Fernando Zamora



Sidras y Calvados de Normandía y Asturias. Pág. 32.



Los aditivos en el vino. Pág. 62.



Entrevista con Fernando Zamora. Pág. 40.

ACTUALIDAD

- 6 CARTAS DE LOS LECTORES
On line y pregunta del mes
- 8 INTERNACIONAL
Los monos de Budapest beben vino
- 10 INTERNACIONAL
El futuro de los chips de roble
- 12 NACIONAL
Palabra de Parker
- 14 NACIONAL
El vino de Fernando Alonso

MAGAZIN

- ANDALUCÍA
16 *Los tintos andaluces*
- 32 NORMANDÍA Y ASTURIAS
Calvados y sidra
- 40 ENTREVISTA
Fernando Zamora



Foto de portada:
Heinz Hebeisen

GUÍA

- 44 CATA CASTILLA-LA MANCHA
El bostezo del gigante
- 48 CATA TINTOS DE ANDALUCÍA
En busca de su identidad
- 52 CATA DE BURDEOS 2004
La grandeza de la margen izquierda
- 60 NOVEDADES
Lo último del mercado
- 61 VINOS MÍTICOS
Vega Sicilia Reserva Especial “Unico”
- 64 PALABRA DE ENÓLOGO
Eva Navascués López-Cordón

SERVICIOS

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

¿Qué es un «vino de terruño»?

¿Qué se entiende bajo el siempre recurrente término de “vino de terruño”? Si se trata del sabor del suelo, todos los vinos serían “de terruño”. ¿O bien el terruño consiste sencillamente en la conjunción de cepas, suelo, clima, técnica y vinicultor?

Luciano Bassi, Widen, Suiza

Su interpretación es correcta. En primera línea, terruño significa la interacción de los factores climáticos y el suelo (incluyendo las singularidades de cada viñedo como la orientación, la inclinación, etc). En un sentido más amplio, también se refiere a los parámetros aportados por el hombre, es decir, el sistema de cultivo, el trabajo del suelo y el cuidado de las vides, las medidas de reducción de la cosecha o la profilaxis contra las enfermedades, entre otras. Estrictamente hablando, todos los vinos cultivados de modo natural son vinos de terruño. Sin embargo, como hoy día y gracias a las modernas técnicas de bodega se pueden elaborar vinos aceptables con uvas mediocres, este término se reserva a aquellos vinos elaborados por el vinicultor con tanto mimo y dedicación que reflejan en el carácter las particularidades de su lugar de origen.



Así de diferentes pueden parecer los vinos de terroir.

¿Aloe vera para la viña?

Me hago eco de una noticia sobre la existencia de un «spray» de aloe vera para viñas. ¿Es viable utilizar este tipo de producto sin que afecte a la viña y altere la composición de la uva?

Gabriela Carballo, Adeje (Sta. Cruz de Tenerife)

El aloe vera durante siglos fue utilizado por sus propiedades medicinales y terapéuticas sin ningún entendimiento claro o análisis científico de cada una de sus propiedades. En la actualidad, esta planta se usa en muchos lugares del mundo en la medicina moderna para tratar múltiples enfermedades, además de ser utilizada en la industria cosmetológica, farmacéutica y alimentaria. Ahora, a un conocido bodeguero de Napa (California), Aaron Pott, enólogo de la bodega Quintessa, se le ha ocurrido rociar las uvas con un «spray» de protección solar a base de aloe vera. Está claro que no es un protector solar igual que el que usan las personas. Se trata de abono orgánico pulverizado que contiene pequeñas cantidades de aloe vera y yuca. Son criterios propios de la biodinámica, creada por el científico y filósofo austriaco Rudolph Steiner, y uno de sus principios es que uno puede elaborar «infusiones» a partir de plantas que posean ciertas cualidades, como la capacidad de resistir a la sequía, y emplearlos sobre otras plantas para conferirles la misma protección. Pott, en su objetivo de trabajar con plantas resistentes a la sequía extrema, utiliza entre 150 y 250 gramos de yuca por hectárea, y entre 300 y 400 de gel de aloe vera por hectárea, mezclando cada una de estas sustancias con un «spray» de abono orgánico. Como está completamente diluido, para cuando las uvas se recolectan ya no queda ningún residuo. Es una técnica viable porque ya se ha demostrado su acción sobre las viñas.

De la uva al vino

¿Cuántos kilos de uva se necesitan para hacer un litro de vino?

Aymeric Levavasseur, Caen, Francia

En la práctica esta cuestión se enfoca a la inversa: un kilo de uvas produce alrededor de 70 centilitros de vino (aproximadamente una botella). El rendimiento, para la mayoría de las variedades de uva y modos de vinificación, se sitúa entre un 68 y un 70 por ciento (con excepción del vino dulce).

Vendimia de noche

¿Por qué se hacen vendimias nocturnas?

Pablo Aguado, Arroyo Encamienda (Valladolid)

Cada vez son más las bodegas españolas, y de allende nuestras fronteras, que en los últimos años se han sumado a la vendimia nocturna, una forma de vendimiar nada novedosa, ya que está bastante extendida en zonas vinícolas muy calurosas. Una de las condiciones para una buena vendimia es que la temperatura de la uva no sea mayor que la de fermentación. Realizándola por la noche (desde las 10 hasta la madrugada) se consigue que la uva llegue más fresca (entre 3 y 4 grados menos), se evite la prefermentación, se oxide menos y llegue, en definitiva, con todas sus características organolépticas. Las uvas están más frías y se rompen menos. Liberan mucho menos jugo (responsable de que se inicien las fermentaciones). Como resultado de esta vendimia a baja temperatura se obtienen vinos más complejos y afrutados, elegantes y más longevos.

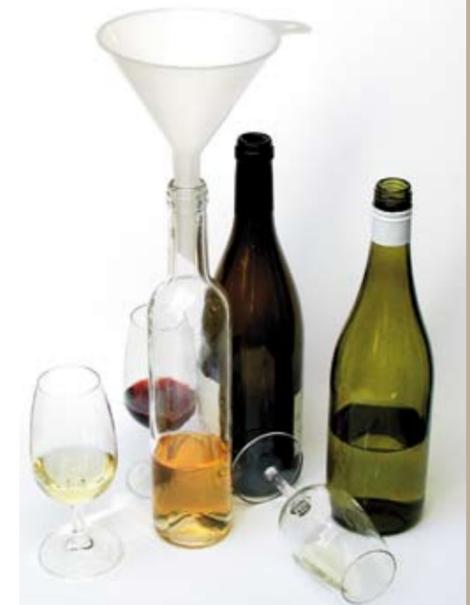
Reutilización

Como aficionado al vino, he participado ya en diversas catas. Recientemente, durante una cata en la finca de un afamado vinicultor alemán, he observado un método de “reutilización de restos” que hasta ahora desconocía y que ha despertado mi desconfianza. Tras una cata comparativa de tres vinos distintos, se recogieron los restos (los participantes ya habían bebido de las copas) y se volvieron a introducir en la botella con un embudo.

¿Es habitual este procedimiento? Además de los aspectos estéticos, también se me ocurren considerables problemas de higiene, ya que no es probable que el escaso contenido de alcohol sea suficiente para eliminar todas las bacterias.

Holger David, Herdecke, Alemania

Su carta provocó una acalorada discusión en el seno de nuestro equipo. Según las reglamentaciones del sector alimentario, la cuestión es clara: lo que se haya servido a un cliente no puede reutilizarse, hay que tirarlo. No obstante, nuestros catadores se han mostrado comprensivos con aquellos vinicultores que ofrecen en sus catas vinos extraordinariamente raros y caros. En el caso de los vinos de hielo y los Trockenbeerenauslese, es comprensible que el vinicultor quiera ahorrar cada gota, que al fin y al cabo es dinero contante y sonante.



Online

Acceso gratuito a www.vinum.info [válido hasta el 15 de junio] Usuario: rota. Password: tintilla

El txotx, para comer en la bodega

Este fenómeno, típico del País Vasco, consiste en una cena, de pie o sentado, en la misma bodega con platos tradicionales: tortilla de bacalao, bacalao frito, chuleta y queso con nueces. La temporada comienza en Febrero y termina en Abril. Este ritual consiste en acompañar todo el menú gastronómico de la nueva sidra del año (sagardoa) servida directamente de las kupelas (depósitos de madera) por el propio bodeguero. Las mejores bodegas-sidrerías las puede

encontrar en www.sagardun.com o www.paisvasco.com/sidrerias:

Zapiain

Mezcla de tradición y modernidad en el ambiente más confortable. Elaboran también un extraordinario destilado de manzana.

Zelaia

Muy tradicional. Abre sus puertas desde enero a abril.

www.bereziartuasagardoa.com

Abre sus puertas de enero a mayo,

incluso fines de semana en verano. Ha conseguido la certificación ISO 9.001 de calidad.

www.gurutza.com

Empresa familiar en el que convergen tradición y modernidad con el más estricto rigor.

Mina

Aquí, a diferencia del resto, se puede comer un bacalao en salsa verde magnífico y, por su puesto, regado con una sidra natural al mismo nivel. Alberga hasta 110 comensales.



Pregunta del mes

¿Dónde está la cepa más antigua del mundo?



Con la cepa más antigua del mundo ocurre lo mismo que con el viñedo más alto. Muchos lugares del planeta reclaman para sí este récord. Algunas de las cepas más antiguas con pie franco que aún se siguen explotando posiblemente se encuentren en el valle del Douro en Portugal y en el Priorato español, donde no es raro encontrar cepas de más de cien años. En Barossa Valley, Australia, hay vides de más de 120 años, en el californiano Amador County se encuentran

cepas Zinfandel de la época inmediatamente posterior a la fiebre del oro, y en la región argentina de Mendoza se cuidan viejísimas cepas Malbec. Según el Libro Guinness de los Récords, la cepa más antigua del mundo (variedad Zametna Crnina) se halla en Maribor, Eslovenia. Dicen que tiene más de 400 años, está enraizada a orillas del Drau y produce cada año alrededor de 50 litros de vino. Pero desde hace poco tiempo también el sur del Tirol reclama este récord para

sí. La cepa (variedad Versoaln) crece a lo largo de un muro junto al castillo Schloss Katzenzungen en Prissian y posee un techo de hojas de 350 metros cuadrados. Según la tradición, su edad rondaría los 600 años. Pero según las investigaciones llevadas a cabo por el Dr. Martin Worbes, del International Tree Ring Laboratory de la Universidad de Göttingen, la cepa “sólo” tendría 350 años. Pronto se examinará la vid de Maribor con métodos similares.

FAMA DE SEDUCTORES

En Canadá, la agencia francesa de marketing de alimentación y vinos Sopexa ha promocionado recientemente los vinos franceses con el lema "Take a Frenchie home", llévate un francés a casa. En la propia Francia esto sería impensable, pues ya sólo la imagen de una mujer hermosa con una copa de vino está prohibida en publicidad.

ERROR EN LA PLANIFICACIÓN

Continúa la discusión sobre la autopista que habrá de atravesar la Ribera del Duero. El Ministerio de Fomento ha publicado un trazado "definitivo" que destruiría el mínimo posible de tierras de viñedos. El problema es que los ingenieros de caminos se han basado en unos mapas de esta Denominación de Origen fechados en 1991. Hoy, la superficie de viña de la Ribera es el doble.

ROEDERER SE HACE CON PICHON

La casa de Champagne Roederer es el nuevo accionista mayoritario de la finca superior de Burdeos Pichon-Longueville Comtesse de Lalande en Pauillac. Durante treinta años, la comprometida May-Eliane de Lencquesaing estuvo al frente del Deuxième Cru. A sus más de ochenta años de edad, a falta de un descendiente directo y debido a los elevados impuestos de transmisión patrimonial, ha decidido vender para así mantener la finca indivisa. Conservará el equipo directivo, con su sobrino Gildas d'Ollone a la cabeza.

PRIMERO, EL PRECIO

La mayoría de los vinicultores piensan primero en la calidad y luego en el precio. Pernod Ricard lo hace al revés. "Queremos vender el Champagne más caro del mundo", ha anunciado ya este gigante de las bebidas, antes de que el producto haya salido al mercado. Cada botella de Cuvée Belle Époque costará 1.000 euros. Se trata de un Blanc de Blancs de la marca Perrier Jouët, pensado sobre todo para la exportación a Estados Unidos, China y Rusia.

AMPLIACIÓN DE LAS AOC

El Instituto Nacional de Denominaciones de Origen Protegidas (INAO) ha tenido en cuenta la solicitud de creación de una denominación básica, presentada hace ya más de cuarenta años por el Conseil Interprofessionnel des Vins du Languedoc (CIVL). La nueva appellation se llama sencillamente Languedoc, y es válida para los vinos de cualquier color.

¡Bestial!



Foto: Paequell.de

Los monos del zoo de Budapest se beben 55 litros de vino al año. "Es bueno para los glóbulos rojos", explica el portavoz del zoo, Zoltan Hanga. "Evidentemente no los emborrachamos: diariamente les mezclamos un traguito de vino en el té. Y tampoco es un Eger Stierblut, sino un sencillo vino de mesa." En comparación, el ganado vacuno de John McLeod en Margaret River, Australia, recibe mejor trato: por encargo del cocinero estrella japonés Akio Yamamoto, el criador deleita a cada animal durante un mes con un litro diario de Cabernet Shiraz Merlot de la cercana finca superior Hay Shed Hill. "Los animales se relajan y comen más, la carne se vuelve más tierna

y adquiere un hermoso entreverado", asegura. Se trata del ganado vacuno Wagyu, la raza de la famosa ternera de Kobe, para la cual los animales se miman con cerveza, música y masajes. A ellas habrán de hacer la competencia las terneras australianas importadas.

Por otra parte, en Ohio se sospechaba (injustamente) que los pavos silvestres habían desarrollado una supuesta afición al vino. Los granjeros se quejaban de que estas aves gustaban de alimentarse clandestinamente en sus viñedos, huertas de frutales y plantaciones de árboles de Navidad; pero los biólogos han salvado el honor de estos animales: de un total de 26 casos, sólo tres han resultado ser imputables a los pavos. Se ha demostrado que los principales culpables son los ciervos, los mapaches y las ardillas listadas.



Sanos y relajados gracias al vino: también a los animales les sienta bien.

Aumento de precio

Un aumento de precio de un 63% en los blancos, uno por ciento en los tintos, y un beneficio total de alrededor de cinco millones y medio de euros: el comercio de la Borgoña aclama los resultados de la 146ª subasta de vinos de Hospices de Beaune. "Los precios reflejan la calidad de la cosecha de 2006", reza la versión oficial, pero en realidad había otros factores en juego. Desde 2005 es la casa de subastas Christie's la que dirige este acto. Y ha hecho sonar los tambores de la publicidad sobre todo entre sus clientes privados que ahora, en contra de la antigua tradición, ya pueden pujar. Esto explica unos precios nunca vistos, como los 200.000 euros pagados por la "Barrica del presidente". A esto se suma el hecho de que este año se han subastado muchas menos barricas (680 en lugar de las casi 800 del año 2005) y que los vinos de Borgoña están experimentando un auge repentino en los Estados Unidos, cuya gran capacidad adquisitiva es bien conocida (como se contaba en la película "Entre copas"): en la campaña 2005/ 2006, las ventas ascendieron nada menos que un 18%.



Foto: VINUM

Hospices de Beaune: los blancos mucho más caros.

Chopard

Less is more



L.U.C Extra Plate - Less is more. El diseño contemporáneo del L.U.C Extra Plate ilustra este concepto a la perfección, tanto en las líneas depuradas de su caja como en la sobriedad de su esfera y sus agujas. Un movimiento L.U.C de mecanismo automático equipado con doble barrilete (tecnología L.U.C Twin®) garantiza a este modelo una reserva de marcha de más de 65 horas. Este reloj, accesorio ideal para una reunión de negocios o para una velada elegante, tiene un valor intemporal.

L.U.C

MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE
LOUIS-ULYSSE CHOPARD

L.U.C Extra Plate: disponible en oro amarillo y oro blanco (16/1902).



Grand Prix d'Horlogerie
de Genève

Prix de la Montre Extra-plate - 2006

El futuro de los chips de roble



Los países miembros de la UE se pronuncian sobre la utilización de chips de roble. A finales de enero de 2005, la Comisión de la Unión Europea eliminó los artículos de la Ley del Vino de la UE que hasta ese momento prohibían a los vinicultores emplear chips de roble. Para la cosecha del año pasado ya permitía el uso de virutas de madera sin la obligación de declararlo, pero permite a aquellos vinicultores que sigan trabajando con barricas, que lo indiquen en la etiqueta. Además, la Comisión ha pedido a los países miembros que elaboren una reglamentación para la industria del vino en los respectivos países.

CADA PAÍS VA POR SU LADO

Suiza

El Consejo Federal ha decretado la adecuación a la reglamentación alimentaria de la UE, para que los vinicultores suizos puedan trabajar con chips de roble. Está en preparación su inserción en las disposiciones AOC de la nueva reglamentación agraria AP2011, pero los cantones mantienen la autoridad de decretar regulaciones adicionales. Además, se define la calidad de las virutas de madera.

Francia

Los chips de roble están prohibidos para todos los vinos con denominación de origen controlada (AOC). No obstante, en las regiones AOC Côtes du Rhône, Médoc, Haut-Médoc, Burdeos, Burdeos Superior, Muscadet y Anjou se podrán seguir realizando experimentos puntuales con chips.

Italia

Sólo están autorizados en el vino "da tavola". Los vinos DOC y DOCG con denominación de origen declarada no se podrán producir con virutas de roble.

España

Todavía no se ha presentado una reglamentación definitiva, pero es previsible que los Reservas y Crianzas tendrán que arreglárselas sin chips de roble. Los Consejos Reguladores de cada una de las distintas regiones son los encargados de decretar las disposiciones detalladas.

Portugal

Tampoco en Portugal se ha elaborado aún una reglamentación vinculante para el empleo de virutas de madera.

Alemania

Para los vinos Prädikat a partir del nivel de calidad Kabinett se prohíbe la utilización de chips de roble. Para los niveles de calidad más sencillos, también los declarados como más sencillos, se pueden emplear de modo ilimitado. Esto afecta sobre todo a los vinos embotellados como QbA.

Austria

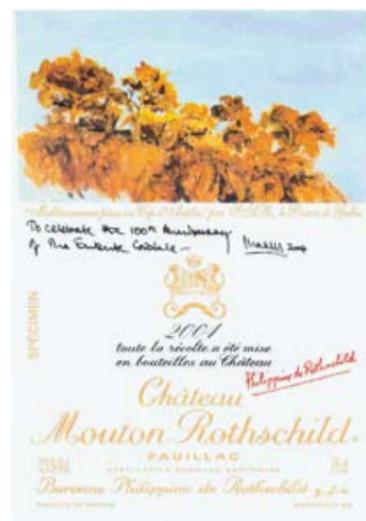
Todos los vinicultores están autorizados a trabajar con virutas de roble.

La etiqueta del Príncipe

De las aficiones privadas del príncipe Carlos, heredero de la Corona de Inglaterra, se conocen más sus estaciones de esquí preferidas que su talento como pintor. Pero los amantes del vino pronto podrán incluir en la bodega "su propio Charles": La añada 2004 de Château Mouton Rothschild está decorada con una etiqueta que reproduce una acuarela del príncipe Carlos. La baronesa Philippine de Rothschild se lo propuso en 2004 con motivo del centenario de la Entente Cordiale, el acuerdo entre Francia e Inglaterra sobre

cuestiones de las colonias. La obra representa un paisaje campestre en Francia, y está provista de una dedicatoria del príncipe Carlos. Desde 1945, esta finca Premier Cru Classé de Pauillac imprime sus etiquetas con obras de artistas.

La etiqueta de Mouton: una acuarela con dedicatoria del príncipe Carlos de Inglaterra.



VIÑA TABALÍ

Vinos del desierto

La quebrada desciende de las cumbres de los Andes perpendicular al Océano. El valle de Limarí es el entorno mágico para vinos minerales, plenos y modernos.

Viña Tabalí vio nacer sus primeras cepas en 1993, para elaborar los mejores vinos del norte chileno aprovechando las bondades del Valle de Limarí, un *terroir* mágico descubierto por el empresario Guillermo Luksic.

Surge de la sociedad entre la sólida experiencia de Viña San Pedro y Agrícola-Ganadera Río Negro, con el fin de elaborar vinos de gama alta con uvas provenientes únicamente de su propio viñedo. Para ello cuenta con 150 has. próximas al desierto de Atacama, plantadas con Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Noir, Merlot, Carménère, Shiraz y Cabernet Sauvignon, en el Valle del Limarí, el más nórdico de Chile, una línea que desciende de los Andes al Pacífico, a 22 kilómetros en línea recta desde el mar.

Vecina del Valle del Encanto, disfruta de unas condiciones climáticas muy favorables para vinos finos, un largo verano, cielos prístinos y una deslumbrante luminosidad que garantizan maduración lenta y vendimia tardía.

Además presenta un suelo pobre, mineral, con baja materia orgánica. Su riego tecnificado y sanidad excepcional se cuidan con mimo por un equipo joven de enólogos, jefes de campo y técnicos. Así, tanto por den-

tro como por el impresionante y grato aspecto exterior y decoración, Tabalí es una bodega de última generación, diseñada con respeto a la belleza del entorno y con integración armónica en el medio ambiente.

La magia que hace el vino

Valle del Encanto es un lugar mágico y mítico, donde confluyen la historia y herencia de pueblos antiguos. La zona, de gran atractivo turístico, fue declarada Monumento Histórico Nacional por su patrimonio arqueológico y petroglifos de las culturas *Diaguita* y *Molle*. Su leyenda colonial y los preciados vestigios de estas culturas forman parte del referente que recoge este innovador proyecto. Cada botella de Viña Tabalí contiene la bondad de este particular *terroir* y el legado cultural.

Nuestras catas

En la bodega se elaboran cuatro vinos con variedades muy versátiles y de un estilo muy personal. Un Chardonnay con discretos tostaditos de madera. Gracias a ello, su fruta queda en primer plano, muy sazónada de aromas de papaya y chirimoya. En boca resulta muy untuoso y equilibradísimo.

El varietal de Syrah destaca por su espléndida madurez, con notas de terruño, pólvora y ciruela. Ya se puede beber ahora pues no es nada anguloso y está bien engranado.

El vino de la variedad Carménère es más balsámico y anguloso. Refleja con claridad el alma del varietal con unos taninos tan potentes, como era de esperar, que claman un reposo en botella.

Por último, su Pinot Noir es un magnífico ejemplo de buena evolución, de nitidez frutal (ciruela, casís, orejones) y fina madera. Han conseguido que esta variedad madure como es debido en clima tan distinto al de su Borgoña natal. Ahora está en un momento radiante, equilibrado, graso y con un finísimo buqué. Un vino para disfrutar con platos de caza menor, de salsas no muy poderosas.

VIÑA TABALÍ

Avda. Vitacura 3480 Santiago (Chile)
Tel +56 2 477 54 44 - Fax +56 2 4775494
E-mail : anperez@ccu.cl
Web: www.tabali.com

Distribuye:

LOS VINOS DEL MUNDO
FRANÇOIS DE GRAEVE

C/ Nil Fabra 34- En-2
08012 Barcelona
Tel. 93 486 42 42 Fax: 93 486 42 49
www.losvinosdelmundo.com

Fax

PREMIOS ZARCILLO 2007

El Museo Provincial del Vino de Valladolid (Castillo de Peñafiel) acogerá, entre los días 30 de abril y 1, 2, y 3 de mayo, la quinta edición internacional de los prestigiosos Premios Zarcillo. Este concurso está organizado por el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, y subvencionado por la Consejería de Agricultura y Ganadería de esa comunidad autónoma. El 21 de abril es el último día de recepción de muestras. Para más información puede consultar su web: www.premioszarcillo.com

BECA ENATE

Enate convoca la séptima Beca de Arte 2007 destinada a la realización de proyectos o actividades en las distintas disciplinas artísticas. Podrán optar a esta beca todos los artistas, sin límite de edad ni nacionalidad, y presentar proyectos de cualquier disciplina. La obra o resultado del proyecto realizado por el becario elegido será expuesta -por primera vez- en la Sala de Exposiciones de la bodega. El fallo se hará público antes del día 27 de abril.

VIGNERONS D'EUROPE

Los días 14 y 15 de abril tendrá lugar, en el centro de congresos de Montpellier, «Vignerons d'Europe», coincidiendo con el desarrollo del «Salon du Goût et des Saveurs d'Origine», organizado por Slow Food France (13-16 de abril, Parc des Expositions de Montpellier). Con «Vignerons d'Europe» Slow Food reunirá a mil viticultores de toda Europa en un encuentro necesario por los apremiantes desafíos impuestos por un mercado cada vez más condicionado por la globalización.

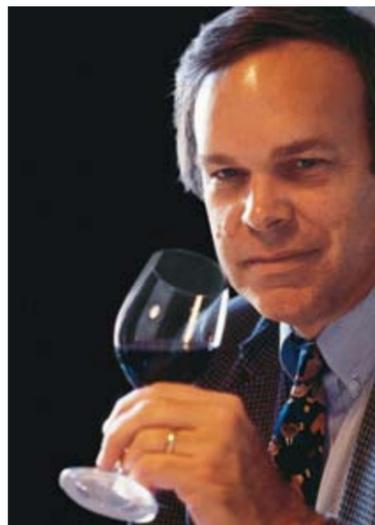
VALLFORMOSA INVESTIGA

La Facultad de Biología de la Universidad de Barcelona ha seleccionado a Vallformosa como empresa colaboradora de un proyecto de investigación que tiene como fin demostrar el efecto beneficioso del consumo moderado del vino en la prevención del desgaste muscular asociado al cáncer, así como en otras patologías. Algunos tintos de Vallformosa serán incluidos en los experimentos del proyecto, en los que se evaluará los niveles de resveratrol, así como la observación de su potencial profiláctico.

Palabra de Parker

La esperada lista del 2007 del afamado y en ocasiones polémico Robert Parker, crítico norteamericano editor de la revista «The Wine Advocate», trae un reconocimiento inesperado para los vinos españoles. Por primera vez, en casi 30 años de sus «temidas» catas y valoraciones, otorga 100 puntos a cinco vinos españoles: Pingus 2004 (Pingus), Termanthia 2004 (Numanthia Termes), Contador 2004 (Bod. Benjamín Romeo), Viñas del Pisón (Artadi) y Clos Erasmus 2004 (Dafne Glorian). Parker se reconcilia así con la falta de atención que desde hace tiempo tenía con los vinos de España, aptitud que le ha hecho acreedor de numerosas críticas, especialmente tras la reciente traducción de su libro «Los mejores vinos y viñedos del mundo», en el que solo aparecían citadas media docena de bodegas de nuestro país.

Detrás de la máxima puntuación hay una larga relación de vinos españoles, imposible de mencionar aquí, que han logrado desde 98 a 87 puntos en esta renombrada lista, considerada un referente mundial de calidad. Ahora solo queda esperar que se dispare su cotización, tras esta valoración, que marca tendencia entre los consumidores y restaurantes, porque estos vinos no se venderán por su precio, sino por su fama.



Parker se reconcilia por fin con nuestros vinos otorgando sus preciados 100 puntos a cinco tintos españoles.

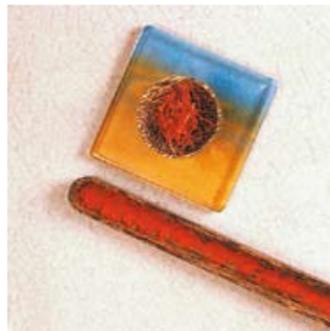
Vinos del Mundo estrena tienda



Acaba de abrir sus puertas, en el número 204 de la calle barcelonesa Gran de Gracia, la tienda «Los Vinos del Mundo». Es un establecimiento especializado en vinos internacionales. Su gama de productos abarca una selección de alrededor de 1.000 vinos procedentes de 20 países. Comprende vinos de buena relación calidad-precio, así como nombres que son toda una referencia dentro del mundo de la gastronomía. Además, se pueden adquirir destilados de alta gama: aguardientes, cognacs, armagnacs, licores de fruta, junto con complementos para el vino; y una novedad: chocolates con denominación de origen. Tiene una zona de cata profesional que está abierta al visitante, un espacio donde se organizan degustaciones y cursillos de cata.

