

E - 60 JUNIO/JULIO 2007

vinum

vinum

NUESTRAS CATAS

Vinos del Duero, Amarone
Novedades del mercado

vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

Vinos míticos: Romanée Conti

Umbria

DE VIAJE POR UMBRÍA:
Un destino enológico

Entrevista con Jean Natoli

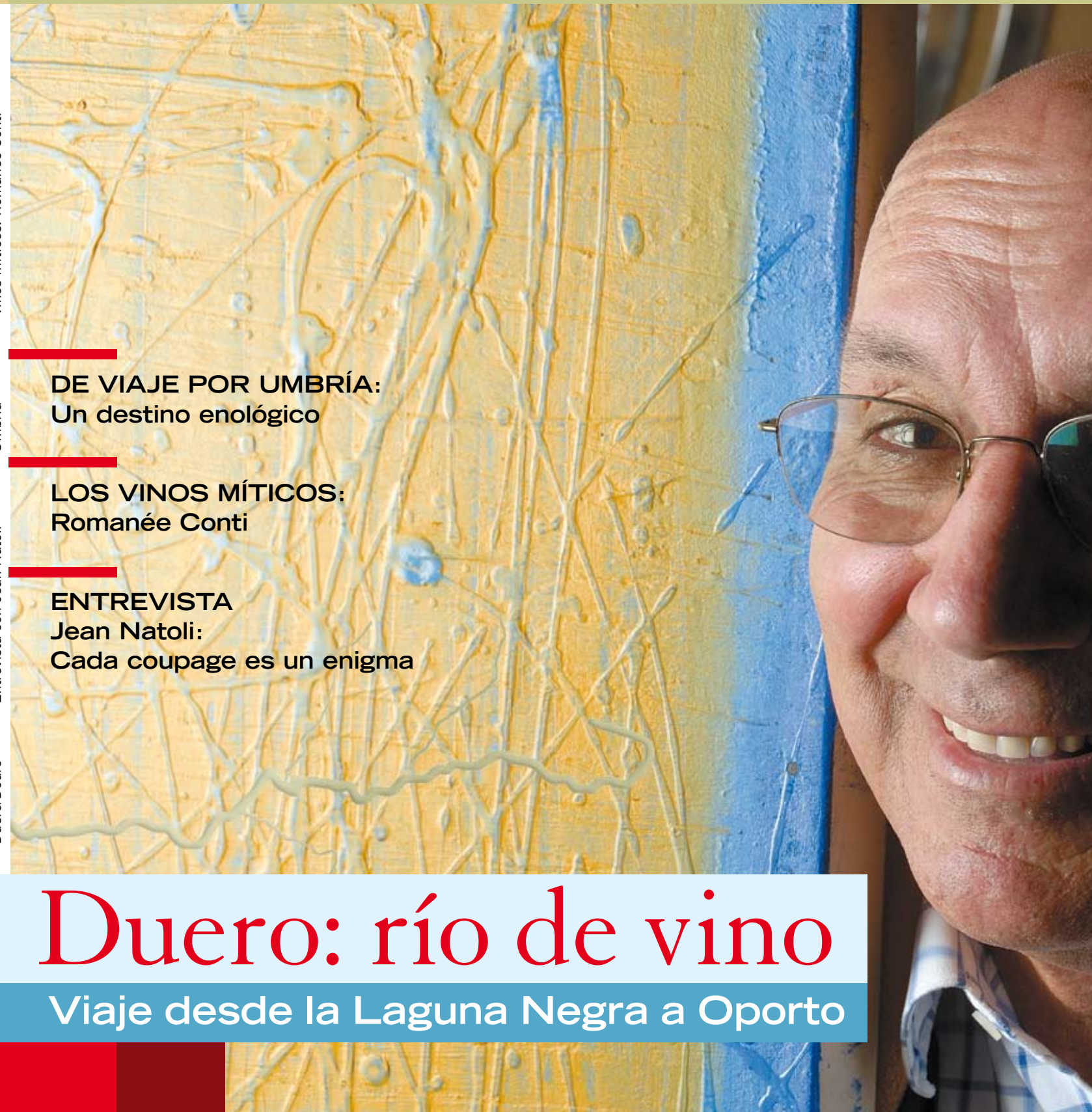
LOS VINOS MÍTICOS:
Romanée Conti

Duero/Douro

ENTREVISTA
Jean Natoli:
Cada coupage es un enigma

Duero: río de vino

Viaje desde la Laguna Negra a Oporto



premios 30 de abril
1, 2 y 3 de mayoZAR
CILL
20
07

PREMIADOS zarcillo gran ORO

ANSELMANN
ORTEGA BEERENAU SLESE 2003Bodega: WEINGUT WERNER ANSELMANN
País: ALEMANIA
D.O.: PFALZ

CARMELO RODERO TSM 2005

Bodega: BODEGAS RODERO S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUEROIPOROS
VENDIMIA SELECCIONADA 2004Bodega: BODEGAS SONSIERRA S.C.
País: ESPAÑA
D.O.C.: RIOJANOVELLUM
DE REJADORADA CRIANZA 2004Bodega: BODEGA REJADORADA S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: TORO

VINHA ANTIGA 2005

Bodega: PROVAM LTDA
País: PORTUGAL
D.O.: VINHO VERDE

PREMIADOS

zarcillo ORO

AGUR SPECIAL RESERVE
CABERNET SAUVIGNON 2004
Bodega: AGUR WINERY
País: ISRAEL
ZONA SIN ESPECIFICARAGUSTÍ VILARET 2003
Bodega: RESERVA MONT-FERRANT S.A.
País: ESPAÑA
D.O.: CAVAALDONZA 2004
Bodega: BODEGAS ALBAVINA
País: ESPAÑA
V.T.: DE CASTILLAALTANZA RESERVA ESPECIAL 2001
Bodega: RESERVA MONT-FERRANT S.A.
País: ESPAÑA
D.O.C.: RIOJAARMIRE 2001
Bodega: GIACOMO MARENGO AZ. AGR.
País: ITALIA
D.O.: ROSSO LANGHEBADEN NUMEN CRIANZA 2004
Bodega: BODEGAS BADEN NUMEN S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUEROBARÓN DEL VALLE RESERVA 2001
Bodega: VIÑA SOLORCA S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUEROBRIEGO 2004
Bodega: BODEGAS BRIEGO
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUEROCAN FEIXES RESERVA ESPECIAL 2000
Bodega: HUGUET DE CAN FEIXES S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: PENEDESCANFORRALES CLASICO 2006
Bodega: BODEGAS CAMPOS REALES
País: ESPAÑA
D.O.: LA MANCHACARMELO RODERO CRIANZA 2004
Bodega: BODEGAS RODERO S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUEROCASA GRANDE CHARDONNAY 2006
Bodega: CASA MADERO S.A.
País: MEXICO
ZONA SIN ESPECIFICARCONTIEMPO MALVASÍA SECO CLÁSICO
2006
Bodega: ARCA DE VITIS
País: ESPAÑA
D.O.: VALLE DE GUIMARDON PX GRAN RESERVA 1979
Bodega: BODEGAS TORO ALBALA S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: MONTILLA-MORILESDON SUERO TINTO RESERVA 2000
Bodega: BODEGAS VINOS DE LEÓN S.A.
País: ESPAÑA
V.C.: TIERRAS DE LEÓNESCALONIA GARNACHA SYRAH 2005
Bodega: AGROVILLARTA S.L.
País: ESPAÑA
V.T.: DE CASTILLAESTRELLA 10 S/A
Bodega: BODEGA MURVIEDRO S.A.
País: ESPAÑA
D.O.: VALENCIAGRAN CLAUSTRO
CASTILLO DE PERELADA 2002
Bodega: CAVAS DEL CASTILLO DE PERELADA S.A.
País: ESPAÑA
D.O.: EMPORDÁGRAN VIU SELECCION 2001
Bodega: VIÑEDOS Y BODEGAS PABLO
País: ESPAÑA
D.O.: CARIÑENAHEMAR CRIANZA 2004
Bodega: BODEGA Y VIÑEDO FUENTECÉN S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUEROHONORIS DE VALDUBON 2003
Bodega: BODEGAS VALDUBON S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUEROHUGUET CAN FEIXES
GRAN RESERVA BRUT CLASSIC 2003
Bodega: HUGUET DE CAN FEIXES S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: CAVAJAUME GIRÓ I GIRÓ GRANDALLA BRUT
2003
Bodega: JAUME GIRÓ I GIRÓ
País: ESPAÑA
D.O.: CAVALA CAPILLA RESERVA 2003
Bodega: BODEGAS Y VIÑEDOS ROBEAL S.A.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUEROLAR DE SOTOMAYOR ECOLÓGICO 2005
Bodega: BODEGAS DOMECO DE JARAUTA
País: ESPAÑA
D.O.C.: RIOJALIBERALIA UNO 2006
Bodega: LIBERALIA ENOLÓGICA S.L.
País: ESPAÑA
V.T.: DE CASTILLA Y LEÓNLLANUM VENDIMIA SELECCIONADA 2004
Bodega: BODEGA Y VIÑEDO FUENTECÉN S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUEROLÓPEZ CRISTÓBAL CRIANZA 2004
Bodega: BODEGAS LÓPEZ CRISTÓBAL, S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUEROLYNUS 2004
Bodega: PAGOS DEL INFANTE SAT
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUEROMAS DE BAZÁN ROSADO 2006
Bodega: AGRO DE BAZÁN S.A.
País: ESPAÑA
D.O.: UTIEL-REQUENAMESTRES MAS VIA BRUT
GRAN RESERVA 1997
Bodega: HERETAT MESTRES S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: CAVAMILESIMÉ 2002
Bodega: JUVÉ & CAMPS S.A.
País: ESPAÑA
D.O.: CAVAMONTEABELLON
4 MESES EN BARRICA 2005
Bodega: BODEGAS MONTEABELLON S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUEROMONTEGAREDO RESERVA 1999
Bodega: BODEGA MONTEGAREDO S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUERO

zarcillo ORO

MONTEVANNOS CRIANZA 2003
Bodega: BODEGAS MONTEVANNOS S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUEROMOSCATEL PLAYA REGLA
(SOLARES DE LA ABUELA) 1977
Bodega: JOSE MELLADO MARTIN S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: JEREZ-XERES-SHERRY Y
MANZANILLA SANLÚCAR
DE BARRAMEDAPALACIO DE BEIRE RESERVA 2000
Bodega: BODEGAS PIEDEMONTE
SOCIEDAD COOPERATIVA
País: ESPAÑA
D.O.: NAVARRAPRIUS DE MORAÑA VERDEJO 2006
Bodega: SOLAR DE MUÑOSANCHO S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RUEDAROMARIZ COLHEITA 1963
Bodega: ROMARIZ (QUINTA AND
VINEYARD BOTTLERS-
VINHOS S.A.)
País: PORTUGAL
D.O.: VINHO DO PORTOSEÑORIO DE BOCOS 2006
Bodega: SEÑORIO DE BOCOS S.A.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUEROSEÑORIO DE LOS BALDÍOS 2001
Bodega: BODEGAS GARCÍA DE ARANDA
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUEROSINFORIANO CRIANZA 2004
Bodega: BODEGAS SINFORIANO
País: ESPAÑA
D.O.: CIGALESTINTO ARROYO VENDIMIA
SELECCIONADA 2004
Bodega: BODEGA S. ARROYO S.L.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUEROTINTO RIBÓN VENDIMIA
SELECCIONADA 2003
Bodega: VIÑEDOS Y BODEGAS RIBÓN S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUEROTORRE DE GAZATE CRIANZA 2003
Bodega: VINICOLA DE TOMELLOSO
País: ESPAÑA
D.O.: LA MANCHATORRES DE ANGUIX RESERVA 2001
Bodega: TORRES DE ANGUIX S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUEROTRAPÍO 2004
Bodega: BODEGAS LA PURÍSIMA
País: ESPAÑA
D.O.: YECLAVEGA DE LA REINA VERDEJO 2006
Bodega: BODEGAS VEGA DE LA REINA
País: ESPAÑA
D.O.: RUEDAVIÑA TUELDA 2004
Bodega: VIÑA TUELDA S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUERODuero: el río
que nos une

La viticultura y el vino nacieron en la ribera de los ríos Tigris y Eufrates, hace más de cinco mil años. Quizás en Mesopotamia, la cepa haya dejado de embellecer sus campos hoy, pero lo que sí es seguro es que la mayoría de los grandes vinos del mundo son hijos ribereños. En la península ibérica no podía ser de otra forma, y las riberas de sus ríos se pueblan de viñas de sonoro nombre. En Vinum iniciamos la búsqueda del vino siguiendo el curso del Duero, uno de los ríos más emblemáticos del mundo. Cuando se hace mayor, ya en la Soria misma, comienza su aventura con los vinos. A su abrigo crecerán las denominaciones más atractivas, las que recogen su fuerza, su misterio y su carácter. Porque, dicen que los grandes vinos se curten, moldean y realizan en ese estrechísimo filo de la navaja que separa la grandiosidad del fracaso. En el caso de nuestro Duero, sin su benéfico influjo no existirían muchos de los ilustres ejemplos que la Denominación de Origen Ribera del Duero acoge. En esos abiertos y calizos valles, en los que el rigor del invierno castellano se hace notar como si de la Siberia se tratase, solo es posible gracias a su influjo y protección. Ya no parará de verse la viña desde sus orillas, río abajo, pasando por las distintas comarcas vitivinícolas, Cigales, tierras vitícolas de cantos rodados

FOTO DEL MES



Los únicos viñedos del mundo declarados Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO se encuentran a la orilla del Douro en tierras portuguesas. Página 22.

que se encuentran algo más lejos de su influencia, Rueda, donde el tinto Duero por excelencia se reconvierte en blanco, de Toro, Tierras de Zamora, de Los Arribes del Duero, hasta llegar a Portugal que desde la frontera misma inicia la aventura de uno de los vinos más famosos del mundo: el Oporto. Un magnífico ejemplo de cómo un río es capaz de ofrecer una alta calidad en la caliza meseta castellana y en las vertiginosas “encostas” del Douro. También la variedad, Tinto fino/Tinta Roriz, nos une y se adapta al curso del río. En Castilla y en León sus vinos son corpulentos, estructurados, con los años se tornan elegantísimos Y en Portugal los grandes “vintages” llegan a ser casi eternos.

Y cuando se funde con el mar, desde las dos orillas, de Porto y Vila Nova de Gaia, saldrán las joyas recogidas a lo largo de sus riberas: los rubíes, los “tawny” o los “vintage” serán testimonios y demostración última de que el Duero/Douro es uno de los grandes ríos de vino del mundo.

Un reportaje por tierra, mar y aire



En globo
Germán Rodero, de la empresa Flying Circus, pilotó con mano segura el globo que nos transportó sobre los viñedos de Rueda.



En barco
Los Arribes, frontera entre España y Portugal, paraje ideal para contemplar desde el catamarán donde el Duero se hace Douro.



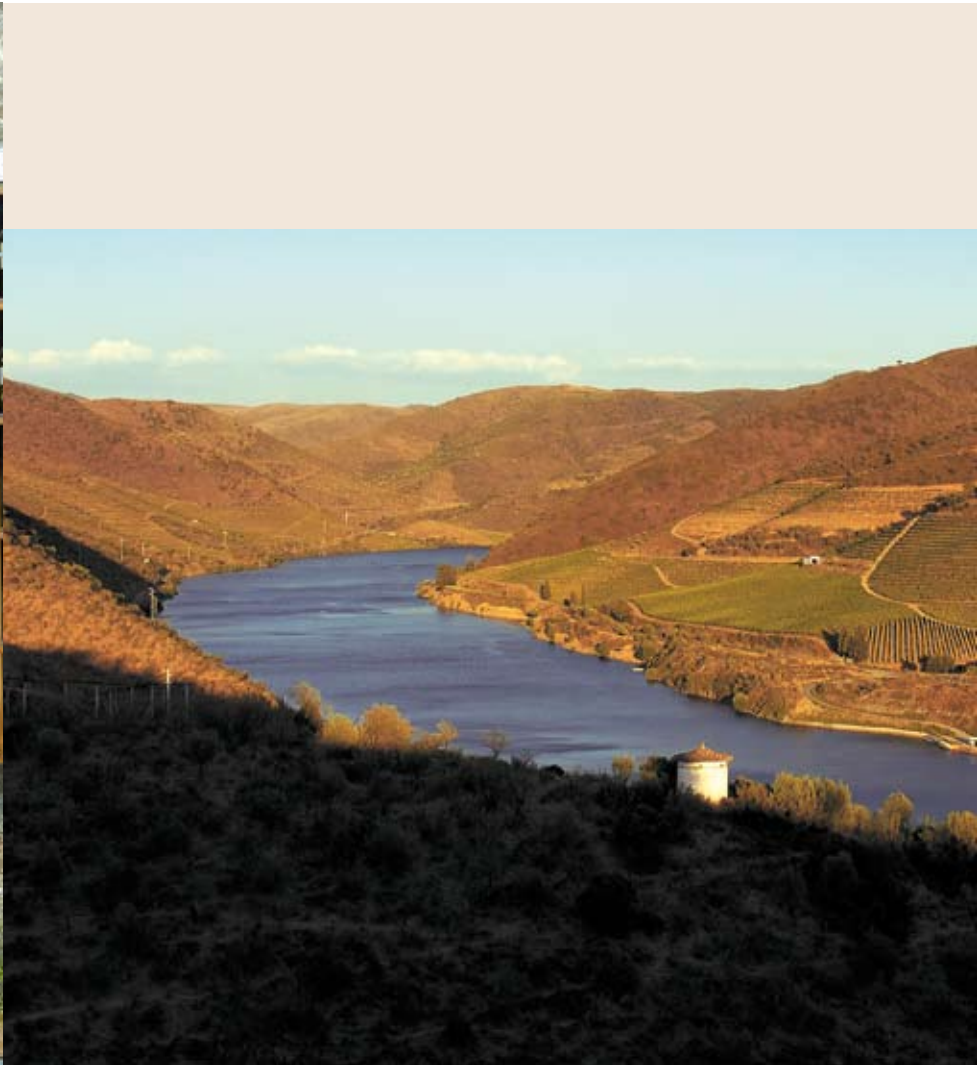
En tren
El ferrocarril entre Pocinho y Pinhão nos llevó, por dos euros, a conocer los viñedos más hermosos del mundo donde nace el Oporto.

Para consultar lista
completa de premiados

www.premioszarcillo.com



Viaje a la Umbría, destino enológico. Pág. 46.



Las zonas vinícolas que riega el Duero. Pág. 22.



Romanée Conti, vino mítico. Pág. 76.



Entrevista con Jean Natoli. Pág. 60.

ACTUALIDAD

- 6 CARTAS DE LOS LECTORES
Google Earth con nosotros
- 8 INTERNACIONAL
Directivos en el viñedo
- 10 INTERNACIONAL
¿Vino de uvas en erección?
- 12 NACIONAL
La excelente “cosecha” de Fenavin
- 14 NACIONAL
Final de Primer 2006: Erre Punto R. repite
- 16 NACIONAL
Vinoélite seduce al mundo
- 20 NACIONAL
Vinum España cumple 10 años

MAGAZIN

- VIAJE POR EL DUERO/DOURO
El río que no conoce fronteras
- 46 UMBRÍA
Destino enológico
- 60 ENTREVISTA
Jean Natoli



Foto de portada:
Heinz Hebeisen

GUÍA

- 64 CATA DE LAS ZONAS INFLUENCIADAS POR EL DUERO
Un río de ilusiones
- 72 CATA DE VINOS DE AMARONE
La nobleza del Valpolicella
- 76 VINOS MÍTICOS
Romanée Conti
- 80 NOVEDADES
Lo último del mercado

SERVICIOS

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

Nuestro reportaje sobre el Duero a vista de pájaro, con Google Earth



Hemos preparado un pequeño regalo de cumpleaños para nuestros lectores y que durará todo un año. En colaboración con el archivo de fotos Iberimage y la empresa Estrategia de Marketing en la Red podrá ver todos los capítulos de nuestra serie “Ríos de vino” (6 capítulos) en Google Earth.

¿Quiere ver las mejores bodegas y viñedos del Duero a vista de pájaro?

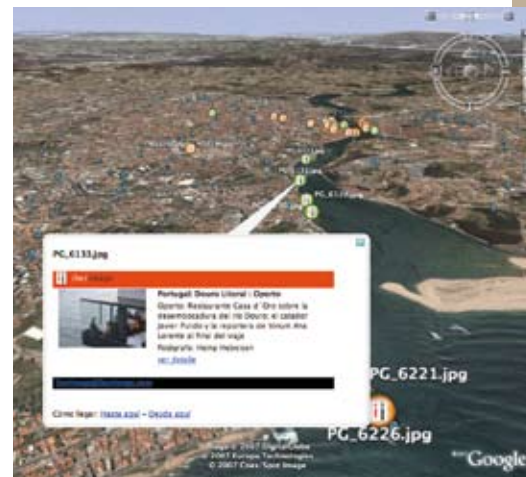
Acompáñenos a la página www.iberimage.com/vinum-duero. En la cabeza de la página encontrará un documento con el icono de Google Earth. Pinchando sobre él lo descargará en su escritorio, y se abrirá nuestro reportaje. Puede seguir nues-

tro viaje de 10 días siguiendo el curso del Duero. Gracias a la tecnología GPS integrada en la cámara de nuestro fotógrafo, podrá localizar el sitio y la hora exactos en que se tomó cada imagen. Si quiere ver una imagen más grande pinche sobre ella para ampliar detalles. ¿Quiere acercarse todavía más? Pinchando sobre el enlace “zoom alta resolución” puede ver cualquier parte de la foto ampliada, como este corcho de Vega Sicilia (abajo).



Volaremos literalmente desde la Laguna Negra, pasando por pueblos, ciudades, bodegas y viñedos ribereños, hasta llegar a la ciudad de Oporto, donde concluye el viaje. Durante el recorrido, irá visitando gráficamente todas las denominaciones de origen más importantes de la ruta: Ribera de Duero, Toro, Rueda, Cigales y el Douro portugués.

A partir de este mes de Junio, los usuarios de Iberimage (www.iberimage.com) podrán encontrar en el portal miles de



imágenes geolocalizadas. Un servicio de valor añadido que supone el primer escalón de una serie de novedades que el portal presentará próximamente, y que irán especialmente dirigidas a proporcionar un servicio exclusivo y de calidad a los profesionales de la imagen y empresarios del sector vitivinícola.

Online

Acceso gratuito a www.vinum.info [válido hasta el 15 de septiembre] Usuario: duero. Password: douro

¿Qué se requiere?