Sabores griegos en El Corte Inglés

Durante tres semanas, los 73 restaurantes de El Corte Inglés de toda España ofrecieron el menú griego «Kérasma», con recetas preparadas con productos de Grecia de máxima calidad. Una oportunidad única donde el comensal pudo probar el singular *mástique de Quíos*, el valioso Azafrán de Kosani, la miel de tomillo y las uvas de Corinto, los pimientos de Florina, las pastas griegas, además del conocidísimo queso Feta, las aceitunas de Kalamata y el excepcional aceite de oliva griego, acompañados de la original bebida nacional, el «uso», y de distintos tipos de vinos autóctonos. Las Jornadas de Gastronomía Griega fueron convocadas por el Organismo Griego para la Promoción del Comercio Exterior «HEPO», en colaboración con la Embajada de Grecia en Madrid y la Oficina de Asuntos Económicos y Comerciales.



El catálogo de vinos es sorprendente y descubridor. Lo mejor, probarlos en el restaurante o en el propio hotel, cara a la bodega, al viñedo, al río y la llanura.

PAGO DEL VICARIO

Mucho más que vino

A orillas del Guadiana se asientan unos viticultores que entienden el vino como algo que rebasa la copa, que se extiende más allá del viñedo al jardín, al hotel, al restaurante, a la vida de los aficionados y a la cultura de una zona. Eso es Pago del Vicario.

7.000 metros cuadrados de jardines, un amplio salón de conferencias, cursos de cata, logística para reuniones de empresa o inmersiones en el mundo vitivinícola y sensorial, un hotel precioso y original, un restaurante amplio, pulcro, abierto al horizonte... y todo eso arropado por el viñedo, perfumado por los estimulantes efluvios de la vendimia, de la fermentación o por la profundidad de las maderas, según la época. El nuevo complejo vinícola y turístico de Ciudad Real es un planteamiento revolucionario entre las bodegas de Castilla-La Mancha y, mas aún, una apuesta ejemplar para el enoturismo de este país, obra de los hermanos Barco nacida con el presente siglo.

En principio fue el vino

El edificio de la bodega es un original catalejo que se difumina entre el viñedo de 130 has. y, por su estructura, admitirá las ampliaciones que sean precisas. Es vanguardista en la concepción y respetuoso en la imagen. Se asienta a 9 kilómetros de Ciudad Real, a 600 metros de altitud, vecino al río Guadiana que

a su paso suaviza el clima del entorno, de modo que goza de temperaturas más suaves pero sufre los habituales contrastes entre día y noche, los que favorecen la calidad de la uva para vinificación.

Un vino santo

Los suelos son muy variados, de modo que la plantación se hizo por pequeñas parcelas, eligiendo las variedades de uva más adaptadas a la tierra, pero también forzando extraer diferentes matices de una misma variedad que vegete sobre pizarras, limos o arenas. Porque esa investigación, ese juego, es la columna vertebral de la filosofía de la casa y la pasión de su enóloga, Susana López Mendiando, que llega a incluir en su catálogo propuestas tan curiosas como un dulce de Merlot o un blanco de Tempranillo, como investigación de las propiedades de la pulpa de una variedad más apreciada por la estructura que proporciona el hollejo. El vino estrella se ha bautizado como Agios, que en griego significa Santo. Es una producción muy limitada del mejor Temprani-

llo y Garnacha tintorera, con un año de barrica de roble francés nuevo. Frutal, maduro, balsámico y confitado en la nariz, cobra potencia y estructura en el paladar y en el recuerdo.

Y lo mejor es degustarlo in situ, en el magnífico hotel que, tanto en las habitaciones como en la vista al río, invita al relax, en sus salones elegantes y confortables o frente al moderno menú del restaurante.

O sumarse al Club de Amigos del Vino para disponer de una barrica en la que se crían 300 botellas propias, personalizadas.

Ver, beber, vivir, bien merece una visita.



PAGO DEL VICARIO
Ctra. Ciudad Real-Porzuna, Km 16 (Ciudad Real)
Tel. 926 666 028 y 902 092 926
Fax: 926 666 029
Mail: info@pagodelvicario.com
www.pagodelvicario.com

BF
BODEGAS FONTANA

Descúbrelo



www.bodegasfontana.com

Actualidad

Alonso elige Calzadilla

El piloto español Fernando Alonso, bicampeón del mundo de Fórmula Uno, lleva tres años consecutivos agasajando a sus amigos, en los circuitos de todo el mundo, con los vinos de Bodegas y Viñedos Uribes Madero - Pago de Calzadilla, sita en Hueite (Cuenca). Se trata de una colección especial numerada compuesta de 1.500 botellas magnum, con etiquetas personalizadas y firmadas por el piloto que han permitido a la bodega conquistarse en numerosos países. Este año la elección ha sido el tinto Calzadilla Reserva Privada 2002. Desde el principio la idea de la familia Uribes Madero fue elaborar unos vinos personales y de calidad desde la perspectiva de un origen tan insólito como el que representa la Alcarria, y de producciones pequeñas. Unos vinos con carácter y exclusivos que puede conocer visitando su página web: www.pagodecalzadilla.net



Alonso regala Calzadilla a sus amigos en cada cita del Mundial de F1.

La Mancha: Territorio Airén

La calidad de los vinos de la D.O. La Mancha ha destacado en la IX edición de los Premios Joven Airén, obteniendo los dos primeros puestos, un certamen organizado por el Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha (IVI-CAM) con el objetivo de ensalzar los mejores vinos de la región elaborados con la uva Airén. El primer premio fue para Yugo, de Coop. Cristo de la Vega de Socuéllamos (Ciudad Real). El premio especial al mejor ensamblado fue para Tomillar, de la Coop.

Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real), y el de mejor vino ecológico fue para un vino de la Coop. San Isidro de Villanueva de Alcarde (Toledo). El presidente de Castilla-La Mancha, José Mª Barreda, entregó en el auditorio de Mota del Cuervo (Cuenca), junto con la consejera de Agricultura, Mercedes Gómez, y el alcalde de la citada localidad, Alfonso Escudero, los premios Airén. A destacar que de las diez marcas finalistas, ocho han sido de la D.O. La Mancha.



VINUM ABRIL/MAYO 2007

PUBLIRREPORTAJE



VIÑA REAL (CVNE)

Pasado y futuro

La marca Viña Real nació para CVNE en 1920, con un Rioja Alavesa llamado a convertirse en un clásico. Ahora estrena bodega y vino, pensados para pervivir otros siglos.

La nueva bodega está en pleno funcionamiento desde 2004, y sorprende al visitante con la visión de una gigantesca tina, sobre el Cerro de la Mesa, que alcanza 500 m. en su cima y 425 m. en la base. El conjunto arquitectónico nace del propio Cerro, a través de dos calados colosales que conforman la unidad con el resto de edificios y una adaptación absoluta con la madre tierra.

El proyecto es del famoso arquitecto francés Philippe Mazieres, quien ha sabido plasmar la filosofía de C.V.N.E., la idea del trabajo humano, nobleza y modernidad, a través del hormigón, la madera y el acero inoxidable. Debajo corren dos impresionantes calados, que, aprovechando el terreno tan peculiar se han realizado de forma natural, sin utilización de explosivos ni necesidad de tabiques, únicamente recubriéndolos de cemento. Estos túneles se destinan a sala de barricas y botellero. Miden 14 metros de ancho (el equivalente a una carretera de cuatro carriles), 12 metros de alto (más del doble que los túneles de las autopistas) y 125 metros de largo (superior al terreno de un campo de fútbol). Están preparados para albergar, en uno 14.000 barricas, apiladas hasta 5 alturas. En el otro, botellas en jaulas de aluminio con capacidad para 600 botellas, y éstas, a su vez, apiladas formando una torre de 10 jaulas de alto, por 10 de ancho.

El corazón de la casa late en la gran Tina, tres pisos iluminados desde el cielo por un traga-

luz cenital. Allí está la recepción de vendimia y la elaboración, conduciendo uvas y mostos sin tuberías, en tolvas móviles, para que no sufra, reproduciendo el eficaz y cuidadoso sistema de la bodega de Haro.

Una arquitectura de vanguardia

El impresionante diseño y su estructura vienen cosechando numerosos reconocimientos arquitectónicos. Obtuvo el primer premio en la categoría de estructura en Francia, con motivo de la Feria Expobois. Ha recibido el galardón de los Premios Best of Turismo Vitivinícola 2004/2005, en la categoría de Arquitectura, y ha representado a España en el certamen internacional que tuvo lugar en Melbourne, en 2004.

Además, Viña Real se ha convertido en la primera bodega de España adaptada íntegramente para discapacitados visuales mediante una señalización especializada que les permite una visita completa y que le ha valido a la bodega el «Cascabel de Oro» de manos de la ONCE.

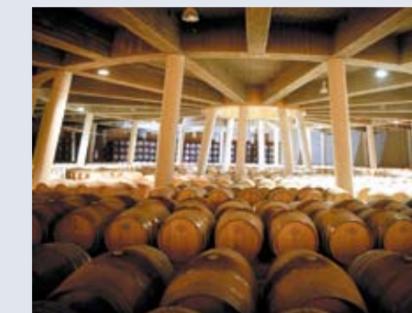
Desde su nacimiento Viña Real ha sido de Plata (Crianza), Oro (Reserva) y, sólo en las grandes añadas, Gran Reserva. Vinos característicos de Rioja Alavesa, con un carácter robusto, afusado, con gran estructura y capacidad demostrada de envejecimiento. La gama se completaba con un blanco de Viura fermentado en barrica durante 15-20 días.

En la nueva bodega se ha estrenado la etiqueta

La nueva bodega diseñada por Philippe Mazieres reproduce la imagen de un tino tradicional, abierto e iluminado desde el cielo. En torno a esa luz, la sala de elaboración y una de barricas.

Pagos de Viña Real, con la excepcional vendimia 2001. Los viñedos rodean la bodega y la vendimia se realiza a mano. Fermenta en depósitos de pequeña capacidad con mayor diámetro que altura, que proporcionan mayor superficie de contacto del mosto con los hollejos y facilitan la obtención del color y la estructura deseados.

Los vinos se pueden degustar in situ ya que la bodega apuesta por el enoturismo, dispone de tienda y restaurante, está abierta a las visitas diariamente y organiza visitas guiadas y almuerzos con cita previa a base de cocina riojana, ideal para acompañar los Viña Real.



BODEGA VIÑA REAL
(Grupo CVNE)

Ctra. Logroño - Laguardia km. 4,8
01300 Laguardia (Álava)
Tel. (+34) 945 625 255
email: visitas@cvne.com
web: www.cvne.com

VINUM ABRIL/MAYO 2007

Vinos tintos de pueblos blancos

Emprendemos un viaje iniciático por la geografía andaluza del tinto, desde donde se besan Huelva y Cádiz hasta donde Almería se derrama al mar. Vamos en busca del Santo Grial, del cáliz que contiene los vinos rojos andaluces, olvidados unos, renovados otros, innovadores los más.

TEXTO: ANA LORENTE Y BARTOLOMÉ SÁNCHEZ
(ana.lorente@vinum.info)
(bartolome.sanchez@vinum.info)

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



Panorama de la Serranía de Ronda.
Arriba, Grazalema, en plena Sierra del Endrial (Cádiz).



Cualquier aficionado al vino, de hoy o de hace siglos, sueña despierto con el mito de los vinos andaluces, por el elegante lujo racial de sus bodegas, por la sólida historia de sus empresas. A lo largo del Tarteso, que se convertiría en Betis o Guadalquivir, se desarrolla una sucesión de culturas con carácter propio y un cultivo con resultados aún más propios, el de la vid. Si en el último siglo Andalucía se definió por la fama de sus vinos generosos, no siempre fue así. Mentores de su tiempo, como Ford o Dumas o nada menos que Shakespeare o Poe, alaban la tintilla de Rota, o la potencia de tintos robustos capaces de viajar por mundo.

Tintos de pueblos blancos

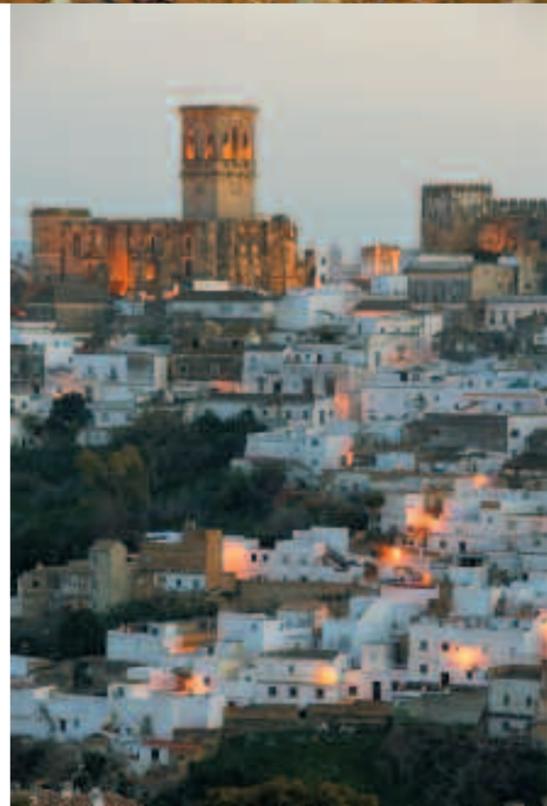
Andalucía se mueve, florecen uvas negras y bodegas blancas, trepan las nuevas cepas hasta cumbres impensables, se miman los viñedos como jardines árabes, acuden vinateros y enólogos de todos los confines, se estudian barricas de todas las procedencias, se comparan tostados, se seleccionan coquetas botellas, enloquecen los diseñadores de etiquetas, vibran los cimientos de los consejos reguladores, y sus fronteras y normas se desdibujan.

Andalucía se mueve, baila al ritmo chispeante de los brindis con tintos sorprendentes. El futuro ya está aquí. El recorrido puede empezar en las sierras de Sevilla, visitando Colonias de Galeón, o en Bollulllos del Condado, en Huelva, donde Privilegio del Condado hace

un Sirah en roble, Lantero.

Los pueblos crecen, y a menudo con gusto, no dudoso, sino espantoso. En la última década buena parte del interior de Andalucía ha perdido carácter y tipismo por la proliferación de arrabales de adosados. La costa ya se perdió antes. Pero Andalucía, hoy como siempre, se recorre con el mapa de la fantasía, con los ojos del sueño y una venda frente a la realidad que contradiga la imagen que acuñaron los viajeros románticos extranjeros, Ford, Washington Irving, Walpole... Y así volamos en las alas del AVE a Sevilla, e inauguramos ruta, de esa que tiene musiquilla y sonsonete, "caminito de Jerez" y en pos de pueblos blancos.

En lontananza, el crecimiento de Arcos de la Frontera no ha perdonado, pero lo salva su milagrosa situación, encaramado en la sólida roca, enclavado hasta cegar de luz y belleza, asomado al vertiginoso barranco sobre el río Guadalete. Y aún más desde dentro, desde sus pinas y sonoras callejas que descienden como cintas de volantes desde el mirador de la plaza del Ayuntamiento, desde el salón acristalado del Parador hasta el lago a sus pies. El casco antiguo fue declarado Conjunto Histórico Artístico en 1962 y por entonces se acuñó su lema "entre la realidad y el sueño", atractivos sobrados para que se convierta en paso obligado hacia el mar, hacia el Puerto de Santa María o Jerez, a sólo 30 minutos, o hacia la montaña, a los mágicos bosque de pinsapos de El Bosque, Ubrique, el Parque Natural de



Arriba, bodega Huerta de Albalá (Vicente Taberner), perfectamente integrada en el paisaje. Abajo, anochecer sobre la ciudad de Arcos de la Frontera, coronada por su castillo y la Iglesia de Santa María.

Grazalema y Los Arcornocales y las múltiples rutas de los Pueblos Blancos.

En Arcos se han restaurado cortijos de las afueras para recibir al visitante, capaces de ofrecer un tiempo fuera del tiempo, con recorridos a caballo o en carretela, excursiones en bicicleta por una vía verde que se prolonga 35 kilómetros, y visitas al pasado prehistórico, romano, árabe, presentes, conservados o restaurados con respeto que salpican cada rincón de la región. Así se abrió Hacienda El Santiscal, cerca del Lago, o el rústico Cortijo mesa de Plata, pero el enclavamiento y entorno más espectacular y la mejor vista de Arcos se disfruta desde el Cortijo Faín, una impresionante finca convertida en hotel y campo de golf de 18 hoyos, centro de alta competición, en que se integran coquetonas viviendas. El corazón es un tradicional cortijo del S. XVII en torno a un soleado patio de naranjos, con un impecable restaurante de alta cocina.

Poco más allá del lago de Arcos, contemplándose en la placidez del embalse de Bornos, se alza la flamante bodega de Huerta de Albalá que es, en todos los sentidos, una de las más interesantes de la actual enología andaluza. Es obra de Vicente Taberner, socio histórico de una gran bodega de Brandies de Jerez, Rey Fernando de Castilla. Enamorado de esta tierra y a la vez buen conocedor de los mejores vinos del mundo, por su vida cosmopolita y su talento sensual, Vicente siempre estuvo convencido de que este suelo y este microclima podían producir tintos de alcornica. Ha buscado con lupa hasta encontrar la magnífica finca de 91 has., y ha constituido un equipo tan sólido como entrañable a las órdenes y bajo la contrastada experiencia de Javier Luca de Tena, que fue capaz de cambiar sus brumas galaicas por la deslumbrante luz que ilumina este proyecto, esta realidad, bendecida desde la primera cosecha con calificaciones estratosféricas por parte de los gurús americanos. Así, en el año 2000 empezaron a plantar un viñedo de 80 has. con variedades nobles, Cabernet Sauvignon, Sirah y Merlot, y la oriunda Tintilla de Rota. Se inició también la construcción de la bodega que ya preside la viña, al estilo Château. La arquitectura es obra de Mariano Taberner que le ha dado forma tradicional, con amplios espacios y panorámicas abiertas a las cepas y al horizonte, con materiales típicos, cal y teja árabe, barro, madera y rejerías. Y dentro, el rigor técnico que exige el equipo que rige Milagros Viñegra, la enóloga. Una sofisticada maquinaria de frío con nieve carbónica, para paliar la

temperatura que alcanzan las uvas, aunque se vendimia temprano. Tan necesaria como una mesa de selección en la que eliminan incluso los peciolos, y una sala de barricas para cada uno de los dos vinos, con tres tonelerías francesas diferentes. En total, bajo los 4.600 metros de bodega duermen 1.600 barricas

El equipo es entusiasta, enamorado de su trabajo y fascinado con el resultado que supera incluso sus más fantasiosas expectativas, con 95 puntos Parker para el primer Taberner. Las puertas y el talante acogedor están siempre abiertas al visitante, ese es el proyecto, un mundo para exquisitos recorridos "entre copas" y entre viñas, olivos y hermosura.

Miedo a que la viña se "caliente"

En un alto de la carreterita a Gíbalbín está la bodega de Barbadillo, una nave gigantesca con vista a los cuatro puntos cardinales y, en casi todos, a la viña. La del otro lado de la carretera está formada por cepas de 30 años que parecen centenarias ya que, a lo que se ve, sobre tierras albarizas vegetan con mucho vigor. Diego es el capataz, y muestra sus dominios con orgullo. Es hermano de Jesús, el que regenta la vecina venta de Los Perillas, la mejor pista de los alrededores para comer y beber con fundamento, para probar las *tagarminas* que cocina sin prisa su mujer, Ángeles, y para disfrutar un selecto catálogo de los mejores vinos de España.

Junto a Diego, una sanluqueña, Gema Lorenzo, dirige el campo, dispuesta a probar todo para evitar el vigor de las cepas tintas, podas muy cortas, largas y competitivas, "aserpiado" que es el trabajo del tractor para que corra el agua. Y con su acento gaditano habla de las plantas como de sus criaturas: "El miedo es que la planta caliente te deje de trabajar al mediodía"... Trabaja codo con codo con Montse, la enóloga, una farmacéutica catalana que descubrió hace 10 años su pasión por el vino y ahora es capaz de gestionar en el laboratorio los 10 millones de kg. de uva que entran en cada vendimia. La bodega de blancos se inauguró en 1973, con tecnología puntera para el momento, y la de tintos ha nacido en 2005. Montse se enfrenta con el reto anual y la presión de aprovechar toda la uva, pero no considera difícil mantener una personalidad constante en el vino: "la da la tierra, y la firma la originalidad de la uva Tintilla que ampelográficamente es como la Graciano". Montse se multiplica entre las distintas bodegas de la firma pero se mueve satisfecha con su inquieto 4x4 por estas lomas que acaricia el sol po-

LA SOLEDAD DEL PIONERO

La corta historia del actual tinto andaluz comenzó con el trabajo visionario de esforzados pioneros. De procedencia dispar, pocos y con escasos medios, no procedían de familias de tradición vitivinícola, ni eran expertos viticultores o enólogos. Pero contaban con una fe y una ganas de experimentar, de saltarse las reglas, que no se pueden enseñar en los centros oficiales de la cultura vitivinícola.

Uno de estos pioneros fue Manuel Valenzuela. Tras recorrer el mundo durante media vida volvió a su Granada natal para vivir en plena naturaleza como solo en la Alpujarra se puede hacer. Comenzó plantando toda clase de vides, francesas, italianas, españolas, para ver cuáles darían mejores resultados. Al poco tiempo su Barranco Oscuro era un referente en el panorama andaluz de los vinos tintos. Su modo de elaborar, con respeto a la tierra de cultivo, le dio más éxitos en el extranjero que en España, porque aquí eso del vino ecológico sonaba más bien a reclamo comercial. Por aquellos años, Friedrich Schatz, (Federico) jardinero de profesión, se enamoraba de Ronda, tierra luminosa, nada que ver con su Sajonia natal. Compró una pequeña finca y en ella acondicionó vides a las que estaba acostumbrado, hasta cuatro hectáreas. Todo con recursos naturales, tanto que hasta la fuerza eléctrica empleada para elaborar en la bodega es de energía renovable generada en su propia finca. Él fue el primero en iniciar en Ronda la elaboración de vinos tintos, un pionero que por entonces no podía pensar en las consecuencias tan extraordinarias de su empeño. Algo más tarde, el Príncipe de Hohenlohe, aconsejado por figuras de la enología moderna como Alexis Lichine y Carlos Falcó, crea el Cortijo Las Monjas, una bonita plantación y bodega, hoy perteneciente al grupo Arco.

La bodega centenaria de Jerez, Páez Morilla, inició su aventura con vinos que no fueran generosos en la década de los ochenta, con la plantación de variedades foráneas en Arcos de la Frontera, con más fortuna en la elaboración de sus vinos blancos, con base de Riesling o Gewürztraminer que en sus tintos de Cabernet y Merlot.

Y cómo no, resaltar el trabajo incesante del Rancho de la Merced cuyos ensayos e investigación sobre variedades tintas han servido para que los viticultores de Andalucía tengan su trabajo mucho más fácil.



Manuel Valenzuela.



Arriba, las enólogas Montse Molina y Gema Lorenzo en el viñedo de Bodega Gibalbín (Barbadillo). A la derecha, una calle de Ronda. Abajo, Bibiana García enóloga de Bodegas El Chantre.

niente, con Gibrabín al frente, un pueblo nuevo sobre el monte que le cede su arabi-zante nombre.

Donde se suceden los nombres árabes y cargados de historia es en la ruta de los pueblos blancos: Zahara, Torre Alhaquime, Benaocaz, Benamahoma... De Arcos hacia Grazalema, y mas allá, es tierra eternamente fonteriza. Es el mayor alcornocal de Europa, y la hierba reluce bajo los desnudos y oscuros troncos centenarios. Se conservan vestigios prehistóricos como los dólmenes de Alberite y las tumbas de Alcalá del Valle, ruinas romanas, las de Iptuci, en Prado del Rey, bosques de pinsapos en Benamahoma, castillos en Benadalid o la fortaleza árabe de Castellás, desde la que se ve África, restos medievales como la calzada que cruza el barrio bajo de Grazalema. Por debajo aún se puede profundizar, como el propio río Guadare, adentrándose en la Cueva de la Hundidera o en la enorme del Gato, junto a Benaajar, o en las casas trogloditas de Setenil de la Bodegas...

El paisaje es siempre escarpado y ameno, rocoso, salpicado de almendros y prunos en flor, y perfumado. Se nota que esta es una de las zonas más lluviosas de España, y mucho an-



tes y después de la primavera pervive un verdor como de Escocia en el día más sonriente y soleado. Así, sonrientes, boquiabiertos, recorreremos desde Grazalema hasta Ronda, sin toparnos con un solo bandolero.

Por tierras de bandoleros

Antes de llegar, por la vieja carretera que sube a las ruinas de Acinipo, un camino de tierra apisonada conduce hasta La Sanguijuela. Fue una finca grande ahora dividida en tres, y allí, en medio de las 3 has. de sus dominios, se mueve imparable y silencioso el padre del descubridor de la actual Ronda vitivinícola,

Federico Schatz. En realidad, padre y madre se alternan viajando desde Alemania desde que Federico se metió en cuerpo y alma en este proyecto. La familia hace vinos en Alemania desde 1600, y aquí han buscado la perfecta conjunción de suelo y clima, saltos térmicos, pluviometría en invierno y suelo que retenga agua. Encontró eso y más, un entorno en el que desarrollar su viva pasión y convencimiento por la ecología, la situación en altura y con sol para los paneles que alimentan toda la energía necesaria para la bodega y la vivienda, sin más ayuda que una molineta de viento. Pionero en la zona, plantó la



primera cepa en 1982, por supuesto mucho antes de que se instituyera la D.O. o que apreciaran los primeros vecinos, con más o menos fama o capital. La bodeguita tiene tamaño humano, techo de madera, un diminuto laboratorio, un letrero de azulejo que reza "in vino veritas", un botellero menor que el de una casa bien y, eso sí, un precioso horno en el que se cuecen panes y pastelones.

En la pared, el mapa de España de Denominaciones de Origen, donde han tenido que marcar a mano la suya. Y algún capricho, como los raros tapones sifón que, llenos de agua y alcohol controlan las mermas de las barri-

cas. Y dentro, vinos en los que Federico dice y prueba que busca la elegancia, "no la fuerza ni el color, eso es lo fácil. O como decimos en mi familia, hacer buen vino es fácil, lo difícil son los primeros 200 años". Ha elegido las variedades probando sobre el terreno y considera que el alcohol es como la grasita en la carne, es lo que sustenta el sabor. Y consigue que sus vinos de 15° sean tan equilibrados que no se note.

Tras los pasos de Schatz, Hohenlohe, Alexis Lichine, Ignacio de Miguel... Ronda es hoy lo más parecido a una pujante universidad donde estudian y trabajan enólogos sabios con

larga experiencia y jóvenes experimentadores, curiosos y tenaces, defensores de la ecología a cualquier nivel, de la biodiversidad, de la siesta y del vino como placer.

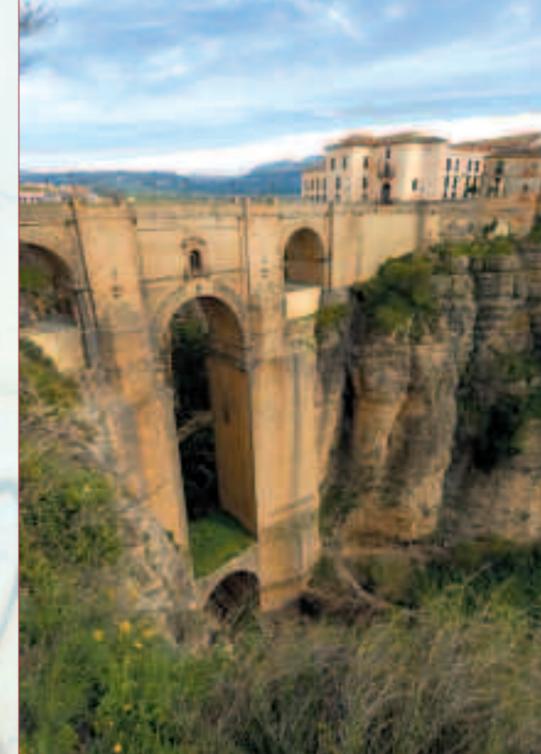
Agricultura ecológica

Pablo Ortigueira es el enólogo de Los Frutales, la bodega de Joaquín Fernández, inscrita también en el Comité Andaluz de Agricultura Ecológica. El edificio está en la cima del cerro, desde donde contempla la viña, las calles entre cepas donde pastan las ovejas con la doble función de limpiar de malas hierbas y abonar. Y así es todo, el control de plagas por plantas aromáticas que perfuman el aire, y escasos tratamientos, también a base de extractos de plantas. La viña está alrededor, de modo que vendimian a mano hasta las 11 de la mañana, antes de que los frutos se calienten. Pablo es expansivo, se ha formado por todo el mundo, incluso en Australia, tiene un talante afable y de buen anfitrión, por eso se empeñó en aunar el vino y el enoturismo. Para ello la bodega acaba de estrenar una sala social que aún huele a pintura, situada en el mejor mirador, frente a una terraza con tolditos, donde recibir visitas, poder ejercer una labor didáctica y dar a conocer directamente la bodega y los vinos, o explicar el nombre de una botella "Igualado", que es como se llaman aquí secularmente los vinos que combinan variedades, es decir, los coupages.

Las visitas se inaugurarán en cuanto se seque el barniz, para grupos o individuales, de 11 a 14 h. y al precio aproximado de 10 euros, eso sí, con degustación de los vinos y el buen jamón de la zona.

Los Bujes es la bodega de Manu López, propietario del famoso restaurante Tragabuchos galardonado con una estrella Michelin. Bien merece un alto en el camino. La decoración, sobria aunque sin atisbo de frialdad, es obra de Lola, María Dolores Jiménez, su activa esposa. Junto a la Plaza de Toros, y asomado a murallas y jardines, el comedor es espacioso, pulcro, alegre y salpimentado con un puñado de detalles personalísimos, coquetos y geniales, como los violeteros de piedra (canto rodado) y alambre o los floreros de pared. Se han convertido en sello de la casa ya que, en similar estilo, los reencontramos en su hotel de las afueras, el Juncal, construido en torno a la bodega.

En el restaurante ejerce Benito Gómez, continuador de la fama de su hermano Sergio y de Dani García, salido de Hacienda Benazuza, es decir, de la pléyade Adriá. Lo que aquí



A la izquierda, finca "La Sanguijuela" de Friederich (Federico) Schatz, en Ronda, y retrato de su propietario. A la derecha, barranco de la serranía de Ronda.

hace es recrear la cocina local, la rondeña, que no es poco, con su combinación de materias primas de mar y monte, con un refinamiento de largos siglos. Alta cocina de la modernidad, sustentada en materia prima ecológica siempre que es posible, como los frutos de temporada o los tomates para el gazpacho. Pocas experiencias tan divertidas para los amantes del vino como esa degustación de aperitivos aromáticos, desde crujiente cardamomo y comino, canela o la cucharita de atún seco... Y de ahí en adelante una sinfonía caprichosa en forma de menú degustación. Valgan dos ejemplos que justifican y a la vez sintetizan un viaje: la tostada de sardina sobre fondo de zurrapa de cerdo y ensalada de oreja, y la sopa de alcachofa con yema de corral. Pero volvamos al vino. La bodeguita es realmente la única que quedaba, auténtica, de los cortijos rondeños autosuficientes. Altos techos de viguería de madera, un rosetón de vidrial al fondo, y dentro, un puzzle de depósitos y barricas que pide a gritos espacio. Pronto llegará cerca de allí. Por ahora los efluvios, los aromas de fermentación y levaduras se cuecen durante la vendimia por la puerta de cristal hasta los salones del coqueto hotel. Es realmente un hotel enoturístico. El cortijo se restauró en el centro de un primoroso jardín de pinos y pinsapos y alberga habitaciones y

bungalows independientes, como suites. Los viñedos y la bodega son el feudo de Rodrigo Nieme, joven enólogo chileno que sigue en el día a día los pasos del director técnico, Ignacio de Miguel. Rodrigo llegó hace 9 meses y aún se extasia cada mañana en la insólita belleza del tajo sobre el que se alza la ciudad. La mira desde allí, desde una viña privilegiada de las 8 has. que nutren Pasos Largos, en la que sueña instalar una salita de cata para probar los vinos. Manu, rondeño de pura cepa, avala el sueño y recorre sus dominios con íntima satisfacción, dispuesto a aprender todo sobre el vino, aunque eso exija en época de vendimia catar uvas y mostos cada mañana antes del desayuno, cuando los sentidos están vírgenes y dispuestos. Son exigentes, rigurosos, selectivos, tanto que si la Garnacha no sale perfecta no se elabora Pasos Largos, dedicado a uno de los más famosos bandoleros de la Serranía. Los viñedos, a distinta altura y en puntos opuestos, maduran con mes y medio de diferencia, lo que les permite juegos muy interesantes, sobre todo con un enólogo que gusta de estar en el campo día a día.

Esencias andaluzas

Si alguien quiere perderse, que vaya a Ronda, donde pervive la presencia de las esencias an-

daluzas: los toros, eso sí, en una plaza en la que ya no hay corridas sino sólo visitas turísticas; los bandoleros, en un museo de maniqués vestidos a la usanza; la guitarra, incluso con una estatua que recuerda a Vicente Espinel, el virtuoso músico rondeño que incorporó la 5ª cuerda del instrumento; y, por supuesto, las flores, en cualquier patio, en cualquier rincón. Al Museo del Vino se llega por el Callejón de los Tramosos, empedrado y sonoro de tacaneo de pasos y repique de campana. En torno al patio algún carro, una magnífica ánfora romana sin restaurar, alguna prensa, cántaras, jarras de estaño y copas y, sobre todo, material didáctico, textos informativos sobre historia, técnica, cata y, en fin, todo lo que quiso saber sobre el vino y no se atrevió a preguntar. Está recién estrenado y es obra de un entusiasta, Sergio Flores, dueño también de Bodegas Sangre de Ronda, otra interesante entre las de nuevo cuño.

Como otra Orden, como una fraternal cofradía, el grupo de los actuales enólogos y bodegueros que trabajan en Ronda se reúnen cada mes en un almuerzo en la bodega de turno, para degustar vinos y compartir experiencias. Paco Retamero, el presidente, ha trasladado hoy la reunión al restaurante frente a la plaza de toros, el tradicional Pedro Romero. Cenamos, como no podía ser menos, rabo de toro,



A la izquierda, el suizo Theo Conrad del Cortijo "Conrad" (Coto de la Viña San Jacinto) en Ronda. Manuel María López con el enólogo chileno Rodrigo Nieme en el viñedo de Bodega Los Bujeos. Manuel Valenzuela, de Barranco Oscuro, en las Alpujarras. Abajo, el arquitecto Paco Retamero, de la bodega Los Descalzos Viejos.

y comprobamos la realidad del discurso del Presidente, que hace hincapié en la unión entre enólogos y bodegueros, la juventud y vitalidad del grupo, la pujanza de sus experiencias. Todos pertenecen a la Asociación de Viticultores de Ronda, inserta en Producción Integrada, y tres de ellos directamente a Cultivo Ecológico, Pablo, Federico y Joaquín.

Pasión vital

La bodega de Theo Conrad no está inscrita en la ecología oficial al uso, sino que va un poco más allá. A lo largo de años de trabajo en China esta madura pareja de suizos ha estudiado los principios que allí rigen la circulación de energía. Esa ciencia y técnica, llamada Feng Shui, implica armonía en la construcción y la decoración, y la han aplicado en cada rincón de su hermosa casa, de la bodega y la viña. El edificio se alza a media altura de la ladera de viñedo, cortando las líneas de cepas. Disponen de 7 has. en torno a la casa y otras 20 un poco más lejos, pero el terreno que compraron hace años es mayor, admitiría ampliaciones de viñedo, como la bodega, si sus hijos deciden dedicarse al vino. Por ahora el trabajo es personal y a su medida, y produce entre 25.000 y 30.000 botellas al año.

La bodega es de nuevo cuño, y fue la primera subterránea de la zona. Es cómoda y pulcra,

con un patiecillo detrás por donde entra la vendimia manual; y a un lado, una sala aislada, una cámara blanca, para enfriar la uva antes de procesarla. A ambos lados se distribuye el laboratorio y los despachos y la zona de elaboración, con suelo de gres, depósitos pequeños para diferenciar variedades y procedencias.

Abajo, la sala de barricas es la joya de la casa. Las paredes son de un ocre toscano con arcos al fondo, columnas de ladrillo mozárabe y una tenue luz indirecta. Y está discretamente presidida por el antiguo escudo de la familia de Theo, un león y círculos y líneas, al que ha dado una nueva interpretación: el león protege las barricas y el viñedo.

En la ceremonia de la confusión que son los nombres de las bodegas rondeñas, Chinchilla es también Doña Felisa, en honor a la abuela de la propietaria. La finca es plenamente agreste, a más de 800 metros de altitud, al final de un camino de tierra que hoy brilla bajo la llovizna. Se segregó de otra finca mucho mayor donde siempre se mantuvo un rodal de viña, último reducto de la elaboración de vino en la zona, abandonada después de la filoxera. La familia vive en el gran edificio sobre sólidos puntales de piedra que, a modo de muro de contención, se muestran en el subterráneo, en la sala de barricas, iluminados tras una pared de cristal. La impresión es de fuerza y misterio, como si se pudiera escuchar el susurro de la respiración de la tierra bajo las notas de los monjes de Silos que acunan al vino. En un altillo, asomada a las barricas, está la sala de cata, de cursos de cata y de reuniones, un espacio activo que justifica el calificativo de Taller-Bodega que acuñó la casa.



La plantación empezó en 1999 y ocupa 5 has. propias y otras tantas controladas a viticultores por el propietario José María Losantos. Riojano, de profesión de marino mercante, no permitía adivinar que volvería a la tradición, a la tierra. Lo dejó todo y aquí ha empezado su nueva vida, estudiando enología hasta poder hacerse cargo personalmente del campo. En medio de la Serranía de Ronda, concretamente en el municipio de Arriate, se encuentra la residencia de Juan Manuel Vetas Martín. Actualmente, considerado unos de los pioneros en la elaboración de vinos tintos de Ronda. Éste enólogo ha conseguido alcanzar su meta tras un largo camino: una bodega propia y un vino de calidad con su apellido. Tras pasar por varias bodegas bordelesas, en 1987 entra en el Château Lichine, que marcará el resto de su vida ya que le plantean, a finales de 1990, un proyecto de viñedos en la Serranía de Ronda, al cargo del Príncipe Alfonso de Hohenlohe. Pocos meses después, Juan Manuel realiza las primeras plantaciones en dicho lugar, y en verano se instala to-

da la familia.

Juan Manuel comienza a elaborar el vino en colaboración con el château francés. En unos años consigue puntuaciones altas para su vino y varios premios. Con la entrada del nuevo siglo, el Príncipe Hohenlohe decide vender el negocio y recurre a una empresa conocida como "Arcos". Juan Manuel sigue trabajando con los nuevos dueños pero a la vez empieza otra vida colaborando para la aparición de nuevas bodegas en la Serranía, entre ellas la suya.

La que está en mantillas es una nave escondida en la que ahora laboran un par de marcas, una propia, Lagarejo, de Viloría, y la otra asesorada por Juan Manuel Veta, la Jorge Bonet, que lleva el nombre del hijo de Antonio Muñoz, el ingeniero que dirigió el edificio y el proyecto de la sociedad. Trabajan en el mismo espacio pero independientes, con depósitos y barricas diferentes, seleccionadas por cada uno. Esto sí que son vinos de garaje, pero de garaje tan enorme como la ilusión de sus hacedores, y con la viña al lado.



En contraste, la más espectacular, la más acabada y la mayor de la D.O. es El Chantre, el resultado de una serie de azares y osadías que hace siete años pusieron la finca en manos de José Manuel Ramos Paul y Pilar, su mujer. Los vinos los elabora Bibi García, la enóloga, prodigio de entusiasmo, vitalidad, pulcritud y experiencia, adquirida en todos los rincones de España, desde Priorato a Rioja o Andalucía y también al otro lado del Océano.

La finca asciende a una meseta a más de 1000 metros en donde duermen los restos de la ciudad romana de Acinipo, una joya escondida que apenas asoma al exterior su sorprendente anfiteatro con capacidad para un público de hasta 2000 personas. A sus pies se extienden cepas seleccionadas y podadas de modo que no produzcan más de un kilo o kilo y medio por vendimia. Para eso han gozado de aseores de lujo como el catedrático Vicente Soté o Paco Moreno Camacho, de Marqués de Murrieta.

La casona tiene reminiscencias del clasicismo romano, pero también la alegría de un corti-

jo de labor. Menudean los patios aromáticos las fuentes sonoras, los elegantes cipreses y la tierra de albero. Y dentro es un espacio soñado para vivir, cálido en torno a la chimenea, recoleto en el altillo de la biblioteca, fresco a la sombra de los claustros, acogedor en la cocina y comedor que se ha convertido en el corazón de la visita.

Bibi aboga por ir diferenciando poco a poco el vino, no solo de variedad y pago sino de altura, porque las líneas del viñedo ascienden a 150 metros desde la entrada hasta la cima y eso, para su sensible paladar y para sus rigurosos análisis supone enormes diferencias en los frutos, en su madurez y en el resultado final.

La Alpujarra, viejos y nuevos románticos

Adiós Ronda, pero antes un bocado en Almolcobar, setas, por supuesto, que son la especialidad de esta típica tabernita que tomó el nombre de la vieja puerta baja de la villa. Adiós Ronda, apenas se adivina ya la orgullosa altura del Puente Nuevo entre los alcornoques y las encinas, donde hozan plácidos los cerdos ibéricos en fincas primorosas como estadios de cricket.

Oscurece camino de Granada, como si el sol se entristeciera cada día con los duelos inacabados, con el recuerdo de García Lorca en la vecina Fuente Vaqueros, su cuna, y en el barranco de Víznar, su tumba. Ya apenas se adivina el Pico del Veleta. A sus pies brilla desde lejos la cálida iluminación de La Alambra. El tipismo y el folklore invitan a la experiencia de habitar en una cueva, de las muchas que menudean en los alrededores. Las de Alcudia de Guadix las construyó el Tío Tobas para ir dando cobijo a sus diez hijos y a sus dos pastores, Curro y Tino. Hace más de 15 años que se habilitaron para recibir huéspedes y, aunque el mobiliario refleja estos lustros, no solo se conservan estupendas sino que van a ampliar el "motel" con otras 24. Las lleva su biznieto Manuel, y le ayuda en el restaurante su hija Ester, tierna y tersa como las tostadas de hogaza del desayuno.

Purullena no está lejos. Es del Valle del Alhama donde en poco tiempo han crecido 12 bodegas, pero entre las promotoras está Naranjuez, la de Antonio Vilches, impulsado por su tío Manuel Valenzuela, el de la ya famosa Barranco Oscuro, de la vecina sierra de la Contraviesa.

Antonio trabaja codo con codo con Ramón Saavedra, cocinero y también bodeguero cerca de Graena. Comparten su amor al trabajo,



Nave de barricas subterránea en la Bodega El Chantre, en Ronda la Vieja.

a los vinos potentes, a esta zona en la que adivinan futuro y las experiencias varietales. Les gusta el campo y están atentos a cualquier cepa que crezca en los alrededores, a cualquier nuevo proyecto, sea caprichoso o profesional. Antonio, en verano es vigilante de fuego, y tiene su torreta justo encima de su viña, con el pueblo en el horizonte y su bodega en Marchal junto a una tierra estratificada y rala que muestra huecos como cuencas de ojos vacías. La bodega son dos cuartos picados junto a su casa, de modo que las barricas conservan una temperatura uniforme. Elabora arriba, subiendo a mano las cajas de uva hasta que Industria le autorice el montacargas. Fermenta en depósitos pequeños y sin remotes, a brazo partido para bazuquear tres veces al día y

algunas noches en plena madrugada, cada vez que se despierta. Empezó a embotellar en 1999 y ahora diferencia uvas y parcelas. Para ir a la otra bodega hay que pasar por Cortes y Graena. En Cortes todas las casas son cueva, en Graena el monumento histórico son los baños árabes que la Marquesa de Peñaflores cedió para uso municipal, aunque en un tiempo los gestionó la Iglesia. Es una fachada anodina, pero el patio de la entrada principal y el tejado brillante y ondulado han sido restaurados con gracia, por la misma empresa del balneario de La Toja.

La viña de Ramón está en pendiente y vallada, para evitar que se la vendimien las cabras montesas, muy abundantes por los contornos. Es tierra pobre y seca que tuvo que amantarse con una garrafa enchufada con mecha en cada cepa hasta que las sacó adelante.

Su padre poda en medio de un viento huracanado pero no acepta la invitación para bajar al pueblo “¿Qué hago yo allí hasta la hora de comer?”

La bodega se ha construido frente al viejo galpón del padre, con las barricas en el semisótano, la elaboración a pie de calle, y arriba, una buhardilla coquetona donde quiere cocinar para las visitas enoturísticas.

Refugio de frikis y hippies

Camino de la Alpujarra el Castillo de La Calahorra es un hito inesperado, impresionante en el páramo inhóspito. Pero la subida al puerto de la Ragua se ameniza a cada curva con pinares sobre pizarra, con vertiginosos barrancos, hasta llegar a los 2.000 metros, donde hay una pequeña estación de esquí. El descenso hacia Bayarcal es una hermosísima puerta de la Alpujarra, de esta región perdida, abandonada, entre otras causas, por la invasión de la filoxera, y apenas recuperada ahora, refugio de hippies y frikis como, sin ir más lejos, “Don Gerardo”, el hispanista británico Gerard Brenan, refugiado medio siglo en Yégen.

Estos son los dominios asilvestrados de Manolo Valenzuela, el patriarca de La Contraviesa, que llegado de Cataluña se asentó en una ancha cima empeñado en plantar e implantar un puñado de variedades tan exóticas como Vermentino, Riesling, Viognier... y las más nobles tintas. La primera es de 1989, y desde entonces la viña experimental se ha pu-

concebidas como experimentales. Los primeros pasos para elaborar un tinto moderno se dieron en Arcos de la Frontera, la Bodega de Páez Morilla, que trajeron las Cabernet, Merlot y compañía. Hoy ya hay notables plantaciones de Tempranillo y Syrah. Luego vinieron otras variedades de prestigio con buenos resultados en otras partes de España, como el Merlot, los Cabernet -Sauvignon y Franc-, hasta la Petit Verdot, y Malbec.

En la Alpujarra, Manolo Valenzuela hizo un meritorio ensayo con muchas variedades. La más sorprendente ha sido la Pinot noir, que gracias a su adaptación a la altura granadina (las viñas más altas del continente) ofrece vinos plenos de sabor y aromas. También hay bodegas que han incluido las históricas andaluzas, que estaban a punto de desaparecer: la Tintilla de Rota y la Romé, que tantas esperanzas despiertan en los amantes de los varietales autóctonos. Su recuperación constituye la fórmula más sensata de concebir un vino tinto andaluz que se aleje de la globalización.



VARIEDAD DE VARIETALES

Hace dos siglos uno de nuestros más insignes ampelógrafos, Simón de Roxas Clemente, en su conocida obra “Ensayo sobre las variedades de vid común que vegetan en Andalucía”, de 1807, dice que encontró 116 variedades, y en su relación refería buena parte de tintas. Había diversas familias de garnachas, de la versión tinta de alguna de las blancas actuales, como la Jaén, la Mollar, la Vijiriega o la Romé (ahora casi extinguida). En ese mismo siglo la filoxera produjo una especie de “limpieza étnica”, y únicamente se salvaron los varietales que eran en aquel momento imprescindibles para elaborar el tipo de vinos más comercial. Las variedades blancas impusieron un dominio absoluto. Eso hizo que, a la hora de atender la demanda de vinos tintos, hubiera que partir prácticamente de cero. Nace así un mapa inédito, en el que caben todas las variedades posibles, la famosas francesas de relumbrón, las desconocidas alemanas, las francesas que se hicieron famosas en América, alguna italiana, incluso se puede encontrar alguna casta portuguesa, todo cabe en los nuevos proyectos andaluces, estén reglamentadas en las denominaciones o bien



Juan Manuel Vetas, unos de los pioneros de la zona, consejero de varias bodegas y propietario de la Bodega Finca el Baco.

lido atendiendo a los resultados.

Le acompaña desde hace tres años en la empresa su hijo Federico que por estas fechas se ocupa de preparar una felicitación para la abuela Asunción, que cumple 102 primaveras. Porque aquí, en esta placidez no se para, pero hay tiempo para las pequeñas grandes cosas. Para subir cada día entre chaparros y encinas a la cumbre del cerro y contemplar el viñedo bendecido por el brillo de las nieves del Veleta. Para diseñar una bóveda plana con adobes en espiguilla que proteja la sala de barricas, para combinar variedades con vocación alquimista y jugar con los nombres y catar el resultado día a día, y para promover una necesaria Asociación de Vinos Singulares de Pa-

gos Andaluces (VSPA) que defina quién es quién por estos contornos y consiga explicárselo a las Administraciones competentes.

El Cortijo fue construido a finales del siglo XIX. Era un gran cortijo para la época y la zona, con más de 100 hectáreas y una espectacular bodega que recorría todo el bajo de la casa, con capacidad de más de 100.000 litros. Manolo es natural de un pueblito cerca de Guadix, y después de viajar por zonas de tradición vitivinícola, visitas a bodegas francesas, reuniones con grandes enólogos y su espíritu emprendedor, emprendió la revolución vitivinícola imparable de La Alpujarra que se plasmó en una de las viñas más altas de Europa, en la primera cosecha de Barranco Oscuro, la del 84, y la fundación de la bodega en el año 1996.

Por entonces recibió el Premio de Turismo

Andaluz un establecimiento vecino, la Alquería de Morayma, un simpático hotel rural con habitaciones con patio y familiares, con la chimenea encendida cada noche, encaramado en una ladera de Cadiar mirando a Sierra Nevada. Un buen punto de partida para excursiones en cualquier temporada, para actividades como vendimia y recogida de la almendra y la aceituna, para senderismo o esquí de fondo, o simplemente para la contemplación, desde la ventana de la vieja capilla del cortijo, transformada en alojamiento.

O para seguir hacia la Alpujarra y la contraviesa almeriense a visitar Cueva de la Vieja y Dominio Buenavista, cerca de Ugijar y Alcolea. Isabel López compagina sin despeinarse sus labores de madre de adolescentes, su trabajo en la administración y su tarea como directora técnica de la bodega que inauguró su padre, Julio, por pura afición, allá por los años 50. Julio, Isabel y su marido, Agustín, han ampliado aquella bodeguita vestida con tinajas de barro, traídas de la Mancha, de Villarrobledo, transformándola en una finca y bodega crecedera, una nave que se construyó en 2004, vestida con depósitos refrigerados de porte medio, con capacidad para 150.000 botellas, las que podrían salir de las 25 has. de viña de cultivo ecológico que la rodean, viña que ha cumplido ya 10 años. Está tan cerca que la vendimia manual llega a la nave de elaboración en cuestión de minutos y se elabora en seis variedades, buena parte para vinos jóvenes pero también para dormir en barricas, en

DISTINTAS FORMAS DE AMPARO

En Andalucía hay una sola Denominación de Origen que acoja vinos tintos, pero existen numerosas zonas reglamentadas como "Vino de la Tierra".

D. O. "MÁLAGA" Y "SIERRAS DE MÁLAGA"

Axarquía: Es la zona más Oriental de la provincia. Sus suelos son pizarras en descomposición y poco profundos. La Romé es la variedad autóctona.

Montes: Constituyen la cadena montañosa que rodea a la ciudad de Málaga.

Zona Norte: Tierras albarizas, situadas en colinas que avanzan hacia el mar Mediterráneo.

Serranía de Málaga: Ocupa principalmente la altiplanicie de Antequera. Sus suelos son profundos, pardo calizo.

Serranía de Ronda: subzona integrada por los terrenos ubicados en los términos municipales de Arriate, Atajate, Benadalid, Gaucín y Ronda. Son variedades preferentes la Merlot, Cabernet Sauvignon y Franc, Syrah, Merlot, Tempranillo y Romé, Aptas: Pinot Noir, Colombard, Garnacha y Petit Verdot.



VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ

Términos municipales: Arcos de la Frontera, Chiclana, Chipiona, El Puerto de Santa María, Jerez de la Frontera, Rota, Prado del Rey, Puerto Real, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Olvera, Setenil, Villamartín, Bornos y San José del Valle. Variedades: Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Monastrell, Merlot, Tintilla de Rota, Petit Verdot y Cabernet Franc.

VINOS DE LA TIERRA DE CONTRAVIESA-ALPUJARRA

Términos municipales: Albondón, Albuñol, Almejigar, Cadiar, Castaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorlivan, Torvizcón, Turón, y Ugijar. Variedades: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Tempranillo y Syrah.

VINO DE LA TIERRA DE LAUJAR-ALPUJARRA

Términos municipales: Alcolea, Fondón y Laujar de Andarax. Variedades: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Syrah y Tempranillo.

Otras zonas: VINO DE LA TIERRA DE BAILÉN, VINO DE LA TIERRA DE CÓRDOBA, VINO DE LA TIERRA DEL DESIERTO DE ALMERÍA, VINO DE LA TIERRA DE GRANADA SUR-OESTE, VINO DE LA TIERRA DE LOS PALACIOS, VINO DE LA TIERRA NORTE DE GRANADA, Y VINO DE LA TIERRA DE TORREPEROGIL.



SICER

PRIMERA MUESTRA INTERNACIONAL DE LA SIDRA DE CALIDAD

FIRST INTERNATIONAL TRADE FAIR FOR QUALITY CIDER



Las mejores sidras del mundo

del 3 al 6 de Mayo de 2007
3-6 May, 2007

Palacio de Exposiciones
Recinto Ferial de Gijón
España | Spain

www.sicerplanet.com



PROMUEVE



ORGANISMOS COLABORADORES



COLABORA



REALIZA





Bodega Dominio Buenavista, en el pueblo de Ugijar (VT Contraviesa-Alpujarra).

la sala del fondo, semienterrada en el talud de la montaña. Julio se inició en el vino con un consejero aúlico tan conocedor como su amigo el bodeguero riojano Manuel Muga. Isabel ha disfrutado desde niña este espacio batiburrillo que es la vieja bodega, y los gozos del vino en el picnic o en el comedor rústico del cortijo, pero ahora ha tenido que aprender las

más recientes técnicas de campo y lagar para desarrollar una firma ya profesional y prometedor, una marca, Íniza, que es un homenaje a su tía, la señora del marquesado de Íniza que ocupa estos contornos.

Sus vecinos son Juan Palomar y Nola, su mujer, una emprendedora norteamericana que se enamoró de este panorama al pie del Muhacén y el Veleta, y ha sabido sacar brillo a un pequeño cortijillo casi sin valor. Allí está ahora su casa y la de Jerónimo Baños, el factotum de la finca, una hermosa bodega, toda climatizada, con envidiable sala de barricas, con tienda y sala de cata, e incluso la almazara para sus propios aceites. Buena parte de la producción de Dominio Buenavista va a parar a la exportación, a fieles clientes norteamericanos, de ahí que hayan tenido que ampliar el

catálogo para atender todos los caprichos. Tiene por ejemplo un espumoso Al-Caba y conservas vegetales con su marca.

La nueva bodega subterránea está presidida por una mosaico dionisiaco, símbolo, sobre todo del espíritu que impera tanto en la elaboración como en la estética, en el cuidado a clientes y visitantes, que es algo que se añora en la zona y que sin duda ralentiza su desarrollo pleno.

Otra bodega más al sur presume de ese mimo, es Ánfora, en Enix, de donde sale el que hasta ahora es el tinto más oriental de Andalucía.

Hasta ahora, porque Andalucía se mueve, las nuevas plantaciones ya son fértiles, se pueblan laderas y cumbres impensables y pintan copas sobre la mesa. Dejemos hablar al tiempo.



FENAVIN 2007 contará con la presencia de un gran número de compradores internacionales que superarán a los de ediciones pasadas.

FENAVIN en marcha

Mil bodegas, 2.500 compradores provenientes de 32 países, 19.375 metros cuadrados de exposición, 58 Denominaciones de Origen y otras Indicaciones Geográficas o de Protección, y siete pabellones -uno más que en 2005-, son las cifras más relevantes de la cuarta Feria Nacional del Vino, un evento que se celebrará entre el 7 y el 10 de mayo en el Pabellón Ferial de Ciudad Real.

En FENAVIN 2007 participarán 211 bodegas más que en la anterior edición. Casi todas las denominaciones de España estarán presentes en la primera feria del vino español. Las DD.OO. con más presencia son La Mancha, Rioja, Ribera del Duero, Toro y Rías Baixas. Todas las comunidades autónomas, a través de bodegas e instituciones, tienen representación en FENAVIN 2007. Aunque también habrá representaciones específicas institucionales como los Gobiernos de Valencia, Extremadura, Navarra, País Vasco, Madrid y Castilla-La Mancha, entre otros.