Para poder observar las imágenes geolocalizadas del reportaje del Duero, tan sólo es necesario acceder al catálogo de imágenes de Iberimage. El usuario podrá visualizar la imagen geolocalizada en su navegador, gracias a Google Maps (véase ejemplo a la derecha). Una segunda alternativa para el viaje virtual es acceder a través de Google Earth. Podrá ver, por ejemplo, la bodega de Valdelosfrailes (derecha) con extraordinaria nitidez.



¿El olor de los productos de limpieza perjudica al vino?

Tras caérseles cuatro botellas de vino, que se rompieron contra el suelo de la bodega, limpiamos todo con lejía. El olor se ha disipado muy lentamente, ha tardado varios días en desaparecer. ¿Puede haber afectado a las demás botellas de vino guardadas en la bodega?

Thomas Candinas, Wetzikon

Las botellas cerradas de origen suelen poseer estanqueidad suficiente frente a las emisiones de olor, a no ser que éstas sean muy intensas y se prolonguen durante meses o incluso años. Por eso, no se preocupe, por mucho que haya limpiado con lejía. Si el olor ya se ha neutralizado en la bodega, no tendrá consecuencia alguna para el vino.

¿Leche y huesos ¿en el vino?!

Recientemente tuvimos un gran debate con unos invitados franceses.

Un señor afirmaba haber visto en la televisión francesa ¡que se añadían huesos y leche al vino para mejorar su sabor!! Como conocedor del vino y antiguamente propietario de un local, esta afirmación me dejó estupefacto.

Albert Attias, Thal

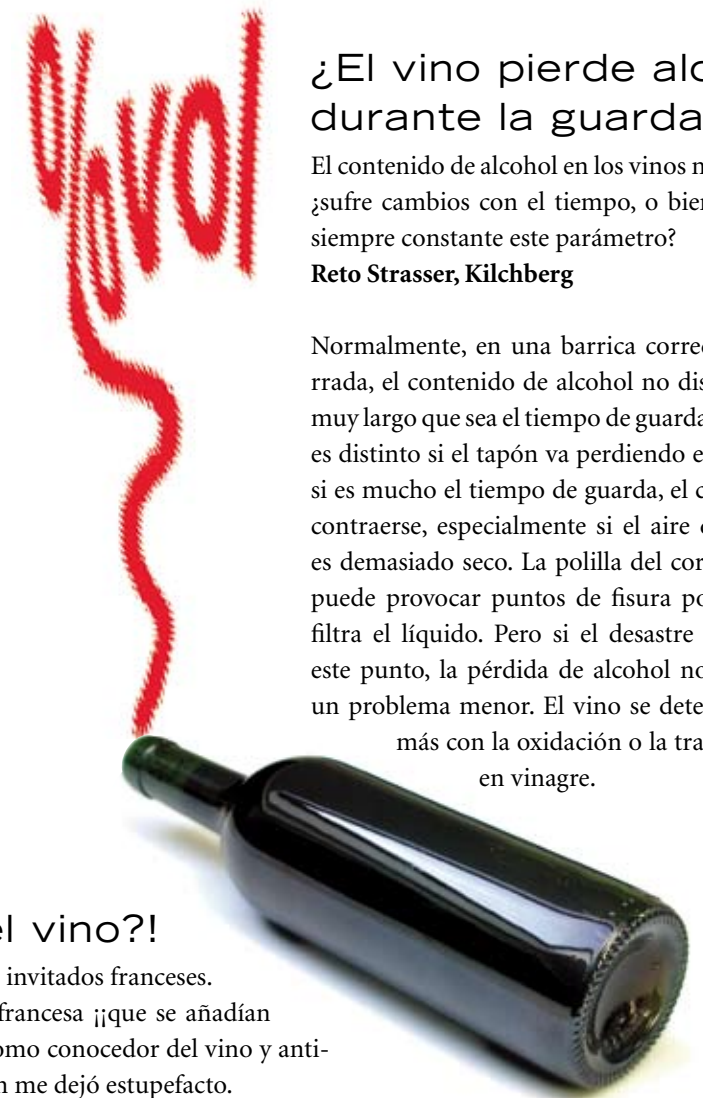
Aunque suene extraño, algo de cierto hay en esa afirmación... aunque actualmente los métodos son más sofisticados y, en lugar de sangre, leche, clara de huevo fresca, huesos o vejiga de pescado, en el siglo XXI se emplean sustancias sintéticas o bien manufacturadas sobre la base de materias primas naturales refinadas. La clara de huevo y otras proteínas sirven para clarificar el vino: precipitan el exceso de taninos verdes y otras sustancias que enturbian y amargan, ligándose a ellas. Luego la sustancia clarificadora sedimenta con su “carga”, y el vino ya se puede trasegar y filtrar. Después de esta operación, el vino es claramente más fino, elegante y, según el producto empleado y la finalidad que se persiga, también más transparente.

¿El vino pierde alcohol durante la guarda?

El contenido de alcohol en los vinos más maduros, ¿sufrir cambios con el tiempo, o bien permanece siempre constante este parámetro?

Reto Strasser, Kilchberg

Normalmente, en una barrica correctamente cerrada, el contenido de alcohol no disminuye, por muy largo que sea el tiempo de guarda. Pero el caso es distinto si el tapón va perdiendo estanqueidad: si es mucho el tiempo de guarda, el corcho puede contraerse, especialmente si el aire de la bodega es demasiado seco. La polilla del corcho también puede provocar puntos de fisura por los que se filtra el líquido. Pero si el desastre ha llegado a este punto, la pérdida de alcohol no es más que un problema menor. El vino se deteriora mucho más con la oxidación o la transformación en vinagre.



La pregunta del mes

¿Los “años malos” producen vinos de mejor calidad?



Direkt bejahen kann man die Frage vielleicht nicht, doch gibt es in der Tat Hinweise, dass die jüngst zitierten «Jahrhundertjahrgänge» wie 2000 oder 2003 bezüglich Langlebigkeit und Komplexität nicht das bringen, was man von grossen Weinen erwartet. Dagegen haben sich Jahrgänge wie 2001 oder 2004, die anfangs im Schatten der vermeintlichen Superjahre standen, überraschend positiv entwickelt. Auf Grund der Klimaerwärmung müssen wir uns vielleicht daran

gewöhnen, dass künftig die warmen, trockenen Jahre in vielen Teilen Europas schlicht zu heiss sind, um Spitzenweine zu produzieren. Damit die Säurewerte nicht zu tief absacken, ist frühe Ernte erforderlich – doch oft haben die Trauben dann noch nicht ihre optimale phenolische Reife erreicht. In kühleren Jahren hingegen kann der Vegetationszyklus weit in den Herbst hinein ausgedehnt werden, was die Chance auf vielschichtige, ausgewogene, lagerfähige Weine erhöht.

Allerdings scheint sich die Rebe auch an Extrembedingungen anzupassen. In Sizilien oder Südspanien bringen alteingesessene Sorten wie Nero d'Avola oder Monastrell (Mourvèdre) ausgewogene Gewächse hervor. In Gebieten wie Bordeaux, Burgund, Champagne oder im deutschsprachigen Raum, wo die Reben auf ein ausgeglichenes Klima eingestellt sind, reagieren die Pflanzen weitaus sensibler auf extreme Hitze.

PARADAS LAS OBRAS DE UNA AUTOPISTA

De momento están detenidas las obras de construcción de una autopista que atravesaría los viñedos de Burdeos. Un juzgado las ha declarado ilegales. La razón es que, según la ley, tales obras han de contar con el consentimiento de la opinión pública. Una comisión encargada de ello debía presentar su informe a principios de 2004. Y la construcción se decidió ya a finales de 2003.

BIO-BURDEOS

Château Fonroque en Saint-Émilion es el primer Grand Cru Classé de la región bordelesa que se ha decidido por el cultivo ecológico en toda su superficie. A partir de la añada de 2006 lleva el sello AB ("Agriculture Biologique") pegado en la etiqueta. Aunque de hecho hay fincas de renombre en Burdeos que trabajan de modo próximo al natural, o bien siguiendo las directrices del cultivo ecológico, se considera que este sello frena las ventas.

BEBER JAPONÉS

Los pasajeros de JAL pronto podrán disfrutar también del vino japonés. Tras registrar las reacciones positivas de los pasajeros europeos, estas líneas aéreas japonesas incluirán en su oferta fija un blanco seco de la variedad autóctona Koshu. Este vino fresco y frutal con cierta acidez combina con la cocina japonesa al igual que con la europea. JAL es conocida por su excelente selección de vinos: por ejemplo, en primera clase se sirve Pichon Longueville Baron de 1998.

COMIDA RÁPIDA DE BOCUSE

Paul Bocuse (80 años), icono de la cocina francesa, piensa abrir en Lyon, su ciudad natal, un restaurante de comida rápida. Será un autoservicio de 500 metros cuadrados, donde los comensales podrán elegir por poco dinero bocadillos con pan de la propia panadería, jamón, pequeños platos principales y postres. El giro es importante, pues hasta ahora Bocuse se había ensañado con la «fast food».

Un buen corte



Directivos aprendiendo a tomar decisiones: participantes en el curso de gestión.

En Franconia se dan cursos de formación para directivos... en el viñedo. El concepto es que aprendan a tomar decisiones y a actuar, aunque su decisión no pueda ser corregida. "In Vino Veritas" se llama el curso que imparte la pedagoga diplomada Barbara Becker, desde diciembre hasta marzo y desde hace tres años, en Wiesenbronn, Franconia, en los viñedos de la finca ecológica francona de Gerhard

Roth. El punto central es la poda, para la cual sus clientes empuñan las tijeras de vinicultor incluso en los días más gélidos. Cada corte que se hace a la cepa puede tener consecuencias en su posterior crecimiento, y no es posible deshacer lo hecho. Así, estos cursos habrán de fomentar la concentración y el gusto por el acto de tomar decisiones.

Información: www.barbarabecker.net

Ha muerto Ernest Gallo

El 6 de marzo falleció a la edad de 97 años Ernest Gallo, pionero de la vinicultura estadounidense, en su casa en Modesto, en el estado federal de California. Junto con su hermano Julio y partiendo de una pequeña finca vinícola, creó una de las mayores producciones de vino a nivel mundial. En la actualidad, la empresa E. & J. Gallo tiene más de 4.600 empleados y vende sus productos en 90 países del planeta. Gallo dejó el puesto de gerente a los 90 años cumplidos, pero continuó activo hasta el final en la empresa en la que ya trabajan tres generaciones de la familia. Hoy por hoy, la empresa E. & J. Gallo Winery es el segundo productor de vinos de los Estados Unidos y la mayor finca vinícola del mundo propiedad de una sola familia. Se estima que Gallo vende unos 75 millones de cajas de vino bajo más de 40 marcas. "Ernest



fue un visionario", ensalzaba el vinicultor californiano Robert Mondavi a su fallecido amigo y competidor. "El hecho de que California haya aparecido en el mapa de la industria del vino se debe en gran parte a Ernest y su hermano Julio", dice Peter Marks, de Copia, el centro estadounidense de vino, gastronomía y arte.

Chopard

“Quattro power”



El L.U.C. Quattro es un cronómetro certificado que alberga una obra única en el mundo, sus cuatro barriletes con muelle real. Este mecanismo patentado que incluye un muelle de 1,8 m permite una reserva de marcha de 9 días. El indicador de la reserva de marcha situado en las 12 le informa sobre su increíble autonomía. La bella esfera guillochéada a mano de oro de 18 quilates y con índices aplicados muestra las horas, los minutos, los segundos y la fecha.

 El Sello de Ginebra grabado en el reloj realza la excepcionalidad de la obra. Actualmente este prestigioso certificado de origen sólo se otorga a unas pocas marcas de relojes. La manufactura Chopard, maestra en el arte de la relojería, está orgullosa de presentar el Sello de Ginebra en su modelo L.U.C. Quattro.

L.U.C

MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE
LOUIS-ULYSSE CHOPARD

L.U.C. Quattro: disponible en oro amarillo o blanco (ref. 16/1863) y en platino (ref. 16/91863), en edición limitada y numerada de 1860 unidades por versión.

La colección L.U.C se encuentra disponible exclusivamente en las mejores relojerías. Boutique Chopard: Madrid, Calle Serrano 51, Tel. 91/431 25 25
Marbella, Avenida Ramón y Cajal 3, Tel. 95/276 55 54. Corner Chopard: Cañellas, Barcelona - Magani, Zaragoza - Massimo Bianco, Alicante. Informaciones: Chopard España,
Plaça Francesc Macià 2, 08021 Barcelona, Tel. 93/414 69 20, Fax 93/414 15 32 - www.chopard.com

CRUS BOURGEOIS
¡CLASIFICACIÓN ANULADA!
Fin del tercer acto y telón: tras cuatro años de discusiones, un tribunal de Burdeos ha declarado nula la reclasificación de los Crus Bourgeois del año 2003. La razón: en el jurado, compuesto por 17 miembros, cuatro eran propietarios de fincas, lo cual, en opinión de los jueces, se opone al principio de la imparcialidad. Así, tras 1966 y 1978, ha fracasado el tercer intento de reducir la lista de las fincas de Cru Bourgeois del Médoc para devolver la credibilidad a esta magullada denominación. Después de la revisión había 247 fincas clasificadas, primeramente divididas en las categorías Cru Bourgeois (15 châteaux), Crus Bourgeois Supérieur (87) y Cru Bourgeois Exceptionnel (9). Anulado todo ello, ahora se ha vuelto a la clasificación de 1932 con 444 fincas Bourgeois.

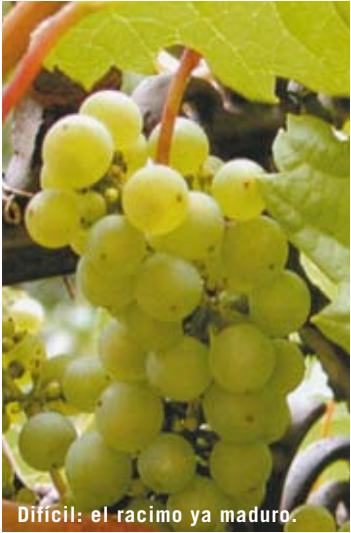
EL DEPORTE DE LA CATA
Los estudiantes de Oxford y Cambridge quieren que la cata sea declarada deporte universitario. Los éxitos deportivos gozan de la máxima consideración en las universidades británicas de élite y conllevan honores como el derecho a lucir los colores de la universidad. Los clubes de cata, que organizan torneos anuales desde 1953, argumentan que catar vinos es una actividad extraordinariamente exigente tanto física como intelectualmente.

AUSTRALIA, OTRA IMAGEN
La Federación Australiana de Vitivinicultores y la Asociación Australiana de Vinos y Destilados han anunciado la puesta en marcha de un plan comercial tendente a incrementar un 15% las ventas de sus vinos, realizando su imagen, para alcanzar a un segmento del mercado con mayor poder adquisitivo.

VINOS DE MOTEROS
Una empresa de vino californiana ha empezado a elaborar una gama de vinos inspirada en las motos Harley-Davidson. Con una calavera en llamas en la etiqueta, el «2004 V-Twin Zin» es el primero de los vinos que V-Twin (Santa Rosa) saca al mercado. Forma parte de sus planes de lanzar varias variedades más inspiradas en esta mítica moto, que intenta plasmar un estilo de vida siempre relacionado con la libertad, el disfrute de la buena comida, los amigos y los buenos vinos.



En erección: el florecimiento.



Difícil: el racimo ya maduro.

Fotos: VINUM

¿Vino de uvas en erección?

Suena a broma, pero a los institutos de investigación de Italia, Francia y California les parece lo bastante serio como para analizarlo minuciosamente. Hablamos del “vino erectus”, una invención de un vinicultor de la Emilia-Romagna, que hace que sus uvas maduren mirando al cielo.

Es muy posible que semejante idea sólo se le pueda ocurrir a alguien que no haya crecido con y entre las cepas. Franco Ariano, agente de seguros de Cattolica, en la provincia de Rímini, adquirió una pequeña azienda cuando tenía treinta y tantos años y, desde entonces, ha ido adquiriendo una meticulosa formación en viticultura. A raíz de una de las numerosas lecciones particulares recibidas de un reconocido experto en vinicultura en el año 2005, tuvo la idea inicial: observando sus vides, Ariano se dio cuenta de que la forma colgante de los racimos tenía que deberse a una especie de error de la evolución. Durante la inflorescencia de la vid, la floración y la primera formación del fruto, que empiezan en mayo, el racimo presenta una orientación claramente vertical, es decir, apunta al cielo. Sólo en verano, conforme las uvas van aumentando su masa, el racimo se dobla por el peso. Ariano observó un engrosamiento allí donde el tallo verde del racimo se une a la parte leñosa del sarmiento. Su conclusión fue que dicho recodo tenía que afectar a los vasos que conducen el agua y los nutrientes, dificultando la aportación de savia al racimo. La comparación con el sistema vascular y linfático humano no es del todo casual, como hace suponer el nombre (ahora ya registrado) del invento. Por una parte, “vino erectus” evoca, de modo general, al hombre que

camina sobre dos piernas (homo erectus); por otra parte, esta designación también pone de manifiesto que la flor, o en su caso el racimo, constituyen el órgano reproductor de la vid, y con ello, su órgano sexual. El libre fluir de los jugos de la vida sólo aporta ventajas, tanto a la planta como al hombre...

No es ninguna tontería

Estas consideraciones llevaron a Franco Ariano a inventar un sistema de soporte que contrarrestara el peso de los racimos. Con ganchos y espirales se opone a la ley de la gravedad y obliga a la cepa a orientar sus racimos al sol, con la punta hacia arriba. Aparate de una mejor asimilación y formación de azúcar, el inventor también espera que, tras un chaparrón, las uvas se sequen antes. Así, como agradable efecto secundario, incluso se podría evitar la formación de hongos. Ariano ha encontrado científicos interesados tanto en la Emilia-Romagna y la Toscana, como en Borgoña y California, que están llevando a cabo experimentos con los cuatro sistemas de soporte desarrollados por él en parcelas experimentales con cepas generalmente jóvenes y de distintas variedades. Las primeras vinificaciones de racimos erectos se realizarán en otoño de 2007. Esperamos los resultados con verdadera intriga.



Cuatro de sus vinos, los Casta Diva Cosecha Miel, Recóndita Armonía, La Diva y Fondillón superan los 90 puntos en la última calificación de Parker, pero lo importante es que todos, sin excepción, hacen relamerse y soñar a quien los prueba.

BODEGAS GUTIÉRREZ DE LA VEGA

La voz del Mediterráneo

En esta casa el vino es cultura, es música, es vida para todos los sentidos. Felipe Gutiérrez de la Vega refleja su incomparable personalidad en la bodega. Es, en una pieza, un creativo enólogo y un restaurador de vinos históricos, casi arqueológicos.

La bodega está en Parcent, un pueblecito auténtico de la Marina Alta de Alicante, de los que sólo quedan en el interior, en el monte. Ocupa un par de casas unidas en una céntrica calle empinada, que permite la complicidad de la gravedad en todo el proceso del vino, y es un espacio para el disfrute, haciendo honor a su lema: “Una bodega para ser feliz”. El piso de arriba, entre los recoletos patios mozárabes, da cabida el talante anfitrión y acogedor de Felipe, Pilar y la familia. Así se suceden la reproducción de una hermosa cocina antigua, con azulejos del S XVII, junto a una vanguardista y eficaz, para guisar y recibir, y para disfrutar desde la terraza el paisaje luminoso, el horizonte mediterráneo. Abajo, sobre un suelo de barro cocido, enmarcadas en arcadas y en la piedra del muro, duermen en paz las barricas, acunadas con música, sobre todo con ópera, la misma que da nombre a sus etiquetas: Furtiva Lágrima, Casta Diva, Cavatina... La bodega se inauguró en 1978 en la primitiva finca familiar, donde nació con el acierto y la osadía autodidacta, el blanco de

Moscatel de Alejandría o moscatel romano que vendría a revolucionar el panorama español, el Casta Diva, un prodigio de delicadeza, complejidad y equilibrio, en cualquiera de sus variantes, desde el Cosecha Miel al reciente Recóndita Armonía, tinto de uva Monastrell que han convertido en un sentido epitafio para su hijita. Juega Así a lo largo de más de tres décadas con las dos uvas reinas de esta tierra de sol que, trabajadas con amorosa artesanía -con bazuqueos a brazo partido- y con la tecnología precisa -pequeños depósitos controlados-, han dado a luz vinos tan atractivos como sus nombres, elegidos con la sensibilidad de un músico y un literato; como sus etiquetas, diseñadas con el alma de un artista, nieto de pintor.

LA SALVACIÓN DEL VIÑEDO

Así nacieron, como homenaje a Homero, a Joyce, a Stendall... el Viña Ulises o el Rojo y Negro y, como memoria agradecida a los seculares viticultores, la revitalización de los emblemáticos Fondillones alicantinos. Y así

hasta 14 vinos diferentes, un capricho de pequeñas parcelas y mimadas elaboraciones «a pie de viña», es decir, en las propias tierras de Jávea, para evitar cualquier merma en la calidad debida a transportes o especulaciones entre el agricultor y el productor. De hecho muchos viejos agricultores que ya no pueden hacer frente al esfuerzo que requiere la viña, la ponen en sus manos como si la llevaran a la guardería. Por la bodega han pasado algunos de sus mitos, Cela, Monserrat Caballé... y sus vinos han compartido acontecimientos en la mesa Real. Méritos les sobran, son fruto de una espléndida naturaleza, del regalo del sol, y de la sabiduría y la rara sensibilidad humana.

GUTIÉRREZ DE LA VEGA

C/ Les Quintanes, 1
03792 Parcent (Alicante)
Tel. 966 40 52 66 y 96 640 38 71
Fax 966 40 52 57
mail: info@castadiva.es
www.castadiva.es

Fax

PREMIO A JOSÉ FERRER-SALA

José Ferrer-Sala, presidente y copropietario del Grupo Freixenet, ha sido galardonado con el premio honorífico por su carrera profesional en los premios «Meininger 2007» de la Academia Internacional del Vino MUNDUS-vini, uno de los concursos vinícolas más prestigiosos del mundo que se otorgan cada año en Alemania. A lo largo de su carrera profesional, Ferrer-Sala ha sido el responsable de la expansión de Freixenet y de hacer llegar la marca a más de 150 países de todo el mundo.