La cuarta edición de FENAVIN contará con la presencia de un gran número de compradores internacionales que superarán a los de las ediciones anteriores. El próximo mes de mayo operarán en el Pabellón Ferial de Ciudad Real más de 415 distribuidores e importadores (48 más que en la anterior edición) procedentes de Bélgica, Holanda, Luxemburgo, Francia, EE.UU., Japón, México, Polonia, República Checa, Eslovenia, Alemania, Austria, Suiza, Reino Unido, Irlanda, Suecia, Noruega, Finlandia, Dinamarca, India, Turquía, Brasil, Angola, Rusia, Taiwán, El Salvador, Canadá, China, Filipinas, Guatemala, Colombia y Panamá.

A esta cifra, habrá que añadir los compradores internacionales que asistirán por cuenta propia, estimados, según la asistencia a FENAVIN 2005, en 450, con lo que se espera que

sean alrededor de 500, con lo que el objetivo será el de 1.000 compradores internacionales (275 más que en la anterior edición). Asimismo, se gestionará el programa de compradores nacionales que tiene como objetivo promocionar la feria en este sector y a facilitar y procurar su asistencia a la misma de responsables de compra de grandes superficies, de distribución y tiendas especializadas. La organización trabaja en este programa de compradores dirigido a 1.500 compradores nacionales.

HERRAMIENTAS DE TRABAJO

Una vez más, la complementación del Buscador de Negocio y la Galería del Vino facilitarán el trabajo a los compradores que asistan a la feria. Mediante el Buscador de Negocio los compradores podrán seleccionar previamente las bodegas a visitar, y luego en la Galería del Vino, catar también los vinos, y así, ir al stand del expositor con unos conocimientos previos sobre su producto.

En la Galería del Vino estarán representados 1.000 vinos, 300 marcas más que en la Galería del Vino de FENAVIN 2005. Se ha incrementado el espacio expositor de la Galería del Vino. Esta edición contará con 1.500 metros cuadrados de superficie. Como novedad existirá el «punto de información al comprador» situado en la entrada de la Galería, donde se le podrá entregar una lista informatizada de las

categorías de los vinos de los que estén interesados. Trabajarán unas 60 personas y se espera atender a unos 7.000 visitantes.

Se celebrará un programa de actividades basado en el conocimiento de las últimas técnicas de producción para las bodegas y cooperativas nacionales. Todo el sector presente podrá acceder a las mesas redondas, conferencias y jornadas técnicas que se programarán en la feria. En este sentido, destacar que participarán prestigiosos periodistas vinícolas como el británico John Radford, el norteamericano Gerry Dawes y el alemán David Schwarzwälder. Tendrá lugar la presentación del Instituto «Masters of Wine», que correrá a cargo de su directora Siobhan Turner.

Entre otros muchos, acudirán personalidades del mundo de la literatura como el escritor Luis Antonio Villena; del teatro, como el actor Emilio Gutiérrez Caba, o del deporte, como Luis Aragonés, seleccionador nacional de fútbol y Pepu Hernández, seleccionador nacional de baloncesto.



7-10 de Mayo
Pabellón Ferial de Ciudad Real
Tel. 926 254 060
Fax 926 232 401
E-mail: secretaria@fenavin.com
www.fenavin.com

AGENDA DE VIAJE

BEBER

El Tragatapas

Nueva, s/n. Ronda (Málaga)

Tel. 952 878 640

Tapas con otro aire. Langostinos con pato, los chipirones con alubias, tataki de buey, muchos vinos de diferentes comarcas, denominaciones y países, también por copas.



Rest. El Tragabuches

Dirección: José Aparicio, 1. Ronda (Málaga).

Tel. 952 19 02 91

Siempre con ese espíritu de renovación que le encumbró a la fama, materia prima extraordinaria muy bien trabajada. Carta de vinos al mismo nivel.

Rest. Pedro Romero

Virgen de la Paz, 18 Ronda (Málaga)

Tel. 952 871 110

Cocina tradicional muy bien cuidada, buenos productos ibéricos, jamón, presa... Rabo de toro pleno de sabor. Surtida carta de vinos, amplia representación de las marcas locales.

Almocabar

C/ Ruedo Alameda, 5 Ronda (Málaga)

Tel. 952 87 59 77

Frente a la puerta de Almocabar de Ronda. Típico, auténtica cocina andaluza. Tiene ese encanto de los restaurantes con las mesas muy juntas cuando se llena (que es todos los días).

DORMIR

Cortijo Fain

Ctra. de Algar, km. 3

Arcos de la Frontera (Cádiz)

Tel. 956 70 41 31 www.hotelcortijofain.com

Hotel en un cortijo con vistas a un campo de golf. Tranquilidad e instalaciones de lujo; también dispone de restaurante.

Hotel El Juncal

Ctra. de Ronda-El Burgo, Km. 1

Ronda (Málaga)

Tel. 952 161 170 hotel@eljuncal.com

Una paz compartida con la alegría de los pájaros, comodidad notable, infinidad de detalles y excelentes desayunos. Comparte edificio con la bodega El Juncal. ¡El auténtico turismo enológico!

Alquería de Morayma

Cádir. Alpujarra (Granada)

Tel. 958343221

Habitaciones apartadas y tranquilas, las noches de cielo sereno ofrecen un panorama fascinante. Comida casera, buen jamón de Trevélez, carta de vinos aceptable (aunque no siempre hay el vino que se demanda).

Cuevas del Tío Tobas

Ctra. de Almería Km. 1 (Piena)

Alcudia de Guadix (Granada)

Tel. 607 622 226

Para sentirse troglodita. Las acogedoras cuevas (que se extienden por buena parte del monte) están dispuestas como apartamentos. También hay restaurante.

VIAJAR

Avis alquiler de coches

Avda. de Manoteras, 32 - Edificio C Madrid

Tel. 902 180 854 Reservas.Internet@avis.es

Un trato profesional, con muchísimos detalles. Si el auto alquilado se avería cambian el vehículo en una hora (aunque sea en plena Alpujarra).



CALVADOS Y SIDRA

Manzana del Paraíso

Normandía conserva el encanto de una tierra campesina. Para ello, cuenta con los huertos de árboles frutales, manzanos y perales. Los normandos transforman sus frutos en un champán refrescante, cidre (sidra), o poiré (perada), y en calvados con carácter.

Texto: André Dominé
Fotos: Armin Faber

“Yo soy la cuarta generación y la quinta está ahí, trabajando con la pala.” Jean-Pierre Groult sonríe divertido. La gorra de visera parece brotarle directamente de la cabeza. Su hijo Jean-Roger sigue trabajando estoicamente con la pala. Junto a él se apilan montones de brillantes manzanas rojas y verdes, que tienen tan poco que ver con las Golden Delicious como el pan integral con las tostadas de molde. Un poco más lejos, una aspiradora gigante se desliza sobre la alfombra de césped, aspirando las frutas caedizas una a una. Sobre ella se elevan los venerables manzanos, con las ramas erguidas hacia el cielo neblinoso. Sus troncos altos están protegidos por sólidas rejas de la voracidad de las vacas que en verano cortan la hierba, y que son las responsables de que el Pays d’Auge también siga siendo la pa-

tria del Camembert, el Pont l’Évêque y el Livarot.

Nos hallamos en el corazón de la región del calvados. “Si pretendo conservar la expresión del terruño, sólo puedo surtirme localmente”, subraya Jean-Pierre. Su propia finca en Saint-Cyr-du-Roncercay suministra la mitad de las manzanas que necesita, y el resto procede de los campos vecinos. En el caso del calvados Roger Groult, se puede pasar revista a la historia de la familia de bodega en bodega. Cada generación le añadió barricas. Originariamente era una casa de labranza con ganado, lechería y cereales. Sólo se hacía sidra y calvados para el uso doméstico y de los jornaleros. “La sidra es la bebida habitual de Normandía”, asegura Jean-Pierre. “Antiguamente la gente sólo bebía agua cuando estaba realmente enferma, y la compraba en la farmacia.”

Su destino cambió cuando en 1893 el bisabuelo Pierre ganó una medalla de oro por su calvados en un concurso en Li-

sieux. Construyó una pequeña bodega de maderaje entramado en la que hoy contempla satisfecho, desde una amarillenta fotografía, las viejas barricas que nunca se han vaciado del todo. Catando, se puede seguir paso a paso esta historia. Siempre con el aroma de las manzanas en la nariz, cada vez más complejo, más denso, más refinado.

Inspirados por las medallas de oro

También Philippe Daufresne, en el cercano Oully-le-Vicomte, se sintió inspirado por una medalla de oro que obtuvo en París en 1970 por su sidra. Y eso que había fermentado el mosto de las manza-

nas del huerto de su abuelo sólo por diversión. “¿A qué se debe la calidad?”, me gustaría saber. “El terruño desempeña un papel importante, así como las variedades y la técnica”, confiesa. “Aquí tenemos un suelo de lodo muy bueno, y la ladera de ahí enfrente está orientada al Sur puro.” Allí sólo hay troncos altos, y las manzanas se recogen a mano. Luego se almacenan durante un mes en unas cajas altas de madera llamadas palox, para que se arruguen. Así se concentra el azúcar y el aroma, antes de que Philippe las pase a maceración.

Su estrecha bodega de fermentación es una cámara refrigerada. “Para que una

sidra conserve la frutalidad, debe fermentar lo más suave y lentamente posible. Si fermenta demasiado deprisa, se destruye el sabor.” Daufresne conoce su oficio. Sus sidras poseen una marcada frutalidad, que vuelve a hallarse también en el excelente pommeau y en el delicado calvados Hors d’Age.

Château du Breuil, en la comarca del mismo nombre, es una verdadera belleza, según pueden asegurar los 40.000 visitantes que recibe cada año. Las torres exteriores datan de hace aproximadamente quinientos años y fueron construidas con maderaje entramado y ladrillos de barro cocido formando un dibujo de raspa de

pescado. Enfrente, la antigua *orangerie* actualmente hace las funciones de bodega de maduración. El tejado es como el casco de un barco invertido, y fue realizado por constructores de barcos de Honfleur. Hoy duermen allí los calvados más antiguos de este château. En la linde del parque, un contraste: allí se elevan los cinco pisos de un temprano edificio industrial. Tras haberse empleado para textiles, queso y chocolate, desde 1954 está dedicado al calvados, con dos grandes alambiques en cada planta. “Iniciamos el envejecimiento de los calvados en barricas nuevas de 400 litros para conferirles desde el principio algo de color y de sabor a madera”, infor-



Philippe Daufresne extrae lo mejor a sus manzanas: además de calvados aromáticos, también produce un excelente cidre frutal.

Las manzanas son almacenadas hasta la sobremaduración, y el mosto pasa a barricas de madera

ma el director general, Didier Béru. Más tarde se trasvasan a barricas más antiguas. El bodeguero jefe compone las diversas calidades de Château du Breuil y se distingue con calvados como, por ejemplo, "Cask Strength" de 52,3 por ciento o bien "Double Maduration", con un acabado de seis años en barricas de malta.

Tradicición e innovación

En Cormeilles recuperamos fuerzas en la "Auberge du Président" con un menú del día por un módico precio. A la vuelta de la esquina, la destilería Busnel recibe a los visitantes en un pequeño museo. Esta es la fuente de la asequible marca de calvados Papidou, que en Alemania es la más vendida. Buen nivel poseen los Réserve del propio Busnel, Prestige 12 ans y, sobre todo, los 20 ans.

A propósito de marcas de calvados: en Pont-l'Évêque, bastión de los quesos cremosos, tiene su sede la casa Père Magloire, que también atrae a los visitantes con un museo en el que se exponen numerosas piezas. Entre bastidores actúa el bodeguero jefe Michel Poulain. Hace 32 años que se dedica a ello, y es una de esas personalidades del mundo de los alcoholes destilados cuyo néctar es la pasión absoluta. Su carrera comenzó en su casa, cuando su padre plantaba manzanos en un momento en el que el estado concedía primas por arrancarlos. Cuando Poulain empezó con Père Magloire en 1974, tuvo que convencer a los agricultores para que conservaran y cuidaran sus viejos manzanos. Su tarea consistía en volver a enseñarles su antiguo oficio. "No pierdan quince años de golpe" era su lema, pues tantos años tarda un manzano en producir buenos frutos.

Desde hace quince años es él quien determina la calidad. En el centro de su trabajo se sitúa la cata. Para lograr mantener siempre alto el listón y para llevarles una cabeza de ventaja a sus competidores, este bodeguero de aspecto ascético se resiste a cualquier tentación que pudiera afectar a su paladar o su lengua. Bromea posando con un cigarro puro, aunque nunca ha

fumado. Pero todos los días, al final de la mañana, se entrega a la cata. No sólo los aguardientes propios pasan por su banco de pruebas, sino también los productos de todos sus competidores. "Cada día cato 20 copas con otros dos hombres. Cada uno tiene su paladar, sus puntos fuertes, sus propios conocimientos. El sabor es una biblioteca, un recuerdo que hay que cultivar y enriquecer." Entre los éxitos de Poulain se cuenta el Fine, el calvados más joven de la jerarquía de edades. Ninguno



Merece la pena recogerlas: las manzanas son la materia prima con la que en Normandía se fabrican los sueños líquidos.

de ellos hace tanto honor a tal nombre. A un tiro de piedra en dirección a Deauville, la Domaine Cœur de Lion ofrece una doble experiencia: una casa de labranza de ensueño con los edificios de madera de entramado de los siglos XVII y XVIII restaurados, y una colección única de calvados de añada. Lo cual, por una parte, pone de manifiesto un método de trabajo asombrosamente tradicional y, por otra, un espíritu tremendamente innovador. Christian Drouin y su hijo Guillaume, en lo que respecta a las manzanas, son muy tradicionales: sus alrededor de treinta variedades proceden únicamente de troncos altos. Llegan a la sobremaduración en el desván de la "cidrerie", luego se prensan y, unas horas después, se pasan suavemente por viejas prensas de tela antes de que el mosto fermenta de modo natural en

cubas de madera. A continuación se procede al doble destilado, como manda su denominación de origen (ver caja).

De la manzana a la barrica

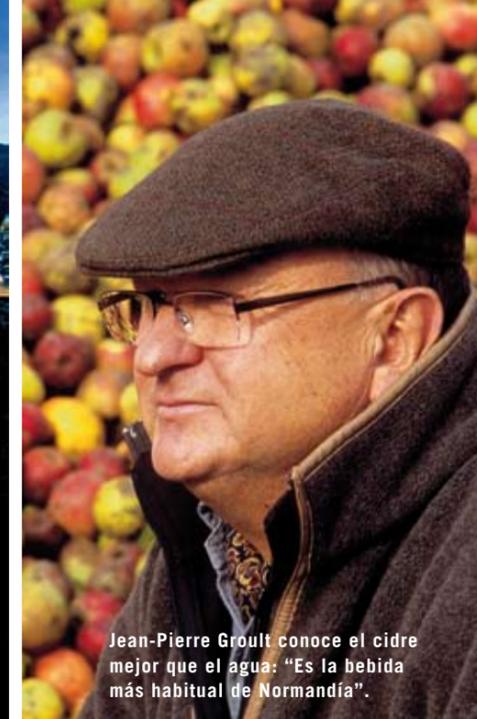
El abuelo Drouin adquirió en 1960 una granja en Gonneville-sur-Honfleur y, por divertirse, empezó a destilar calvados y a envejecerlo. Veinte años después, su hijo Christian comprendió la oportunidad que le brindaba este tesoro para utilizarlo como base de una producción de calvados de alta calidad y creó una línea que le valió un gran reconocimiento. El hijo de Christian, Guillaume, estudió enología y soñaba con un viñedo propio hasta que siguió a una amiga suya a Haití y aceptó un trabajo en la famosa destilería de ron Barbancourt, despertando así su entusiasmo por los destilados. Desde hace tres años colabora con su padre, ante todo en la fase innovadora de su trabajo, el envejecimiento.

Nunca emplean madera nueva, para no extraer taninos amargos. En la fase principal del envejecimiento sólo emplean cubas pequeñas. Estas pequeñas barricas son de diferentes procedencias: Jerez, Oporto, Banyuls, Muscat de Rivesaltes. A ellas se suman antiguas barricas de coñac o de ron. "Utilizamos barricas de diferentes procedencias y edades para conseguir una buena paleta de aromas", explican los Drouin. "Gracias al ensamblaje y a la elección de la barrica logramos crear la personalidad de nuestros calvados. Es un trabajo de precisión." Cada añada tiene un carácter propio, a veces con notas de miel y flores, a veces cacao y nueces, delicada madera o tabaco, siempre transportadas por un denominador común de manzanas maduras, manzanas asadas o sidra caliente.

El plato favorito de los normandos es el lenguado. En Canapville, en la "Auberge du Vieux Tour", lo sirven a la plancha, de modo sencillo e incomparablemente delicioso, de puro fresco. El "cidre brut" de cultivo ecológico constituye un excelente maridaje, pero para acompañar los sofisticados quesos -Camembert, Pont-l'Évêque



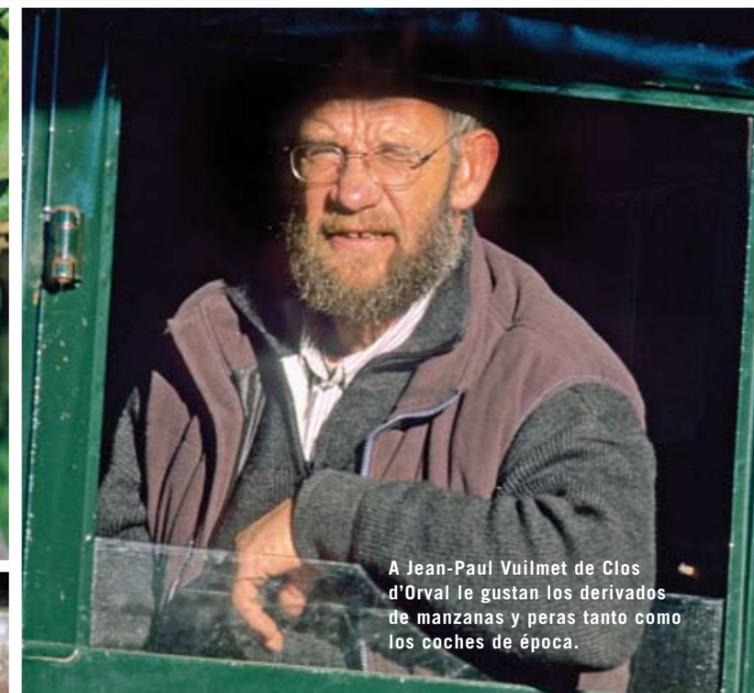
En Château du Breuil se produce desde 1954 calvados con un gran potencial de envejecimiento.



Jean-Pierre Groult conoce el cidre mejor que el agua: "Es la bebida más habitual de Normandía".



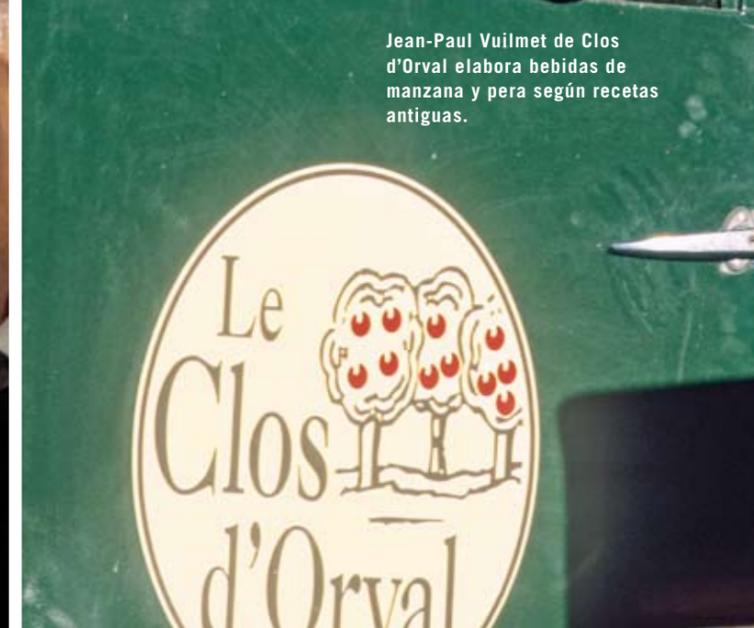
La pasión de Éric Bordelet son sus peras, con las que elabora un delicioso poiré.



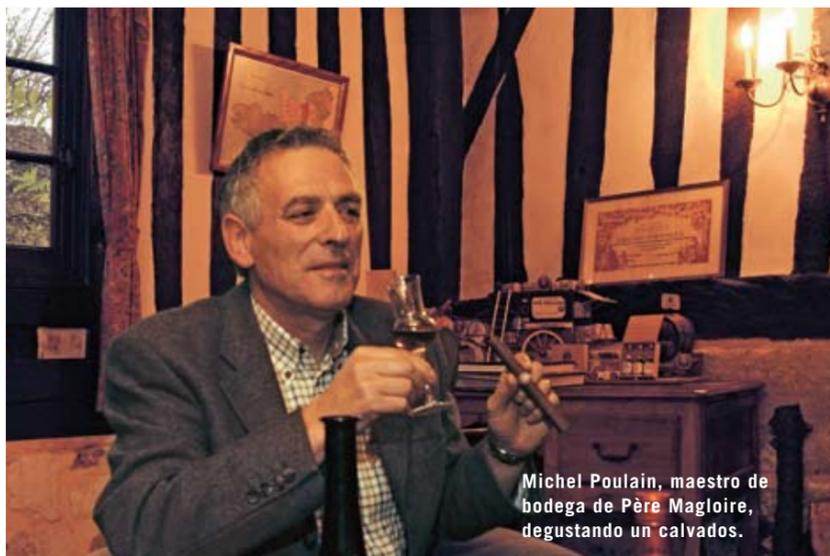
A Jean-Paul Vuilmet de Clos d'Orval le gustan los derivados de manzanas y peras tanto como los coches de época.



Christian Drouin confiere carácter a sus mezclas con barricas de diversas regiones.



Jean-Paul Vuilmet de Clos d'Orval elabora bebidas de manzana y pera según recetas antiguas.



Michel Poulain, maestro de bodega de Père Magloire, degustando un calvados.

«El gusto es una biblioteca, un recuerdo que debe ser cultivado.»

Michel Poulain

y Livarot- combina mejor un calvados. Bien restaurados, dejamos el Pays d'Auge para internarnos en la Bocage, al oeste de Caen. Allí el paisaje está definido por los setos y terraplenes, muros y fosos, que impiden que la lluvia y el viento afecten a los campos y huertas de frutales.

Pasando por Villiers-Bocage, visitamos Clos d'Orval. Allí la Segunda Guerra Mundial sólo dejó intacto el viejo cobertizo, arreglado con mucho estilo por Alain Aubrée y su cuñado Jean-Paul Vuilmet. "Seguimos manteniendo el sistema clásico de Normandía", nos hace saber con voz ronca Jean-Paul, alto, huesudo y de poblada barba, "cuidamos los manzanos bajo los que pastan las vacas, y cultivamos cereales para que los animales tengan suficiente paja; ahora no hemos hecho más que crecer un poco."

Además se han consagrado con mucho entusiasmo a sus sesenta variedades de manzanas y peras, y con ellas fabrican todo lo imaginable que se pueda beber. Ya únicamente el vigoroso zumo de manzana habla por sí solo. La limpia frutalidad también es siempre protagonista en el caso de la sidra y el poiré, el pommeau, el calvados y todo lo demás. Paralelamente, Jean-Paul se dedica a su afición y restaura viejos camiones que decora con el emblema de Clos d'Orval y con los que acude a

los mercados y a las concentraciones de vehículos antiguos.

Destilación clandestina

Las colinas de Domfrontais, una región llena de encanto al sur de Normandía, han logrado en 1997 la distinción de una denominación de calvados propia, que hace honor a sus suelos de granito y pizarra, y a su tradicional destilación de una mezcla de manzanas y peras. En los alrededores de la pequeña localidad de Domfront, con sus callejuelas estrechas, sus casas antiguas y su casi ostentoso Ayuntamiento, los campesinos solían destilar calvados clandestinamente, para gran disgusto de los recaudadores de impuestos. En invierno de 1962, cuando un campesino fue sorprendido durante un control, rápidamente acudieron sus vecinos en gran número para acosar a los inspectores.

Ante la fuerza explosiva de la situación, fue llamado como mediador el conde Louis de Lauriston, un político agrario residente en la zona. Éste propuso crear una cooperativa que agrupara todos los destilados clandestinos para convertirlos en calvados legal y que, en lo sucesivo, se ocupara de su comercialización. Así se fundaron los Chais du Verger Normand. En 1992 acudieron a Christian Drouin para que les ayudara con la técnica y la

Nuestra recomendación

Aromas sutiles

Calvados Pays d'Auge

Age d'Or

Roger Groult

Destilado en pequeños alambiques que todavía se calientan con leña, este calvados madura en la bodega que Roger Groult construyó en los años 50. Esta mezcla de aguardientes, eaux de vie, de entre 15 y 20 años, muestra algo más de presencia de la madera que el Vénérable, de su misma edad, lo cual le confiere taninos algo más evidentes, pero delicados, con una ligera nota de tabaco, además de aromas de manzanas asadas, "crème caramel" y nueces.

Delicado abocado

Réserve des Seigneurs XO

Château du Breuil

Propiedad privada de 24 propietarios, esta finca situada junto a la D579 dispone de más de 22.000 manzanos en 42 hectáreas. Este XO es una mezcla de calvados de entre 20 y 25 años, una parte de los cuales ha madurado en viejas barricas de la orange-rie. De un hermoso color ámbar, se presenta complejo con aromas de manzanas asadas, pan de especias y tostados. Posee mucho ponche, un delicado abocado con notas de miel y "crème brûlée", buena longitud y textura.

Intenso buqué

20 ans

Père Magloire

El bodeguero jefe Michel Poulain y sus dos compañeros de cata ajustan una y otra vez las mezclas de sus viejos calvados y los prueban al menos treinta veces antes de dar el visto bueno para su embotellado. Así, no es extraño que conveza el 20 ans, con su intenso buqué de manzanas cocidas y sidra, especias y nueces. Textura densa con mucho vigor, dulce especiado y taninos delicados.

Inmensa finura

Millésime 1973

Christian Drouin

La especialidad de la casa son las añadas envejecidas frecuentemente en antiguas barricas de vino de Jerez o de Oporto. Este sensacional Eau de Vie con su dorado tono ambarino ha madurado en muy viejas barricas de calvados, refrescadas con sidra. El perfume de puré de manzana y sidra se funde con notas de vainilla y cera de abeja. En el paladar, diversas notas de manzana, luego también tabaco y rancio, inmensa finura y longitud.

Hermosa frutalidad

Cidre Brut

Pays d'Auge

Philippe Daufresne

Esta sidra, en la que dominan las variedades dulce-amargas como Bedan, Bisquet y Noël des Champs, procede de 25 hectáreas de troncos altos, en parte renovados hace veinte años. Mezclándolas con variedades amargas, dulces y ácidas, Philippe Daufresne logra un champán de manzana de un profundo color rojo dorado con intensa frutalidad dulce y madura que, con su plenitud y notable longitud, combina magníficamente con el Camembert joven.

Sabor vigoroso

Poiré Granit 2005

Eric Bordelet

Perales de 200 a 300 años de edad que hunden sus raíces profundamente en el granito proporcionan las frutas para este extraordinario poiré. De tonalidad blanco dorada y con fina espuma, intenso aroma de peras con notas minerales, principio nervioso y un final casi acerado, es muy adecuado como sorprendente aperitivo, pero también para acompañar mariscos y una noble cocina de pescado.



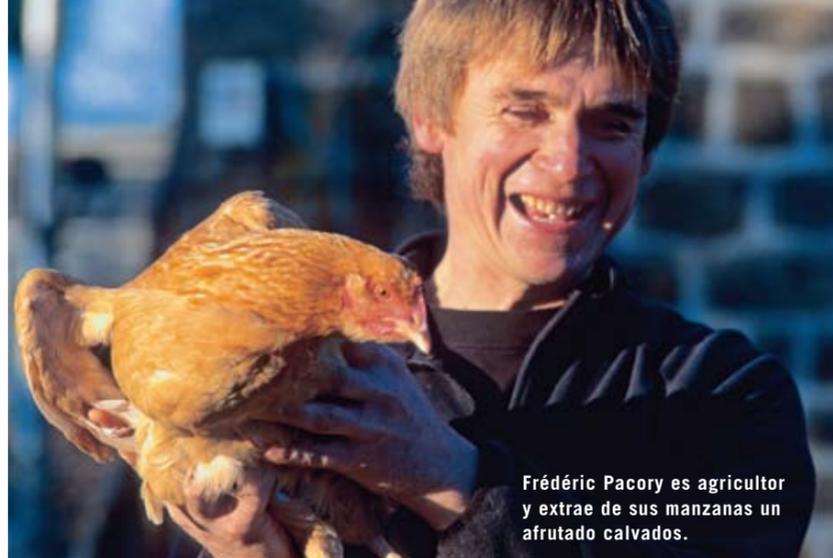
Primero fue la sidra, luego el calvados

En Normandía crecen más de nueve millones de manzanos cuyos frutos no están destinados al consumo de mesa, sino a la fermentación. Cientos de variedades que se puede agrupar en cuatro familias: dulces, amargas, dulce-amargas y ácidas. La producción de sidra se potenció durante el siglo XIII con la introducción de variedades vascas, desplazando al hidromiel, la cerveza y el vino.

En 1606 se fundó la primera asociación de destiladores de Eau-de-Vie-de-Cidre. El nombre de calvados se popularizó en el siglo XIX. En 1942, el Calvados Pays d'Auge se convirtió en Appellation d'Origine Controlée, el resto del calvados de Normandía en Appellation Réglementée (también elevada a AOC en 1984). A finales de 1997 se reconoció el Calvados Domfrontais. Estos dos últimos aguardientes AOC se destilan previamente en alambiques de destilación sencilla, el del Pays d'Auge se elabora en alambiques de doble destilación.

El auge comercial del calvados se produjo en la década de 1960 y, veinte años después, arrastró tras de sí a la sidra. Actualmente se plantan troncos bajos en espaldera, más productivos, pero los troncos altos tradicionales están reglamentados en cierta medida, también para el futuro. Están reconocidas como denominaciones AOC: Cidre Pays d'Auge, Cidre Cornuaille y Poiré Domfront. El "pommeau", hecho con zumo de manzana y calvados joven, alcanzó la AOC en 1991.

El calvados se clasifica según su tiempo de envejecimiento en barricas de roble: para Fine o tres estrellas se exigen al menos dos años; Vieux o Réserve, tres años; V.O., Vieille Réserve; o VSOP al menos cuatro años. Extra, XO, Napoléon, Hors d'Age y Age Inconnu envejecen al menos seis años en la barrica; por lo general son ensamblajes en los que el aguardiente más joven debe corresponder a la designación.



Frédéric Pacory es agricultor y extrae de sus manzanas un afrutado calvados.

En el corral cacarean las gallinas, y en el granero la prensa está preparada para las manzanas y peras

comercialización. Hoy es su hijo Guillaume el que se ocupa de ello y de la marca Comte Louis de Lauriston, insistiendo en la marcada frutalidad y el carácter rectilíneo del calvados Domfrontais. Características que también se hallan en los calvados de Mantilly que destilan Frédéric y Catherine Pacory en su gran casa de labranza típica de la región, con vacas y gallinas, en cuyo cobertizo espera la llegada de las manzanas y las peras una prensa de calidad superior. El de 20 años posee aromas de pera confitada y especias, es suave y equilibrado con notas de nueces y tostado, y elegantes taninos en el final.

El secreto del poiré

En Domaine Coquerel, patria del calvados Gilbert, muestran orgullosos las nuevas barricas. Hervé Lefaudeux, propietario del local "Cygne et Résidence" en Saint-Hilaire-du-Harcouët y señor de una sensacional bodega de vinos, tiene una especial debilidad por el Coquerel Marquis de la Pomme 15 ans. Yo detecto demasiada madera y escasa manzana. Un 1964 de la misma casa, aunque presenta una interesante densificación y una nariz compleja, también manifiesta esa marcante madera seca que inevitablemente aparece en el calvados al cabo de tres o cuatro décadas. Si bien es posible que esto agrade a la vena historicista, sin embargo resulta más bien desfavorable al placer de beberlo. La Normandía meridional es la cuna del poiré, que es una versión del "cidre" he-

cha con peras. Elaborado con sofisticadas técnicas, siempre con una acidez marcada, el poiré puede resultar maravillosamente refrescante y alcanzar una gran clase. Como en el caso de Éric Bordelet. Antiguo sumiller del restaurante de tres estrellas "Arpège", de Alain Passard, desde 1992 se ocupa de los manzanos y perales de la finca familiar en Charchigné, en la que ya practica el cultivo biodinámico. Detrás de su casa de piedra, bellamente restaurada, nos lleva hasta unos manzanos como nunca los habíamos visto. Pero éstos no son nada comparados con los matusalenes de entre los perales, que alcanzan los trescientos años. "Un peral necesita cien años para ser adulto, debido a su sistema radical, que se desarrolla muy lentamente, como el de la madera", asegura Éric.

Allí donde confluyen el Mayenne y el Orne, los árboles hunden sus raíces en suelos de pizarra y granito. Este último regala su mineralidad al mejor poiré de Éric. Y la pizarra roja que da nombre al Sydre Argelette, le confiere una admirable complejidad y profundidad. Éric está enamorado de los árboles y el terruño, su nariz fina y su paladar trasladan a otra dimensión estos vinos de fruta, con frecuencia rústicos. Su saber ha impresionado a muchos antiguos compañeros sumilleres y le ha hecho merecedor de pertenecer a la célebre Union des Gens de Métiers, un homenaje que consolida el nivel de sus poirés y sidras. ■

La opción española



Cuando aquel funesto año de 1588, el bello galeón español «Salvador» encallaba en las costas de Normandía, cerca de las playas de Deaville, en una desesperada huida del acoso mortífero de Sir Francis Drake, su capitán estaba muy lejos de imaginarse que acababa de bautizar uno de los mejores aguardientes del mundo: el calvados. Porque del nombre del navío de la Armada Invencible derivaría el del aguardiente, en una deformación lingüística, cuyo paso intermedio fue llamar al sitio donde naufragó el buque español «Calvador», y finalmente «Calvados» a la bebida.

Un lujo de gastrónomos

Sin embargo, en España no existe tradición de aguardiente de sidra; la razón tal vez haya que buscarla en que tanto asturianos como vascos se la beben toda, incluida la mala. El predominio de los aguardientes de uva es otra razón. Pero intentos para elaborar en nuestro país «calvados» han existido y existen, aunque con desigual fortuna. Así, hace años los asturianos se dedicaron entusiasmados a elaborar su peculiar calvados. Pruebas realizadas en la Estación Pumológica de Villaviciosa, o la producción reducida de la mítica marca «Colloto» demostraron que la operación no sólo era posible, sino que el aguardiente resultante era de excelente calidad. Lamentablemente, el precio resultó prohibitivo, y las pocas botellas que aún circulan a precios astronómicos, son un codiciado botín gastronómico. El último intento, de extraordinaria calidad, es el de "Casería San Juan del Obispo", que parte de una soberbia sidra. Luego envejece en roble americano de Ohio. «Los Serranos» es otra marca pionera en Asturias. Mejor fortuna han tenido los vascos, que han sabido aprender en cabeza ajena. Hoy, los esforzados hermanos Zapiain, herederos de una noble estirpe de sidreros guipuzcoanos, han conseguido destilar y envejecer un buen calvados. En su caserío-sidrería «Errekalde», en Astigarraga, elaboran el primer y genuino aguardiente de sidra, al que denominan «Sargadoz», que significa «de manzana» en euskera. Es este «Sargadoz» un auténtico y logrado aguardiente de sidra de una sola barrica. ■

Nuestra selección

Pura armonía

La Alquitara del Obispo

San Juan del Obispo
Tiñana, Siero
(Asturias)

Lo ideal sería tomar un "culín" de su sidra antes de adentrarse en el frondoso paisaje aromático y dejarse seducir por la suavidad sávida de este magistral aguardiente. Porque así se vería el nexo de unión entre la sidra y el perfumado impacto alcohólico de este destilado. Olerlo es transportarse al interior de una "pumarada" -campo de manzanos- con los aromas delicados a manzana verde, el ligero perfume de flor blanca, y las notas que recuerdan la paja seca. La embriaguez aromática se corresponde con un paladar suave pero intenso, que envuelve la boca con su caricia sedosa y deja un regusto frutal.

Complejidad

Sagardoz Reserva
Zapiain Hnos.

Astigarraga
(Guipúzcoa)

Zapiain es una empresa que ha sabido expresar en sus sidras naturales la tradición y la vanguardia pues sigue conservando las cubas de madera pero también ha incorporado los depósitos de acero inoxidable, entre otros. Fruto de esta modernidad se concibe su destilado de manzana: Sagardoz. Elaborado por un joven y otro envejecido que es el que hemos seleccionado. Su perfume desvela la profundidad que puede alcanzar una buena base de sidra: notas de tarta de manzana o cardamomo, de caramelo, con una buena dosis de madera muy fina. Cada trago es pura poesía, de tacto suave. Largo e inmenso en su colorido aromático. Sírvalo en copa de balón.





Fernando Zamora

Hay que plantar cara al cambio climático

Es necesario reaccionar y buscar soluciones ante los inmediatos efectos negativos que el calentamiento global van a provocar en la viticultura española. Para el decano de Enología de Tarragona es prioritario seleccionar variedades que se aclimaten mejor al cambio, aplicar técnicas nuevas que garanticen la obtención de vinos de calidad y ser positivos, porque falta nos hace.

Entrevista: Ana Ramírez
Fotos: Heinz Hebeisen

Lo dicen los libros de texto, hace más de 4.000 millones de años la corteza de la Tierra comenzó a consolidarse y las erupciones de los volcanes empezaron a formar la atmósfera, el vapor de agua y los océanos. El progresivo enfriamiento del agua y de la atmósfera permitió el nacimiento de la vida, iniciada en el mar en forma de bacterias y algas, de las que derivamos todos los seres vivos que habitamos hoy nuestro planeta tras un largo proceso de evolución biológica. La desventaja corporal del ser humano frente a la mayoría de los animales, que fueron adaptándose a todos los cambios extremos (incluso muchos desaparecieron), se compensó con un órgano invaluable: un cerebro grande y complejo, dotado de inteligencia, que le permitió su supervivencia. Ahora esta inteligencia parece más inconsciencia, torpeza e ignorancia.

Lo que la naturaleza tardó una millonada de años en cambiar, el hombre en un solo siglo lo ha destrozado. El calentamiento global, el cambio climático del que tanto se habla, es irreversible y continuará durante décadas, quizás siglos, aunque cesaran ahora mismo las emisiones de CO₂ a la atmósfera. España, por sus características geográficas, es uno de los países más vulnerable a este cambio. Según un informe sobre Escenarios Climáticos del

Ministerio de Medio Ambiente se prevé un aumento de las temperaturas máximas anuales de hasta 3° C desde 2011 hasta 2040. Los termómetros seguirán subiendo conforme avance el siglo para alcanzar hasta 5 grados de aumento en 2070, y dos grados más a final de siglo. Las consecuencias de esta alteración ya repercuten en infinidad de aspectos de nuestra vida cotidiana (inundaciones, tornados, huracanes, olas de calor, incendios, enfermedades...). Los efectos negativos afectarán a muchos sectores, pero quizás la agricultura, a merced directa de todas las inclemencias climáticas venideras, será uno de las que más sufra. La incidencia sobre viticultura es ya palpable y plantea asumir diversos retos para adaptarse y sobrevivir. «Lo que no podemos hacer es resignarnos, rendirnos. Hay que empezar a actuar», afirma Fernando Zamora Marín, decano de la Facultad de Enología de Tarragona, de la Universidad Rovira i Virgili.

Ahora que los vinos españoles están en «boca» de todos, incluso del polémico crítico Robert Parker, nos toca sufrir y asumir un cambio radical en nuestra vitivinicultura.

Esa es la triste realidad. Cuando el vino español empieza verdaderamente a crecer, a triunfar. Cuando aprendemos a hacer las cosas muy bien y a plantarles cara a nuestros vecinos del norte, viene el cambio climático y lo trastoca todo. Los

favorecidos son la Champaña y la Borgoña, al igual que otras zonas como el valle del Rin en Alemania, donde existen parámetros climáticos que les permiten elaborar tintos de calidad. Incluso en el sur de Inglaterra están plantando viñas. **Aunque todos los países del mundo cumplieran los acuerdos establecidos en el Protocolo de Kyoto, algunas consecuencias parecen inevitables**

El Protocolo de Kyoto es un pacto para evitar la emisión de CO₂ a la atmósfera y así mitigar el efecto invernadero. Desde 1958 hemos pasado de 300 ppm (miligramos por litro) de CO₂ a estar por encima de los 380. Antes del fin del siglo XXI las emisiones estarán por encima de los 500 ppm. Da miedo esta cifra. Si cumpliéramos todos con este pacto lo que haríamos es paliar un poco los efectos del cambio climático, pero no lo pararíamos. No se va a cumplir. España no lo cumple de ninguna manera, solo hace promesas y Estados Unidos, el principal emisor, no está por la labor de remediar esta situación.

¿Ya estamos viviendo sus efectos?

Cada año se aceleran las cosechas, vendimiamos más pronto. Nos encontramos con problemas de difícil solución. Cuando haces los controles de madurez, los grados refractométricos suben desafortunadamente. A lo mejor, un mes antes de la vendimia ya tienes 14° y no sabes qué hacer. Te encuentras que las pieles están



Fernando Zamora, debajo del cuadro «Borracho» de un discípulo de Velázquez.

FERNANDO ZAMORA

Como decano y profesor en la Facultad de Enología de Tarragona, de la Universidad Rovira y Virgili, Fernando Zamora Marín dedica muchas horas a la docencia, la investigación y el estudio de los vinos. Ha trabajado con perseverancia para conocer nuevas metodologías de vinificación que permitan dar algunas pistas y soluciones a lo que nos depara el amenazante cambio climático. Aunque las voces de alarma saltaron hace años desde la comunidad científica, considera que hemos sido conscientes de la incidencia de este cambio en las vides hace tan solo 2 ó 3 años. Ahora hay una inquietud y movimiento de fondo dentro de las bodegas y en los centros de investigación. Ante la cruda realidad que se avecina, mantiene un mensaje de optimismo: «Llevamos en esta tierra junto a la vitis vinífera miles de años, y hemos convivido, superando muchas etapas malas y difíciles, con cambios climáticos no producidos por el hombre, y a todos hemos sobrevivido. El ingenio humano no tiene límites; mientras no rompamos la Tierra hay solución».

verdes y las semillas también. Tenemos que vendimiar en verde, y si lo hacemos nos encontraremos que nuestros vinos no reúnen las óptimas condiciones que deben tener. Ante lo cual sólo hay dos enfoques posibles: aprender a vinificar la uva aunque no esté lo suficientemente madura, o esperar que esté bien madura y aplicar metodologías destinadas a modificar el pH y el grado alcohólico.

¿En la viña podemos actuar para lograr que la uva alcance su madurez óptima? Los viveristas durante toda la vida han hecho una selección clonal de todas las variedades para que produjeran una mayor graduación porque era lo que se pagaba bien. En una situación de cambio climático todo es al revés. Tenemos que hacer una selección de los clones destinada a variedades que retrasen un poco el ciclo, que maduren más tarde y así tratar de acompañar la madurez fenólica, la madurez aromática y la madurez de la pulpa o industrial. Es un trabajo que costará y tardará. También debemos plantearnos un cambio varietal. Buscar variedades que se aclimaten mejor a estas nuevas situaciones. Hay que plantearse el dejar

de usar las variedades septentrionales, especialmente las francesas, que en la Península Ibérica adelantan en demasía su maduración.

¿Esto supone que habría que abandonar variedades de larga tradición?

Si hay que cambiar las variedades no debería temblarnos el pulso, y así podríamos recuperar algunas que apenas se utilizan. En este país, y en todo el mundo vinícola, estamos elaborando con 20 variedades, cuando hay miles entre las que elegir. Busquemos las que mejor se acompañen al cambio. Existe una reserva genética enorme. Si miramos una zona española donde la viña está plantada en condiciones heroicas como en Canarias (con calor extremo, sequía y suelos volcánicos) podemos ver que existen variedades que mantienen unos pH formidables y graduaciones razonables. Ese es el camino.

¿Qué otras soluciones serían viables?

Pues la aplicación inteligente del riego para compensar la falta de lluvias en primavera, si es necesario. Un mejor conocimiento de técnicas que permitan evitar que los racimos y las bayas maduren a

toda velocidad con los golpes de calor de finales de agosto. Esto significa olvidarnos de los sistemas de conducción actuales. En España tenemos dos sistemas de conducción: el vaso y la espaldera. ¿Por qué? Todos vamos a la espaldera y estamos dejando los racimos al aire. Estamos copiando sistemas, lo que tienen en Francia, por ejemplo ¿Qué pasaba con los Cabernets en Burdeos? Que no maduraban, por eso olían a pimiento verde, y como se les pudrían tenían que subir la vegetación y dejar los racimos al aire. Esto sí lo hacemos en La Mancha, y es una barbaridad porque se queman las uvas.

¿Y alterar por métodos transgénicos la vid para hacerla madurar más tarde, que sea resistente a la sequía, a las enfermedades?

Tenemos la obligación de adquirir este conocimiento por si es necesario, pero no creo que sea conveniente en estos momentos. Si alterando determinado gen a la planta puedes conseguir un retraso en la maduración quizás pueda ser útil, al igual que aumentar su resistencia a la sequía y evitar determinadas enfermedades. Los Organismos Genéticamente Modificados (OGM) son posibilidades de cara al futuro. Nadie se queja cuando se dice que la insulina que se está inyectando a un diabético está producida con bacterias modificadas. En el caso de los alimentos nos quejamos, pero estamos comiendo soja, tomates o maíz transgénicos.

¿Llegaremos a elaborar vinos totalmente distintos a los actuales, con otros parámetros de calidad?

Quizás sean mejores. El vino es el único producto de origen agrícola que es mejor ahora que hace 10 ó 20 años. Esto se ha conseguido con conocimiento. Este pequeño cambio climático que hemos sufrido hasta el momento ha beneficiado a la maduración óptima de la uva. Pero a partir de ahora será al revés. Existen diversas herramientas, métodos (modificar el pH mediante el uso de columnas de intercambio catiónico o por un sistema de electrodiálisis; modificar el grado alcohólico con columnas de conos rotativos o mediante ósmosis inversa...) que están a disposición de todos, solo hay que estudiarlos, y algunos, legalizarlos.

Guía

NUESTRA ELECCIÓN

Comenzamos nuestro viaje por el mayor viñedo del mundo: Castilla La-Mancha, donde está ocurriendo una de las mayores revoluciones enológicas del planeta, con vinos personales, de alta gama y algunos con personalidad de terroir. Seguimos hasta Andalucía, no en busca de sus tópicos generosos sino de sus tintos, unos olvidados y otros sorprendentes. Y acabamos con la gran cata de Burdeos 2004, donde habitan los vinos para soñar.



Novedades

16

Tritium Tritium 2004
Dos amigos de la infancia, que, tras muchos años vendiendo las uvas de sus viñedos, están al fin haciendo realidad su sueño: una bodega y una marca propias. Una apuesta más por la finura que por la estructura exagerada de los vinos modernos. Destaca en este vino la armonía aromática: finos aromas a grosella, fresa y una mineralidad sugerente aportada por sus espléndidas maderas. Y, al paladar se muestra bien engranado, placentero. Fresco y frutal.

Syrah de Cuenca

17

Uribes Madero Gran Calzadilla Syrah 2001
Un vino mocionante de principio a fin. Consiguen sus aromas desenterrar el espectro del terruño (limos, grava, cardamomo, curry) en cada olfacción ¡Qué profundidad! Pocos de los Syrah aclimatados a nuestros ardientes suelos muestran tanta personalidad como este de finísimo perfume a grosella-fresa-aceituna. Su frescura y sensualidad al paladar no dejan dudas: es un gran vino. Muy largo.

Pauillac Cru Classe

19

Château Lafite Rothschild Un Pauillac cru classe.
Una de las estrellas de la gran cata de los Burdeos de la añada 2004, catados previamente en primeur. Para ilustrar lo que es un clásico del vino, esta botella es lo ideal. Este Lafite es denso, lleno, persistente, aromático, rico, frutal, lleno de casta, también lo bastante seco, y termina mineral y largo, en la más hermosa armonía... Al igual que en primeur, también ahora nos asombra y sorprende.

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

Puntuación:

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

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

Precios:

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



Vinos de Castilla-La Mancha



D.O. VINOS DE PAGO

Son el fiel reflejo de lo que puede dar de sí la viña, el hombre y el entorno. Hasta ahora son cuatro, pero se prevé que cunda el ejemplo.

15

Dehesa del Carrizal

Dehesa del Carrizal MV 2003

Evoluciona más rápido de lo esperado. Sin embargo, la complejidad que ha desarrollado es magnífica (canela-trufa, cuero, almizcle). 2007 a 2008.

15,5

Sánchez Muliterno

Magníficus Syrah 2004

Maduración al límite, gran concentración de frutos rojos (granada, cerezas), cacao, regaliz y el espíritu del terruño. Paladar muy refinado. 2007 a 2010.

16

Dominio de Valdepusa

Marqués de Griñón Petit Verdot 2002

Maduro, notas de hiedra, lilas. Madera especiada-mineral. Tiene cuerpo y estructura, y un acento ácido regula el conjunto con nota. 2008 a 2012.

16,5

Manuel Manzaneque

Escena 2003

Generoso en fruta. Sabroso, sin aristas: fina grosella, hoja de arándano, polvo de carbón, arcilla, grafito, tomillo... Para disfrutarlo ya. 2007 a 2012.

D.O. ALMANSA

Hace no muchos años asistimos a la construcción de nuevas bodegas, a la incorporación de tecnología renovada.

15

Santa Rosa

Matamangos Crianza 2004

Se asemeja a un Bandol. Zarzamora, casís, especias, carbón y pedernal. Todo el volumen frutal a los pies de su frescura. Magnífico. 2007 a 2010.

EL BOSTEZO DEL GIGANTE

Por fin Castilla-La Mancha ha despertado y no sólo en la reestructuración y remozado de sus bodegas sino en el propósito más inmediato: conseguir vinos de alta calidad. Hoy se elabora muy buen vino, variado, personal, de terruño... La tierra, que antaño dio cobijo masivo a la variedad blanca Airén cultiva Cencibel o Tempranillo, en convivencia con las foráneas, como la Syrah. Se prueba con variedades menos conocidas en busca de personalidad y diferenciación, como hemos podido constatar en esta, en la que hemos descubierto unos niveles de calidad crecientes y competitivos.

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

15

Tintoralba

Tintoralba Roble 2006

Muy potente. Concentrado de frutos negros, cacao, puro. Domado en boca, muy fino y pleno. 2007 a 2010.

15,5

Piqueras

Castillo de Almansa Rva. 2002

Muchas variedades, fundidas, abundantes en fruta a pesar de ser un 2002. Quizá algo cálido pero con un tacto y volumen frutal envidiable. 2007 a 2011.

15,5

Almanseñas

La Vega de Adaras 2004

Potente, muy frutal, sin distorsiones de barrica. En boca se aprecia toda la fuerza de la Tintorera seducida por la golosidad del Monastrell. 2007 a 2011.

D.O. LA MANCHA

Es la denominación más amplia, pero de terrenos y zonas muy diversas. La búsqueda de la diferenciación será el desencadenante de la aparición de otras denominaciones.

14,5

Campos Reales

Canforrales Selección 2005

Notas de bayas negras, espliego y fina madera (cacao). La madera se impone. Para beberlo ya. 2007 a 2008.

14,5

Dilason

DNeva Reserva 2000

Tiene un buqué sólido y bien desarrollado de dátiles, anís-canela, mantequilla tostada; paladar anguloso y de larga retronasal. 2007 a 2009.

14,5

Leganza

Finca Los Trenzones Syrah 2006

Han extraído el lado más sensual de la Syrah, pura golosina (fresón, regaliz, sandía) y floralidad. Muy espectacular y poderoso. Carnoso y envolvente. Magnífica base. 2007 a 2009.

14,5

Viñedos Mejorantes

Portillejo Cabernet Rva. 2001

Buena fusión fruta-madera, notas de casís, cardamomo, fina vainilla, caja de puros, clavo. Todavía muy vivo y vibrante. 2007 a 2010.

14,5

Vinicola de Tomelloso

Torre de Gazate Crianza 2003

Frutal, impecable de color, aroma y estructura. Goloso, envolvente y equilibrado en boca. Buen crianza. 2007 a 2009.

14,5

Lahoz

Vega Córcoles Roble 2004

Paleta aromática de eucalipto y cedro que oculta un poco su buena base frutal. Conjuntado en boca, carnosos y amplio. Para consumir ya. 2007 a 2009.

15

Finca Antigua

Finca Antigua Crianza 2004

Acertado coupage de variedades y buena dosis de madera. Consistente pero domesticado, muy frutal en retronasal y con elegante buqué. 2007 a 2010.

15,5

Nuestra Señora de la Cabeza

Casa Gualda Selección C&J 2004

Su perfume recuerda a los oportos vintage jóvenes. Ciruela, picotas, arándanos, pino. Tiene la estructura justa para beberse ahora aunque puede aguantar unos años más. 2007 a 2011.



Gran Calzadilla: emocionante.

15,5

Vinicola de Castilla

Guadianeja Rva. Especial 1999

Evolución lenta, buqué de pólvora, granada, nuez moscada, falsa pimienta, hoja de tabaco seca. Mantiene todavía viveza frutal en boca; tiene un futuro magnífico. 2007 a 2010.

15,5

Manuel de la Osa

Manuel de la Osa 2004

Grosella y fresas en sazón. Tiene estructura y buena tannicidad, sin resultar pesado, y es jugoso. 2008 a 2011.

16

Alejandro Fernández

El Vínculo 2004

Evolución magnífica que desvela la profundidad del vino, aromas entre frutos rojos y terciarios (cuero, trufa, canela fina). También se aprecia el terruño. Es concentrado pero, a la vez, fresco con un tanino de grano fino delicioso, amplio y todavía con vida. Para tomar o guardar. 2007 a 2012.

16

Mano a Mano

Venta La Osa 2004

Estilo del nuevo mundo: notas tostadas de la madera con una fruta concentrada inmensa. Muy seductor. Paso de boca graso, voluptuoso, de excelente granulosidad y fondo frutal. 2008 a 2012.

D.O. MANCHUELA

Los viñedos de altitud que promete vinos más frescos y polimerizados en general. Incluso la adaptación de algunas variedades foráneas con dificultad.

16

Aitolandon

L'ame Malbec

Malbec de carácter más atlántico de lo que esperaríamos. Muy floral (acacia, lirio), también mineral y de grosellas frescas. En boca, muy jugoso, equilibrado, con una frescura que ensalza aún más su fruta magnífica. Para tomar nota. 2008 a 2012.

16

Ponce

P.F. 2005

Mucha zarzamora, bayas negras salvajes, tinta china y pedernal a ritmo frenético. A pesar de su gran estructura tiene jugosidad y taninos fundidos. Muy frutoso en su conjunto. 2007 a 2011.

D.O. MÉNTRIDA

Por fin Méntrida ha despertado. Lo curioso es que su uva estrella, la Garnacha, no ha suscitado, por el momento, el interés de los nuevos bodegueros.

14,5

Ana Bombal

Destiempo Roble 2005

Una visión muy personal de la Garnacha, alejada de sobremaduraciones. La Syrah ayuda para dar estructura y buenos taninos. Un vino muy ameno. 2007 a 2008.

15,5

Finca la Verdosa

Arrayán Premium 2003

Realmente espléndido en aromas balsámicos, de menta, de incienso y fruta roja achocolatada. Graso, sin estridencias, goloso. 2007 a 2011.

15,5

Jiménez Landi

Jiménez-Landi Selección 2005

Maduro pero fresco en aromas de fresón, cerezas negras y pólvora. Menos voluptuoso en boca pero igual de seductor. 2007 a 2011.

15,5

Canopy

Malpaso 2005

Casi tridimensional es la apreciación de fruta y tacto bucal. Fina grosella y notas de lilas en grata armonía con la madera. Frutal y fresco, a pesar de sus 14,5% vol. 2008 a 2011

D.O. MONDÉJAR

Es, con diferencia, la más retrasada en su letargo. Por el momento sólo una bodega ha sucumbido a la llamada de la renovación.

15,5

Mariscal

Tierra Rubia 2004

Muy carnosos, aromas de frambuesa y florales. Gran franqueza. Magnífico paso de boca, envolvente y frutal-especiado. 2007 a 2010.

D.O. RIBERA DEL JÚCAR

Este es un ejemplo de pura diversidad dentro de La Mancha. A orillas del río Júcar, y sobre un suelo rico en minerales, se alcanzan las privilegiadas viñas que ofrecen estos vinos. Una zona con grandes posibilidades.