GARVEY AL GUSTO JAPONÉS

Un selecto grupo de representantes nipones de la Asociación de Amigos de España en Fukuoka ha visitado la bodega Garvey después de haberla seleccionado para dar a conocer a sus socios los secretos de la elaboración y la crianza de los vinos generosos, los brandies y los vinagres de Jerez, únicos en el mundo. Fukuoka, en la tercera isla en tamaño de Japón, es la segunda ciudad con mayor tasa de crecimiento del país y la que tiene la población más joven, con una media de 38 años.

FALGUERAS, «CABALLERO»

Toni Falgueras, propietario de El Celler de Gelida, establecimiento especializado en vinos y espirituosos sito en Barcelona, recibió de manos del Cónsul General de Francia en Barcelona, Pascal Brice, la Medalla de «Caballero de la Orden del Mérito Agrícola», la más alta condecoración que concede el Ministerio francés de Agricultura. La candidatura de Falgueras fue presentada por Sopexa, empresa especializada en la promoción y comunicación del sector agroalimentario galo en todo el mundo.

BECA DE ARTE ENATE

La pintora y escultora Gema Rupérez Alonso ha sido la ganadora de la VII Beca de Arte que anualmente convoca Bodega Enate. La artista zaragozana ha realizado varias exposiciones y ha obtenido numerosos premios. El jurado acordó, además, la concesión de un accesit al pintor alavés Jon Landa.



Nemesio de Lara y Ángel Amador, presidente y coordinador institucional de FENAVIN, respectivamente, felicitándose por los resultados obtenidos.

FENAVIN 2007: Excelente «cosecha»

La Feria Nacional del Vino (FENAVIN) cerró sus puertas con un incremento del 300 por cien en cuanto a contactos comerciales se refiere, puesto que se han registrado 70.175 frente a los 21.369 que se contabilizaron en la edición de 2005. Este ha sido el positivo balance que ha dado a conocer el presidente de la feria, Nemesio de Lara, quien ha estado acompañado por el coordinador institucional del evento, Ángel Amador. «El que siempre recoge, y nosotros estamos recogiendo una buena cosecha», ha dicho. De Lara confirmó que han pasado por el recinto ferial de Ciudad Real 58.459 visitantes, 22.000 más que en 2005 así como 11.200 expositores, 1.157 compradores internacionales y 1.650 nacionales, unas cifras que están muy por encima de las estimaciones iniciales.

Se han celebrado 47 actividades que han contando con la asistencia de 1.361 per-

sonas así como 111 ponentes, renombrados especialistas del sector nacional e internacional. Un amplio programa que ha tratado temas de máxima actualidad como «Vinos singulares de España», «El impacto del cambio climático en la industria del vino», «El futuro de los vinos de autor», «El vino a debate, actualidad y tendencias», «Vino y salud», «La globalización en el mundo del vino»....

Otro de los reclamos fue la Galería del Vino, donde se han expuesto 941 marcas pertenecientes a 375 bodegas, y por la que han pasado 8.000 profesionales. Un escenario en el que se podían degustar vinos de casi todas las latitudes de España: blancos secos y dulces, con y sin envejecimiento, cavas y espumosos, tintos jóvenes y bien criados, dulces, amontillados, finos, olorosos... realmente una oferta completa y enriquecedora para técnicos y aficionados.

La OCM y los jóvenes

FENAVIN ha servido también para dejar claro que la Organización Común de Mercado del vino (OCM), en palabras del presidente del certamen, Nemesio de Lara, «debe ser un reto para nosotros desde la unidad del sector». Considera que el nuevo documento que verá la luz en julio no debe apostar por el arranque, por un «achatarramiento» del sector del vino. «La vid y la uva no pueden ser chatarra para aliviar los problemas del sector», sentenció.

La feria ha dado a entender que las inversiones públicas para la promoción y la modernización y comercialización producen buenos resultados, sólo hay que trabajar y poner los recursos para acometerlas. Otra de las conclusiones apuntadas por De Lara es la necesidad de introducir políticas estimuladoras del consumo entre los jóvenes. Y que el consumo moderado del vino no puede, ni debe, bajo ningún concepto, catalogarse de manera idéntica, ni tan siquiera análoga, con otras bebidas alcohólicas o derivados de alcohol en ninguna legislación preventiva orientada a evitar riesgos en la conducción. «Hablo de consumo moderado del vino, no que se pueda consumir de manera ingente, como otros han dicho y que han resucitado un debate innecesario».



Azpilicueta
RIOJA



A propósito del sabor.

Fax

ENOTURISMO MANCHEGO

La asociación Enoturismo de Castilla-La Mancha está de enhorabuena. Su fuerte apuesta por la elaboración de vinos de calidad acaba de verse reconocida en la entrega de los Premios a los Mejores Vinos de la Tierra de Castilla, un concurso convocado por la Asociación Regional de Empresarios Vitivinícolas de Castilla-La Mancha (Asevicaman) en colaboración con la Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha. Del total de premios, prácticamente el 80% han ido a parar a bodegas de la asociación. Además, tres de las cuatro medallas de oro han sido para bodegas de la entidad.

SOMONTANO EN DONOSTIA

La Muestra Gastronómica de la II Semana del Vino de la D.O. Somontano celebrada en San Sebastián ha sido todo un éxito. Organizada por las asociaciones de comerciantes Zaharrean y Centro-Erdi y el Consejo Regulador de la D.O., contó con la participación de más de 5.000 personas que disfrutaron de los «pintxos» de la capital donostiarra y los vinos oscenses. Tanto los organizadores como los restauradores presentes, las ocho bodegas participantes (Viñas del Vero, Enate, Pirineos, Valdovinos, Sierra de Guara, Laus, Ballabriga y Meler) y la Ruta del Vino Somontano han mostrado su satisfacción por la afluencia de público.

EL ROBLE ESPAÑOL SE INVESTIGA

«El roble español: una alternativa para la crianza de vinos de calidad» es el título del trabajo ganador del Concurso de Comunicaciones Libres, convocado por la organización del XIII Congreso Nacional de Enólogos. El trabajo ha sido realizado por un equipo de investigadores de la Sección de Viticultura y Enología del Centro de Investigación y Desarrollo Agrario de La Rioja (CIDA) y del Centro de Investigación Forestal (CIFOR-INIA) de Madrid.

FE DE ERRATAS

En el número 59 de VINUM, en la sección «Guía: nuestra elección» dedicada a los vinos de Castilla-La Mancha, en lugar de Gran Calzadilla Syrah 2001 de Uribes Madero, debería haber aparecido el Gran Calzadilla 2001, elaborado con un coupage de Tempranillo (80%) y Cabernet Sauvignon (20%).

Final Primer 2006: Erre Punto R. repite

De nuevo, por segundo año consecutivo, el vino Erre Punto R. de la bodega Fernando Remírez de Ganuza ha resultado ganador de la Gran Final de Primer 2006, celebrada el pasado mes de mayo en la Escuela de Hostelería «Diocesanas de Mendizorrotza» en Vitoria-Gasteiz. Un año más los 12 vinos participantes han destacado por su elevadísima calidad, y sedujeron a los miembros del jurado que en esta IX edición ha estado formado por Iñaki Ramírez De la Pecina, de la vinoteca Vinum de Vitoria; Mayte Santa Cecilia, propietaria de la vinoteca Santa Cecilia de Madrid; Cristina Rodríguez, sumiller y colaboradora del programa de RNE «El Tranvía»; Javier Pascual, periodista y director de La Prensa del Rioja; Andrés Proensa, periodista y editor de la Guía de Vinos Proensa; M^a Jesús Hernández, de la revista PlanetaVino; Fernando Gurucharri, presidente de la Unión Española de Catadores; Mikel Garayzabal, técnico del Gobierno Vasco; Carlos Delgado, periodista y presidente de Opuswine, y Bartolomé Sánchez, periodista y subdirector de la revista especializada MiVino.

Los miembros del jurado consideraron, tras una cata ciega realizada ante notario, que una vez más el vino riojano Erre Punto R. de Remírez de Ganuza debía ser el triunfador, seguido, a muy corta distancia, del tinto Luberrí. La gran sorpresa ha sido la elevada puntuación obtenida por el blanco de Rías Baixas Don Pedro de Soutomaior (Adegas Galegas), que quedó en tercer lugar.

Los restantes vinos participantes han sido: Azul (Estancia Piedra), Viña Urbezo (Solar de Urbezo), Casado Morales Graciano (Casado Morales), Eneas Muga (Bod. Muga), Aladro (Bod. Aladro), Primero (Bod. Fariña), Isola (Mont



Arriba (de izqda. a dcha.) Gonzalo Sáez de Samaniego, consejero de Agricultura vasco; Carlos Delgado, presidente de OpusWine; el vencedor, Fernando Remírez de Ganuza, y Víctor Pascual, presidente del C.R.D.O.Ca. Rioja. A la derecha un instante de la cata final.



Reaga), Macià Batle (Macià Batle) y Távera (Bod. Távera).

El consejero de Agricultura del Gobierno Vasco, Gonzalo Sáez de Samaniego, que entregó el premio a la bodega ganadora, dio la bienvenida a los asistentes y les felicitó por la calidad de sus vinos. Además, mostró su satisfacción por la consolidación de Primer. En los mismos términos se manifestó Víctor Pascual, presidente del Consejo Regulador de la D. O. Ca. Rioja.

El excelente ágape ofrecido en esta final fue servido por alumnos de la Escuela de Hostelería Diocesanas de Mendizorrotza de Vitoria-Gasteiz, quienes destacaron por su enorme profesionalidad.

Carlo Petrini por la biodiversidad alimentaria

Carlo Petrini, presidente internacional de Slow Food, ha presentado su libro «Buono, pulito y giusto» (Bueno, limpio y justo) traducido al español (Ediciones Polifemo). Resume un conjunto de ideas y acciones destinadas a preservar y defender la biodiversidad alimentaria y la cultura gastronómica. Todavía hay quien piensa en los gastronomos como en una cuadrilla de tragones egoístas y que suelen pertenecer a la élite de los poderosos. La comida puede y debería ser un placer (al que todos tenemos derecho), pero comer, en palabras de Petrini, es también un acto agrícola: seleccionando alimentos de

buena calidad, productos que respeten en sus procesos de producción el medio ambiente y las tradiciones locales, favorecemos la biodiversidad y una agricultura justa y sostenible. Si alimentarse es un acto agrícola, producir debe ser un acto gastronómico, que reúna, al menos los tres requisitos mencionados en el título: bueno, limpio y justo.



opad



CAMPAÑA COFINANCIADA POR LA UNIÓN EUROPEA Y PORTUGAL



Esencialmente Fresco

www.vinhoverde.pt | info@vinhoverde.pt | Rua da Restauração 318, 4050-501 Porto - Portugal.



Vinho Verde. No hay otro igual.

Fax

TEMPRANILLOS AL MUNDO

La Federación Española de Asociaciones de Enólogos, con la colaboración del Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX), el patrocinio de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y el reconocimiento oficial del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, organizan la tercera edición del «Concurso Itinerante Internacional de Vinos Tempranillos al Mundo». El certamen se celebrará en Shanghai (China) del 28 al 30 de junio.

MURCIA EN MADRID

El «V Encuentro con los Alimentos de Calidad de la Región de Murcia» congregó en Madrid a cerca de mil personas, entre empresarios del sector de la restauración, periodistas especializados y público en general. Todos tuvieron la oportunidad de comprobar en la práctica la calidad de los productos murcianos (vinos, quesos, aceites, arroces...). La ministra de Agricultura, Elena Espinosa, y el secretario general de Agricultura y Alimentación, Josep Puxeu, apoyaron con su presencia esta gustativa convocatoria.

PREMIOS PÁMPANO

Fuensadaña (Valladolid) acogió la final de la VII edición de los Premios Pámpano, organizado por el Ayuntamiento de esa localidad en colaboración del C.R.D.O. Cigales y la Estación Enológica de Castilla y León, con el patrocinio de Caja España. El «Premio Pámpano al mejor tinto crianza» recayó en Sinforiano Crianza 2004; Valde-losfrailles Vendimia Seleccionada 2004 obtuvo el «Premio Pámpano al mejor vino joven con barrica»; mientras que Viña Catajarros consiguió el Premio Pámpano «Miguel Morante Barriga», al mejor rosado 2006.

FÉLIX SOLÍS ENTRE LOS CIE

La prestigiosa revista alemana especializada Weinwirtschaft, incluye dos marcas de Félix Solís Avantis en su ranking particular de los cien mejores vinos del 2006. En concreto, el Condado de Oriza Reserva 2002 (Pagos del Rey) y Viña Albali Gran Reserva (Félix Solís). La calidad de los vinos es el principal criterio de selección, aunque también la relación calidad-precio y su presentación.



Vinoélite se convirtió en una gran bodega donde degustar vinos únicos.

Vinoélite seduce al mundo

La primera edición de Vinoélite, celebrada en Feria Valencia el pasado mes de abril, ha cubierto las expectativas de afluencia de visitantes profesionales. Han sido más de 5.000 las visitas registradas entre las que se encuentran importadores y prescriptores de toda España, así como de diversos países europeos -Alemania, Bélgica, Luxemburgo, Dinamarca, Francia, Reino Unido, Italia, Finlandia, Portugal Suecia, República Checa, Austria, Polonia, Hungría, Suiza y Rusia- y de Estados Unidos, México, Chile y China-.

Vinoélite ha apostado por un nuevo concepto ferial y para ello ha transformado el Pabellón 5 de Feria Valencia en una gran bodega. En este sentido Vinoélite se ha diseñado para ofrecer al visitante las condiciones idóneas para la cata de vinos. Esta puesta en escena ha sido una de las razones por las cuales el prestigioso grupo de bodegas Primum Familiae Vini (PFV) ha participado en esta primera edición. Este colectivo protagonizó una cata única en la jornada inaugural, ofreciendo sus más míticos vinos a un grupo de prescriptores en un acto dirigido por la Masters of Wine, Jane Masters. Junto a la PFV han

sido más de un centenar las bodegas reunidas en Vinoélite que han presentado nuevos vinos y añadas, y han celebrado catas entre las que cabe señalar las programadas por la D.O. Alicante y en especial la cata de «Fondillones Históricos» con una selección de las añadas de 1930 a 1975, un clásico que goza de muy buena salud gracias a las creativas propuestas de maridajes con la gastronomía. Otro de los actos paralelos fue el evento lúdico cultural «Vino a Toda Vela» que aunó en un mismo espacio, en el Claustro de la Universidad de Valencia, a las principales bodegas de los diferentes países participantes en la 32ª edición de la America's Cup para disfrutar del vino y el mar.

Coincidiendo con Vinoélite, la D.O. Valencia organizó una cena en la Sala Foyer del Turia del Palau de Les Arts Reina Doña Sofía, el majestuoso edificio diseñado por el arquitecto valenciano Santiago Calatrava. En este acto, que contó con la asistencia de personalidades del mundo del vino, la cultura y la política, se dieron cita 16 bodegas de esta zona levantina presentando más de 40 vinos que acompañaron la cena-degustación.

Zarcillo, un concurso más internacional

Los Premios Zarcillo han batido el récord de participación al haber recibido 2.159 muestras de vino a concurso, 169 más que en la pasada convocatoria de 2005, lo que representa un 8,05 por ciento de incremento. Diecisiete países han presentado sus vinos a la décima tercera edición de estos premios, la quinta con carácter internacional, celebrada en el Museo del Vino, en el Castillo de Peñafiel, entre el 30 de abril y el 3 de mayo. El director del concurso, Pascual Herrera, ha confirmado que este año Zarcillo se erige en el tercer concurso mundial de vinos por el número de muestras presentadas. El jurado

del concurso, compuesto por setenta y dos expertos catadores procedentes de todo el mundo, mostró su «alto grado de satisfacción» por la organización de este concurso. España es con diferencia el país que más vinos ha presentado a concurso (1.940 muestras). En segunda posición se sitúa Uruguay, con 48 muestras; a continuación, Portugal con 38; el cuarto lugar lo ocupa Italia con 27 vinos; y la quinta posición es para Brasil con 20 muestras. Zarcillo es un concurso organizado por el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, bajo los auspicios del Gobierno de la Comunidad.



Bebe con moderación. Es tu responsabilidad. 25°



Otra excelente cosecha

Enhorabuena a los ganadores
del VI Concurso Zoco de Jóvenes Cocineros

Un año más, hemos podido comprobar que contamos con una excelente cantera en el panorama gastronómico nacional, y que la renovación de la cocina tradicional en España es una realidad. A todos los participantes, a las Escuelas de Hostelería y a nuestro gran jurado, presidido por Mario Sandoval, a todos:

GRAZIAS



I SALÓN INTERNACIONAL DE LA SIDRA DE CALIDAD El fin del aislamiento de la sidra

SICER convocó en Gijón a 68 productores que aportaron más de 300 tipos de sidra. Las sidras de calidad de once países se han podido degustar por primera vez juntas. Fue en el marco de «Sicer 2007, el Salón Internacional de la Sidra» que se celebró en Gijón (España) los pasados 3, 4, 5 y 6 de mayo.

La muestra, primera de estas características que se celebra en el mundo, fue inaugurada por el presidente del Principado de Asturias, Vicente Álvarez Areces, quien agradeció a los expositores la confianza depositada en Asturias al apoyar esta primera edición, y destacó el papel central de la sidra en el sector agroalimentario del Principado. Al acto de inauguración asistieron también la alcaldesa de Gijón, Paz Fernández Felgueroso, que anunció la creación de una ruta urbana de la sidra para potenciar el consumo de esta bebida, y el comisario del Salón, Carlos Delgado, quien agradeció en su nombre y en el de Iván González de la Plata -Director de SICER- la presencia de las autoridades, expositores, periodistas, compradores y profesionales del sector y de los amantes de la buena sidra. SICER ha representado la excepcional oportunidad de probar casi 300 tipos distintos de

sidras procedentes de España -con una nutrida representación de las sidras asturianas- Francia, Reino Unido, Alemania, Suiza, Austria, Italia, México, Canadá, Estados Unidos y Japón. Toda la compleja diversidad de una bebida tradicional en la que caben propuestas tan distintas como las sidras naturales, dulces o secas, las sidras de hielo, o las elaboradas según el método champenoise... Descubrir esta gran variedad, comparar las sidras que se elaboran en todos los rincones del mundo, han sido algunas de las experiencias que ha hecho posible SICER, convertida ya en un referente mundial de la sidra de calidad, que se celebrará cada dos años en la ciudad de Gijón.

CONCURRIDAS MESAS REDONDAS

Para los productores, el Salón Internacional de la Sidra ha sido el mejor foro para intercambiar puntos de vista, contrastar opiniones y reflexionar entre iguales sobre el cul-

tivo, la producción y la comercialización de la sidra. Expertos e investigadores de todo el mundo aportaron análisis, diagnósticos y alternativas en las concurridas mesas redondas y debates, que centraron las discusiones en temas como la materia prima, las técnicas de elaboración, la calidad o la comercialización.

En las catas comentadas, profesionales y aficionados pudieron degustar y comparar diferentes tipologías de sidras; y en los Laboratorios del Gusto, en los que participaron prestigiosos restauradores asturianos, se exploraron las posibilidades gastronómicas de la sidra. Las salas de debates, catas y laboratorios registraron llenos absolutos y se quedaron pequeñas para atender la alta demanda de participación.

SICER recibió más de 6.000 visitas y contó además con la presencia de periodistas especializados de España, Alemania, Francia,



Italia, Reino Unido, Holanda, República Checa, Canadá, y Estados Unidos, y de compradores de países como Bélgica, Dinamarca, Finlandia y Japón. Todos ellos pudieron acercarse a las numerosas variedades de sidras expuestas en los stands, y asistieron, además, a las comidas y cenas organizadas por el Salón en sidrerías y lagares de Gijón. SICER ha cumplido, por tanto, todos sus objetivos, y el éxito de esta primera edición hará posible que la muestra tenga continuidad. Así lo anunció Carlos Delgado, comisario del Salón, en el acto de clausura. «La sidra de calidad tiene ya una cita bienal en Gijón.

Con SICER hemos creado un referente mundial que servirá para romper el aislamiento de los productores». Y así lo han entendido los expositores internacionales presentes en esta primera edición que ya han manifestado su intención de volver a SICER. Será en Gijón, en el año 2009.

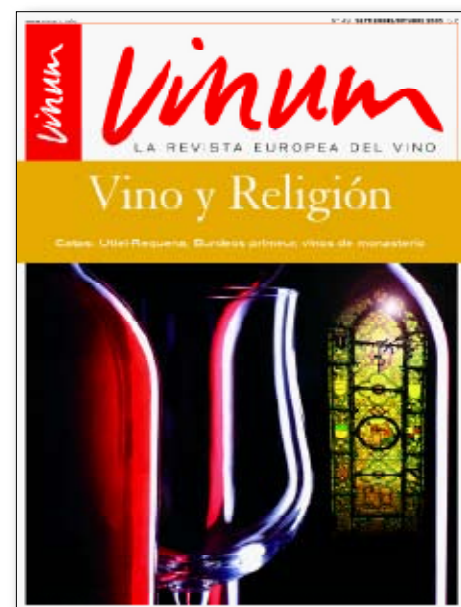
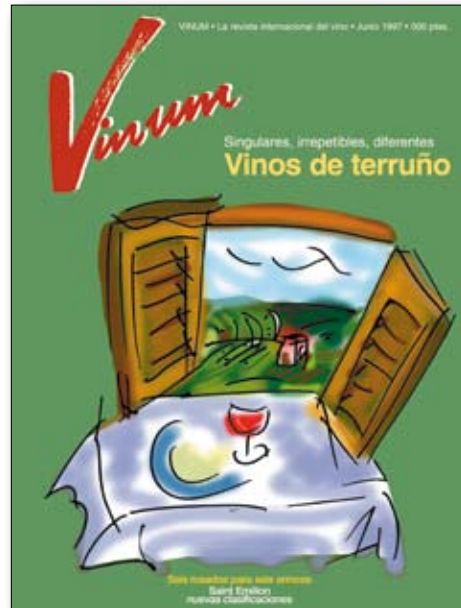
En la imagen superior, el presidente del Principado de Asturias, Vicente Álvarez Areces, escanciando sidra en uno de los stand de la muestra. SICER englobó salas de debate, catas y laboratorios del gusto en los que hubo una elavada participación de profesionales y aficionados.