14,5

B. Coop. San Ginés

5 Almudes 2003

Ya se puede beber y disfrutar de sus aromas a ciruela pasa, canela, pimienta blanca con cierto carácter clásico. Agradable. 2007 a 2008.

14,5

Illana

Casa de Illana Selección 2004

Maduración al límite que ahora presenta un estado muy cautivador de confitura de arándanos, incienso, cuero, cacao. Goloso y carnosos, muy envolvente y cálido. 2007 a 2009.

14,5

Bodega Coop. Purísima Concepción

Teatinos Selec. 40 barricas 2001

Varietal de Cabernet de aromas maduros de bayas negras, helecho y tonos pimentosos. Buena reducción. Conjuntado en boca. 2007 a 2010.

D.O. VALDEPEÑAS

En pleno cambio de filosofía. A sus tintos, claretes y blancos se van uniendo algunas elaboraciones muy interesantes, no muchas.

14,5

J. A. Mejía e Hijos

Corcovo Tempranillo 2005

Tempranillo muy expresivo y fino acogotado, por la madera. En boca, jugoso y amplio. 2007 a 2009.

15

Arúspide

Ágora Barrica 2006

Madera bien ensamblada, menos dominante que otros años para que resalte la espléndida base frutal. Se puede tomar ya o guardar. 2007 a 2009.

V.T. CASTILLA-LA MANCHA

Que nadie se confunda. Esta mención alberga en su mayoría la flor y nata de Castilla-La Mancha. Fuera de las exigencias, a veces incomprensibles, de una D.O., en general se ha impuesto la máxima calidad.

14

Castiblanque

Baldor Tempranillo 2004

Frutalidad jovial, grosella, fresón y un toque de saúco. Paso de boca jugoso. 2007 a 2008.

14

Los Nevados

Finca Los Nevados Syrah 2004

Syrah de aromas finos, frutillos del bosque y pimienta, carnosos, suave y de elegante amargor. 2007 a 2009.

14

Tavera

Tavera Antiguos Viñedos 2005

Aromas silvestres, zarzamora y moras con trazas de mermelada. Paladar muy sazonado. 2007 a 2008.

14

Villavid

Villavid Tempranillo 2005

Sencillo, con aromas discretos de fruta roja (sandía, acerola) y pétalos de flor. 2007 a 2007.

14,5

Olcaviana

1564 Syrah 2004

Muy balsámico. Notas de granadilla, romero, arándanos. En boca pierde la fuerza que promete pero sigue manteniendo su carácter. 2007 a 2009.

14,5

Borjorne

Borjorne Selección 2004

Cabernet de fuertes aromas de arándanos, regaliz, clavo y notas de terruño. En boca, sin aristas y refinado. Buqué largo. 2007 a 2009.

14,5

Bodegas del Muni

Corpus del Muni Roble 2004

Clara ventaja de la fruta sobre la madera. Nada anguloso y con la estructura justa. Muy apetitoso. Bueno para chatear. 2007 a 2009.

14,5

Más que Vinos Global

Ercavio Tempranillo-Cabernet 2005

Mezcla acertada de variedades, y eso que son bastante opuestas. Estructurado, rugoso, con nervio y bien ligado. 2007 a 2008.

14,5

Finca Loranque

Finca Loranque Syrah-Tempranillo 2004

Más tostados de madera de lo normal. Frutosidad muy conseguida, envolvente, grasa, con un tacto delicado y fresco. 2007 a 2010.

14,5

Garva

Señorío de Toledo Rotundum barrica 2003

Perfume personal de la madera, recuerda las castañas asadas, el toffe, y los dátiles. Fruta ya en su plenitud. 2007 a 2008.

15

Aresán

Aresán 6 meses 2003

Base frutal apasionante (grosella, frambuesa y regaliz) con un justo toque de madera. En boca es menos consistente. 2007 a 2009.

15

Ampelos

Camino del Ángel 2003

Lo catanos hace años, y sin duda ha mejorado: es más fino en la definición frutal (las viñas son mayores), complejo y placentero. Para guardar o tomar ya. 2007 a 2010.

15

Casa Quemada

Casa Quemada Tempranillo 2003

Fruta negra en sazón, pino, polvo de carbón, acosa da por la madera. Está en un buen momento para beberlo. 2007 a 2009.

15

Peces-Barba

Conde de Orgaz Syrah 2005

Un varietal de Syrah diferente, con estilo aromático propio, aceituna negra, casís y mora. Fresco y jugoso al paladar, pleno de fruta muy envolvente, con la madera bien integrada. 2007 a 2010.

15

Bodegas y Viñedos Muñoz

Finca Muñoz Rva. Familia 2004

No es muy potente pero sí dibuja trazas de elegancia tanto en sus aromas como al paladar. Es aquí donde desarrolla mejor su potencial. 2007 a 2008.

15

Casa del Valle

Hacienda Casa del Valle Cabernet Sauvignon 2004

Cabernet moderno, con un cierto clasicismo bien interpretado. Evoluciona muy bien, rico en matices (canela, clavo, higos). Paladar estructurado, sin aristas y gustoso. 2007 a 2009.

15

Montalvo Wilmont

Montalvo Cabernet de Familia 2003

Cabernet sazonado, espléndido en aromas a frutos rojos, arándano, mora y violeta. Es carnoso, amplio y fino en su tacto. Muy conseguido y discreto con la madera. 2007 a 2009.

15

Bodega Ecológica Bruno Ruiz

Ruiz Villanueva Syrah 2002

Evoluciona muy bien, complejo y abundante en frutillos silvestres, espino, trufa, cedro. Muy sabroso y placentero. 2007 a 2009.

15

Bodegas Real

Vega lbor 6 meses 2003

De los más contundentes en fruta de esta bodega. Pura golosina frutal, prudente en madera. Tiene bien merecido su Bacchus de oro. 2007 a 2009.

15

Vitis Natura

Vitis Natura Roble 2005

Por la Petit Verdot alguno podría pensar que el vino es vegetal, pero no. Expresión nítida de los varietales, de saúco, arándano, pino. Al tacto es algo cálido, pero mantiene su fruta, fuerza (tanino) que le auguran buen porvenir. 2007 a 2010.

15,5

Pago del Vicario

Agios 2004

Buena base frutal (fina grosella), de su terruño (arcilla-limos) y de carácter especiado (lavanda). Su entrada es buena, grasa, jugosa y ligeramente cálida-ahumada. 2007 a 2010.

15,5

Finca los Aljibes

Aljibes 2004

Cocentración de fruta magnífica, con aires atlánticos, incluso. Su boca manifiesta fuerza, frescura. Para guardar al menos dos años más. 2008 a 2010.

15,5

Finca Coronado

Finca Coronado 2004

Aromas potentes, maduros, a guindas en licor, confitura de moras y cedro-eucalipto-pimienta blanca. Calidez bien sostenida que deja expresar toda su frutuosidad. 2007 a 2011.

15,5

Finca La Estacada

La Estacada Syrah-Merlot 2005

Fresas, arándano, bayas silvestres. Pura sazón en el paladar. Un alarde de frutuosidad. 2007 a 2011.

15,5

Martúe

Martúe Especial 2004

Madurez insólita, sin rasgos de pasificación a pesar de su concentración frutal. Mucha picota, regaliz negro, tinta china y roble de un alto tostado. Volumen magnífico, nada pesado, grano muy fino y, en conjunto, delicioso. 2007 a 2011.

15,5

Pago de Vallegarcía

Pago de Vallegarcía Syrah 2004

Añada que proyecta gran mineralidad en este vino, así como calidez en su paso de boca. De gran estructura y evolución. 2007 a 2011.

15,5

Bodegas y Viñedos La Solana

Pago Florentino 2004

Atrás queda ese alarde de fruta de otros años. Ahora marca ligeramente más la madera, balsámica-ahumada con la fruta negra y bien madura. Al paladar, voluptuoso, granillo fino, envolvente aunque cálido. 2009 a 2012.

15,5

Fontana

Quercus 2003

Perfume delicioso de crema de cerezas, regaliz, cacao y pan tostado. Está en un momento óptimo de consumo, todavía carnoso. 2007 a 2010.

15,5

Viñedos y Bodegas El Castillo

Tierras de Argumanez Merlot Vino de Autor 2004

Recuerdos a grosella, fresón y notas florales-balsámicas. Su comedia dosis de madera permite a la fruta expresarse con soltura, envolvente y muy jugoso. Frutal. 2007 a 2011.

16

Torre de Barreda

Paño Fino 2004

«Fino» sin duda. Todo un alarde de fruta de excelente madurez, expresión, nitidez (mora, grosella, pimienta, carbón). Espléndido. Deja su sello en la boca de forma contundente: fruta y más fruta. 2007 a 2012.

16

Mont-Reaga

Tempo 2004

Un 2004 pleno de intensidad, de juventud y sazón de frutos negros. Por ahora es dinamita al paladar, anguloso, con vigor, excelente en su dosis de madera y altamente frutal. Para guardar. 2007 a 2012.

16

Dionisio de Nova «Dionisos»

Vinum Vitae 2004

Muy sensual, pura suavidad frutal, notas abundantes de fresillas del bosque, bayas silvestres y fina madera. Delicioso. 2007 a 2012.

17

Viñedos Cigarral Santa María

Pago del Ama Syrah 2004

Otro magnífico ejemplo de Syrah elegante, con marcada personalidad del terruño, altamente seductor; notas muy finas de fresas del bosque, cardamomo, cedro, humo, aceituna negra, orégano... una delicia. Un tacto de seda, envolvente, casi tridimensional. Pura poesía. 2007 a 2014.

17

Uribes Madero

Gran Calzadilla Syrah 2001

Emocionante de principio a fin. Aromas del terruño (limos, grava, cardamomo, curry) en cada olfacción ¡Qué profundidad! Pocos Syrah muestran tanta personalidad como este de finísimo perfume a grosella-fresa-aceituna. Su frescura y sensualidad al paladar no dejan dudas: es un gradísimo vino. Muy largo. 2007 a 2014.



Tintos de Andalucía



EN BUSCA DE SU IDENTIDAD

Hace tan solo unos años no había nada significativo en el panorama andaluz en la paleta de los vinos con color. Apenas tres esforzadas bodegas a las que se miraba con recelo y no mucha credibilidad. Hoy el tinto andaluz ya se hace notar, los viñedos de Cabernet, Merlot, Tempranillo y toda la troupe de variedades tintas famosas exigen un puesto en el mercado. Se aprecia una paulatina mejoría de los tintos en comarcas como la Alpujarra, Arcos y, sobre todo, Ronda, donde en pocos años ya trabajan más de veinte bodegas, con un concepto muy definido de lo que se debe cultivar y cómo elaborarlo.

D.O. CONDADO DE HUELVA

14,5

Privilegio del Condado

Lantero Roble Syrah 2005

Tostados, café, cáscara de naranja y poca fruta. Liger, su acidez le aporta frescura. 2007 a 2009.

D.O. MÁLAGA Y SIERRAS DE MÁLAGA

14,5

Juan Manuel Vetas Martín

Vetas Selección 2003

Muy expresivo, aunque todavía domina la madera. Vainilla, frutillos negros, regaliz. 2007 a 2011.

14,5

Descalzos Viejos

DV 2004

Cacao, café, frutillos negros, taninos maduros. Un vino moderno y frutoso. 2007 a 2008.

14,5

Tierras de Mollina

Gadea Syrah 2005

Regaliz, moras en sazón, eucalipto. Muy frutal y franco. Jugoso, ligeramente áspero. 2007 a 2008.

14,5

Vitoria

Lagarejo crianza 2005

Frutoso, notas especiadas, madera medida. Todavía un tanto agresivo, necesita botella. 2007 a 2010.

14,5

Joaquín Fernández

Los Frutales Merlot-Syrah 2005

Muy moderno, la fruta envuelta tostados, carnoso y agradable paso de boca. 2007 a 2009.

14,5

Federico Schatz

Pinot Noir 2004

Una nariz compleja y y sedoso en el paladar, suave, aunque no demasiado largo. 2007 a 2011.

15

Doña Felisa

Chinchilla Nuevo 2005

Fruta fresca, (grosella, casis, mora) vainilla, un punto de regaliz, en la boca, carnoso, alegre y bien conjuntado 2007 a 2009.

15

Jorge Bonet

Cuesta la Liebre 2005

Todavía le falta crianza pero apunta buenas maneras, fruta fresca, especias dulces y buena expresividad en boca. 2007 a 2010.

15

Joaquín Fernández

Finca Los Frutales «Coupage» 2005

Maderas nobles, especias y frutillos negros. Carnoso, de buena acidez, amplio y vivo. 2007 a 2010.

15,5

Los Bujeos

A Pasos 2005

Buen equilibrio fruta/madera, notas especiadas. Taninos maduros. Ganará en botella. 2007 a 2012.

15,5

Federico Schatz

Acinipo 2002

Variedad Lemberger. Especiada, clavo, pimienta, frambuesa, anís. Buena acidez. 2007 a 2011.

15,5

La Alacena de Carlos Herrera

Carmen 2005

Minerales y tostados, carnoso, concentrado, buen equilibrio acidez/tanino, con cuerpo. 2007 a 2011.

15,5

Doña Felisa

Chinchilla Crianza 2005

Minerales, regaliz, carnoso, concentrado, tonos de cacao y tostados que ensalzan el final. 2007 a 2011.

15,5

Descalzos Viejos

DV+ Crianza 2004

Frutillos negros, especias, notas balsámicas, minerales. Es sabroso, con buen cuerpo y tanino de notable protagonismo. 2007 a 2011.

15,5

Joaquín Fernández

Finca Los Frutales Igualado 2005

Madera especiada y fruta muy viva. La acidez resalta la fortaleza de sus taninos. 2007 a 2011.

15,5

Los Aguilares

Los Aguilares Pago del Espino 2005

Fruta fina, vainilla. Goloso, con tanino maduro y pulido, final aromático. 2007 a 2011.

15,5

Málaga Virgen

Pernales 2004

Frutillos negros y una prudente madera, monte bajo y tostados. Carnoso, tanino maduro que aporta expresividad, final amargoso. 2007 a 2010.

15,5

Cortijo Conrad

Soleón Creación Conrad 2004

Tostados, café y especias, frutal y notas de sotobosque. Sabroso y complejo. 2007 a 2010.

16

Los Aguilares

Los Aguilares Pinot Noir 2004

Ccasís, hierbabuena. Excelente paso de boca, suaves taninos envolventes; final elegante. 2007 a 2011.

16

Federico Schatz

Petit Verdot 2004

Notas yodadas, minerales, balsámicos y especias. Tanino recio que evolucionará convenientemente. Espléndido final de cacao amargo combinado con regaliz 2007 a 2012.

16

El Chantre

Ramos-Paul 2005

Frutillos de bosque, especias, minerales y regaliz. En boca saca su bravura por su tanino algo crudo y una acidez notable. 2007 a 2010.

16

Juan Manuel Vetas Martín

Vetas Petit Verdot 2004

Complejo y concentrado, minerales, chocolate, cuero, fruta negra. Un paso de boca muy amplio y conciso. 2007 a 2012.

16,5

Los Bujeos

Pasoslargos 2005

Fruta carnosa, regaliz, un toque mineral, madera bien ensamblada. Elegante, buen equilibrio entre la acidez y sus taninos maduros. De final potente, muy aromático y complejo. 2007 a 2012.

16,5

García Ordoñez

Torques 2002

Domina algo la madera, nariz de delicada complejidad, sedosos taninos, es un vino diferente que cautiva por su armonía. 2007 a 2010.

V.T. BAILÉN

14,5

Sdad. Andaluza de la Vid Sta. Gertrudis

Duque de Bailén Tempranillo-Cabernet 2003

Vainilla, mantequilla tostada, regaliz, higos, canela. Muy fragante. Paladar refinado a pesar del toque secante de la madera. 2007 a 2008.

V.T. CÁDIZ

14

Puerta Nueva

Cortijo La Jara 2005

Aunque al principio dominan las notas de vainilla sale una fruta muy franca (frambuesa); en la boca es alegre y suave. 2007 a 2008.

14

Antonio Barbadillo

Gibalbin 2005

Aroma y paladar sencillo. Frutillos negros silvestres, especias, con paso de boca carnoso y ligeramente amargo. 2007 a 2008.

14,5

Finca Moncloa

Finca Moncloa 2005

De limpios aromas frutosos y un marcado carácter varietal. Suave y con carnosidad, un final de ciruelas con un toque amargoso 2007 a 2009.



BODEGAS CASTAÑO

90 puntos*



91 puntos*



92 puntos*



* THE WINE ADVOCATE ISSUE, February 28, 2007. Robert Parker

"la monastrell"

15,5

Huerta de Albalá

Taberner 2005

Notas de saúco, de maderas balsámicas, puré de aceitunas negras y zarzamora. Carnoso, con cuerpo, goloso y algo cálido en boca. 2007 a 2009.

V.T. CONTRAVIESA-ALPUJARRA

14,5

Los Barrancos

Cerro de la Retama 2005

A unas notas de cedro-pino, lácteo y bayas negras se une un paladar carnoso, con mucho cuerpo y buenos taninos. 2007 a 2009.

14,5

Dominio Buenavista

Veleta Tempranillo 2006

Mora, arándanos, fresas. En la boca es goloso, de agradable paso, final aromático. 2007 a 2008.

15

Dominio Buenavista

Veleta Cabernet 2009

Equilibrio fruta/madera notable. Corpulento, con taninos firmes y final especiado. 2007 a 2010.

15,5

Barranco Oscuro

Barranco Oscuro 2002

Notas de melocotón, nueces y especias, suave en el paso de boca, tanino persistente y final agradable. 2007 a 2011.

15,5

Dominio Buenavista

Veleta Nolados 2005

Hierbas aromáticas, tomillo, laurel y anises. Estructurado, de tanino expresivo, y final elegante. 2007 a 2010.

16

Barranco Oscuro

Borgoñón 2003

Concierto de frutillos (casís), menta, especias y buena madera. En boca es muy bravo, con notable acidez y tanino expresivo; puede mejorar en botella. 2007 a 2012.

V.T. CÓRDOBA

14

La Aurora

Llanos de Palacio Roble 2004

Fruta seductora (gominolas rojas, frambuesa), madra tosca. En boca resulta mejor. 2007 a 2008.

14

Robles

Piedra Luenga 2004

Un vino sencillo, aromas de fruta madura y soto-bosque, agradable paso de boca. 2007 a 2007.

V.T. ALMERÍA

14,5

Cortijo de la Vieja

Íniza Cabernet 2005

Aromas de frutos negros y madera presente. Con bastante cuerpo y final persistente. 2007 a 2010.

15,5

Cortijo de la Vieja

Íniza Syrah 2005

Frutoso, notas especiadas de la madera. Carnoso, con cuerpo y agradables taninos poco agresivos, un final algo cálido. 2007 a 2010.

V.T. GRANADA-SUROESTE

14,5

Señorío de Nevada

Señorío Nevada Syrah-Merlot 2003

El Merlot distorsiona ligeramente. Pero el Syrah aporta aromas de ciruelas pasas, de aceitunas negras, artemisa. Para beber ya. 2007 a 2010.

15

Los Morenos

Morama Syrah 2004

Zarzamora, aceituna negra, tomillo, falsa pimienta) con un tono licoroso. Menos fuerza en boca pero sigue siendo muy sugerente. 2007 a 2009.

V.T. LAUJAR-ALPUJARRA

14

Valle de Laujar

Viña Laujar Syrah 2003

Complejo, pero ya en su recta final. Notas de reducción nobles (fina madera, higos, canela). 2007 a 2007.

14,5

Selección de Vinos de Fondón

Ben-zuaique 2004

Fruta ya evolucionada (ciruela pasa, hoja de tabaco, canela) y roble. Suave y fresco. 2007 a 2008.

15,5

Selección de Vinos de Fondón

Tetas de la Sacristana 2004

Sensual como su nombre. De gran concentración a frutos negros (ciruela, casís, picotas) y maderas balsámicas (carbón-pino, nuez moscada). Paladar concentrado, voluptuoso, de mucha fruta, tanino y estructura. 2007 a 2011.

V.T. NORTE DE GRANADA

15

Ramón Saavedra

Iraidei 2004

Notas de frutos negros, bosque bajo y especias. Sabroso, con acidez perceptible y taninos robustos, todavía un poco astringente. 2007 a 2010.

15

Antonio Vilchez Valenzuela

Vilches Selección 2004

Recuerdo de tostados, café o especias, la fruta limpia completará el buqué. Carnoso, sabroso, de agradable paso de boca. 2007 a 2010.

16

Ramón Saavedra

Pinot Noir 2005

Nariz fragante, plena de frutillos, casís, frambuesa, notas de pimienta y minerales, buena combinación de la madera. Es sabroso, corpulento y con carácter. 2007 a 2012.

16,5

Antonio Vilchez Valenzuela

Naranjuez Pinot Noir 2004

Un Pinot con un color que raya en la desmesura, una de las narices más clásicas de este raro varietal. Frutos rojos, menta, notas minerales, especias... Buen desarrollo en la boca, aunque sus taninos sean algo broncos en estos momentos. Un vino para guardar. 2007 a 2012.

V.T. RIBERA DEL ANDARÁX

15

La Bodega de Alboloduy

Colección Cristina Calvache 2004

Cabernet mediterráneo con buena identidad, muy generoso en aromas a bayas salvajes, regaliz negro y madera: caja de puros, hiedra. Un buen equilibrio entre lo clásico y lo moderno. Bien construido en boca, rico en matices y largo. 2007 a 2010.

15

Ánfora Enix

Vega Enix Xolair 2003

Fragantes notas de lilas y violetas, de piel de melocotón, fina grosella, arcilla, hiedra. Muy sugerente. Es gustoso, envolvente, algo bronco en estructura y largo. 2007 a 2010.

V.T. SIERRA NORTE DE SEVILLA

14

Viña Las Colonias de Galeón

Colonias de Galeón Roble 2004

Bajo un telón de madera se esconde una fruta muy fina (frambuesa-grosella en sazón). Al paladar es muy gustoso. 2007 a 2008.

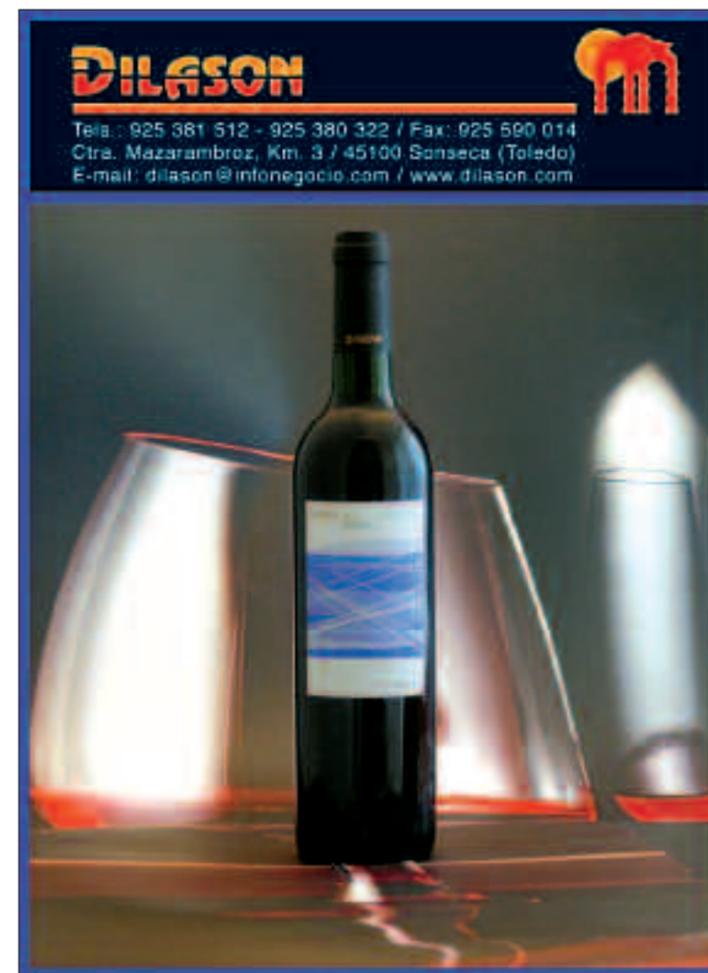
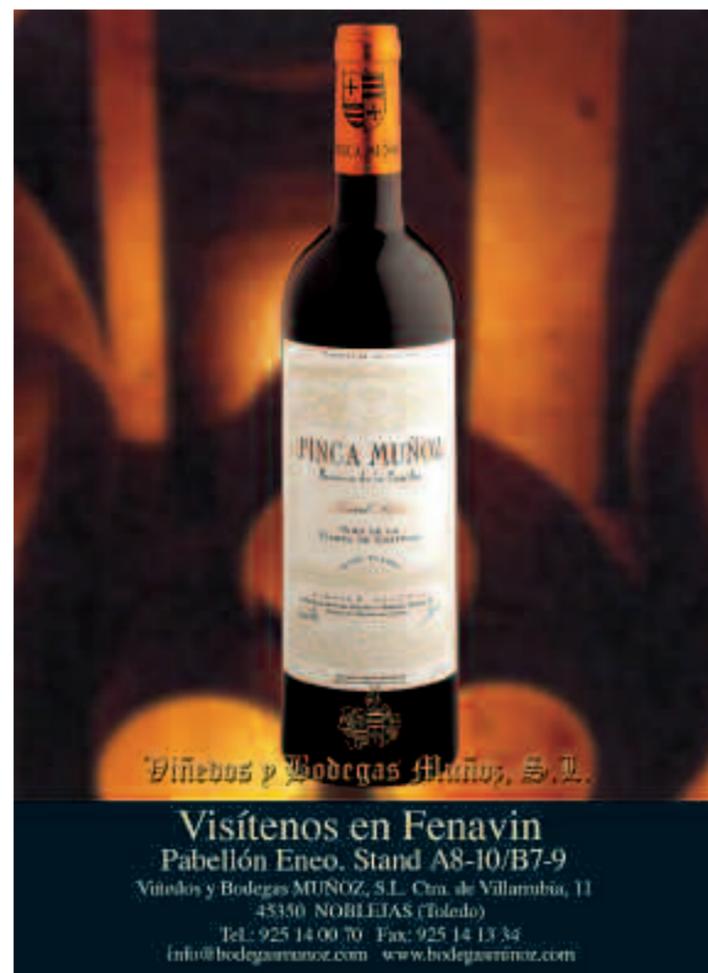
VINO DE MESA DE MONTILLA

15

Marenas V&B

V vendimia Alianzas 2003

Muy sazonado y espléndido en aromas de granadilla, mirto, picotas y de crianza (carbón, incienso); el paladar es frutoso, envolvente, aunque todavía queda por limar cierta viveza tánica. 2007 a 2009.



Burdeos 2004



LA GRANDEZA DE LA IZQUIERDA

La “orilla izquierda” de la región bordelesa, es decir, Graves (Pessac-Léognan) y Médoc – y además, los mejores terruños de dicha comarca – claramente es la vencedora de nuestra segunda cata de la añada de 2004, embotellada. Densidad aromática, riqueza tánica y buenos valores de acidez, también en los casos con un considerable contenido de alcohol, determinan vinos de estilo clásico, vinos que han de madurar para expresar plenamente sus cualidades. Como la cosecha de 2004 se sitúa entre la muy atípica aunque tan vitoreada de 2003 y la excelente pero cara de 2005, en comparación incluso los mejores vinos tienen un buen precio, lo cual es especialmente válido para el grupo que va pisando los talones a las primeras marcas. Por consiguiente, 2004 es el coto perfecto para los cazadores de gangas.

HAUT-MEDOC: CRUS CLASSES

El hecho de que Cantemerle este año se equipare a La Lagune es la sensación de esta región.

15,5

Château Belgrave

Concentrado, jugoso, intenso, taninos firmes y secos, y un final largo y ancho. 2009 a 2018.

15,5

Château Camensac

Seco, anguloso, también fresco y con casta, aunque la añada ha dejado su huellas. 2010 a 2017.

16,5

Château Cantemerle

Complejo, aromático, frutal y mineral, elegante, equilibrado y denso. ¡Espléndido! 2011 a 2018.

16,5

Château La Lagune

Frutillos frescos y especias; denso, bien estructurado, magnífico final fresco y largo. 2010 a 2018.

MARGAUX: CRUS CLASSES (Y SEGUNDAS MARCAS)

El acontecimiento especial de este año: Giscours vuelve a contarse entre los primeros.

15,5

Château Marquis de Terme

Vivaz, con taninos secos y angulosos. 2009 a 2018.