SICER

Iª MUESTRA
INTERNACIONAL DE LA
SIDRA DE CALIDAD

www.sicerplanet.com



Vinum

MILES DE VINOS DE
TODO EL MUNDO
CATADOS EN 10 AÑOS

Vinum
LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

En Junio de 1997 OpusWine, editora de MIVINO, llegaba a un acuerdo con Vinum Internacional, para editar en España la prestigiosa revista de matriz suiza con ediciones en Francia, Alemania y, últimamente, también en Italia. Un sueño se hacía realidad. Queríamos que nuestro país contara con la versión española de la revista especializada más importante e influyente de Europa y la segunda más importante del mundo. Nació Vinum España, como una oferta necesaria en el mundo de la prensa especializada, ya que al rigor de sus catas, la calidad de sus reportajes y la excelencia de su visión gráfica, añadía algo inédito entre nosotros: una visión internacional, fundamentalmente europea, de la realidad vitivinícola. Estábamos en la Unión Europea y creíamos que esa pertenencia debía reflejarse en una revista pres-

tigiosa que, desde años, contemplábamos con envidia en sus ediciones alemana y francesa.

En estos diez años, una década prodigiosa en nuestro desarrollo vitivinícola, la edición española de Vinum se ha convertido en el referente autorizado y más prestigioso del sector, proyectando nuestra realidad con el rigor y la independencia que son los pilares de esta revista desde su creación.

No tenemos ningún pudor, ¡todo lo contrario!, en afirmar que nuestra revista puede equipararse en calidad y profesionalidad a sus ediciones hermanas, lo que es todo un logro si tenemos en cuenta lo alto que estaba el listón.

Así lo han sabido entender lectores y bodegueros anunciantes. A ellos nos debemos y por ellos continuamos. ¡Hasta la próxima década!

Vinum España 1997-2007
Una década prodigiosa



Foto: NASA

VINUM ESPAÑA, EN SU DÉCIMO ANIVERSARIO, INICIA UNA SERIE DE VIAJES POR LOS PRINCIPALES RÍOS DE LA PENÍNSULA IBÉRICA EN CUYOS MÁRGENES SE DESARROLLAN LAS ZONAS VITIVINÍCOLAS MÁS PRESTIGIOSAS. DUERO, EBRO, TAJO, GUADIANA, GUADALQUIVIR, MIÑO... CAMINOS DE AGUA Y VINO PARA CONOCER Y DISFRUTAR DE NUESTROS PAISAJES, DE LA MEJOR ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA. YA QUIENES LA HACEN POSIBLE.

Ríos de Vino

I. EL DUERO

Texto: Ana Lorente y Javier Pulido
Fotos: Heinz Hebeisen

Viñedos a orillas del río Duero, en Pocinho,
Trás-os-Montes (Portugal)

Puente Mayor sobre el Duero,
con la ciudad de Toro al fondo,
coronada por la Colegiata.



DUERO/DOURO

El río que no conoce fronteras

¿A quien no le sobran dos euros? ¿Sabe la mejor forma de invertirlos? Suba de un salto en Pocinho al trenecito que lleva a Pinhão, para recorrer desde la orilla imposible el Duero y contemplar los viñedos más hermosos del mundo, donde nace el Oporto. El padre Duero, río fronterizo, río sin fronteras, se puede disfrutar en piragua, en barco o a pie enjuto por lagunas y laderas escarpadas. Pero siempre, a lo largo de todo el camino, con una copa de vino diferente en la mano, brindis de aromas y sabores variopintos, sorprendentes, exquisitos.

Desde los pinos en la frontera entre Soria y Rioja hasta las pinas calles de Oporto, el río Duero recorre la Castilla más vieja y profunda y toda la anchura de Portugal a lo largo de 928 kilómetros. Se cuela bajo puentes romanos, medievales o eifelianos, refleja monasterios, castillos, villas congeladas en el tiempo y desastrosos desarrollos urbanísticos, cielos limpios de tierras de secano, olmos, pinares, páramos y muchas, muchas cepas, aunque en buena parte del cauce las mejores viñas huyen de su fértil proximidad para buscar pagos más avaros, los que dan a la uva estructura y profundidad. El Duero es río literario, cantado por voces tan autorizadas como Machado, enamorado de Soria, o Unamuno, de Zamora y los Arribes, o Eugenio de Andrade en el curso portugués. Es también un río de riqueza y vida, por el que corrían las arenas del oro que le dio nombre y que viene regando la historia de las gentes desde el paleolítico mas remoto -ahí están las pinturas rupes-



tres de Foz Côa- a la romanización -Uxama, Pintia...- o a las gestas de resistencia contra ella, como Numancia y Tiermes, muy similares a las que en otras latitudes simboliza con ironía la épica figura del gallo Asterix.

Como vía de comunicación, los pantanos y los usos hidroeléctricos han ido interrumpiendo el trayecto, pero aún es posible navegar desde los Arribes a la desembocadura, y hasta los años 70 los inconfundibles barcos veleros llamados rabelos han sido el transporte exclusivo de las pipas de Porto desde su cuna en el alto Douro hasta su obligada estancia en las cavas de Vilanova de Gaia.

Nace en los Picos de Urbión...

El verbo se hizo agua. La cantinela escolar cien veces repetida toma la forma de un charquito que se alimenta del chorro que vierte una teja vuelta.

Se puede subir en coche hasta el pueblo de



Arriba, a la izquierda, panel informativo en la Laguna Negra, cerca del nacimiento del río Duero; a la derecha, Fiesta de la "Pingá del Pino" en el pueblo de Salduero. Abajo, Alonso Sánchez, propietario de la bodega Dominio de Atauta.



Santa Inés y de allí, a pie, llegar a Urbión, mirador de los dos valles, el riojano y el castellano. Basta descender un poco para encontrar el manantial, y de allí seguir en cómodo paseo hasta la Laguna Negra, un glaciar, pozo sin fondo, donde yace la sombra de Alvargonzález y de sus hijos parricidas, tal como los retrató Machado “Oh tierras de Alvargonzález en el corazón de España, tierras pobres, tierras tristes, tan tristes que tienen alma”.

Pero esta primavera de lluvias y soles, su alma sonríe alegre. Si se sube desde Vinuesa, el camino forestal es estrecho pero bueno, rodeado de amenos pinares donde retozan las ovejas, engordando en su viaje trashumante, ya que ésta es la cabecera de la Cañada Real de Castilla.

Partera del río

La laguna es intocable, se contempla desde una pasarela, para respetar el suelo y la flora, y los tonos verdes del musguillo, se reflejan en el espejo de agua sin más notas que las líneas blancas de las últimas nieves. Salduero se llama, con propiedad, la villa que hace de partera al río. De allí y de Covalada se expande hacia Vinuesa, donde Óscar García regenta con genio y sensibilidad una de las mejores cocinas de este país y parte del extranjero, la del hotel y restaurante Alvargonzález, donde mima las trufas del entorno y cada otoño celebra unas jornadas para honrar los “*boletus edulis*”.

Molinos huele a horno de panadería, la de García, con su fachada de piedra. Suena el agua y el silencio, los dos dones que vienen

a buscar los visitantes. Son muchos y acuden desde hace mucho, de ahí que menudeen los hospedajes, unos históricos, como la Real Posada de la Mesta, cuya fachada se reprodujo para exhibirla en el Pueblo Español de Barcelona, y otras recién estrenadas, como la “Casa de Arriba” que acaba de restaurar Guillermo Delgado. Él es castellano viejo, natural y residente de Molinos, conoce el camino a la piedra andadera, a las tres fuentes, a la calzada romana, y la mejor perspectiva de ese pueblo sumergido que fue La Muedra, o del puente hundido de Vinuesa. Y goza un derecho ancestral sobre la madera de los pinares municipales: la “suerte de pinos”. Anualmente el ayuntamiento hace una saca de madera que se vende y se reparte entre los vecinos que cumplen rigurosos requisitos: han de estar casados, haber nacido en el pueblo y que su abuelo gozara también de la Suerte de Pinos.

Es que los pinos son el alma del contorno. En carros o en tractores, los troncos se arrastran por la carretera, algunos tan largos, repulidos y tan impresionantes que da pena entregarlos a las madereras. Y en efecto, no se entregan, se llevan a la plaza para celebrar otra institución original y festiva, la Pingá de los Mayos. Es una competición de fuerza, habilidad y coordinación para colocar erguido, tirando de unas maromas, un tronco que puede medir más de 15 metros.

El río retrocede hacia Soria, y la carretera pasa por Abejón, sede del mercado de trufas que crecen en sus bosques, escenario de recónditas transacciones y señas misterio-

sas, porque este es comercio sólo al alcance de los iniciados. Más popular es la vecina Playa Pita, en el pantano de la Cuerda del Pozo, que esta primavera ha rebasado los límites más optimistas. Con los calores llegan barquitas, baños, sombra, y se convierte en tentadora escapada veraniega de los vecinos sorianos.

Camino de la Soria literaria, como siguiendo el ritmo del verso cervantino o machadiano, el agua apaga el incendio de Numancia, sitiada por Escipión, admira el encaje entre árabe y románico de los arcos del claustro de San Juan del Duero y gira a los pies de la ermita de San Saturio, siguiendo el paseo diario de la ciudad.

El agua deja atrás Almazán, la bien fortificada, con sus siete puertas y la hermosa arcada del palacio de los Hurtado de Mendoza, el olor dulzón de las confiterías y las

yemas. Corre tímido bajo los impresionantes muros del castillo de Berlanga y recibe refuerzos desde la monumental Burgo de Osma y desde su predecesora Uxama, igual que el viajero que acude a las Jornadas de la Matanza instituidas hace un cuarto de siglo por el restaurante Virrey Palafox, creadores de un acertado cruce, entre sabor salvaje y ternura doméstica, que es la carne y las cecinas de “cerdali”. Es parada obligada para ver correr el agua bajo el puente medieval, para meditar en silencio en la catedral y, aun más, para extasiarse ante la mágica edición del Apocalipsis que ilustró el Beato de Liébana que se conserva en el museo.

En San Esteban de Gormaz, por el puente de 16 ojos y el molino, las aguas bajan turbias, marrones. Por la Puerta de Castilla se entra a la plaza, y por calles empinadas se sube a la preciosa iglesia románica de San Miguel y al castillo arruinado, sin otro interés que el horizonte y las muchas bodegas subterráneas que florecen a sus pies, cuidadas como mansiones. Las rutas recomendadas, las oficiales, siguen

aquí los imaginarios caminos del Cid pero vale la pena abandonarlos para una escapada a Tielmes, apenas a 22 kilómetros, a las excavaciones que más enseñan sobre la vida de los contornos hace 25 siglos.

Primeras uvas de la Ribera

El primer viñedo del Duero nace entre retamas, en los cerrillos donde se hace el Atalaya, el vino estrella de Dominio de Atauta. Miguel Sánchez, el propietario, es de la zona, y feliz de volver a ella. Entró en el mundo del vino como distribuidor de marcas de alcornia y, poco a poco, fue comprando lunares de cepas seculares de las que Beltrán, el enólogo francés, saca hasta 35 vinos diferentes por vendimia, que en definitiva se combinan en cinco vinos de pago, alguno resumido a una o dos barricas. La bodega es un prodigio de discreción, roja de tierra, con teja vieja que casi besa el suelo, de cara a las viñas prefiloxéricas y a los prados, a las atalayas y palomares que definen el paisaje, y al barrio de las bodegas, el mayor de Castilla, hoy convertido en una ruina que ocupa

PABLO ÁLVAREZ ALEJANDRO FERNÁNDEZ DOS PILARES DE LA RIBERA DEL DUERO



Antes de que Ribera del Duero fuese denominación de origen, la bodega de Vega Sicilia ya brillaba con luz propia. Jesús Anadón, el maestro bodeguero que trabajó en la bodega más de cuarenta años, le comentaba a Pablo Álvarez que las uvas de Valbuena tenían algo especial que hacía los vinos más longevos. A este fantástico reto se enfrentaba Pablo cuando llegó en 1982. Vega Sicilia es un vino único en el mundo, que ha sabido adecuarse a los tiempos bajo la interpretación de Jesús Anadón, Mariano García o Javier Ausás, su actual enólogo. Este último ha mejorado todavía más la definición de la fruta y la elegancia de las maderas. Para Pablo Álvarez la añada del Vega Sicilia Único del 98 está entre sus favoritas. Aunque también lo son el 62 y el 85. En la actualidad elaboran 320 mil botellas que venden, curiosamente, casi todo en España. La bodega tiene prevista la renovación de la sala de elaboración, que verá la luz en 2009, por si la nueva y polémica autopista en proyecto acabase invadiendo parte de las actuales instalaciones. Alejandro ha sabido como pocos llevar a su vino Pesquera por todo el mundo. Su vino Pesquera está todo vendido pero aún así el propio Alejandro sabe que no puede bajar la guardia ni un momento y cultiva a diario la amistad de sus clientes con el mismo entusiasmo que en sus comienzos. No obstante, su afán de superación le ha llevado hasta La Mancha, con su vino El Vínculo, o Zamora, con Dehesa la Granja que está teniendo mucha aceptación. En total, en sus cuatro bodegas -porque no hay que olvidar Condado de Haza-, elabora unos tres millones de botellas, la mitad de ellas de Pesquera. Ahora sus energías están volcadas en el nuevo hotel de cuatro estrellas todavía en construcción, que dará cobijo también a una tienda de vinos.



Arriba, a la izquierda, el enólogo José Manuel Pérez Ovejas de Viña Pedrosa; a la derecha, puente sobre el Duero en Peñafiel; abajo, viñedos de Viña Pedrosa, vistos desde su salón social.

un cerro primoroso, mayor que el pueblo de 70 habitantes, lo que da idea de la importancia secular del vino. Otra muestra de la preponderancia de la viticultura, que rebasa la economía y los valores humanos, es el vecino monasterio de Santa María de la Vid, donde los agustinos acogen visitas y huéspedes. En torno al claustro de arcadas cegadas se sucede una biblioteca espectacular, museo, la iglesia con un bello coro, presidida por esa virgencita ornada de racimos. Esto es ya la provincia de Burgos, donde

Aranda da la bienvenida al Duero desde la misma puerta a la que asoma el Mesón de la Villa, muy cerca de la plaza Mayor. Son los dominios de Seri, y su sobrina Mariví, los que ha compartido con Eugenio Herrero durante una larga vida de complicidad, hasta hace apenas un año. Hoy el restaurante es ya una reliquia, pero Seri sigue bordando escabeches de aves elaborados con vinagres criados, como las aves, por ella misma, un congrio a la Arandina que es de los últimos baluartes del recetario secular, y setas, y cangrejos, y sor-

Ribera del Duero, en busca de la singularidad

Hoy el fulgor del triángulo de oro formado por Valbuena de Duero, Peñafiel y Pesquera está siendo compartido con los proyectos innovadores de nuevos inversores que se han asentado en la zona. Se elabora buen vino, de eso no cabe duda, pero cuando se pasa en pocos años de 40 bodegas a 218, la cosa se complica. Ahora ya no sirve el mero hecho de ser un Ribera, que antaño era un reclamo más que suficiente. Lo importante hoy es tener argumentos diferenciadores, y en esa lucha frenética están implicadas muchas de las bodegas. Porque siendo realistas, el repertorio al que nos tienen acostumbrados empieza a ser monótono: viñedo viejo, maderas nuevas, botellas estilizadas, la tecnología más puntera... a veces sólo para justificar un precio muchas veces incomprensible. Los más avisados ya llevan años viendo venir este derroche de popularidad y han tomado cartas en el asunto. Algunos ejemplos son capaces de ilustrarnos y advertirnos de lo que puede ocurrir. En el contexto de la viticultura se apuesta por la vinificación de las parcelas de forma individualizada. Cada una en su pequeño depósito. Se busca la personalidad de

terruño, su espectro. También los hay que investigan con sus mejores clones de Tempranillo, aquellos de donde salen los vinos más succulentos de la bodega. Porque no se vayan a creer que todo el Tempranillo es igual. A menudo es tan sólo una forma de asegurarse la calidad general de los vinos. Por otro lado están los biodinámicos, los ecologistas y los grandes grupos de bodegas que conforman un panorama de los más variopinto y complicado a la vez. La buena nueva la ha traído la añada de 2004 que ha presentado unos niveles de calidad extraordinarios. Muchos optarán por sacar un sencillo tinto roble, por la presión económica de la bodega, pero los que puedan ilustrarán las vitrinas y restaurantes con magníficos ejemplos del poder de la Ribera del Duero. Vinos que aunarán fuerza, vigor y elegancia en un mismo conjunto. Lo de venderlo todo es ya una cuestión meramente comercial, y ganará el que mejor esté implantado en el mercado, como ocurrió en Jerez con los almacenistas y las grandes casas.



presas que se han convertido en clásicos, como el pastel de verduras con gratinado de piñones y jugo de perdiz

En torno a la milla de oro

Bajo el largo cerro, una hilera de chopos salpicados señala el río, pero las cepas no llegan a la orilla. No es el mejor terreno, esa humedad, para estos vinos casi macizos, esculturales, que representan el gusto inconfundible de la Ribera del Duero. En una década las 28 bodegas históricas se han multiplicado por 10, y se disputan esa famosa milla, desde Valladolid hasta el horizonte del farallón del castillo de Peñafiel que, a su vez, restaurado y didáctico, ha encontrado su función como museo vivo del vino.

En saltos de vainica doble hay que recorrer las dos orillas y acercarse a esos nombres que huelen a historia, arte y vino: Roa, Nava, Pesquera, Valbuena, Vega Sicilia, Quintanilla de Onésimo, Olivares, Sardón, Tudela...

La bodega de Pérez Pascuas es el resultado, el legado, de una viña que plantó su abuelo hace 70 años en torno a un chozo de esos que llaman guardaviñas, una blanca reliquia que ha cumplido cuatro siglos. La arena seca se quiebra bajo los pasos como la corteza de un merengue, y debajo aparece tierra más rojiza y húmeda, un regalo para las plantas.

Con una poda primorosa viene a salir de allí poco más de una botella por planta. Es la auténtica tinta fina local, y de su madera salen los injertos de las nuevas plantaciones de la bodega, para no introducir clones uniformes de vivero. Su defensa es la autenticidad. La bodega crece en botelleros

y sala de barricas, pero también en comodidad y estética, con una zona social que es sala de catas, mirador, comedor con chime-

nea. Otro vinatero histórico de la Ribera es el protagonista de la explosión de la zona, Alejandro Fernández. El Duero ha sido para él tan divertido como serio. Recuerda el placer de correr desnuditos por la orilla, porque aquí no había llegado el invento del traje de baño, hasta que su madre los subía a escobazos. Ahora Alejandro, de traje y corbata, se mete hasta la orilla con su 4x4, sin arredrarse por la pendiente. Busca una copa en el maletero, y lo que encuentra son una cajas de vino, buen pan sobao y unas lonchas de chorizo sabroso, lo justo para improvisar otra merienda que le evoca recuerdos y nostalgias.

De una caja asoma una novedad, un Dehesa La Granja blanco, dedicado a su nieta Isabel, elaborado con palomino, sólo para beber en la casa. Lo que será pública es la inauguración, en 2008, de un hotel de 4 estrellas que está gestando en Peñafiel, con una gran enoteca de Riberas y Burdeos.

Su vecino Emilio Moro creó la marca que lleva su nombre en 1988 pero llevaban tres generaciones elaborando incluso 100 cántaras para vender a los vecinos. Ahora se han incorporado sus 4 hijos, con criterios modernos. Para impulsar el enoturismo reciben en la bodega, frente al río, grupos concertados que degustan sus vinos y los platos castellanos en un restaurante de más de 70 plazas. La novedad de la empresa se llama Cepa 21, un proyecto sonado al que se han sumado el actor Imanol Arias, el futbolista Ronaldo y otros famosos, impulsando un vino del siglo XXI en contraste con

LUÍS HURTADO DE AMÉZAGA LA SAGA CONTINÚA



La infancia de Luis se forja entre ladrillos, depósitos y perfume de Verdejo cuando su padre decide en 1973 instalarse en Rueda. Seis años más tarde se marcha para adiestrarse en su vida profesional. Estudió viticultura en Montpellier, porque era un referente a nivel mundial. Cuando terminó se dedicó a viajar, primero en Nueva Zelanda, después en Francia, en Château Margaux, con Paul Pontallier quién también es asesor del grupo junto a Guy Guimberteau, profesor de enología de Burdeos. Y, por último estuvo trabajando en el Castillo de Perelada durante tres años hasta que se incorporó a Rueda en el año 2.003. La bodega posee 400 hectáreas de viñedo propio que absorben más del 70% de su tiempo. Sabe que es la clave y deben reaccionar porque el clima es más cálido que antes. Como recurso más inmediato se ha incorporado, casi en su totalidad, riego por goteo. Así se regula el impacto de calor, asegura. Otro de los aspectos que han modificado en vinificación son las maceraciones peliculares (hollejo en contacto con el mosto) que ahora son más cortas porque se pierde acidez. La bodega también elabora un vino en Toro, aunque nunca les convenció el estilo. Realmente, el embrujo fueron las tierras. Y, en lugar de aprovecharse de todas esas plantaciones de viña vieja en directo -que según Luís cree que son las causantes de esa rusticidad- decidieron plantar 200 hectáreas con portainjertos de poco vigor. Con la limitación de ese vigor han conseguido avanzar la maduración y obtener taninos más redondos.



Tinto Pesquera, bodega de Alejandro Fernández en Pesquera de Duero; abajo, viñedos y antigua bodega de Abadía Retuerta, en Sardón de Duero.



la tradición. A Emilio, octogenario, también le enseñó a nadar el Duero, donde chapoteaba después de la trilla para quitarse el picor de la cebada. Nadaba, cruzaba el río y se subía en cueros a los pinos a coger deliciosas piñas verdes.

Hacer vino les servía para beber y ganar un dinerito para las fiestas, de modo que todo el mundo tenía su bodeguita y la cuidaban como joyas. Su primer trabajo en bodega consistía en encender y apagar los candiles mientras subían y bajaban los carros con el vino a las bodegas subterráneas. “Había mejor vino que hoy, más natural, porque se hacía en terrenos muy pobres que sólo servían para las vides, y había que cuidarlas mucho. Todavía mi cueva es el mejor sitio para guardarlos; está a 8 grados en verano y a 7 en invierno.”

Una bodega con estrella

Entre los recién llegados a la Ribera destaca a la vista Aster, como magnífico château sobre un cerro, elegante casona arropada por un viñedo primoroso. Son nuevos en la zona pero llegan sobrados de experiencia ya que la empresa es la que se ha reunido en torno a la bodega de Haro La Rioja Alta, es decir, Lagar de Cervera, Baron de Oña y, ahora, Aster.