16

Château Boyd Cantenac

Ha mantenido su casta y su firmeza, a la que ahora se suman amargor y dureza. Pero así es su estilo: con la maduración, recuperará equilibrio.

16

Château Desmirail

La sabrosa textura, que recuerda a las frambuesas, en este estadio resulta algo menoscabada por la elaboración, el final es seco y un tanto equívoco. Hay que dejarlo madurar algo más. 2010 a 2018.

16

Château du Tertre

Compleja aromática de humo y especias, taninos tan elegantes como con casta. Sin embargo, el final ligeramente amargo y algo cargado de madera nos ha agitado un tanto la fiesta. 2010 a 2018.

16

Château Kirwan

Taninos compactos y granulados, presenta potencial y casta. 2010 a 2018.

16

Château Lascombes

Lascombes afianza claramente su posición y revela cada vez más tipicidad. En esta fase aún está marcado por la madera, con un final largo y aromático. 2010 a 2017.

16

Château Pouget

Concentrado y frutal, jugoso y goloso, pero también firme y con buenas hechuras. Es cierto que se podrá beber antes que su “hermano mayor” Boyd, pero ¿quién habría de reprochárselo? 2010 a 2016.

16

Château Prieuré Lichine

La madera menos presente que en la fase en primeur, más finura y frescor, preciso y bien hecho. 2009 a 2017.

16,5

Château Dauzac

Ha mantenido lo que prometía en primeur: taninos frescos y jugosos, denso y seco, final de hierbas aromáticas y frutillos rojos. 2012 a 2020.

16,5

Château Malescot Saint Exupéry

Demuestra fuerza y jugo, pero también es lo bastante seco y fresco. 2012 a 2020.

17

Château Brane Cantenac

En la botella también se confirman nuestros pronósticos: es el mejor Brane, por ser el más elegante que hemos catado embotellado hasta ahora. Sabroso, fresco, denso, largo. 2012 a 2020.

17

Château Durfort Vivens

Un vino magnífico. Los taninos son densos y granulados, a la par que elegantes; el alcohol, aunque perceptible, no domina. 2012 a 2025.

17

Château Ferrière

Frutal y especiado, fresco y taninos de buenas hechuras. Largo. Un vino magnífico. 2012 a 2020.

17

Château Palmer

Casi tiene algo de italiano este Palmer, con sus taninos secos y su casta, su perceptible contenido de alcohol, su potencia, su impresionante longitud. Pero también en esta fase se echa de menos una sola cosa en este vino, ciertamente impresionante: la elegancia. ¡Imprescindible dejarlo madurar! 2015 a 2030.

Saint-Emilion y Pomerol se sitúan entre la añada exótica del 2003 y la muy celebrada del 2005. La naturaleza tampoco se lo ha puesto fácil a la cosecha de 2004. Las condiciones climáticas no favorecieron precisamente la maduración óptima de los taninos, sobre todo en la orilla derecha de los grandes ríos bordeleses, es decir, en el reino de la Merlot. Pero por otra parte, apenas ha faltado extracto y alcohol. En esta añada, pues, ha sido decisivo el equilibrio ideal de todos los componentes del vino. Barbara Schroeder y Rolf Bichsel volvieron a catar para esta guía vinos que en primeur habían obtenido buenas calificaciones, pero también algunos vinos que entonces nos plantearon quebraderos de cabeza; presentamos aquí los mejores, ordenados por regiones y por calificación

17

Château Rauzan Ségla

Ha ganado músculo con la elaboración, el final resulta más seco y anguloso que en primeur, con un ligero componente amargo. No es recomendable abrirlo antes de la fecha óptima indicada. 2012 a 2025.

17

Pavillon Rouge (de Château Margaux)

De una sorprendente armonía ya en esta fase temprana, con aromática seductora, taninos vigorosos pero suaves, final goloso y fresco sobre aromas de frutillos rojos. Uno de los mejores Pavillon jamás producidos. Además, merece una mención especial el inusual Pavillon Blanc (16), que ha resultado con más casta y más opulento que nunca, superando incluso a la espléndida cosecha de 2001. 2010 a 2018.

17,5

Château Cantenac Brown

Sigue siendo un exitazo, como siempre. Todo es armonía en este vino, la finura, el frescor, la elegancia, la pureza de su aromática de frutillos, la longitud y la excelente calidad de los taninos. 2010 a 2025.

17,5

Château d'Issan

Issan nunca fue tan puro y directo. Tentadoras notas de arándanos y grosellas rojas. Se confirma la buena impresión que causó en la cata en primeur. ¡Una adquisición sensacional, también una vez embotellado! 2012 a 2025.

17,5

Château Giscours

Con la elaboración ha ganado aún más complejidad y expresión, lo cual es verdaderamente un logro. Increíblemente sabroso, sensual, seductor, con una textura seca y robusta, pero también elegante. 2012 a 2025.

19

Château Margaux

Seductora aromática especiada, en boca potente y lleno de casta, con espléndidos taninos elegantes y llenos de frescor, final largo y persistente. Tipicidad, casta, elegancia en una fase temprana. Debe madurar mucho tiempo. 2015 a 2030.

SAINT-JULIEN: CRUS CLASSES

El estilo de los Saint-Julien de 2004 oscila un poco entre Pauillac y Margaux; los taninos no siempre son elegantes y jugosos, a veces llegan a ser bastante ásperos. No obstante, también aquí se encuentran muchos vinos excelentes.

15,5

Château Beychevelle

A pesar de la elaboración, ha conservado su encanto, se presenta goloso y seductor, un logro muy especial en esta añada. 2009 a 2017.

16

Château Langoa Barton

Cierto que a los taninos les falta finura, su estructura resulta un tanto tosca. A cambio, a este vino fiable y rectilíneo no le falta ni densidad ni frutalidad de frutillos. 2010 a 2018.

16,5

Château Lagrange

Buqué seductor de tonos puros, hechuras elegantes con taninos algo duros y ligeramente amargos, que sin duda llegarán a pulirse en la botella. 2012 a 2022.

16,5

Château Saint Pierre

Denso, compacto, posee frescor, casta y longitud, la madera está perfectamente integrada, sólo los taninos resultan un tanto borrosos. 2014 a 2020.

16,5

Château Talbot

Especiado, con notas de flores y hierbas aromáticas; buenas hechuras, seco, anguloso, taninos de grano grueso, pero largo el final: tiene personalidad. 2014 a 2022.

17

Château Branaire Ducru

Resulta muy cerrado en este estadio, los taninos pasan a un primer plano, lo cual permite, por otra parte, medir su calidad, su mineralidad fuera de lo común y su frescor. Magnífico, pero es imprescindible que madure. 2014 a 2025.

17

Château Gruaud Larose

Elegancia, complejidad, casta y longitud impresionan en este vino, pero especialmente la calidad de los taninos. Sólo el alcohol menoscaba un tanto el gran equilibrio del conjunto. 2012 a 2025.

17

Château Léoville Poyferré

Lleno, directo, denso, fogoso, taninos sabrosos: es un placer sin cortapisas, incluso en este estadio temprano. 2010 a 2020.

17,5

Léoville las Cases

Nariz sorprendentemente intensa de moca y frutillos, lleno, jugoso, fresco, largo, con un final seco, anguloso y fogoso. Un gran vino en pañales. 2015 a 2025.

18

Château Léoville Barton

Todavía muy cerrado, como siempre en esta fase, pero con todos los atributos de un gran vino fuera de lo común: densidad, longitud, plenitud, complejidad. 2014 a 2030.

PAUILLAC: CRUS CLASSES (Y VINOS DE 2ª MARCA)

Los amantes de los vinos de Pauillac secos, angulosos y clásicos quedarán entusiasmados.

15,5

Château Clerc Milon

Seco, anguloso, con taninos algo herbáceos, pero con frescor y personalidad. 2012 a 2020.

15,5

Château Lynch Moussas

Un Lynch Moussas alegre y campechano, de estilo sabroso y jugoso. 2009 a 2015.

15,5

Les Carruades de Lafite Rothschild
Vivaz, fresco, con notas florales y herbáceas, aún puede madurar. 2009 a 2015.

16

Château Batailley
De hechuras firmes, con taninos densos y secos, un buen vino comprometido con la casta y la larga maduración. 2010 a 2019.

16

Château d'Armailhac
Sabroso, frutal, jugoso, intenso, taninos firmes y la madera necesaria. Es un placer. 2009 a 2017.

16

Château Haut Bages Libéral
Fiable y bueno, con taninos secos y hechuras compactas y rectilíneas. 2012 a 2020.

16

Château Haut Batailley
Ha adquirido más equilibrio, la madera está bien integrada, domina la hermosa aromática frutal, es suficientemente seco, largo y fresco. 2010 a 2016.

16

Les Forts de Latour
Seductoras notas de tabaco y roble; compacto y seco, lleno, pero también fresco y largo, beberlo es un placer. 2010 a 2018.

17

Château Duhart Milon Rothschild
Aromática compleja con componentes florales y frutales, taninos con casta pero perfectamente integrados, largo y rico final de frutillos. Ha ganado con la elaboración. 2012 a 2018.

17

Château Grand Puy Lacoste
Lo que más nos gusta de este vino es su calidad aromática y su gran longitud. Imprescindible para los aficionados al GPL. 2014 a 2025.

17

Château Pontet Canet
Humo y madera marcada, seco, denso y largo. Responde con toda exactitud al estilo de la finca y de la denominación. Debe madurar. 2014 a 2025.

17,5

Château Lynch Bages
Jugoso, potente, taninos sabrosos, largo, final de frutillos: un Lynch Bages de fábula. 2012 a 2020.

17,5

Taninos densos y pulidos, el alcohol muy presente, el final largo y goloso, la elaboración perfectamente digerida. Un vino excelente con justificadas aspiraciones a 18 puntos. 2012 a 2025.

18

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande
Excelente Comtesse con materialidad y densidad, fogoso, eternamente largo, muy Pauillac y menos Saint-Julien en esta añada. Un verdadero placer y una compra maestra. Para madurar durante mucho tiempo. 2015 a 2030.

18,5

Château Latour
Interesante y muy prometedora aromática de hierbas, tabaco, abeto rojo, humo; elegante y bien dibujado, final largo, sólo al terminar se vuelven perceptibles los vigorosos taninos característicos de Pauillac. En cuanto a su tipicidad y fidelidad al terruño, es el mejor Latour de los últimos años. 2015 a 2030.

18,5

Château Mouton Rothschild
El buqué de Mouton nunca fue tan complejo tan poco tiempo después del embotellado. Nariz especiada y vigorosa de regaliz, anís, saúco y frutillos; en el paladar francamente jugoso, de una armonía muy especial, pues aún opulencia y frescor, el final largo, rico y frutal. 2014 a 2030.

19

Château Lafite Rothschild
Para ilustrar lo que es un clásico del vino, esta botella es lo ideal. Este Lafite es denso, lleno, persistente, aromático, rico, frutal, lleno de casta, también lo bastante seco, termina mineral y largo, en la más hermosa armonía... Al igual que en primeur, también ahora nos asombra y sorprende. 2015 a 2030.

**SAINT-ESTEPHE:
CRUS CLASSES**

Montrose y Calon Ségur han renunciado a participar en esta cata, pero nos consuela la extraordinaria calidad de los dos Cos.

16,5

Château Cos Labory
Denso y jugoso, notable calidad de los taninos. 2010 a 2018.

19

Château Cos d'Estournel
De categoría verdaderamente superior y uno de los candidatos a una de las posiciones máximas de esta añada. En primeur lo describimos como "majestuoso", y ante su finura, su profundidad y densidad no podemos más que subrayarlo. Un Cos en la tradición de los mejores años. 2014 a 2030.

PESSAC-LEOGNAN: TINTOS

Dado que en esta comarca no sólo hemos analizado minuciosamente las fincas clasificadas, sino también el resto del los châteaux, la diferencia entre los grandes terruños y los que "sólo" son buenos es especialmente importante.

15,5

Château Bahans Haut Brion
Bien dibujado, elegante, sólo al final un tanto duro, pero bastante equilibrado. 2009 a 2014.

15,5

Château Baret
Taninos crujientes, intenso y denso; largo y jugoso final de frutillos. 2010 a 2016.

15,5

Château Cantelys
Perceptible toque de madera nueva, pero también frutal y jugoso, la ligera nota amarga del final estorba poco. 2010 a 2017.

15,5

Château Couhins INRA
Crujiente y anguloso, taninos secantes, buena casta; ha ganado con la elaboración, aún puede madurar un poco. 2012 a 2018.

15,5

Château Couhins Lurton
Recuerdos de humo, fresco y frutal, final agradable y fresco. 2009 a 2015.

15,5

Château de Rochemorin
Gratamente frutal y agradable, los taninos algo duros, pero bien integrados. 2008 a 2015.

15,5

Château La Louvière
Tremendamente frutal y jugoso, con taninos frescos y secos. 2010 a 2017.

15,5

Château Malartic Lagravière
Muy al estilo de los últimos años, marcado por la madera, seco, nota amarga en el final. 2010 a 2016.

15,5

Château Picque Caillou
Grosellas y notas herbáceas; agradable y refrescante. 2010 a 2015.

16

Château Carbonnieux
Elegante, equilibrado, sofisticado, con taninos finamente estructurados. 2010 a 2016.

16

Château Brown
No ha perdido ninguna de sus cualidades, la madera está presente tras la elaboración, pero bien integrada, el final es jugoso y seco. 2012 a 2018.

16

Château La Tour Haut Brion
Empieza potente, muestra mucha casta, densidad, vigor y fuego, los taninos son robustos y bien integrados, el alcohol está presente.

16,5

Château Latour Martillac
Posee casta y frescor, longitud y densidad, sólo al final el grano resulta algo grueso en este estadio. 2012 a 2020.

17

Château Smith Haut Lafitte
Goloso, jugoso, alegre, con taninos redondos y maduros: un placer. 2010 a 2018.

17

Domaine de Chevalier
Resulta tan seductor y frutal en la nariz como sabroso y fresco en el paladar, y tampoco le falta materialidad ni austeridad. 2012 a 2020.

17,5

Château Pape Clément
Intenso y frutal, denso, largo y profundo a pesar de su plenitud, no ha dejado sus premisas al pasar a la botella y por ello merece también hoy una mención especial. Es uno de los verdaderos grandes vinos de esta cosecha. 2012 a 2025.

18

Château Haut Bailly
Único en su categoría es este Haut Bailly, muy elegante, aterciopelado y muy largo. Ha mantenido sus premisas, por ello sigue siendo también hoy uno de los imprescindibles. 2012 a 2030.

18

Château La Mission Haut Brion
Es cierto que, en este momento, el vino aún resulta más impresionante por su poderoso extracto, su fuego y su estilo robusto que por su elegancia. Pero sabrá madurar. Un gran Mission complejo, con personalidad y excelentes taninos frescos. No estorba el ligero deje amargo. 2012 a 2025.

19

Château Haut Brion
Grandioso, inmenso Haut Brion, que en esta fase impresiona más por su tremenda densidad que por redondas curvas seductoras, pero está bien que sea así. Complejo, clásico, hecho para la eternidad. Magnífica la calidad de los taninos. 2015 a 2030.

**PESSAC-LEOGNAN:
VINO BLANCO**

2004 es el mejor año para los blancos secos desde 2001, al que quizá supere. Los vinos brillan con su frescor, plenitud y frutalidad.

15,5

Château La Louvière
Redondo, lleno, fresco, notas de caramelo en el final. 2008 a 2015.

16

Château Couhins INRA
Notas de pomelo y limón; fresco, vivaz, largo y complejo final de Sauvignon. Ha ganado mucho con la elaboración. 2009 a 2015.

16,5

Château Couhins Lurton
Compacto, de gran casta, con marcado final de Sauvignon, en el que se mezclan notas frutales y florales. Excelente vino blanco, que aún debería madurar un poco. 2010 a 2020.

Revista
Wine Advocate
de **Robert Parker**

- FÉLIX CALLEJO 2003 SELECCIÓN DE VIÑEDOS DE LA FAMILIA PUNTUADO CON 98 PUNTOS
- CALLEJO CRIANZA 2004 PUNTUADO CON 91 PUNTOS
- CALLEJO 2005 CUATRO MESES EN BARRICA PUNTUADO CON 90 PUNTOS



BODEGAS FELIX CALLEJO

Avenida del Cid, Km. 16
09441-Sotillo de la Ribera • Burgos-España
Tel.: +34 947 53 23 12 • Fax: +34 947 53 23 04
callejo@bodegasfelixcallejo.com • www.bodegasfelixcallejo.com

16,5

Château Latour Martillac

Opulento y fresco a la vez, lleno pero también con casta, muy aromático, con notas de caramelo de limón y melisa, termina muy largo, pero aún debería madurar un poco. Excelentemente logrado. 2008 a 2016.

17

Château Carbonnieux

Fuera de lo común por su casta y frescor, densidad y longitud, con final floral-herbáceo. Puede disfrutarse joven, pero es seguro que ganará complejidad con la maduración. 2010 a 2020.

17

Château Smith Haut Lafitte

Increíblemente aromático, con notas de caramelo de limón y pomelo, sabroso y jugoso en boca, denso y largo; por complaciente y aromático, y también complejo y con mucha casta, le subimos la nota en medio punto. 2008 a 2016.

18

Château Haut Brion

Denso, jugoso, fresco, magníficos aromas frutales de pera y melocotón maduro, de vainilla y pastas; acidez hermosa y fresca; impresionante, uno de los mejores Haut Brion blancos jamás catados.

19

Domaine de Chevalier

Nuestro pronóstico se ha confirmado: en esta finca posiblemente no se haya logrado jamás hacer un vino blanco tan extraordinario. Denso y lleno, increíblemente complejo, aromático, con notas de mentol y abeto rojo, grosella espinosa y especias exóticas, extraordinariamente largo, lleno de casta y nobleza, en el final esa nota amarga tan singular que sólo presentan los más grandes vinos blancos... La calificación es más que merecida. 2008 a 2020.

19

Château Laville Haut Brion

Tremenda complejidad aromática, que recuerda a pimienta y flores, copioso y especiado, en boca compacto pero también fresco, largo, estructura increíble: un gran Laville con personalidad propia, muy individual. 2012 a 2030.

POMEROL

El año 2004 no pasará a la historia como una añada superior. No se deberían guardar demasiado tiempo.

15

Château Bonalgue

Taninos angulosos apenas madurados, algo rústico en esta fase. 2010 a 2017

15

Château Certan Marzelle

Equilibrado, pero también es lo bastante firme y seco. 2009 a 2016.

15

Clos René

Resulta bueno y coherente, muestra casta y tipicidad. 2009 a 2015.

15

Château de Sales

Frutal, de confianza, bastante rico en extracto, final seco, fiable y bueno. 2010 a 2017.

15

Château Gazin

Taninos firmes, secos, angulosos, ligeramente amargos, herbáceos: bueno. 2009 a 2017.

15

Château Haut Maillet

Delgado en el principio, fresco, jugoso, final anguloso: agradable de beber. 2009 a 2014.

15

Château La Cabanne

Anguloso, pero los taninos se desarrollan favorablemente con la aireación. Agradable de beber. 2010 a 2017.

15

Château La Fleur de Plince

Fruta jugosa, taninos firmes y bien integrados, termina francamente marcado por la madera; muestra elegancia. 2009 a 2015.

15

Château La Grave

Denso y con casta, taninos vigorosos y secos. Muy equilibrado, un buen vino para iniciarse. 2009 a 2014.

15

Château Lagrange

Agradable de beber por su estilo redondo y maduro. Taninos algo angulosos y toscamente tejidos del final. 2009 a 2014.

15

Château Latour à Pomerol

El clima de este año ha dejado su huella: seco, anguloso, un poquito rústico. 2010 a 2014.

15

Château Le Bon Pasteur

Resulta un tanto inacabado, ligeramente herbáceo, seco en el final, con una sorprendente acidez, bueno, pero no grande. 2010 a 2016.

15

Château Montviel

A pesar de las notas de madera nueva, resulta frutal y lleno, el final es breve y algo secante. 2010 a 2017.

15,5

Château Lafleur Gazin

Con casta y densidad, ha perdido el amargor final, todo un mérito. 2010 a 2017

15,5

Château Mazeyses

Complejos aromas frutales y florales, vivo, jugoso y fresco, longitud adecuada. 2010 a 2017.

15,5

Château Petit Village

La madera desvirtúa la calidad de los taninos, se intuye frutalidad y casta, pero el final es amargo y seco. 2012 a 2018.

15,5

Château Plincette

Lleno de extracto, compacto, denso, marcado por la madera nueva, final secante. 2010 a 2017.

15,5

Château Vray Croix de Gay

Especiado y seco, con carácter, responde a su añada - y a su estilo. 2010 a 2015.

16

Château Beauregard

Lograda mezcla de abocado y seco, plenitud y casta, con taninos maduros y golosos. Bien logrado. 2010 a 2016.

16

Château du Domaine de l'Eglise

Taninos carnosos, secos y densos; desde la primera cata ha mejorado aún más. 2011 a 2018.

16

Château La Fleur Pétrus

Echamos un poco en falta la sensualidad, el carácter seductor de este vino. 2012 a 2018.

16

Château Nénin

Bien logrado a pesar de la difícil añada, equilibrado y elegante, con taninos duros. 2010 a 2015

16,5

Château Clinet

Taninos redondos, llenos, sin ser amargos ni secos, trasluce la frutalidad, a pesar de la predominancia de la madera en el final. 2010 a 2014.

16,5

Clos du Clocher

De aromática compleja, no oculta los atributos de su añada, lo secante, lo anguloso. 2012 a 2020.

16,5

Château Hosanna

Agradable de beber a pesar del final algo seco, de carácter seco y ligeramente secante. 2012 a 2018.

16,5

Château L'Eglise Clinet

Resulta más equilibrado que en primeur, no tan elegante como potente, fogoso, pleno. 2012 a 2020.

16,5

Vieux Château Certan

Como siempre, difícil de catar en este estadio, seco, anguloso, cerrado. Debe madurar. 2014 a 2020.

17,5

Château l'Evangile

Humo, especias, gran complejidad aromática, luego desarrolla casta y plenitud, termina fresco, seco y enormemente largo. 2012 a 2020.

17,5

Château Lafleur

Intensamente aromático, voluminoso a la par que elegante, aterciopelado y con casta. Es cierto que los taninos son secos, por culpa de las circunstancias climáticas. 2010 a 2020.

17,5

Château Trotanoy

Puede gustar o no el estilo algo frío, mineral, de este Trotanoy. Pero tiene una casta indudable, personalidad propia y nobleza. 2014 a 2030.

18

Château La Conseillante

Elegante, equilibrado y denso a la vez. Los taninos son de una calidad fuera de lo común, teniendo en cuenta la añada. 2012 a 2020.

18

Château Pétrus

Los taninos secos han ganado plenitud, la aromática es muy prometedora y persistente. Debe madurar. 2014 a 2025.

SAINT-EMILION GRANDS CRUS Y GRANDS CRUS CLASSES

Puede que no sea un año excepcional en Saint-Émilion, pero se percibe mejor calidad que en el Pomerol, con muchos vinos bien hechos.

15

Château Cadet Bon

Especiado, textura madura y frutal, final jugoso y goloso. 2010 a 2015.

15

Château Cap de Mourlin

Taninos secos y especiados, acidez perceptible, rico en extracto, algo secante. 2009 a 2016.

15

Le Fer de Cheval Noir

Jugoso y frutal, mucha madera de roble. 2010 a 2015.

15

Château Clos de Sarpe

Compacto e intenso en el paladar, luego madera un tanto excesiva y taninos secos. 2010 a 2016.

15

Château Clos des Jacobins

Compacto, rico en extracto, con taninos herbáceos. 2009 a 2014.

15

Château Côte de Baleau

Potente, anguloso, debería madurar. 2012 a 2016.

15

Château Croque Michotte

Agradable de beber por su estilo campechano y sincero. No debe madurar demasiado tiempo. 2009 a 2015.

15

Magrez Fombrauge

Se intuye una textura elegante y seca, taninos bien formados. 2010 a 2015.

15

Château de Fonbel

Especiado y seco, algo amargo. 2009 a 2015.

15

Château Fonplégade

Algo seco y secante, domina la madera nueva. 2011 a 2016.

15

Château Fonroque

Jugoso y fresco, con taninos firmes y secos, en los que el vino se apoya bien. 2010 a 2016.

15

Château Franc Mayne

Jugoso, intenso, agradable, con una estructura seca y robusta. 2010 a 2015.

15

Château Grand Corbin Despagne

Comienza jugoso y compacto, termina granuloso y algo seco. 2010 a 2015.

15

Château Grand Pontet

Jugoso, pleno, buenas hechuras. 2010 a 2016.

15

Château Haut Sarpe

Buenas hechuras, con taninos secos y frescos. 2010 a 2015.

15

Château Jean Voisin

Vivaz, con taninos angulosos. 2009 a 2015.

15

Château La Couronne

Luego, en el paladar, taninos duros, el final resulta algo secante y amargo. 2010 a 2015.

15

Château La Fleur Mérissac

Extracto perceptible y algo duro, taninos secos, final fresco y frutal. 2010 a 2015.

15

Château La Marzelle

Robusto, con taninos vivaces y secos, el final algo secante y duro. 2009 a 2014.

15

Château Laniote

Robusto y especiado, con taninos duros y granulados. 2010 a 2015.

15

Château Laplagnotte Bellevue

Fogoso, rico en extracto, madera perceptible, el final algo seco y ardiente. 2010 a 2015.

15

Château Laroque

Fresco, seco, bastante equilibrado, no sin elegancia. 2009 a 2014.

15

Château Laroze

Casta, aspereza y plenitud en equilibrio, taninos duros pero no agresivos. 2010 a 2016.

15

Château Le Prieuré

Nariz frutal y floral; denso, jugoso, pero el final algo duro y anguloso. 2010 a 2015.

15

Château Les Grandes Murailles

Potente, lleno de extracto, de final perceptiblemente áspero y secante. 2009 a 2015.

15

Château Mauvezin

Agradable con un estilo sencillo y sabroso. 2010 a 2016.

15

Château Moulin Saint Georges

Seco, fresco, muy marcado por la madera, también fogoso pero no secante. 2009 a 2015.

15

Château Petit Faurie de Soutard

Frutal, taninos jugosos y bien integrados, hechuras esbeltas y elegantes. 2009 a 2015.

15

Château Saint Georges Côte Pavie

Rico en extracto, duro y algo amargo, no es un dechado de finura. 2010 a 2016.

15

Château La Tour du Pin Figeac

Compacto, taninos secos, desgarrados y rudos, con potencial. 2010 a 2015.

15,5

Château Berliquet

Dominan las notas de madera nueva, los taninos angulosos y maduros aportan sustancia y plenitud. 2010 a 2016.

15,5

Château Bellevue

Compacto con taninos plenos y jugosos, el final agradablemente fresco. 2010 a 2016.

15,5

Château Dassault

Perceptible el especiado de la madera; los taninos secos aún se han de pulir. 2012 a 2018.

15,5

Château Guadet Saint Julien

Compacto, seco, no engaña fingiendo plenitud, más bien resulta grato por su casta y floralidad. 2009 a 2016.

15,5

Château La Clotte

Especiado y frutal, con notas de regaliz y zarzamora, no es un modelo de complejidad, pero es alegre y armónico. 2009 a 2015.

15,5

Château La Commanderie

Embotellado impresiona mucho menos que la muestra en primeur, aún estaba muy cerrado en el momento de la cata, hechuras firmes, con taninos ásperos, angulosos y un poco amargos. 2010 a 2016.

15,5

Château La Gomerie

Jugoso, buenas hechuras, denso, con casta y frescor, aunque la madera aún es perceptible, está mejor equilibrada de lo que la muestra en primeur permitía suponer. 2010 a 2018.

15,5

Château Larcis Ducasse

Lleno de matices, equilibrado, con taninos jugosos y casi dulces: con toda seguridad será un placer beberlo. No debe madurar mucho. 2009 a 2016.

15,5

Château Yon Figeac

Jugoso, frutal, lleno; taninos, madera y alcohol están muy presentes y determinantes (a diferencia de la muestra en primeur), excesivo el final amargo y severo. 2012 a 2018.

15,5

Petit Cheval (2ª marca de Château Cheval Blanc)

Un Petit Cheval que gustará: seco y fresco, densidad media, estructura de grano menos grueso que de costumbre y, a cambio, mucho más elegante. 2009 a 2016.

16

Château Chauvin

Aromática floral, aromas tostados, en boca frutal, con taninos suaves y contenidos. Absolutamente recomendable. 2010 a 2018.

16

Château Couspaude

Perfume de violetas y cerezas, tremendamente jugoso y pleno, taninos bien integrados, final largo y especiado. 2010 a 2016.