Aster, en griego, significa estrella. Es también el nombre de una flor, y como tal se

cuida y se mimas tanto el edificio y su entorno como el vino y sus labores. El trabajo diario se lo reparten Julio Sainz, el enólogo, y Azucena Sanz, la factotum que atiende la casa y los invitados, pero para dar los últimos toques a la obra y asistir a los primeros brotes acude cada semana el mismísimo director, Ángel Barroso, enamorado de este espacio sorprendente, eficaz, elegante y confortable, tanto para el vino como para los afortunados huéspedes de las cuatro habitaciones. La bodega es de madera, con ventanales hacia el patio, hacia la viña vieja del otero de atrás, en vaso, que ha cumplido 80 años. El techo viene a ser la quilla invertida de una goleta, el suelo de iroco impermeable, de barco, tan brillante como en una sala de baile. En la tarima asoman cabecitas relucientes, las tapas de los depósitos suspendidos. Y abajo, la sala de barricas entre el vapor de la trasiega, huele a vainilla fina y a madera tostada, porque los accionistas admiten experimentar

con las maderas -«probamos cinco procedencias»- pero no eliminar lo que ha sido el sello de la casa.

Ángel Anoncíbar, Mejor Enólogo el pasado año, es quien se ocupa de Abadía Retuerta. Ocupa el “Pago de la milla de oro” donde elaboran 54 vinos diferentes que se convierten en 7 marcas. Son tantos porque el terreno pasó de cereal a viña y se analizó a fondo para plantar en cada pago las uvas adecuadas, defendidas por torres antiheladas como ventiladores gigantes, y protegidas por 14 estaciones meteorológicas y analizadas por medidores de profundidad repartidos por el viñedo. Es la primera que en la Ribera hace vinos de pago aunque no está inscrita en ninguna D.O.

Pascal Hervé fue el depositario del ideal técnico: “haz la bodega que siempre has soñado”. Así nació este edificio integrado en el paisaje, luminoso de cristal y teja vieja, recubierto del monte para proteger la sala de barricas y el botellero. Donde todo funcio-



FRANÇOIS DE GRAEVE

Los Vinos del Mundo

François de Graeve cumple una década dedicada a los vinos internacionales. Su fórmula, la distribución por catálogo y entrega impecable, puerta a puerta, ha sido un éxito. Ahora se instala en Barcelona con una tienda donde ampliar servicios.

El 26 de febrero de 2007 se inauguró oficialmente y se abrió al público, en Barcelona, la tienda “Los Vinos del Mundo”, en la calle Gran de Gracia 204. Asistieron numerosos invitados del sector de la restauración y la prensa, sobre todo especializada, que pudieron disfrutar de un picoteo cuidadosamente armonizado, gracias a la variedad y el interés del catálogo de vinos internacionales que ofrece la experimentada distribuidora de François de Graeve.

El catálogo, hasta ahora, venía siendo una tentación virtual, la única forma de adquirir la selección de vinos que la empresa reúne, venidos de todos los rincones del mundo: reconocidos nombres europeos, atrevidas y deliciosas propuestas americanas, sorprendentes aromas de África, irresistibles sabores que recuerdan los límpidos cielos de Oceanía.

EN VIVO Y EN DIRECTO

Desde ahora, los aficionados de Barcelona y zona de influencia pueden tener acceso directo a las botellas, contemplarlas, curiosear y seleccionar en vivo y, lo que es mejor, poder degustar novedades y asistir a catas y cursillos sobre vinos y bebidas, guiados por especialistas del sector.

El nuevo establecimiento es, básicamente una tienda especializada en vinos internacionales. Su gama de productos abarca una selección de alrededor de 1.000 vinos procedentes de 20 países. Comprende marcas de excelente relación calidad-precio, pero también, como no podía ser menos, nombres que son toda una referencia dentro del mundo de la gastronomía. Por ejemplo, Champagne Philipponnat (Francia), Altaïr, Castillo de Molina, y Viña Tabalí (Chile), Bodega Pisano (Uruguay), Humberto Canale (Argentina), Merryvale (USA), etc.

VINOS Y OTRAS DELICADEZAS

Además del vino protagonizan las estanterías destilados de alta gama: aguardientes, cognacs, armagnacs, licores de fruta, de bodegas tan reconocidas como Ziegler, J. Fillioux, Poli... También se encuentran complementos para la conservación y servicio del vino y una exquisita novedad: chocolates con denominación de origen.

La exposición es clara y organizada: país, región y/o denominación de origen, con el precio de cada referencia visiblemente expuesto en la estantería. Eso facilita curiosear con calma por la tienda y obtener la información bá-

sica de los productos sin necesidad de recurrir a un dependiente.

Al fondo del local se ha montado una zona de cata profesional que, a diferencia de otras tiendas, está abierta al visitante. En ese espacio, cada quincena se organizan degustaciones y cursillos de cata de vinos del mundo, conducidas por sumilleres de Barcelona.

Para la óptima conservación de los vinos, la tienda cuenta con bodegas climatizadas, donde las botellas reposan acostadas y la iluminación es tenue, la adecuada para evitar que la luz perjudique las bebidas.

Dos tipos de tarjeta de cliente permiten beneficiarse de atenciones especiales: descuentos, regalos, entrega a domicilio, además de aparcamiento gratuito.

LOS VINOS DEL MUNDO
Gran de Gracia, 204 – Bajos
08012 Barcelona
Tel.: 93 368 65 98
Lunes 17:00 a 21:00 h.
Martes a Sábado de 10:30 a 14:30 y de 17:00 a 21:00 h.
www.losvinosdelmundo.com

Castillo de Peñafiel, con las obras de la nueva bodega de Protos, diseñada por el arquitecto Norman Foster.



A la izquierda, Emilio Moro, al lado del río; arriba, Viñedos y Bodegas Aster; abajo, hotel y restaurante de Bodegas Arzuaga en Quintanilla de Onésimo.

na por gravedad, desde el paso de las mesas de selección a los depósitos hasta la rotura de los sombreros, que se hace echando vino de golpe desde esos depósitos con grúa llamados obi. Entre sus “inventos” está utilizar el cromatógrafo para establecer su patrón de corchos y maderas, o las geniales barricas perforadas por debajo para vaciarlas sin moverlas con un tapón que mide la altura de las lías. La hermosa abadía se convertirá en un hotel de 20 habitaciones. Los propietarios, la de la empresa Novartis, la vienen restaurando desde el 86 y de un desastroso almacén de grano ha resurgido el claustro del siglo XII, el superior del XVI, el viejo refectorio donde ahora está la sala de cata de las visi-

tas, y la secular bodega monacal. El otro lado del río, el Monasterio de Valbuena, también restaurado y en vías de construir un hotel lujoso en el ala que mira a la orilla, es la sede de la exposición Las Edades del Hombre. Es un bellissimo edificio, sobrio, robusto y equilibrado, fundado en 1143, que vivió su época más floreciente en manos del Cister, decayó por pestes y abandono, y resurgió de sus cenizas hasta que, mediado el S. XIX, la filoxera le asestó el golpe definitivo, puesto que la viña y la exportación del vino eran su mayor riqueza. Mas aún, parece documentado que el monasterio inauguró la tradición vinícola de la zona, ya que los primitivos monjes habrían traído de Francia la Orden y las primeras vides que

se plantaron en los alrededores. Como recuerdo, en el claustro inferior se conserva un capitel con uvas al lado de una ingenua cara, dicen que como símbolo de la eucaristía. La joya más antigua es la capilla gótica de los Armengol, sobre todo el Conde Asurez, con la imagen de protección real, de Alfonso VII. Y el mejor momento de la visita, el de la luz de la bóveda frente al altar de la iglesia, el cimborrio octogonal, y el paseo por la orilla del río y los huertos hacia donde estuvo el molino y la anguilera. Para llegar a Valbuena se pasa ante la puer-

Cigales, todo un descubrimiento

Esta zona ha sido, en nuestro viaje, un gran descubrimiento. No sólo por sus excelentes vinos rosados, sino por la elegancia de sus tintos. Aunque hay diferentes interpretaciones del Tempranillo que aquí se cultiva, según la bodega que lo elabore. Para nosotros las más acertadas son las que han sabido dibuja el terruño, principalmente de calizas y arcillas con zonas pedregosas. Los vinos en este estado son interesantísimos. Es más, otra de las valiosas particularidades de esta región es el viñedo viejo plantado en vaso. Todo un atractivo para los nuevos inversores en busca de asilos vinícolas. Las características de los vinos tintos que antaño se elaboraban nada tienen que ver con las actuales. Seguramente no se optó por los tintos pues el hollejo de la Tempranillo aquí es más delgado que en Toro, por ejemplo. Pero los nuevos inversores han sabido extraer el máximo partido a esta uva. Y, como valor, añaden que el Tempranillo que crece en estos suelos muestras mayor frescura, pH más

bajo que en otras regiones cercanas. Es uno de los alicientes que han incitado a la nueva saga de enólogos a elaborar los nuevos vinos de alta calidad. Los resultados son evidentes. Parte de la clave en la elaboración radica en extraer de la uva sólo lo necesario, para que no afloren las sensaciones secantes de los taninos, según nos explicaron algunos bodegueros. Ahora queda esperar que al público se le pase la fiebre de los tintos súper extraídos y alcohólicos. Como prueba, recomendamos a los aficionados el vino de la cosecha de 2004, que ha demostrado tener todos los ingredientes prometedores de la zona. Maduración perfecta, frutuosidad y uno niveles de acidez emocionantes. De todos modos, cuando prueben algún vino de cosechas anteriores no se asusten si no les convence: acudan a cosechas más recientes, pues afinar lleva su tiempo.





Energía fotovoltaica en el Centro de Interpretación Vitivinícola y Bodega Emina.

ta de la más moderna bodega de Carlos Moro, Emina, abierta al público para mostrar exposiciones, museo, tienda. El edificio se acabó de construir hace un año, es transparente, luminoso, frente a un viñedo de variedades plantado en 2005 y Placas solares que cubren las necesidades de la casa (calefacción, aire, luz) y aun les sobra para vender a la compañía hidroeléctrica. Emina consiste en un grupo de actividades y productos muy diversos: destilería, vinos en Rueda y Medina del Campo, el primitivo de Ribera del Duero, un aceite de oliva picual y una línea de cosmética natural, ya que descubrieron en análisis que, después de destilar, los hollejos conservan un 30% de polifenoles, que ahora aplican en cosmética y alimentación especial e infantil. Eso se suma a bodegas como Valdelosfrai-

les o Matarromera, 700 has. de las que 400 son viñedo, 7 bodegas que hasta ahora cubrían todas las D.O. de Castilla y León. Las cinco, hasta el reciente nacimiento de Zamora y Arlanza, y la próxima firma de Arribes y León. Aun así Carlos Moro, en cuerpo y tiempo, se multiplica en una empresa que ocupa desde Burgos a Zamora, pero su alma está en Olivares, la casa familiar, la de su madre, que es donde estuvo la primitiva casa de labor. Muy cerca de la tienda, una vez repletas las alforjas de vinos, raros aguardientes y hasta un tinto fortificado que bautizan pícaramente como O x TO, espera la señora María con la llave de su casita rural de Valbuena. No hay ni un restaurante, pero en el único bar del pueblo Jorge Polanco, hijo del Paco que da nombre a la casa, cui-

da con mimo las bebidas, los vinos, los sencillos bocaditos y especialmente el tinto que se elabora en el pueblo, el Mogar. Amanecemos temprano y algo sobreexcitados por la inminente visita al altar del Vega Sicilia. Entrar en la bodega, en los jardines, exige pasaportes, visados, controles telefónicos para dar cada paso y muchas sonrisas para no excitar al cuerpo de guardia. Es una caja fuerte, para evitar cualquier tentación. Y además pueden permitirse porque la empresa de seguridad es también suya. Y es que Pablo no llegó por tradición al mundo del vino sino por visión empresarial, y así defiende la entrada de profesionales de otros mundos, para ampliar la visión, para que enseñen a mirar con otros ojos. “Mi padre compró Vega Sicilia por el pres-

Rueda, maduraciones tempranas

Esta región está de moda. Quizá con la pequeña ayuda de Richard Smart que definió a la variedad Verdejo como la mejor del mundo. Exagerado o no, los datos reflejan un aumento de viñedo de más del doble, en sólo cuatro años, pasando de 3.500 a 7.633 hectáreas. Y con las bodegas igual o, mejor dicho, con las decenas de inversores que o bien construyen bodega, alquilan una parte o simplemente encargan su vino con su marca. Todo el mundo quiere un pedacito del pastel. Otro detalle significativo es el incremento de la demanda de vinos espumosos, debido al boicot contra el Cava, por más que muchos piensen que el vino tinto está de moda. No obstante, el cambio climático ha trastocado ligeramente el perfil de los vinos. Por ello nos hacemos la siguiente pregunta: ¿por qué se parecen tanto, últimamente, el Verdejo y el Sauvignon Blanc? La Sauvignon es una variedad temprana, de ciclo corto que madura mucho antes, y cada año más (a finales de agosto).

Esto quiere decir que los vinos son más planos y menos aromáticos. Pierden parte de su singularidad. Una solución es el riego por goteo. El problema es que en condiciones de calor todas las variedades se igualan aromáticamente. Y si después se vinifican igual, con las mismas LSA (levaduras seleccionadas) pues desembocamos en la globalización del gusto. En algunos Sauvignon, nos confiesa Luis Hurtado de Amézaga (de Marqués de Riscal), se suelen vendimiar prematuramente (algo verde) para conservar acidez, pero en contrapartida pueden aparecer aromas más punzantes, menos elegantes, de piel del melón o clorofila. Incluso para las mezclas tradicionales de Verdejo, Sauvignon y Viura, este último se está vendimiando casi verde para aportar la acidez natural y bajar el grado final. Aunque la variedad Verdejo, el icono de Rueda, sigue siendo la mejor adaptada.



La vodka de los amantes del vino

Una copa de vodka exquisita y con entidad es toda una experiencia, un regalo para quienes buscan algo más que un trago neutro para combinar.



El grupo Boiset es una bodega familiar francesa especializada en la elaboración de grandes vinos y destilados de Borgoña. A la hora de crear una vodka han experimentado ingredientes, técnicas, tiempos y número de destilaciones, sin concesiones en materia de calidad, hasta lograr el resultado perfecto, el que hiciera realidad su filosofía: Vodka Idôl debe ser la más pura de las vodkas Premium, y la mejor.

Así lo explica Jean Charles Boiset: “Producir una vodka superior requiere ingredientes de óptima calidad. IDÔL se elabora con cepas nobles de Pinot Noir y Chardonnay procedentes de parcelas de agricultura ecológica y de bajo rendimiento, y es filtrada con las puras aguas de la Côte d’Or. El resultado es una vodka de elevadísimo grado de pureza, compleja y opulenta, que no refleja las asperezas del alcohol. Las más finas cepas en el mundo ya no las empleamos únicamente para elaborar el elegante vino de Borgoña. IDÔL unifica a los amantes de la vodka y los amantes del vino.”

Eso les ha valido la Medalla de Oro en la San Francisco Spirits Competition en las ediciones 2006 y 2007.

VINO DE UVAS NOBLES

La palabra vodka, en ruso, es el diminutivo de “agua”, una agüita-ardiente y trasparente cuyo alcohol suele proceder de la destilación de amiláceos, el almidón de patata o cereales como centeno, cebada, maíz... Existen otras vodkas de uva, pero elaboradas con cepas menos finas como Colombard y Ugni Blanc. Para un litro de IDÔL son necesarios más de 10 kg. de uva (50% Chardonnay y 50% Pinot Noir). Se recolectan por vendimia manual y se transforman en vino, según la fermentación tradicional de Borgoña, en cubas de madera abiertas durante, al menos, dos semanas a baja temperatura a fin de conservar la frescura, la frutuosidad y la elegancia de las variedades. El vino producido se destilará en un alambique de columna.

DE VINO A VODKA

El alcohol obtenido de estas cepas pasa sucesivamente por siete destilaciones, lentamente, mientras el resto de las vodkas Premium no superan las 4 ó 5 destilaciones. Se realizaron numerosas pruebas para obtener el mejor producto. El maestro destilador de Groupe Boisset ensayó el número de destilaciones, probando desde 3 hasta 11, para, finalmente, decantarse por las siete.

En la primera destilación se pierde entre el 30% y el 50% del vino, y en la séptima se obtiene un alcohol a 97° que se diluye para bajarlo a 40° con agua de una pureza incomparable, la de la Côte d’Or, sometida previamente a un proceso de ósmosis inversa.

Y antes de poner el punto final, con el fin de asegurar que la vodka sea la más genuina, la dilución se filtra 5 veces, utilizando láminas de carbón activo. En cada filtración, se emplean 50 filtros, es decir 250 en total. Una tecnología que elimina toda impureza medible y garantiza finura, pulcritud y calidad. Así está lista para animar con delicadeza un trago largo, o que la preciosa botella pase al congelador, donde deben estar también las copitas, diminutas, para apurar de un trago, como un limpio cuchillo de hielo.

VODKA IDÔL
Importado y Distribuido por:
LOS VINOS DEL MUNDO
FRANÇOIS DE GRAEVE
C/ Pallars, 85-91, 4º - 2ª B
08018 Barcelona
Tel.: 93 486 42 42 Fax: 93 486 42 49
www.losvinosdelmundo.com

Vista general nocturna de Tordesillas con el puente sobre el río Duero, Casa del Tratado e Iglesia de San Antolín



A la izquierda, nave de elaboración con tinos de madera de Bodega Vega Sicila; arriba, cata con el enólogo Gonzalo Rodríguez, de Museum; abajo, Jesús Yllera ante su bodega de Rueda.

tigio de la empresa, pero a mí me enamora este mundo donde la naturaleza sigue interviniendo, donde no todo está controlado”. Aprende todos los días y hace gala de criterios muy personales, por ejemplo, afirmar que se sabe muy poco de viticultura y que el prestigio de la viña vieja es un mito. “Ni la viña ni nosotros estaremos mejor con 90 años”. O arriesgarse a adivinar que los vinos de Toro, donde han montado su Pintia, nunca llegarán a ala elegancia de Ribera. Define Vega Sicilia como un compendio de la fuerza de Burdeos y la complejidad de Borgoña. Una zona tan original que los vinos no se «ajerezan» sino que se «oportizan» con el tiempo.

La casa y el jardín son una coquetería, los nuevos edificios de barricas y botellas, impresionantes naves de piedra pulida, se podrían definir como neofaraónicos, y entrar en el almacén es un regalo para la vista y la nariz. Todo esta vendido, este año no ha podido entrar ni un cliente nuevo a disputar los cupos anuales, de modo que aquí solo está lo del año, en preciosas cajas de madera rotuladas, más sus vinos de Tokaj, Oremus, y los Romanée Conti que distribuyen en España. Duele decir adiós.

¡Cómo crece Cigales!

Los adosados y el ladrillo visto han eclipsado en pocos años la imagen orgullosa de la Iglesia de Santiago, que siempre fue un hito inconfundible en el horizonte. El pueblo es laberíntico y destartado, pero se mue-

ve y quiere seguir creciendo. Como prueba están las paredes, llenas de cultísimas pintadas, en letra de imprenta y pidiendo un instituto de enseñanza. La fachada más curiosa es la de la iglesia protestante que funcionó avalada por la reina de Inglaterra, y que ahora es de propiedad privada. La cava subterránea horadan un cerro como recuerdo vivo de la vinicultura tradicional, la de los rosados frescos y limpios, la única hasta la creación de alguna bodega de talante moderno, como Frutos Villar.

Más moderna es Museum, en un amplio otero, con la portada de rejería empotrada en un soberbio muro de piedra al que solo le falta un poco de vejez, de pátina, la que busca la casa al amalgamar arte y vino, estética y paisaje. Pertenecer a la empresa riojana de Barón de Ley es decir la heredera del Coto, bajo la dirección técnica de Gonzalo Rodríguez.

Vinieron desde Rioja en busca de viña vieja para tintos plenos, y en vez de encontrarla en Ribera se asociaron aquí con 700 familias de viticultores históricos. De modo que han plantado de viña 60 hectáreas de las 150 que rodean la finca, aunque controlan otras 400 de más de 60 años.

La bodega se construyó pensando en el viñedo, y se puede definir como una bodega de diseño, pero gigante, con depósitos para la vendimia de cada parcela. Es un tiempo de locos porque como la denominación de origen es muy pequeña toda la uva madura a la vez y hay que cosecharla en 15 dí-

as: dos millones de kilos que pasan a la nave de barricas mayor de Castilla. Son 2.800 metros diáfanos, sin columnas, donde se apilan cómodamente 11.000 barricas y 2.400.000 botellas, durante un año los crianzas y dos años los reservas. Y pueden estar complacidos con su obra, con la magnificencia que atrae a más de 2.000 visitas al año.

Carlos Moro también acudió a Cigales, a Valdelosfrailes, al reclamo del cambio de estilo y de la viña vieja. Bien es verdad que su familia paterna empezó aquí y que cuando le ofrecieron 17 hectáreas de tinto fino en espaldera se lanzó con toda seguridad. La viña rodea la bodega como un château. Ha ido comprando y plantando hasta que su mancha verde llega a la carretera en Triguero. Uva que se vendimia manualmente, aunque está perfectamente preparada para poder meter máquinas si algún día la vendimia mecanizada ofrece los estándares de calidad que la casa exige.

De los 11 enólogos del grupo, Valdelosfrailes le corresponde a un joven Antonio Nieto, que controla la obra que va a duplicar el espacio y el confort de trabajo. Carlos enseña con pasión la viña, sobre todo la del Pago de las Costanas donde menudean cepas en vaso como mesas camilla, como

Viñedos y Bodegas Pintia en el pueblo de San Román de Hornija; a la derecha, nave de barricas de Fariña, con las obras del concurso de pintura "Primer"



monstruosos diplodocus que se despeluchan frente a un viento de páramo. El mejor refugio, en el pueblo, es una iglesia de traza románica, con un órgano restaurado, en el que de vez en cuando ensaya y da conciertos una vecina alemana.

Rueda, volando

Desde Valladolid a Tordesillas el camino sigue al río Pisuerga hasta que se abandona en brazos del Duero, muy cerca de ese cruce alto y estrecho, medieval, que es Puente Duero.

Tordesillas se mira desde el otro lado del puente, desde la playita del hotel Doña Carmen, a la hora azul del ocaso, cuando incluso los patos cesan sus juegos, respetuosamente, ante la calidez de la piedra y el mágico brillo del agua.

Quien “descubrió” el Verdejo, quien despertó Rueda, fue Paco Hurtado de Amézaga, es decir, Marqués de Riscal. Su hijo Luis paso aquí la infancia, y ahora, después de vendimiarse en Australia, en Chile, en Château Margaux, ha regresado para cuidar la bodega; las dos bodegas, porque, en realidad, en el primitivo edificio de los años 70 se siguen elaborando los blancos de Rueda, y en el nuevo, de los 90, el tinto de Tierra de Castilla y León, con cepas plantadas en Toro.

La bodega es eficaz, no bella, eso queda para la majestuosidad de la riojana de El Ciego, la reciente obra de Frank Gehry. Aun así sigue siendo la niña bonita del fundador, donde Luis derrocha tecnología, desde el control de estrés hasta los tinos horizontales, el embotellado y el encorchado de rosca con una junta elegida al milímetro, para que no oxigene.

Cerca de Rueda, en La Seca, el vecindario se manifiesta a las puertas del ayuntamiento para impedir una línea de alta tensión que atravesaría pueblo y viñas.

Los jóvenes Sanz, Marcos, Richard y Sandra, y su tío Juan también se oponen. De hecho han recuperado la bodega de los bisabuelos para dar rienda suelta a sus principios ecológicos y al romanticismo del vino, eso sí, elaborando con primor, trabajando variedades que animen este mar de tempranillos en que se ha convertido España, y con la imagen más rompedora, mas original, tan propia como el propio vino, como el V3 (Verdejo Viñas Viejas). Marcos se esfuerza en equilibrar los viñedos después de años de excesos de productos químicos, y siente que ahora, y con la rigurosa poda en verde que está aplicando hoy su equipo, sale la verdadera uva. Trabajan viñedo ecológico, y guardan el vino en túneles de bóveda picada a escoplo en

una cava de tres pisos que varía un grado de invierno a verano. Al fondo, estrechos pasillos iluminados cicateramente, viejos depósitos de obra que se convertirán en guarderías personalizadas de botellas y cuevas con rejillas. En la casa contigua han previsto un balneario de vino, pero se ha retrasado por construir la nueva bodega en el centro del viñedo, vestida con el color corporativo, un alegre y luminoso verde.

A las afueras de Rueda, Lácteos Artesanos Medina crea un complemento ideal para el vino, el queso. Avelino Merlo y su hermano Francisco fabricaban y vendían ordeñadoras y tecnología ganadera, y así, a base de demostraciones, aprendieron los secretos de la lechería y la elaboración de queso. Su empresa es familiar, mueve 300.000 litros de leche al año, que ellos mismos recogen, filtran, y convierten en formas de 2 y 3 kilos. Los quesos son de leche cruda o pasteurizada, de superficie lisa o trenzada, con higiénicas hormas plásticas de imitación de pleita. Con la casa abierta y a pie de carretera, al mercado vecino se une otro de paso que ha visto crecer la oferta de la tienda con cajas de vino y pastas locales.

Para conocer vinos de la zona hay que acudir a la Vinoteca Maxi que abrió hace 5 años Maximino Casado. Llevaba décadas en el despacho de Los Curros y ha visto cómo

cambiaban para mejor el vino y el público. Selecciona bodegas de Toro, Rueda, Ribera, Castilla León y algo de Bierzo y ofrece una estupenda variedad de chacinas, conservas, dulces y cualquier producto de calidad de la tierra.

Al otro lado de la carretera se alza, impresionante, la nueva bodega de Pagos del Rey, tan vanguardista como su gemela de Ribera del Duero. Y en las afueras, una clásica, Yllera, nacida con el buen criterio de Jesús, “aquí hay mucha bodega pero poca empre-

sa”, ahora codo con codo con sus hijos en la labor de perseguir variedad, volumen y atractivo para la exportación. Y también para el enoturismo, con la inauguración de “El hilo de Ariadna”, un original recorrido por cavas de arcos apuntados, de ladrillo mozarabe. A 18 metros de profundidad y a lo largo de más de un kilómetro de laberinto, Yllera muestra sus famosos vinos relacionando cada marca con un episodio mitológico del mito del Minotauro, en un homenaje de Rueda a la cultura del vino.

Porque en Rueda se bebe más o menos bien, pero para comer impera la sencillez, los eternos y ricos embutidos y jamones del bar de Lola. Y de postre, crujientes pastas de piñones.

Otro Toro

Donde se come cada vez mejor es en la vecina sede de D.O., en la monumental Toro que crece como la espuma. Luis Alberto Lera se afianza como un chef sensible, técnico pero amante del sabor y del buen gusto. El restaurante Lera es un espacio claro y acogedor, rotulado con frases de Leonardo Da Vinci sobre el arte de la cocina, revestido de una espléndida bodega, y con un menú degustación que vale la pena gozar sin prisa y sin tasa en las copas.

Estupenda también La Abacería, la tienda de vinos y productos de la tierra en la Plaza del Concejo. Y la villa ha estrenado recientemente un hotel bodega, Rejadorada, con mejor intención que resultado, ya que aún está un poco desangelado, falto de dotación y de coordinación.

Entre la Colegiata y la Torre del Reloj se respira historia, pero corre vidilla. A las 9 sueñan 53 campanadas que aun dan memoria de las 53 leyes reales que aquí se firmaron. Para ejemplo de técnica hay que conocer la bodega Pintia, el desembarco de Vega Sicilia en Toro, en San Román de Hornija, y la niña bonita de su enólogo Javier Ausás. Tiene cuatro cámaras de frío para atemperar la uva vendimiada en cajas perforadas, que a su vez se meten en otras protectoras, para que no se ensucien en el suelo. Cajas blancas. Tan pulcras como los edificios de

Toro, vinos más frescos y elegantes

Todavía cuesta quitar la etiqueta de “vino robusto” en la zona, y no es para menos. Pero el panorama está cambiando. Manuel Fariña ya lo supo ver y apostó de lleno. Su hijo, Bernardo, es el encargado de construir vinos más modernos adecuados a los nuevos gustos. Confiesa que prefiere los nuevos vinos elaborados con criterios franceses, de estilos más finos. Vinos elegantes, en suma. Ya muchas bodegas abogan por la elaboración de paladares más refinados y frescos. En el caso del Pintia, el vino del Grupo Vega Sicilia, estaba claro, pues en definitiva es su línea. Pero en el resto se aprecia un cambio sustancial. Quizá la máxima expresión varietal tengamos que buscarla en los vinos de la familia Eguren, llenos de fruta y volumen casi tridimensional. Y en otras tantas como las bodegas de los hijos de Mariano García, Bajoz, Gil Luna, Vega Saúco, las dos Victorias, Garanza (adquirida recientemente por el grupo Matarromera), Telmo Rodríguez, Estacncia

Piedra, Frutos Villar, Yllera, Liberalia, Sobreño, Toresanas, Vetus... y alguna más que quizá se nos quede en el tintero. Y a pesar de los buenos vinos que se elaboran, quizá lo mejor está por venir.

Unos de los problemas, según nos relata Anthony Terryn, de bodegas el Bendito, son las graveras. El peligro es inminente y acecha a magníficas zonas de viñedo como el de la Jara, uno de los más cotizados. En nuestra visita pudimos comprobar cómo un socavón amenazaba la estructura del viñedo de Numanthia. Pero eso no es todo porque la floculación de polvo en el ambiente afecta indirectamente a la salubridad del viñedo. Es un secreto a voces que nadie parece tener interés en remediar, y que está poniendo en peligro el tesoro mejor guardado de Toro: sus viñedos viejos.





Arriba, a la izquierda, Javier Ausás enólogo de Viñedos y Bodegas Pintia en la nave de refrigeración de vendimia; a la derecha, viñedo de la bodega Estancia Piedra, y Castillo de Toro con un camión transportando depósitos de acero para vino.

madera, piedra caliza, granito y acero, o los jardines que los rodean. Al frente, delante de su viñedo más pedregoso, está Dos Victorias, también flamante.

La histórica, la que revolucionó Toro hasta convertirlo en lo que es hoy, es la de los Fariña. Ha superado con creces los sueños de Manuel, los que le hicieron ir a estudiar a Valencia para trabajar mejor la bodega del padre y del abuelo, los que impulsaron la creación de la D.O., los que han visto crecer las instalaciones, los viñedos, las elaboraciones, desde las clásicas a las innovadoras. Y los que aun le prometen la satisfacción de haber contribuido a que esta tierra de Zamora recupere su época gloriosa como “Tierra del Vino”.

Ahora, en reconocimiento de la calidad de Toro vienen bodegueros de muy lejos, como el abogado escocés con sede en las Islas Caimán que es el propietario de Estancia Piedra. Encontró en una pieza el viñedo viejo más grande, 40 has. de 40 años, y para disfrutarlo se ha construido en la cima un delicioso palacete en el que pasa meses, el tiempo de vendimia y de elaboración. Y atiende, con el enólogo Santiago Ribera no solo el vino, sino una labor didáctica de cara a los sumilleres y a las visitas, con catas gratuitas.

El Duero sigue a Zamora, la ciudad doblemente amurallada. Y frente al puente, con una caña en la mano, los pescadores contemplan la villa y de vez en cuando sacan barbos y carpa royal, con lombriz o cangrejo en el anzuelo. La afición es enorme, la provincia provee 16.000 licencias de pesca anuales, y en concurso llegan a capturar lu-

cios de más de 15 kilos.

Camino de Famoselle, un alto en el camino en Pereruela, villa alfarera donde las mujeres heredan el conocimiento y el oficio desde hace varios siglos. Luisa Pérez lo recibió de su madre Alejandria, y ésta, de su abuela Felicidad, pero no cree que su hija Miriam la suceda. Es duro hacer las piezas tradicionales, los grandes hornos donde antes se cocía el pan diario y ahora asados deliciosos y guisos lentos, capaces de enternecer no solo alubias o garbanzos sino las mismas piedras. Antes pisaba el barro y ahora lo tritura en un tornillo, pero poco más ha cambiado. La tierra se trae de dos cerros vecinos, de uno arcilla, del otro caolín, que toma forma a mano, lentamente, hasta que crece sólido, se hincha su vientre hueco que ha de secar durante un par de meses antes de cocerlos, durante nueve horas a 1.100° C, con cierta seguridad. En invierno, como no se secan piezas grandes, hacen ollas y cazuelas. Son muy porosas, pero Luisa enseña el truco para darles buena y larga vida, como las lecciones para usar los hornos. Hay que sumergirlas en agua 24 horas antes de estrenarlas y luego frotarlas con ajo, o hacer un guiso de patata para que la fécula cierre los poros.

La magia de Los Arribes

El Duero desciende en la zona más de 400 metros con una enorme pendiente, al igual que su afluente, el Tormes, y eso modifica el paisaje, la orografía, el clima, la vegetación de monte y los cultivos, y se aprovecha para crear energía en presas sucesivas. Y cincela valles prodigiosos, miradores de

águilas, terrazas y cañones.

En Famoselle, corazón de los Arribes del Duero, el refugio más exquisito es la Hacienda Unamuno que homenajea al escritor enamorado de estos parajes: «En uno de los repliegues de ese terreno se ocultan los hondos tajos, las encrespadas gargantas, los imponentes cuchillos, los erguidos esfayaderos, bajo los cuales, allá, en lo hondo, vive y corre el Duero». La Hacienda pertenece al grupo Arco, que está ampliando con la idea de llegar a 40 habitaciones. La bodega contará en breve con comedor abierto al público, una prueba de que estos parajes milagrosos y dramáticos van cobrando la importancia que merecen. Y muestra también de que la zona se mueve. El número de bodegas crece, Ribera de Pelazas con su Abadengo, Ocellun Durii, La Setera, la Cooperativa con Arribes de Vetonía... Crece el interés de los enólogos que

los atrae de todas las latitudes, mientras el entusiasmo de los responsables de la D.O., de Rocío Carrascal y Carlos Capilla, hace vibrar bodegas, atrae visitas y apoya cualquier buena idea. Como la de traer al Mister Mundo, Juan García, a celebrar las fiestas de la vendimia de esas uvas que, casualmente, llevan su mismo nombre.

O como la del padre de Rocío, que ha edificado frente a la hacienda una ermita dedicada a la Virgen del Lourdes. O las casitas rurales de Marta Garrido en Famoselle, el centro rural El Casino o el acogedor restaurante de Oscar y Paz “El legado de Enrique” en Pereña.

La comarca del Sayago, preservada por el escarpado paisaje de estos dramáticos valles, está llena de sorpresas, como la bella Procesión de los Pendones de Fariza, coloristas banderolas de 7 metros que lava y plancha María Manso para el día de la fiesta, cuando pasean flameando, coronadas por copas de carrasco del diablo, desde el pueblo a la ermita de la Virgen del Castillo, el primer domingo de Junio.

Para entender este complejo entorno hay

que acudir a la Casa del Parque, centro de interpretación, bello, didáctico y ameno, instalado en un hermoso convento franciscano de Famoselle. De Pereña a Famoselle se puede ir por el Pantano de la Almenra que desde la presa está rebosante o por el puerto de La Cicutina exultante de vegetación, agreste pero con memoria de agricultura ancestral en bancales y terrazas, con colmenares y olivos.

El Duero se hace Douro

Ahí se acaba España y empieza Portugal, entre Famoselle y Bemposta, en el centro de la presa. Y de allí comienza un espectacular recorrido en barco, una perspectiva impresionante del cañón, a veces sombrío, a veces más amplio, siempre silencioso, con esa exhibición de la naturaleza que encoge el corazón y aviva los sentidos.

Por tierra se llega a Mogadouro, villa regia, amena, alegre, una invitación a quedarse para siempre. Enmarcado por olivos y pinos, bellas casonas y, en las calles, moreras, naranjos, rosales y almendros. Y palmeras en los jardines como recuerdo del indiano,

JORGE NICOLAU DA COSTA MONTEIRO EL GUARDIÁN DE LAS ESENCIAS



Su periplo por el Instituto do Vinho do Porto comienza en 1999. No es un «hombre del vino», aunque le gusta. Y, sus estudios, ligados a la ingeniería electrotécnica, nada tienen que ver con su firme propósito: lograr la mayor eficiencia en las intervenciones como presidente del Instituto del Vinho do Porto (IVP). Reconoce que ha habido muchos cambios, pero no en los vinos de Oporto. El gran cambio está en los tintos secos. Los vinos no eran tan concentrados, ni tan bien elaborados. El tradicional, como todo el mundo sabe, era el Barca Velha, un vino de estilo clásico similar a un Rioja. Con respecto al mundo de los Oportos, cada vez se reduce más el número de bodegas, pues son absorbidas por los grandes Grupos. Actualmente hay cinco importantes, que se reparten el 75% de la producción: Sogrape, Symington, Quinta Vineyard, Gran Cruz y la gallega Sogevinos. Existen unas cien bodegas aproximadamente, y todavía hoy se mantienen los técnicos más importantes en Vilanova de Gaia. Por otro lado, nos comenta Jorge Nicolau, que nadie se confunda, pues el gran volumen de vinos de Oporto, un 90% del total, eran en realidad Ruby y Tawny, la gama más baja, el primer escalón de los oportos. Ahora es cuando el consumidor demanda los otros estilos, infinitamente mejores, más prestigiosos y más representativos de la zona. Y en este caso destaca la gran proliferación de los Vintage, el vino más emblemático de región. Ahora hay más casas que cuidan este tipo de vino, al compás de la notable mejora de las técnicas, tanto en viñedo como en la elaboración.



de un pasado colonial. Huele a azahar, y el regalo se prolonga por el valle, salpicando el verde paisaje hasta Pocinho, donde empieza el mayor parque arqueológico al aire libre del mundo, el de Vale do Côa que en las dos orillas del río ha reunido la historia humana de los últimos 30.000 años, los habitantes del paleolítico, el neolítico, la edad de hiero y hasta la mitad del siglo XX. Se puede visitar de día y de noche, cuando la tenue luz descubre los más delicados grabados filiformes. Otro panorama espectacular es el de la Quinta do Vale Meão, heredera del creador del mítico Barca Velha en la amplia curva

del río donde vierte su afluente, el Sabor, visto desde un risco de águilas, donde Francisco, su nieto, el responsable de la bodega trepa con su 4x4. Los lagares de piedra, donde se alinean en cada vendimia veinte pisadores, se conservan de la obra primitiva, como toda la bodega de 1890, un canto a lo mejor del pasado, a lo inamovible. La estación de ferrocarril está renovada, brilla amarilla y azul, pero el trenecito recorre un paisaje con vocación de eternidad, tanto que lo califican como Patrimonio de la Humanidad. No es para menos, es una muestra de lo que la mano y el espíritu hu-

mano pueden hacer para hacer de la necesidad virtud, transformar una naturaleza avara en un vergel y, algo que Portugal hace de forma ejemplar, respetarlo y conservarlo, por amor a la tierra y a la historia. El tren recorre las estaciones que fueron paradas industriales y llevan los nombres de cada quinta, como Vesubio, Vargelas... A medio camino de Oporto, Pinhão es la gran playa y puerto fluvial y estación central, vestida de hermosos azulejos que reproducen lugares y momento de la uva y el vino. El curso rodea quintas tan espectaculares como Noval, donde se hace vino desde

1715 y ahora restaura viñedo en imposibles escalones de aquel tiempo que intentaban aprovechar al máximo el espacio en una tierra avara. Muy cerca está ya a punto una nueva y deslumbrante, Romaneira, que dirige el enólogo de Noval, Antonio Agrelos. Un recóndito espacio entre meandros que aspira a convertirse en el hotel más exclusivo de Portugal y uno de los más exquisitos centros de enoturismo del mundo, al que se llegará en barco o en helicóptero para disfrutar de todos los caprichos inimaginables. Poco a poco, la naturaleza silvestre va recuperando territorio, y entre quintas y

viñas hay rincones mágicos como el puente de Oliveira de Douro a Ribadouro, con un hotel de cuatro estrellas y preciosas vistas sobre el río. O Resende, donde los pinos y eucaliptos perfumados ensombrecen los sembrados y las viñas se estiran en espalderas altas como las de Vinho Verde. Por Entrerríos, el Támega vierte su caudal al Duero, no solo agua sino lampreas, que son el lujo de la gastronomía local. Incluso los topónimos recuerdan a Galicia y, ciertamente, al llegar a Santiago, triunfa el monte irrefrenable, el bosque maderero, la pizarra mimetizada entre la verdura del helecho y las agujas de los pinos que llegan hasta el río, como en la deliciosa playita de Gondomar, con un festivo merendero. También Oporto tiene hoy acento galaico, desde que, en la actual política de agrupar bodegas que vive el Porto, la inversión de Caixanova ha tomado media docena de las mejores cavas de Vilanova de Gaia. El buque insignia es Cálem, visita obligada para contemplar la evolución de esa orilla, que le ha valido el premio a la excelencia turística. Y si se puede elegir una fecha, hay que venir para San Juan, el 24 de junio, cuando los barcos rabelos, que por siglos conducían las pipas desde las quintas hasta este su perpetuo descanso, levan anclas, hinchando velas y compiten en una colorista regata. Porto, que dio nombre a Portugal, que paseó su nombre en exportaciones al mundo entero, que levantó fortunas incontables, vive su decadencia portuaria con algo más

A la izquierda, Francisco Olazábal de la Quinta do Vale Meão en Pocinho; a la derecha, Viñedo de Quinta da Romaneira, convertido en un hotel de lujo, y puente D. Luiz I, río Douro e Vila Nova de Gaia.

que dignidad. En Gaia, las dársenas se han poblado de construcciones vanguardistas, restaurantes de moda, locales de copas y noche. A este lado del puente atribuido a Eiffel, delicado encaje de hiero, se mantienen los cafés tradicionales, el Brasileira o el Majestic, pero también surgen nuevas vinaterías como la de Quinta de Ventoselo que rige otra gallega, Marina Sánchez. Y la pulcra arquitectura de Siza, el Museo de Arte Moderno, las casas sociales de Lapa, la Casa de Te y las piscinas de Matosinhos salpican de racionalismo las desconcertantes cuestras de esta maravillosa ciudad. Una pista para asimilar la hermosa decadencia es alojarse en el castillo de Santa Catarina, a dos pasos del centro y a varios siglos de la realidad. Y para despedir al Río, después de cruzar los tres puentes y abandonarse al vértigo, nada mejor que pasear hasta la desemboadura, hasta el Jardim do Paseo Alegre. Comprobar con asombro que aquel charquito vierte ahora 500.000 litros por segundo y, antes de que se apague el último rayo de sol poniente, cenar en un milagroso restaurante, un fanal colgado sobre el agua, con el sugerente nombre de Casa d'Oro, y brindar con el mejor Porto que la carta ofrezca. Por el Duero/Douro, por el río de oro.

Oporto, un mayor cuidado de los vintage

El Duero rebosa vitalidad y entusiasmo porque no solo se están elaborando mejores Oportos que antes sino también tintos. Aunque mucho tienen que cambiar las cosas en la elección del momento de la vendimia porque todavía lo habitual es la uva sobremadura. No obstante algunos bodegueros, como Dirk Niepoort, han reaccionado, al igual que Vale do Mêao cuyo Oporto Vintage contiene una fruta más fresca, menos pasificada. Según nos comentó Bento Amaral, director técnico del IVP desde hace siete años, soplan vientos de cambio. Ahora parece que los tintos se imponen a los tradicionales vinos dulces. En este momento, nos comenta, se están catando y evaluando los prometedores Vintage de 2005, un proceso que se realiza desde enero a junio, siempre dos años después de la vendimia. También se catan los aguardientes que provienen de Portugal, Francia y España. Añade que éstos cada vez tienen mayor importancia. Es más, uno de los temas más actuales es la calidad de los aguardientes. Hasta 1990 sólo había un distribuidor de aguardientes, y lo único que importaba era el precio. Ahora es cuando se empiezan a comercializar grandes aguardientes, de mucha cali-

dad, lo que repercute directamente en la calidad última de los Oportos. La pena es que sólo cuatro o cinco empresas sean las que se interesan por los aguardientes de calidad. En cada década se suelen declarar como Vintage aproximadamente dos o tres añadas como excelentes, y para ello tiene que haber mayoría. Para la calificación de calidad estos longevos oportos tienen que obtener una nota de cata mínima de 9 sobre 10. Las características principales que Bento valora en el panel de cata son mucho color, taninos, cuerpo, frescura pero la más importante es su dimensión, es decir, que en el centro del paladar llene mucho. De lo contrario no envejecerá. Otro aspecto importante es la finura de los taninos, que ahora con mejor tecnología son más redondos, menos ásperos. Bento Amaral es un gran enamorado de los Tawnys viejos, y sabe que son los grandes desconocidos para el público. Seguramente, si los probasen, opina, sus preferencias cambiarían. Las últimas novedades han sido la nuevas menciones para oportos blancos de 10, 20, 30 e incluso más de 40 años.