16

Château La Tour Figeac

Ha ganado en profundidad, resulta frutal y elegante, muestra casta, pero también finura; perceptibles los taninos y la madera, pero perfectamente integrados. 2010 a 2018.

16

Clos Saint Martin

Ha ganado con la elaboración y ha digerido la intensa madera de la fase en primeur. 2010 a 2017.

16

Château Tertre Roteboeuf

Como siempre, inconfundible, más allá de todas las escuelas y estilos: buqué floral de peonías y humo; en boca jugoso, redondo, maduro, con un final esbelto y amable. 2009 a 2015.

16

Château Troplong Mondot

De madera marcada, pero con suficiente sustancia para digerirla, mucha casta y longitud; aunque es masivo, posee un destacado potencial de maduración; fiel a sí mismo. 2014 a 2025.

16

La Chapelle d'Ausone

Delicado especiado de madera, suave y pulido, detrás una estructura secante. 2015 a 2025.

16,5

Château Balestard la Tonnelles

En esta fase un tanto anguloso e inaccesible, pero con taninos secos y gran potencial; una vez más, muy satisfactorio. 2012 a 2020.

16,5

Château Bergat

De hechuras firmes; la calidad de los taninos es ejemplar, a pesar de la perceptible madera resulta denso, pleno, lleno de casta. 2010 a 2020.

16,5

Château de Pressac

Lleno de casta y frescor, con extracto denso y taninos vivaces y vigorosos; un placer para el paladar. 2011 a 2018.

16,5

Château Larmande

De una sorprendente complejidad aromática para un vino tan joven, elegante, con taninos excelentes, densos pero no toscos. 2012 a 2020.

16,5

Château Pavie Macquin

Taninos secos, incluso algo angulosos, que notamos ya en primeur. Pero también son perceptibles las frescas y crujientes notas frutales. Como siempre, muestra una gran personalidad. 2012 a 2018.

17

Château Cadet Piola

Todo armoniza en él, la complejidad aromática de las notas florales y frutales que se siguen manteniendo tras la elaboración, la presencia y calidad de los taninos. 2010 a 2020.

17

Château Grand Mayne

Comienza aterciopelado, se desarrolla lleno y con casta, termina temperamental y seco. Ya en esta fase es muy agradable de beber. 2012 a 2020.

17

Château La Serre

Denso, lleno de casta y nobleza, con taninos frescos, termina muy largo, impresionante potencial aromático. 2012 a 2020.

17,5

Château L'Arrosée

Cumple las expectativas que despertaba en primeur. Un vino compacto, especiado y jugoso, con taninos vivaces y casta, el final persistente con recuerdos de pimienta. 2012 a 2025.

SAINT-EMILION PREMIER GRANDS CRUS CLASSES

Satisfactoriamente alta y homogénea es la calidad de los vinos de clasificación más alta en Saint-Émilion.

16

Clos Fourtet

Ha desarrollado más profundidad y tipicidad y reduciendo la complacencia. Vigor y plenitud en equilibrio, los taninos son densos y fogosos, aunque aún fuertemente marcados por la madera nueva, el final largo y mineral. 2012 a 2020.

16

Château Trotteville

Seco, anguloso, con personalidad propia, decididamente sofisticado y con casta. Puede y debe madurar. 2012 a 2020.

16,5

Château Beau Séjour Bécot

Un hermoso Beau-Séjour Bécot fiel a su añada: frutal y fresco, enormemente sabroso, aunque la dureza de los taninos es perceptible, se compensa bien con la madera. 2012 a 2020.

16,5

Château Magdelaine

Las discretas notas florales, elegante y agradable, del que siempre se desea beber más. Los taninos son como terciopelo y la madera está bien equilibrada. ¡Cada botella es una caricia! 2010 a 2018.

17

Château Canon

Un vino que impresiona por su estilo transparente y sin florituras, de una inmensa longitud aromática, los taninos secos pero sin atisbo de cualquier rastro de dureza o amargor. Imprescindible dejarlo madurar. 2012 a 2025.

17,5

Château Angéus

Densidad, casta, calidad de los taninos, textura golosa, la madera decisiva: especialmente en este añada, Angéus también hace honor a su rango y su fama. Un vino espléndido. 2012 a 2020.

17,5

Château Bélair

En la segunda cata adelantó a Canon, lo cual ya es mucho. Tenemos la impresión de que ha aumentado aún más su frutalidad y su carácter agradable, y no a costa de la densidad ni de la firmeza. Un vino magnífico. 2012 a 2025.

18

Château Ausone

Las notas de la cata en primeur siguen teniendo validez: de una estatura impresionante y potente, los taninos perfectamente integrados a pesar de ser duros y secantes, en ningún momento seco, más bien longitud eterna, además de frescor y plenitud. ¡Impresionante! 2015 a 2025.

18

Château Figeac

Se confirma nuestra impresión de la cata en primeur: un gran Figeac con tremendo potencial aromático. En nuestra experiencia, los vinos con tal mezcla de aromas de hierbas y frutillos rojos se suelen desarrollar muy favorablemente. En este estadio, los taninos son tremendamente duros y evidencian que bajo ningún concepto se debe abrir este vino antes del momento óptimo indicado. En caso contrario, habrá que contar con sufrir una decepción. 2014 a 2030.

18,5

Château Cheval Blanc

¡Soberbio! Presenta un potencial increíblemente aromático. Compacto, denso, los taninos pulidos e intensos, elegante y fino, en boca espléndidamente seco con una frutalidad magníficamente fresca y jugosa, rico y eternamente largo: un vino excepcional. 2012 a 2022.

CALZADILLA

Huete, Alcarria Conquense



GRAN CALZADILLA
CALZADILLA SYRAH
CALZADILLA

URIBES
MADERO
BODEGA Y VIÑEDOS

VEN A VISITARNOS
Organizamos catas didácticas y visitas guiadas por la bodega y el viñedo.
www.pagodecalzadilla.net

CTRA. HUETE-CUENCA (CM 2019), Km.3
16500 HUETE (CUENCA)
TEL. 969 14 30 20 FAX. 969 14 70 47
E-MAIL: um@pagodecalzadilla.net

Novedades

Lo último en el mercado español

14,5

Grandes vinos y viñedos

Disparates 2005

D.O. Cariñena. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 14%. Variedad: Cariñena.

Sorprende que en una D.O. con nombre de uva no exista casi ningún vino monovarietal. Ésta es una excepción.

Aromas más norteños y menos cálidos como cabría de esperar. Hay frutos negros frescos, tinta, carbón y mineral-balsámico. Incluso, al paladar, es vigoroso (acidez), amplio y de buenos taninos. Buen ejemplo. 2007 a 2009. Precio: 6 €.

15

Arúspide

Ágora novo 2005

D.O. Valdepeñas. Tipo: Dulce. Alcohol: 15%. Variedad: Tempranillo.

Un varietal de Tempranillo atípico pues no es habitual encontrarlo en su versión dulce. Sin duda su versatilidad queda sobradamente demostrada.

Un recital aromático de granadas, guindas frescas, violetas, moras. Un espectáculo. Como siempre, en boca, equilibradísimo de dulce sin perder el volumen frutal y estructura, que la tiene y buena. 2007 a 2010. Precio: 7,80 €.

15

Casa del Valle

Finca Valdelagua 2004

V.T. Castilla La Mancha. Tipo: Tinto con madera.

Alcohol: 14%. Variedades: 40% Syrah, 40% Cabernet Sauvignon y 20% Merlot.

Esta bodega, que pertenece al grupo Olarra, pretende seguir la filosofía de trabajo de los «Vinos de Pago». Con este fin se abastece de sus 100 hectáreas de viñedo propio.

Desarrolla en este momento aromas de reducción elegantes que construyen su buqué (vainilla, cuero, pipa, hongos). Es comprometido. Trabajado en boca, nada anguloso y largo en aromas. 2007 a 2010. Precio: 14 €.

15

Mendigorría

Jardín de Lúculo 2005

D.O. Navarra. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 13%. Variedad: Garnacha.

Varietal que no todos los años se elabora pues el clima pre-pirenáico de Baja Montaña no siempre es regular. El nombre de Lúculo está dedicado al primer gourmet romano. Sólo se elaboran 10.000 botellas.

Abre un magnífico recital aromático de ciruelas en sazón, regaliz, cedro sin ostentosas sobremaduraciones. Muy apetitoso, amplio y con estructura pero sin estridencias. 2007 a 2010. Precio: 7,50 €.

15

Ochoa

MdO Moscato de Ochoa 2006

D.O. Navarra. Tipo: Blanco de aguja semi-dulce. Alcohol: 5,5%. Variedad: Moscatel de Grano Menudo.

Es la versión española del Moscato italiano, con uva de gran calidad.

Prepárense para disfrutar de un concierto de aromas arrollador, de mandarinas, miel, flores, hierba, lima... que con buenas dosis de frescura y delicada burbuja continúan inundando el paladar. Para impresionar a las abuelas. 2007 a 2008. Precio: 10,5 €.

15,5

Hispano + Suizas

Impromptu 2006

D.O. Utiel-Requena. Tipo: Blanco. Alcohol: 13%. Variedad: Sauvignon Blanc.

Su creador ha tratado de hacer lo imposible con este vino: un vino de características atlánticas en el Mediterráneo. Comienza una nueva era de vinos más frescos. Sólo se elaboran 10.000 botellas.

El objetivo, tanto en aromas como al paladar, está conseguido: tiene esencia de vino atlántico. Muy fresco en aromas de hierba, boj, cardamomo, limas y, en el paladar, equilibrado, de acento ácido magnífico. Una hazaña. 2007 a 2009. Precio: 18 €.

15,5

Finca La Estacada

Secua 2002

V.T. Castilla-La Mancha. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 13,5%. Variedades: Cabernet Sauvignon y Syrah.

Posee una crianza doble: diez meses en barrica francesa nueva, se saca, y se vuelve a meter otros diez meses. Para homogeneizarlo, se tuvo un año en botella.

Dos varietales maduros, bien hilvanados y generosos en aromas de arándanos, casís, pólvora, caja de puros. Nuevamente, en boca, sucumbe a su encanto, carnosos y fresco, su gran virtud. 2007 a 2010. Precio: 22 €.

15,5

La Aurora

T&S Tinto y Sol

D.O. Montilla-Moriles. V.T. Córdoba. Tipo: Vino de Licor. Alcohol: 15%. Variedad: Merlot.

Es todo un atrevimiento que nos les ha salido nada mal. Su elaboración es similar a la que se sigue para los Pedro Ximénez y el resultado es un vino único en el mundo, por ahora.

En la paleta de aromas recuerda al PX por sus notas abundantes de miel, membrillo y fina canela. Sin embargo, es al tacto donde su untuosidad y dulzor no resultan tan fatigosos, ni densos. Se paladea con soltura, ligereza y placer. 2007 a 2012. Precio: 9,60 €.

16

Tritium

Tritium 2004

D.O. Rioja Calificada. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 14%. Variedad: Tempranillo.

Dos amigos de la infancia, que tras muchos años vendiendo sus uvas, están haciendo realidad su sueño: una bodega propia.

Destaca en este vino la armonía aromática: finos aromas a grosella, fresa y una mineralidad sugerente aportada por sus espléndidas maderas. Y, al paladar se muestra bien engranado, placentero. Fresco y frutal. 2007 a 2011. Precio: 16 €.



VEGA SICILIA RESERVA ESPECIAL "ÚNICO"

Un valor seguro

Es el vino mítico por excelencia en España, nacido en una zona donde la Denominación de Origen es relativamente reciente, y sin referentes cercanos de una calidad comparable.

Texto: Batolomé Sánchez

Hay bodegas que sobreviven a las modas, a los tiempos, y Vega Sicilia es un buen ejemplo. A pesar de que el vino español ha cambiado radicalmente en los últimos veinte años, la bodega sigue siendo el referente obligado de los tintos más carismáticos. Y lo fue prácticamente desde que embotelló sus vinos, a pesar de que las condiciones de elaboración de entonces eran más bien modestas. Con la adquisición de la finca por la familia Álvarez se produjo una profunda reestructuración. La casa, el lagar, las instalaciones, aquellas viejas maderas se truecan en relucientes tinajas, en impolutas barricas; las salas de elaboración, dotadas de máquinas modernas para que la transformación de la uva en vino sea lo más natural posible... Todo cambia para que los vinos sigan siendo "únicos". Son vinos de una gran fortaleza, posiblemente los que más crianza en madera soportan. Este Reserva Especial posee una cualidad que le aparta de los vinos de alta calidad que se elaboran en todo el mundo. Está elaborado según la tradición, como se hacían los vinos antiguamente: mezclando varias cosechas para que en el ensamblaje final cada una de ellas aporte su mejor cualidad. Así, en la cata aparece todo su potencial de fruta, la madera está presente pero no ejerce de protagonista, y su mayor virtud es el perfecto equilibrio y armonía. Este vino lleva en su sangre la concentración de la cosecha del 90, la sutileza del 91 y el poderío del 94.



Historia

La historia del vino en la finca de "La Vega de Santa Cecilia" (de donde afirman que viene el nombre) comienza desde la misma repoblación tras la conquista por los cristianos de las tierras del Duero. Pero no es hasta 1865 cuando don Eloy Lecanda le da estructura de viñedo, plantando la cepa de la región (Tinto Fino) y Cabernet, Merlot, Carmenère, Malbec y hasta Pinot Noir (que no dio el resultado apetecido). En el año 1905 Txomin Garramiola comienza la etapa en la cual el mito cobra vida. Después varios personajes alimentarán esa fama, como Manuel Anadón, el eterno director gerente, o Pablo Álvarez, el actual director. Cuando se creó la Denominación de Origen Ribera del Duero había un apartado especial para la finca Vega Sicilia, a la que se le concedía una "Denominación de Origen Calificada" si en cinco años era capaz de mantener el precio de sus botellas en el doble, al menos, que el de los demás vinos de la Denominación de Origen Ribera del Duero. Por ahora no se ha llevado a efecto, pues a la casa parece preocuparle más el peligro que entraña para sus viñedos el proyecto de una nueva autovía.

Situación

La finca se halla en plena "milla de oro" de la Ribera del Duero, en el término de Valbuena de Duero en el extremo sur-oeste de la Denominación, en la provincia de Valladolid. Los suelos de las 205 hectáreas del viñedo son variados, predomina la caliza, aunque también se encuentran arenas rojas, arcillas y cantos rodados. La mayoría de están situados en una cota de 750 a 800 metros de altitud.

Precio

Los "vega sicilias" han sido siempre los vinos más especulativos del mercado español. Como mínimo sus botellas costarán un 50% más en el mercado. Tal vez por su condición de vino mítico o quizás debido a su método especial de ventas -exclusivamente por cupo y directa desde la bodega-, hay un directorio de 4.000 clientes y una lista de espera de otros tantos, en la que para entrar a formar parte del grupo privilegiado se respeta el orden de solicitud. Este "Reserva Especial Único" es el de precio más elevado de cuantos elabora la bodega. La última remesa salida al mercado se suele encontrar a unos 200 euros. Pero se han llegado a pagar 10.000 dólares por un 89 en la casa de subastas Christie's de Nueva York.



Desde el respeto

Pero, ¿todo eso contiene el vino? Con esta expresión de sorpresa e incertidumbre alguien, que estaba escuchando mientras yo leía en alto, se alertó. Tranquila, le dije, la gran mayoría de los "extras" que tiene el vino son los suyos propios. Los "añadidos" al vino son, por regla general, productos naturales como el ácido tartárico, el cítrico, los taninos, las levaduras seleccionadas... por ejemplo. Todos ellos se extraen de la uva y sirven para equilibrarlo o embellecerlo. Existen, además, entre estos productos enológicos los que se venden bajo el sello Kosher. Uno de los más ortodoxos a nivel mundial. Bien es cierto que ésta nueva saga de enólogos, químicos o viticultores viene mejor entrenada a este respecto. Defienden la ecología, el campo, su entorno (la flora y la fauna) y existe, ante todo, un respeto mutuo. Saben que es el legado que dejarán a las futuras generaciones. Del mismo modo, pero con otro enfoque, están los que van un paso más allá: los defensores de la biodinámica. Parece una ciencia nueva pero no es más que la recopilación de las técnicas y observaciones a nivel global que anteriores generaciones ya habían utilizado de algún modo. Mejorada con técnicas modernas, todavía algunas de sus prácticas siguen resultándonos demasiado esotéricas, aunque ya es muy habitual escuchar el siguiente comentario entre nuestros viticultores: "Yo no creo mucho en la biodinámica pero aplico algunas de sus técnicas". En realidad, los grandes vinos que hoy se elaboran están creados desde el respeto a la materia prima, con un sentido ecológico. Por este motivo muchos bodegueros no filtran (precipitación de la materia colorante) sus vinos y cuentan con niveles muy bajos de sulfuroso, entre otros.

Javier Pulido

Más aditivos

“Licor alcohólico que se hace del zumo de las uvas exprimido, y cocido naturalmente por la fermentación”, así define el vino el Diccionario de la Real Academia Española, por ejemplo. Pero esta descripción ¿es suficiente para definir un producto tan complejo?

Si lo analizamos en detalle, muchas más cosas se añaden a esta bebida antes de que se embotelle y se ofrezca a los sibaritas. O no. La lista de los aditivos autorizados para el vino incluye alrededor de tres docenas. Quienes la lean tan sólo por encima, sin estar involucrados directamente en la aplicación práctica, en un primer momento se pueden llevar un susto mayor que el causado por las noticias sensacionalistas de estos últimos meses acerca de los métodos de elaboración del vino en ultramar, que allí supuestamente son habituales.

Ni siquiera vamos a hablar del azúcar de remolacha, que en nuestras tierras está permitido (en Alemania y Austria, por cierto, únicamente en el caso de vinos de calidad sin el sello de Prädikat) para paliar la falta de azúcar natural de las uvas. También se permite la utilización de carbono activo, la clarificación con gelatina alimentaria, vejiga de pescado, proteínas animales, bentonita, taninos y enzimas especiales, además de la estabilización con ácido sórbico o bien, si la añada lo pide, el añadido de ácido tartárico. Según el país vinícola, también se permite

el ácido ascórbico, es decir, vitamina C. Además, el dióxido de carbono y el nitrógeno pueden aportar frescor al vino. Si se trata de eliminar del vino olores no deseados (sulfuro de hidrógeno), el sulfato de cobre es un aditivo habitual. Para que este compuesto químico se absorba y luego se pueda separar del vino, se utiliza amarillo prusiato de potasa, cuyo sinónimo suena aún más marcial: ferrocianuro potásico. Si no se dosifica con precaución, esta sal alcalina puede provocar un extraño aroma de almendras amargas. ¡Ah, sí! Además están los sulfitos (que recientemente han pasado a ser de declaración obligatoria en la etiqueta), utilizados desde hace siglos para prevenir la oxidación del vino, pero que una y otra vez merecen la atención crítica de las instancias de protección de los consumidores. Queda un consuelo: con excepción de los sulfitos, ninguno de los aditivos se emplea de forma generalizada, más bien constituyen la excepción y, desde luego, nunca se emplean de modo acumulativo. Además, la mayoría de estos compuestos químicos no permanecen en el vino.



El vino como producto de laboratorio: aparte de azúcar y sulfitos, ¿qué aditivos contiene y qué más está permitido añadirle?

Foto: VINUM

LA OPINIÓN DEL EXPERTO

«Manipular lo menos posible»

Nicolas Joly es viticultor superior en Anjou (Loira) y predica con pasión el cultivo biodinámico para las cepas. En el año 2003 fundó la asociación biodinámica La Renaissance, a la que pertenecen 125 miembros de una docena de países, incluyendo fincas legendarias como Romanée-Conti.

“Hay una diferencia entre los aditivos naturales y los sintéticos. La naturaleza soporta mucho mejor los elementos naturales. Por ejemplo, el azufre: ¿es de origen natural o de fabricación petroquímica? En el primer caso, se puede tolerar en la elaboración del vino. Sería absurdo satañizarlo. Mejor aún es que el viticultor llegue al punto de no necesitar aditivo alguno para su vino. La meta debería ser siempre

procurar manipular lo menos posible en la bodega. A través de la fotosíntesis, la cepa transforma toneladas de no-materia en materia. Si se dificulta este proceso y el fluir de los jugos de la cepa, luego en la bodega hay que intentar paliar esta falta de equilibrio. Del mismo modo que no se percibiría la originalidad del pintor más grande de todos los tiempos al verle entrar en el metro de Nueva York a las siete de la tarde, tampoco la mejor de las uvas puede expresar sus cualidades si se envenena con aditivos químicos. El viticultor ha de decidir si quiere que su bodega sea como una maternidad en la que las uvas dan a luz el vino, o bien como una clínica de cirugía plástica.”



Foto: Rolf Bichsel

Nicolas Joly es vehemente en su lucha contra la utilización de compuestos sintéticos en la producción de vino.



Vinos menos alcohólicos

Uno de los temas más candentes, entre los consumidores es el aumento del contenido alcohólico que están experimentando los vinos. No se sabe si esta modificación es a causa del cambio climático o por los continuados ciclos naturales de escasa lluvia y altas temperaturas. Los vinos de calidad parten de una uva madura, es decir, con madurez fenólica (tintos) y aromática. Eso incide en la mayor acumulación de azúcares de la baya que, transcurrida la fermentación, darán vinos de



En el aspecto económico, la tasa y aranceles de exportación son otro agravante a tener en cuenta. En el Priorato, por ejemplo, superar el grado estimado por el CRDO supone su descalificación y, por consiguiente, dificultades de venta.

Por consiguiente, la acumulación de inconvenientes hace que se busquen fórmulas para rebajar los niveles de etanol en vino. Asimismo, las soluciones más habituales podrían ser: congelar el mosto y eliminar una parte

(por procedimientos físico-químicos), con fermentaciones parciales, distintos mecanismos de destilación, filtración por membrana, la ósmosis inversa y la evaporación. Esta última se suele hacer con una parte de vino, no con el total, pues tiene consecuencias cualitativas en el producto final. El equipamiento para llevarlo a cabo es caro, de momento, y tampoco estas técnicas están autorizadas todavía. Otros procedimientos que se han propuesto son de tipo enzimático. En realidad son ya antiguos, pues las primeras referencias son de los años 70. Este tratamiento consiste en la utilización de una enzima (la glucosa-oxidasa) sobre mostos. Esta enzima actúa sobre la glucosa pasándola a ácido glucónico de tal forma que éste ácido glucónico no es consumible por las levaduras, y nunca se va a transformar en etanol. Se logra reducir entre un 30 y un 40% de etanol en vinos. Esto, en principio, podría ser una solución pero es un procedimiento bastante complejo. Lo que sí es cierto es que los vinos elaborados con levaduras autóctonas normalmente disfrutaban de grados alcohólicos más bajos pues intervienen otras especies de levaduras que consumen azúcar pero no producen alcohol. También, si se cuidan las fermentaciones a bajas temperaturas (12-25°C) se logra disminuir el grado; el frío estimula la producción de glicerol. Incluso, según aconseja Fernando Zamora, "fomentar la evaporación con movimiento del vino en las primeras fases de elaboración disminuye el grado alcohólico final en el vino".

El exceso de alcohol

Tampoco podemos obviar los aspectos sanitarios y sociales, como en la conducción de vehículos, que que acarrea la ingesta "abusiva" de alcohol. Un artículo que me ha llamado especialmente la atención es el publicado en el "New York Times" que recogía la diferencia entre beber un vino de 12,5 y 15,5% de volumen de alcohol. Según este estudio, el de 12,5% representa el vino estándar francés y el de 15,5% los vinos de California. Fijando la tasa límite para conducir en 0,4, concluye que la dosis moderada, en vinos de baja graduación, para mujeres es dos copas, y tres para hombres.

Especialista en Microbiología Enológica. Doctora en Microbiología por la Complutense, Master en Viticultura y Enología por la Politécnica de Madrid, donde imparte clases desde 1996. Ha participado en proyectos de investigación sobre selección de levaduras y bacterias lácticas autóctonas, así como en relación a microorganismos alterantes del vino. Experiencia laboral en Bodegas CVNE y Codorniu. Actualmente dirige el Departamento de Biotecnología de Agrovín y es asesora técnica en la Ribera del Duero y el Priorat.

Gríxo-Alxen
36458 - Slavaterra do Miño (Pontevedra)
info@lusco.es
www.lusco.es

Agenda JUNIO 2007

5/8 JUN.
México D.F.

ALIMENTARIA MÉXICO

Certamen que reúne a todos los sectores de la alimentación y bebidas nacionales y un amplio elenco de profesionales internacionales. Recinto Ferial Centro Banamex, México D.F. (México).
www.alimentaria-mexico.com

7/9 JUN.
Burdeos

CITADELLES DU VIN

Los productores del mundo que deseen someter sus vinos al juicio de 70 expertos internacionales podrán hacerlo en esta competición, que cumple su octava edición y cuenta con el patrocinio de la Oficina Internacional de la Viña y del Vino (OIV).
Bourg sur Gironde, Burdeos (Francia)
www.citadellesduvin.com

13/17 JUN.
Silleda

SEMANA VERDE DE GALICIA

La Feria Internacional Semana Verde de Galicia, que alcanza su 30ª edición, es el certamen multisectorial por excelencia de la región atlántica. Dentro del marco de esta muestra se celebrará SALIMAT, Salón de Alimentación del Atlántico, concebido como un escaparate para la promoción de la industria alimentaria.
Silleda, Pontevedra (España)
www.feria-galicia.com

18/20 JUN.
Avilés

EXPOALIMEN

Salón Profesional de la Alimentación y Bebidas del Norte, una de las mayores muestras de productos alimentarios del norte de España, dirigida a un público netamente profesional.
Pabellón de Exposiciones de la Magdalena de Avilés, Asturias (España).
www.avilescamara.com

25/27 JUN.
Burdeos

OENO - SPIRITS

Burdeos será el escenario del octavo Simposio de Enología, OEno, y del segundo Simposio de Espirituosos Tradicionales, Spirits. Ambos cuentan con el patrocinio de la Oficina Internacional de la Viña y del Vino (OIV).
Palais des Congrès de Bordeaux (Francia).
www.oenologie.u-bordeaux2.fr/symposium.html

VINEXPO

17/21 JUNIO
Burdeos

Es la primera feria mundial del sector del vino y otras bebidas alcohólicas, y de carácter más internacional. La próxima será la 14ª edición de un certamen dirigido en exclusiva a un público profesional, en el que participarán empresas de 43 países.

Parc des Expositions de Bordeaux Lac, Burdeos (Francia)

Información: Sopexa España

Tel.: 93 481 7932

Fax: 93 481 7940

E mail: vinexpo.spain@sopexa.com

www.vinexpo.fr



Mont-Reaga

PASIÓN POR EL
CAMPO Y EL VINO



Merlot - Cabernet Sauvignon 2004

Mont-Reaga

Ctra. N-420 Km. 333,2

16649 – MONREAL DEL LLANO

(Cuenca)

Tel.: 645 769 801

mont-reaga@mont-reaga.com

www.mont-reaga.com

Vinum

REVISTA EUROPEA DEL VINO

Con ediciones en alemán, francés, español e italiano. Fundada en 1980. Tirada total: 146.000 ejemplares.

VINUM Internacional Intervinum AG

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

Editor

Hanspeter Detsch

Director Internacional

Rolf Bichsel

Ediciones Vinum S.L.

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

Edición y Redacción España

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

Catas: Bartolomé Sánchez bartolome.sanchez@vinum.info y Javier Pulido javier.pulido@vinum.info
Equipo de Redacción: Ana Lorente, Ana Ramírez, Juan Bureo, Elba López Oelzer (traducción), 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
Publicidad Internacional: Daniel Pauletto

Redacción Suiza

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

Redacción Alemania

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

Redacción Francia

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

Vinum Italia

Christian Eder redazione.italia@vinum.info

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

Imprime

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

Depósito Legal M-18076-1997

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

Vinum suscripción
por uno o dos años

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

Empresa _____ NIF o CIF _____

Nombre _____ Apellidos _____

Dirección _____

C.P. _____ Población _____ Provincia _____ País _____

Profesión _____ Tel. _____ Fax _____

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

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

Talón nominal a Ediciones Vinum S.L.

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

Fecha ___ / ___ / ____

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

Caducidad ___ / ___ / ____

Firma del titular:

Suscríbase

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

Puede suscribirse llamando al **teléfono** 918 907 120

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

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

O enviarlo por **correo postal** a:

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

Vinum



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.

son sabios

van a elegir un gran vino




www.grupoyllera.com

la sabia elección