Nuevas Denominaciones de Origen

A las cinco denominaciones de origen de Castilla y León se unen, desde el pasado 27 de Abril, Arlanza y Tierra del Vino de Zamora. La región de Arlanza se encuentra en torno al municipio de Lerma, en Burgos. Su clima es muy similar al de su vecina Ribera del Duero. El segundo retoño, Tierra del Vino de Zamora, seguramente posee algunos de los Tempranillos más finos y singulares de España. En Julio se incorporarán Arribes y Tierras de León sumando un total de nueve denominaciones. Los Valles de Benavente, otra candidata a denominación de origen, ha decidido seguir disfrutando de su mención de vino de calidad (V.C.).



Marivi y Seri Plaza del Mesón de la Villa de Aranda de Duero, especializado en cordero.

ACTIVIDADES DIVERSAS

Casa del Parque “El Torreón de Sobradillo”

Centro Interpretación Parque Natural Arribes del Duero
Plaza Mayor, s/n
37246 Sobradillo (Salamanca). Tel.: 923 522 067

Castillo Museo Provincial del Vino

47300 Peñafiel (Valladolid)
Tel.: 983 881 199. www.turismopenafiel.com

Centro de Interpretación Vinícola Emina

Ctra. de San Bernardo, s/n
47359 Valbuena de Duero (Valladolid)
Tel.: 902 430 170. www.emina.es

Parque Natural Arribes del Duero – Rutas en barco

Playa del Rostro . Corporario
37250 Aldeadávila de la Ribera (Salamanca)
Tel.: 627 637 349. www.corazondelasarribes.com

Rota do Vinho do Porto – Associação de Aderentes

Largo da Estação – Apartado 113
5050-237 Peso da Régua
Tel.: + 351 254 324 774. www.rvp.pt

Rota Ouro do Douro

(Restauração e Turismo Fluvial e Terrestre)
Av. Diogo Leite, 438
4400-111 Vila Nova da Gaia
Tel.: + 351 223 759 042. www.rotadodouro.pt

Vuelos en globo - Globos aerostáticos

Flying Circus
Camino Viejo de Burgos, 35
28050 Madrid
Tel.: 913 817 764. www.flyingcircus.es

COMER

Alvargonzález

Carretera, 20
42150 Alvargonzález (Soria)
Tel.: 975 378 505 – alvargonzalez@turinet.net

Casad’Oro

Rua do Douro, 797
Oporto
Tel.: + 351 226 106 012

AGENDA

Centro de Turismo Rural Restaurante “El Casino”

Isidro Cabezas, 2
49220 Famoselle (Zamora)
Tel.: 980 614 017. www.ctruralcasino.com

Complexo Turístico das Caldas

Caldas de Aregos – Anreade – Resende
4660-013 Anreade
Tel.: + 351 254 875 836. www.dourocaldas.com

Casa El Agapio

Santa María, 11
47359 Olivares de Duero (Valladolid)
Tel.: 983 680 495. www.agapio.com

Casa Vallecás

Real, 16
42360 Berlanga de Duero (Soria)
Tel.: 975 343 033

Cienfuegos

Avda. de Zamora, 6
47100 Tordesillas (Valladolid)
Tel.: 983 771 835

Chivo

Avda. Comuneros, s/n
49810 Morales de Toro (Zamora)
Tel.: 980 698 219



El restaurante "Lera" es uno de los referentes gastronómicos de la ciudad de Toro

Doña Carmen

Ctra. de Salamanca, s/n
47100 Tordesillas (Valladolid)
Tel.: 983 770 112
www.hotellostoreros.com

El Rincón de Antonio

Rúa de los Francos, 6
49001 Zamora
Tel.: 980 535 370. www.elrincondeantonio.com

El Torreón

Ctra. Burgos – Portugal, km 151
47100 Tordesillas (Valladolid)
Tel.: 983 770 123

Fogón del Salvador

Pza. Salvador, 1 – bajo D
42002 Soria – Tel.: 975 230 194. www.fogonsalvador.com

Fuente de la Aceña

Camino del Molino, s/n
47350 Quintanilla de Onésimo (Valladolid)
Tel.: 983 680 910. www.fuenteacena.com

Iruña

Pza. de San Clemente, 2
42002 Soria - Tel.: 975 226 831

La Marina

Pza. de la Marina Española, s/n
49001 Zamora
Tel.: 980 526 054. www.restaurantesancho2.com

La Posada Ducal

La Cava, 1
09410 Peñaranda de Duero (Burgos)
Tel.: 947 552 347 – www.laposadaducal.com

Lera

Odreros, 10
49800 Toro (Zamora)
Tel.: 980 692 270

Mesón de la Villa

La Sal, 3
09400 Aranda de Duero (Burgos)
Tel.:947 501 025

Mesón La Plaza

Plaza Mayor, 34 –
Medina del Campo (Valladolid)
Tel.: 983 811 246 – www.hostallaplaza.com -

DORMIR

Casa do Casal de Olivos

5085-010 Pinhão
Tel.: + 351 213 300 541. www.maisturismo.pt

Casa do Vizconde de Chancelheiros

5085-202 Pinhão
Tel.: + 351 213 300 541. www.maisturismo.pt

Casa Rural “La Casa de Arriba”

Constitución, 4
42155 Molinos de Duero (Soria)
Tel.: 678 664 430



Maximino Casado de la Vinoteca Maxi en Rueda



Café Majestic, en Oporto.

Casa de Turismo Rural “El Esbedal”

Palla, 3
37160 Villarino de los Aires (Salamanca)
Tel.: 677 520 502

Casas Rurales “La Piconá”

San Juan 93-95
49220 Famoselle (Zamora)
Tel.: 605 545 241 – www.lapicona.com

Castelo Santa Catarina

Rua de Santa Catarina, 1347
4000-457 Oporto
Tel.: + 351 225 095 599
www.castelosantacatarina.com.pt

Complexo Turístico das Caldas

Caldas de Aregos – Anreade – Resende
4660-013 Anreade
Tel.: + 351 254 875 836

Dehesa de Congosta

Dehesa de Congosta, s/n
49281 San Román de los Infantes (Zamora)
Tel.: 980 569 268. www.dehesadecongosta.com

Hotel Fuente de la Aceña

Camino del Molino, s/n
47350 Quintanilla de Onésimo (Valladolid)
Tel.: 983 680 910. www.fuenteacena.com

La Vieja Chimenea

Soledad, 39
42145 Herreros (Soria)
Tel.: 975 270 459
www.turismodesoria.com/laviejachimenea

Palacio de las Salinas

Ctra. las Salinas, km 4 - 47400 Medina del Campo
Tel.: 983 804 450 – www.palaciodelassalinas.es

Palacio Rejadorada

Rejadorada, 11-13
Toro (Zamora)
Tel.: 980 694 979 - www.palaciorejadorada.com

Posada del Canónigo

San Pedro de Osma, 19
42300 El Burgo de Osma (Soria)
Tel.: 975 360 362. www.posadadelcanonigo.es

DE VISITA POR UMBRÍA

En las colinas del santo

Allí sí que se puede vivir: entre el lago Trasimeno y los Apeninos, rodeado de olivos y vides en el fértil valle del joven Tíber, uno se siente casi tan inspirado como antaño lo estuvo Francisco de Asís.

Asís: vista sobre la ciudad desde la tumba de San Francisco de Asís.



Perugia: mercado bajo las antiguas bóvedas de Roca Paulina.



Montefalco: torre en la pequeña ciudad histórica al anochecer.

Texto: Christian Eder
Fotos: Heinz Hebeisen

Este día de primavera en Montefalco es fresco y ventoso. La plaza mayor con la iglesia y el ayuntamiento, el punto más alto de la pequeña localidad, está envuelta en el silencio del crepúsculo. Se oye el murmullo de voces tras una puertecita de cristal, por la que la luz se escapa hasta la calle. Sobre la puerta se lee “L’Alchimista”, y debajo “Winebar”. La visión de las especialidades alineadas en el escaparate, como salami de Umbría, miel y queso, es una buena razón para entrar, además de la certeza de poder degustar una copa de Sagrantino.

Montefalco se halla en la última colina, antes de que el paisaje se extienda hasta el valle del Tíber. Es la patria de la Sagrantino, una variedad tinta que, tras años de maduración, produce unos vinos nobles,

longevos y ricos en taninos. También las estanterías de la enoteca “L’Alchimista” están llenas de Sagrantino di Montefalco DOCG: casi todas las grandes etiquetas de esta región vinícola están presentes, ordenadamente alineadas. Pero no son las únicas, pues a su lado también espera al comprador una gran variedad de Rosso di Montefalco, la cuvée local de Sagrantino y Sangiovese, y otros vinos de Umbría. Además de otros muchos nombres conocidos del resto de Italia, por supuesto.

También se venden embutidos, quesos y otras deliciosas especialidades, el jamón lo cortan en el momento y también se puede probar el aceite de oliva de la zona. “Muchos de estos productos se pueden encontrar sólo y exclusivamente en Umbría, y en ningún otro lugar”, nos explica Cristina, la joven jefa de la vinoteca, mientras se toma una copa de spumante,

un Riesling fresco y frutal de la bodega umbria La Palazzola. Como prueba de ello, coloca sobre el mostrador unos saquitos de variedades de lentejas y judías que no conocíamos. Se llaman “cicerchia” o “roveja”. Olvidadas durante mucho tiempo, ahora vuelven a cultivarse en algunas zonas de Umbría. “Cada una de ellas tiene sus características especiales, algunas son ideales para sopa, otras son las mejores para potajes”, nos explica Cristina.

Y sabe muy bien de lo que habla, pues su madre, Fabrizia, prepara estas exquisiteces según recetas tradicionales en la bodega abovedada de la vinoteca para unas pocas mesas en el local adyacente. También hay platos más serios, como los “strangozzi”, por ejemplo, fideos caseros con trufas negras, o el “lu padellaccio”, carne de vacuno y cerdo con setas frescas en salsa de Sagrantino.

En Montefalco, el Sagrantino es ineludible. Es el producto más importante de la vinicultura local, que actualmente está experimentando un periodo de prospe-

Rubí Rioja

Zafiro Ribera del Duero

Oro Rueda

Para gustos existen los colores.

Tres denominaciones de origen distintas bajo un solo sello: Pagos del Rey.

Tres colores diferentes para complacer cualquier gusto.

ARNEGUI · CONDADO DE ORIZA · ANALIVIA



PAGOS
DEL REY



Además del vino, Umbría tiene otra importante materia prima que ofrecer: el aceite de oliva.



Arriba: el vinicultor Filippo Antonelli, propietario de la bodega Antonelli San Marco, en Montefalco.
Abajo: en otoño, las hojas de la Sagrantino se tiñen de rojo.

ridad sin precedentes, según nos explica el vinicultor Filippo Antonelli. Si en 2002 se produjeron apenas 600.000 botellas, hoy son dos millones: la superficie plantada de cepas ya alcanza las 600 hectáreas, cuando en el año 2000 no pasaban de cien. La demanda de este vino noble se mantiene constante.

El Sagrantino debe madurar

Antonelli lo ha de saber, pues es el propietario de la bodega Antonelli San Marco, una de las empresas históricas del Sagrantino, junto a Caprai, Scacciadiavoli o Adanti. En la sala de cata recubierta de paneles de madera de su Villa San Marco catamos sus vinos, madurados a la manera tradicional en grandes cubas de madera. “En su juventud, el Sagrantino está marcado por taninos ásperos, que deben madurar durante mucho tiempo para

suavizarse”, aclara Filippo Antonelli. “Por eso sale al mercado, como muy pronto, treinta meses después de la vendimia. Es el tiempo que necesita.” Antonelli le concede todavía un poco más, y así su vino sale aún más elegante, aún más noble. Y más longevo: incluso el de 1998 que catamos todavía resultaba juvenil y fresco. Para terminar, Antonelli nos sirve algo muy especial, muy goloso: un Sagrantino Passito de uvas pasificadas durante aproximadamente dos meses. La cosecha de 2003, de color púrpura, fluye por la copa casi oleoso, en la nariz fascinan sus aromas a frutas maceradas en ron, en el paladar mantiene un buen equilibrio entre abocado y taninos, en el final seducen sus notas de miel y praliné. Es equilibrado y lleno de carácter, igual que el paisaje del que proceden sus uvas. Los olivos determinan el paisaje de Umbría aún más



Visita obligada en Montefalco: en la enoteca “L’Alchimista”, los propietarios de esta taberna de vinos y aceites también nos invitan a sentarnos a la mesa.





Peregrinos, amantes del arte y del vino: en Asís, todos encuentran algo interesante

que los viñedos. En los molinos de aceite se produce un aceite muy especial.

Aceite de oliva especiado

Gabriele Montioni, propietario de Frantoio Montioni en Montefalco, lo explica con claridad: “Es más especiado y más equilibrado que el aceite de la Toscana, y más consistente que los aceites del sur de Italia. Es especialmente adecuado para

freír y para ensaladas.” Pero quien crea que Montioni todavía emplea viejas piedras de molino chirriantes, se equivoca: actualmente el prensado se realiza con tecnología moderna asistida por ordenador, para evitar cualquier posibilidad de oxidación. El producto terminado agradece la inversión: es de un color verde brillante, y resulta más fresco y consistente que el de los molinos tradicionales. Los

análisis químicos también lo corroboran. “Es una pena”, reconoce Montioni, “pero la era de las piedras de molino toca a su fin.”

Los orígenes de la producción de aceite de oliva y de la vinicultura en Umbría se remonta a más de dos mil años. Los etruscos se asentaron en la orilla derecha del Tíber, y ya Virgilio se deleitaba con los vinos de Colli Amerini. Más tarde, en la temprana Edad Media, san Francisco de Asís lo convirtió en un centro de la cristiandad católica. Su ciudad natal se convirtió en uno de los lugares de peregrinaje más importantes de Italia, al igual que su tumba, casi tan visitada como la Basílica de San Pedro. También los amantes del arte tienen mucho que ver en Umbría. Los frescos de esta basílica de los peregrinos, pintados en parte por Giotto, resultaron parcialmente destruidos hace unos años durante un terremoto, pero ya han sido modélicamente restaurados.

Paseando por las empinadas callejuelas

de Asís, por todos lados se tropieza con el legado de san Francisco, también con su lado oscuro comercial en las tiendas de recuerdos y en todo tipo de bagatelas y chucherías. De vez en cuando se desemboca en alguna que otra callejuela intacta, en alguna osteria escondida o una pequeña galería de arte.

Retiro en la ermita

A quienes la ciudad de Asís, a pesar de todo, aún les resulte demasiado ajetreada, pueden retirarse a la pequeña ermita en la que antaño buscó refugio san Francisco. La ermita, rodeada de bosques de castaños y robles, se halla subiendo la colina unos pocos kilómetros. Surcan el aire las palomas blancas que habitan el palomar de la ermita. Por estrechos pasillos y desgastados escalones de piedra descendemos hasta el lugar de más profundo recogimiento, una pequeña estancia con un altar de piedra ante el que dicen que meditaba San Francisco.



Página de la izquierda: torre de una iglesia en Asís, con joyas en forma de palomas de la paz. Arriba: Basílica de San Francisco de Asís.

EL BUEN HUMOR HUELE A ARÁNDANOS Y GROSELLAS
LA AMISTAD SABE A CUERO VIEJO
LA INTIMIDAD TIENE ALGO DE FRUTA MADURA
LA PASIÓN, SÍ, SABE A CHOCOLATE
CUANDO BEBES DE UNA BOTELLA DE VINO, ¿QUÉ HACES?
¿VACÍAS O LLENAS?

ENATE

LA VIDA
HAY QUE
BEBÉRSELA

EXPO
ZARA
GOZA
2008



Uvas autóctonas, nacionales e internacionales

Hace ya tiempo que ni Montefalco con sus tintos potentes, ni Orvieto con sus blancos frescos, son la excepción: Umbría posee multitud de interesantes zonas vitícolas, que se extienden desde el lago Trasimeno hasta Orvieto. En total, la región cuenta con 16.500 hectáreas de viña y produce alrededor de un millón de hectolitros de vino. Además de las dos zonas DOCG (Montefalco Sagrantino y Torgiano Rosso Riserva), hay alrededor de una docena de denomina-

ciones DOC. Los viñedos están situados generalmente en las zonas de colinas de la región. Las variedades blancas más importantes se llaman Grechetto y Trebbiano; constituyen la parte fundamental del Orvieto Classico. Las uvas tintas más relevantes son Sagrantino, Sangiovese y Ciliegiole. Además, también tienen importancia las variedades internacionales como Chardonnay, Merlot o Cabernet Sauvignon.



Perugia: comprar vino es un placer, tanto en la enoteca como directamente al vinicultor.



En muchos lugares de Umbría la naturaleza aún sigue intacta, uno no se siente como un turista entre muchos.

Éstas son las cosas que definen a Umbría: lugares que emanan paz y sosiego, mucha naturaleza intacta y también una larga historia que se refleja en ciudades como Perugia y Orvieto.... Con frecuencia se percibe todavía el ambiente italiano de tiempos ya remotos: las casas de turismo rural aún no están desbordadas y por los senderos y paseos por los pueblos, incluso por la orilla del lago Trasimeno, uno a veces se puede sentir como veraneante solitario en lugar de turista entre muchos. Tampoco Cristina ni sus padres se dejan estresar en "L'Alchimista", ni siquiera cuando tienen ocupadas todas las mesas de la bodega. Para finalizar nuestro viaje, nos permitimos el placer de degustar una "tagliata" con radicchio, acompañada de una copa de Sagrantino cosecha de 2000, de la bodega Rocca di Fabbri. Este vino elegante y especiado combina a la perfección con la carne de buey delicadamente hecha. Después, otra copa de Passito. Según Cristina, será un maridaje perfecto para el postre creado por Fabrizia, su madre. Nos dejamos sorprender.



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

Consejos prácticos para viajar por Umbría



Asís: Basílica de San Francisco.

VISITAR

Montefalco es punto de partida ideal para salir a descubrir la belleza de Umbría. Algunos de los lugares de interés más relevantes se hallan a una distancia máxima de una hora de coche. Por ejemplo Asís, ciudad natal de san Francisco, con su basílica y la tumba del santo; o bien Perugia, capital de la región, situada pintorescamente sobre una colina (especialmente interesante es la Piazza IV Novembre, en la que están reunidos casi todos los edificios más representativos de la ciudad, como el Palazzo dei Priori, la Catedral y la Fontana Maggiore, con esculturas de Nicola y Giovanni Pisano). Tampoco está lejos el lago Trasimeno en la frontera con la Toscana, el mayor lago de Umbría, con sus orillas jalonadas por encantadores pueblecitos y dos idílicas islas que se pueden visitar en barco. Especialmente interesante para los amantes del vino es la pequeña ciudad de Torgiano: allí la familia de vinicultores Lungarotti ha creado un museo del vino y el aceite de oliva, que documenta la larga historia del vino y el aceite en Umbría. (www.lungarotti.it).

ALOJAMIENTO

Centro Agrituristicco Camiano Piccolo

Via Camiano Piccolo 5
I-06036 Montefalco
Tel. +39 0742 37 94 92
Fax +39 0742 37 10 77
www.camianopiccolo.com

Cuidada casa rural entre olivos ante las puertas de Montefalco; el centro de la ciudad está a un paseo tan sólo.

Le Tre Vaselle

Via Garibaldi 48
I-06089 Torgiano
Tel. +39 075 988 04 47
Fax +39 075 988 02 14
www.3vaselle.it

La familia Lungarotti, pionera de la viticultura en Umbría, es propietaria de este hotel con mucho estilo en el centro de Torgiano. Excelente restaurante.

Villa Pambuffetti

Via della Vittoria 20
I-06036 Montefalco
Tel. +39 0742 37 94 17
Fax +39 0742 37 92 45
www.villapambuffetti.com

Elegante villa del siglo XIX en medio de un parque, dirigida con cariño y dedicación personal por Alessandra Angelucci Pambuffetti y su marido, Mauro. Muy buena cocina en el restaurante, también se dan cursos de cocina.

COMER

Caffè di Perugia

Via Mazzini 10/14
I-06100 Perugia
Tel. +39 075 573 18 63

En este palacio histórico en el corazón de Perugia se hace realidad casi cualquier sueño culinario, desde el aperitivo, pasando por la pizza, hasta la más esmerada cocina de Umbría en un restaurante decorado con frescos.

Enoteca L'Alchimista

Piazza del Comune 14
I-06036 Montefalco
Tel. +39 0742 37 85 58
www.montefalcowines.com

Vinoteca, taberna de vinos y de aceite de oliva y, además, un restaurante en una bodega abovedada con mucho ambiente, especializada en la cocina de Umbría, ¿qué más se puede pedir?



Montefalco: restaurante del hotel "Villa Pambuffetti". La propietaria, Alessandra Angelucci Pambuffetti, con el libro del que es autora.



Asís, osteria. "La Piazzetta dell' Erba": plato de pasta multicolor.

La Piazzetta dell'Erba

Via San Gabriele dell'Adolorata 15b
I-06081 Assisi
Tel. +39 075 81 53 52

Agradable osteria en una tranquila callejuela lateral, en el corazón de Asís. Prueben la "lasagnetta rossa con ricotta e broccoli" (lasaña roja con requesón y brécol), o bien las chuletas de cordero aromatizadas.

DE COMPRAS

Frantoio Gabriele Montioni

Viale della Vittoria 34
I-06036 Montefalco
Tel. +39 0742 37 92 14
www.oliomontefalco.com

Uno de los mejores molinos de aceite de oliva de Montefalco; el aceite de producción propia se vende directamente (se recomienda reserva previa).

MÁS INFORMACIÓN

www.consorziomontefalco.it

Todo sobre los vinos de Montefalco.

www.umbriadoc.com

Información sobre las especialidades agropecuarias de la región.

Nuestra selección

Caminos del Sagrantino

Dulce y moderno

Sagrantino di Montefalco Passito 2003

Madonna Alta

Según la añada, Salvo Ferraro emplea para su vino madera nueva o vieja; las uvas del passito se pasifican en un "appassimento" natural, es decir, se secan sin ventilación artificial. Tras la vinificación, el passito madura en barricas durante 18 meses. Gusta por su nariz de frutas maceradas en ron con sabrosos aromas de ciruelas maduras; en el paladar, los taninos secos y la acidez con casta equilibran a la perfección el abocado. Sólo se producen dos mil botellas de este vino.

Dulce y tradicional

Sagrantino di Montefalco Passito 2003

Adanti

Una de las bodegas de Sagrantino en Bevagna, cerca de Montefalco. Las uvas para este passito pueden madurar más de dos meses. Tras la vinificación, el vino permanece 24 meses en grandes cubas de madera. Su golosa aromática de frutillos convence de inmediato, en el paladar el vino es redondo, posee plenitud, fuego y casta, y termina en un largo y opulento final de chocolate y frutillos del bosque. Se producen 3.500 botellas de este vino.

Seco y elegante

Sagrantino di Montefalco 2003

Tabarrini

Este Sagrantino se cuenta entre lo mejor de Montefalco. Muestra una nariz madura y especiada con delicadas notas de canela, en el paladar los taninos ya están mucho más pulidos y suaves que en las pruebas de barrica de años anteriores, el conjunto es fascinante por su elegancia y carácter, y un final seductoramente goloso de zarzamora. Gianpaolo Tabarrini vinifica 21.000 botellas de este vino, que madura en barrica unos dos años.





Tabaco, aceitunas, ganadería, vinicultura: la Fattoria I Girasoli di Sant' Andrea hace realidad muchos deseos.



Ursula Gritti, propietaria de la bodega I Girasoli di Sant' Andrea en Umbertide.

Vides o girasoles

A veces, las colinas de Umbría le recuerdan a su patria bávara, pero por lo general no tiene tiempo para la morriña: desde la muerte de su marido, Carlo, Ursula Gritti dirige sola la finca I Girasoli di Sant' Andrea en Umbertide. Ursula y Carlo Gritti encontraron este verde valle que une Umbertide con el lago Trasimeno cuando buscaban un lugar para que crecieran sus dos hijos. Venecia, patria chica de su marido, les resultaba demasiado agitada. Esto fue a mediados de los años 90, y entonces aún florecían allí los girasoles que dan nombre a la finca. Entretanto, han desaparecido los girasoles y en su lugar han plantado 42 hectáreas de vid. Hacen vinos como el Cà Andrea, una cuvée fresca y frutal de Sangiovese, Canaiolo y Montepulciano, el Muda, una elegante mezcla de Sangiovese, Montepulciano y Merlot, y el Dogo, hecho de Sangiovese y Merlot, elaborado en barricas, que recuerda a la larga historia de la casa Gritti, antaño cuna de los Dogos de Venecia. Pero I Girasoli di Sant' Andrea todavía tiene más que ofrecer. Al estilo de una vieja fattoria, la vinicultura sólo es uno de sus pilares: unas 40 hectáreas están plantadas de tabaco, 15, de olivos, y una parte de las 450 hectáreas de finca está dedicada a la ganadería. La carne de vacuno de las razas Chianina y Limousin no sólo abastece el restaurante anexo, sino que también se vende en la pequeña carnicería situada en la finca. Pero Ursula Gritti tiene el corazón puesto en el vino. Y se le nota cuando nos guía por la bodega explicando su filosofía y método de trabajo. Por último, señala dos pequeñas barricas que descansan en un rincón: "Ese es nuestro vin santo", dice sonriendo. "Naturalmente, en esta región no podemos llamarlo así, pero es un passito de uvas pasificadas al estilo de un vin santo." Apenas mil botellas se producen de este dulce elixir. El año que viene podría sumársele un blanco, quizá también otro tinto, y entonces el surtido estaría completo. "Tampoco queremos producir demasiado", explica la vinicultora. "Menos es más, porque lo que hacemos, queremos hacerlo bien."

mivino
www.mivino.info

**La revista de vinos
para consultar
en la Red**



Mivino vuelca en su nueva web todo su fondo documental. El lector encontrará de forma amena el contenido de la revista con un fácil acceso a las secciones habituales, un acceso gratuito, previo registro. Un buscador posibilita buscar en todos los números publicados hasta la fecha: el apartado «Hemeroteca» muestra todas las portadas, y con un simple click puede acceder al contenido de cada uno de los números.

Un formulario en «Práctica de Cata» permite la participación online en esta sección de la revista, que ofrece la posibilidad de ganar seis botellas de vino. «Quiénes somos», «Publicidad», «Súscribase» y «Contáctenos» completan la página.

Jean Natoli

Cada mezcla es un enigma con solución

Atento, creativo y muy riguroso con su trabajo, es un maestro en el arte de mezclar vinos, del «assemblage», de transformar algo bueno en algo sublime. Se mueve por toda Europa brindando sus servicios de asesor a los bodegueros dispuestos a elaborar vinos diferentes, personales y seductores.

Texto: Ana Ramírez
Fotos: Ricardo Niño

El enólogo moderno sigue al pie de la letra un «protocolo», un guión detallado para hacer su vino. Esos protocolos son tan numerosos y dispares como la larga lista de elaboradores de vino que, día a día, en cualquier parte del planeta, intentan enriquecer y mejorar la receta adecuada a cada tipo de vino, sus impresiones, y algún que otro secreto escrito en tinta invisible e indeleble.

Ya hemos hablado en Vinum de la importancia de los protocolos y de su continua variabilidad ante la constante innovación tecnológica. Pero la utilización de las nuevas técnicas y la universalización de los conocimientos tiene un peligroso efecto secundario para la «biodiversidad de los paladares»: los protocolos de cultivo y de elaboración sistemáticos, la utilización de los mismos métodos de plantación y las mismas variedades, similares tratamientos y manejo del viñedo, parecidas vinificaciones, las mismas levaduras y barricas... han propiciado la aparición de una legión de vinos impersonales y clónicos. De esta manera, está desapareciendo la necesaria diversidad en el vino, con la consiguiente pérdida del rastro del terruño.

Jean Natoli es un enólogo abanderado de la diversidad del gusto, de los vinos con personalidad acusada.

El llamado «gusto internacional» impone que los vinos modernos hoy deban ser muy concentrados, y que mañana, según dictaminen los «vinopredicadores», deban ser más ligeros y afinados, independientemente de que la información genética de la variedad diga lo contrario o que el terruño de donde procede tenga un carácter único, un entorno privilegiado y un clima determinado que no se ajustan ni de lejos a los parámetros que imponen las modas del gusto imperante. En el colmo del disparate, a menudo resulta más fácil reconocer la mano del asesor o del enólogo renombrado que está detrás de ese vino, por su especial «marca de la casa» (la misma siempre, aunque sean muchas en las que trabaja), que algún rasgo intrínseco que defina la procedencia geográfica o el varietal mismo del que está hecho.

Por suerte existe un elenco de técnicos que han tomado sobre sus hombros la tarea de marcar las diferencias, de buscar los rasgos distintivos. Tal es el caso de Jean Natoli, ingeniero agrónomo y enólogo francés, uno de los maestros del «assemblage», el arte de mezclar vinos, un «diseñador» itinerante que acude a la llamada de bodegueros inquietos y receptivos al cambio, viticultores respetuosos con el terruño (ecológicos), que cuentan con un rico abanico de variedades para trabajar y un equipo de enólogos locales con los que compartir conocimientos para crear vinos personales y seductores.

Ser un maestro del «assemblage» no parece una tarea fácil, tiene una fuerte dosis de instinto que puede llegar a ser incompatible con el razonamiento frío que ofrecen los resultados analíticos.

Soy ingeniero agrónomo y enólogo, una formación que me ha aportado un bagaje lo suficientemente completo para especializarme en el «assemblage», algo que para mí fue como un flash, un descubrimiento. Y ahora es mi vida, soy yo, es lo que me define. Está claro que requiere una técnica, un aprendizaje, pero hay que abrir las puertas de par en par al mundo sensorial y estimularlo. El arte de mezclar vinos es un placer indescriptible.

Parece una revelación, pero ¿debe existir un guión que seguir?

Es un ejercicio muy diferente a la interpretación de datos analíticos, que por supuesto no hay que menospreciarlos. Cada ensamblaje te brinda infinitas posibilidades sensitivas. Es como si fuera Sherlock Holmes, con un nuevo «caso» vinícola: se me plantea un enigma al que es posible buscar una solución utilizando mi instinto, mi percepción sensorial. El reto es que la mezcla sea mejor que cada uno de los vinos por separado.

En este enigma, ¿qué papel tienen las variedades, la materia prima?

Son la clave de toda la trama. Se trata de construir un vino con cimientos sólidos, y eso sólo es posible con una materia prima de máxima calidad. El objetivo es averi-



JEAN NATOLI

Fundador del laboratorio de enología Oenoconseil (Saint Clément de Rivière, Francia), es también presidente de la asociación Vino Latino, entidad que aboga por divulgar el potencial y la autenticidad de los vinos mediterráneos. Europa es campo de acción (Francia, Alemania, Italia y España), escenario de «batalla» donde hay que inculcar la necesidad de un cambio vinícola, de revolucionar los sistemas productivos para recuperar la sencillez y la sensibilidad en torno al vino. Ha hecho del «assemblage» su razón de vida profesional. Cada vino que crea le aporta una recompensa vital única, y le reafirma

«Yo trabajo con personas, uvas y vinos, no con probetas y fórmulas secretas ideadas en laboratorio»

en su principio personal de transmitir corazón al vino. Natoli no es un asesor itinerante al uso, su prioridad no es tener una cartera de clientes de grandes volúmenes de producción y muchos dividendos. Busca relaciones personales, viñedos ecológicos con potencial, y variedades que marquen la diferencia. Conoce bien España (trabaja con bodegas de Cataluña, La Rioja, Navarra, La Mancha, Baleares...), donde considera que se ha tomado conciencia de cambiar los planteamientos enológicos, lejos del pragmatismo que vive Francia, inmersa en el inmovilismo y en un recelo constante.

guar cuál es la mezcla perfecta para obtener vinos más complejos, de un perfil aromático y gustativo orignal. Por eso es crucial conocer las singularidades de cada una de las variedades disponibles. Es estúpido intentar asesorar a un bodeguero sin pisar su viñedo, sin trabajar con el viticultor para evaluar el potencial cualitativo con el que cuenta y proponer una gestión óptima de éste, sin catar las uvas para definir su maduración completa y las cualidades específicas que pueden aportar a los vinos. Yo trabajo con personas, uvas y vinos, no con probetas y fórmulas secretas ideadas en laboratorio.

¿Puede suceder que su criterio choque con el de su cliente y surja una incompatibilidad de objetivos?

Es imposible trabajar así. Debo entender la personalidad de quien asesoro, saber qué producto busca, que éste sea capaz de reflejar una identidad y la expresión de la zona en la que nace ¿Qué sentido tiene crear vinos iguales para todo el mundo? ¿A quién sorprenden? No soy un mago que cumple todos los deseos, ni un gurú mediático. Tampoco tengo el monopolio de la sabiduría, necesito la opinión de la gente que está en el proyecto, la percep-

ción sensorial colectiva de lo que vamos a elaborar. No hago vinos al gusto de Robert Parker, no me interesa, son un canto a la excesiva rotundidad. Busco un vino que esté vivo en boca, de gran intensidad aromática, vinos sutiles y elegantes para disfrutar bebiéndolos y, claro está, para venderlos.

En ese abanico de variedades, ¿hay unas más versátiles que otras para mezclar?

Por ejemplo en los vinos que estamos haciendo para la bodega de Manuel de la Osa en La Mancha (Las Mesas, Cuenca) hemos empleando las variedades Tempranillo, Graciano, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot y Syrah, con el propósito de lograr un vino auténtico manchego, que refleje la identidad del terruño. La Tempranillo, procedente de viñedos viejos, hace ese aporte de profundidad y carácter, pero la Graciano es increíble, es un despliegue de frescura, aromas balsámicos... Es una uva muy respetuosa con el suelo y con las demás uvas. Más que la Merlot o la Sauvignon, una uva que tiene mucha personalidad y gran carga tánica. La Graciano se adapta y arroja al vino con un sutil perfume. Mientras que la Syrah es una variedad muy fácil para

incorporar al «assemblage» porque no hay en ella ninguna dificultad impuesta, redondea el vino, como la Cabernet Franc que suaviza la mezcla. Conociendo todos estos atributos sólo queda que juntas alcancen el equilibrio perfecto.

Para alcanzarlo, ¿debe catar infinitas combinaciones?

Es como un puzzle o una pintura, hay mucha piezas o colores. En mi cabeza distingo cuál va a ser la variedad principal, la que sirve para una cosa o para otra, qué sobra y qué falta. Defino todas las características que pueden aportar cada una por separado. Una puede tener aromas exuberantes pero carecer de acidez, mientras que otra nos da la acidez necesaria y aromas muy diferentes.

¿Cree que un mezcla puede solucionar una base de vinos mediocres?

Es posible dignificar a ese vino con el «assemblage», pero estaríamos solo ante vinos enológicamente correctos, a los que se les han corregido sus defectos. Siempre serán vinos corrientes, sin personalidad. El vino no admite la mediocridad. Por muy bueno que sea el enólogo o el asesor, con uvas de baja calidad no se pueden hacer milagros, solo tapar carencias.

Guía

NUESTRA ELECCIÓN

La guía comienza con el resultado de los cientos de catas efectuadas en el viaje del Duero, probando los vinos que se elaboran al amor del gran río que baña nada menos que ocho zonas singulares, vinos famosos unos, y con un espléndido futuro otros. Continuamos viaje enológico a Valpolicella, donde se elaboran los sugerentes Amarone. Y terminamos, como siempre, repasando las más sobresalientes novedades del mercado.



Ribera del Duero

19

Vega Sicilia
Vega Sicilia Único 1996
En la Ribera del Duero muchos vinos han cambiado su perfil aromático, mostrán-

dose más mediterráneos de lo habitual. Otros, como Vega Sicilia, mantienen su perfil invariable. La añada del 96 fue «para los enólogos». El vino es muy directo, algo inusual en los «únicos» que, recatados al principio, suelen tardar en mostrarse. Muy generoso en fruta, regaliz, humo. Aquí también dominan las notas de casís. Su paladar, aunque anguloso todavía, es de puro capricho.

Oporto

18

F. Olazábal & Filhos
Quinta do vale Meão 2003
La añada de 2003 ha sido menos severa en Oporto que en España. El resultado ha

sido mucho mejor de lo esperado. Tiene este vino una desgarradora personalidad aromática; más que a la fruta negra, recuerda a la grosella, el fresón y las lilas en fresca lozanía. En boca, graso, taninos muy refinados, pequeños y fundentes que construyen un paladar profundo y vibrante a la vez. Uno de nuestros preferidos.

Amarone

17,5

Tenuta Sant' Antonio
Campo dei Gigli
Esta región, que engloba a Valpolicella y las dos subzonas Classico y

Valpantena, produce vinos con casta, vigorosos, llenos de carácter, de nariz compleja y en el paladar densos y dulces. El Campo dei Gigli es puro aroma a cerezas negras y regaliz; textura dulce, equilibrado y redondo; goloso y largo sobre frutas maceradas en ron, especias y chocolate. Fascina su opulencia, carácter y elegancia.

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



Duero



RÍO DE ILUSIONES

Hemos catado más de cien vinos de todas las zonas y en todas sus versiones. Por fortuna, los vinos de la Ribera, por seguir el ocurso del río, han dejado de parecerse los unos a los otros. Reina la singularidad. Cigales ha salido del armario, pero no con su versión rosa sino de tinto, un tinto dominado por la elegancia. El buen hacer de las nuevas empresas instaladas en la zona ha despertado la curiosidad de no pocos que todavía miraban a este reducto vitivinícola como un lugar de paso hacia Rueda. Es aquí donde el el blanco hace furor. Todo se vende y todo está bueno, y generalmente sin problemas para vender toda la cosecha. La fórmula es fácil: “vinos buenos a buen precio”. ¿Es tan complicado entender esto? Ha sido una de las partes más interesantes del viaje, los grandes vinos blancos que se unen al ya conocido Belondrade y Lurton. Una demostración de la grandeza del Verdejo, pues el Sauvignon esta mostrando una indigestión de sol. La hermana Toro es inteligente. Reacciona a una velocidad endiablada. Claro que, teniendo a tantos bodegueros de otras zonas instalados en Toro, no podía ser de otra manera. Vienen con la lección bien aprendida y con la sana intención de no volver a caer en los mismos errores que cometieron en sus zonas de origen. La provincia de Zamora nos recuerda que acaba de obtener su D.O., así como otras zonas, como Arribes, que lucha insistentemente por incluir a la variedad Bruñal. Una extraña uva que, seguramente, por su magnifica calidad y adaptación triunfará en el futuro. Llegamos a Oporto y nuestros pensamientos se vuelven más dulces. Oportos, los de 2003, como demostración de que no todos los vinos de aquella añada fueron tan desastrosos como en el resto de Europa. En esta región son normales temperaturas de 40° C o más. La viña está muy acostumbrada a estos rigores, y eso no repercutió de forma tan trascendente como en el viñedo español, por ejemplo. En nuestra cata también los vinos tintos secos, muy buenos, todo hay que decirlo, tendrán un apartado especial próximamente. Esta cata ha sido realizada por Bartolomé Sánchez y Javier Pulido, tanto a lo largo del viaje como en nuestra Redacción.

D.O. CIGALES

Esta zona parece estar en tierra de nadie pues toda la popularidad se la lleva Ribera del Duero. El cartel de «aquí tenemos buen rosado» debe cambiarse urgentemente. Cigales está esperando la llegada de tintos con personalidad, finura y frescura. Falta por mejorar las elaboraciones o, mejor aún, entender mejor al Tempranillo. La añada de 2004 ya dice mucho de lo que Cigales puede ofrecer.

14,5

Frutos Villar

Calderona Crianza 2003

Despierta los jugos gástricos con sus recuerdos abundantes de fruta roja en sazón (fresa, grosella) al que acompañan notas de vainilla y ceniza. Tiene estructura y acidez en buena combinación. 2007 a 2009.

14,5

Emeterio Fernández

La Legua Capricho 2006

Siendo un 2006, la fruta aparece con cierta evolución, eso sí, positiva; higos, tabaco, canela. En boca seduce por su equilibrio y pocas aristas. 2007 a 2009.

14,5

Hijos de Félix Salas

Prelado de Armedilla Cr. 2003

Falta un año para poder disfrutarlo pues sus taninos están angulosos todavía. Es muy fragante en nariz, con sus recuerdos de regaliz y cacao. La madera trata de imponerse a su magnífico conjunto. 2008 a 2010.

15

Pilcar

Viña Concejo Tempranillo 2005

Maduración frutal que no molesta, entre la mora y los arándanos en sazón. Carnoso y fluido con una amabilidad que incita al trago. 2007 a 2009.

15,5

Lezcano Lacalle

Dú Rva. 2001

Ahora está en su mejor momento. Ha tenido una evolución magnífica, aún mantiene el vigor de la fruta y, sobre todo, el buqué: trufa, cuero, grafito, casís, cedro... 2007 a 2009.

15,5

Traslanzas

Traslanzas 2004

Comparado con el 2003, esta añada es mucho más potente, mineral con claras manifestaciones del terruño. Incluso en boca ha mejorado mucho su tacto, ahora es más sedoso, menos áspero y mejor conjuntado. 2008 a 2012.

16,5

Cesar Príncipe

César Príncipe 2004

Un César Príncipe de muy alto nivel. Sus aromas recuerdan a los Oportos jóvenes por la concentración de frutos negros silvestres y los matices minerales. En boca se aprecia cierta calidez pero sus taninos son francamente gustosos. 2008 a 2012.

16,5

Valdelosfrailes

Pago de las Costanas 2003

Ver este pago ya dice mucho de lo que nos vamos a encontrar, mineralidad, taninos finos que acarician (aunque están afilados), notas ferruginosas, de especias... y aún le falta madurar en botella. 2008 a 2012.

17

Museum

Museum 2004

Tuvimos la oportunidad de probar las añadas de 2003, 2005, 2006 y este 2004 que nos emocionó. También la añada acompaña, es la mejor hasta la fecha. El conjunto es delicioso, qué frescura, finura de tanino, longitud. Para disfrutarlo tanto en cata a palo seco como comiendo. 2007 a 2012.

D.O. RIBERA DEL DUERO

La cata nos ha demostrado que la zona no se ha dormido, que ha hecho sus deberes y continúa avanzando. No obstante, hay muchos vinos que han cambiado su perfil aromático, mostrándose más mediterráneos de lo habitual. El cambio de clima está haciendo sus estragos, y la viña necesita un acondicionamiento profundo: no basta ya con realizar los tratamientos rutinarios.

14,5

Convento de San Francisco

Convento de San Francisco 2004

Le cuesta abrirse, pero luego deja al descubierto una buena frutuosidad. Carnoso y de agradable paso, sencillo y armonioso. 2007 a 2009.

15

Pagos del Rey

Condado de Oriza 409 2004

Aromático, con un carácter mediterráneo que acentúa su fruta en sazón. Muy gustoso en boca. 2007 a 2011.

15

Pagos Valderio

Cruz de Alba Crianza 2004

Moderno, con notas de fruta en licor, especias y maderas balsámicas; un perfil de boca carnosa y lista para beber en pocos meses. 2008 a 2010.

15

Arzuaga Navarro

Gran Arzuaga 2004

Sigue manteniendo el encanto de su base frutal aunque este año la madera peca de protagonismo. 2009 a 2012.

15

Real Sitio de Ventosilla

Prado Rey Élite 2003

Está para beber, su buena evolución y buqué ya se desarrollan con soltura. 2007 a 2009.

15

Protos

Protos Selección 2005

Añada que reduce la fruta aunque es muy directo en nariz, tal como la gente espera encontrarse un Ribera del Duero. Sazonado y muy agradable en boca. 2007 a 2010.

15,5

Viñedos y Bodegas Aster

Aster Rva. 2001

Mantiene una línea elegante donde fruta y madera conviven en armonía. Hay notas minerales y de especias dulces que se realzan en su paso de boca, por cierto, muy sabroso. 2007 a 2011.

15,5

Emina

Atio 2003

Con buena intensidad aromática, sobresale la fruta muy madura y las notas de buena madera. Una fresca acidez y un tanino bien trabajado dotan de suavidad y armonía el paso de boca. 2007 a 2010.

15,5

Bohórquez

Bohórquez 2003

Un "ribera" muy auténtico, aromas de frutos rojos maduros, moras, tostados, cacao. Sabroso, con un tanino maduro y envolvente, bien equilibrado, 2007 a 2010.

15,5

Lleiroso

Lleiroso 2004

Hurgando en las entrañas frutales se aprecia su personalidad, un recuerdo del terruño que conquista el olfato. Paladar todavía tierno, necesita formarse, pero se nota que se ha trabajado bien la uva. 2007 a 2012.



Pago de los Capellanes: recuerda a un burdeos.

16

Briego

Briego Infiel 2005

Impecable de frutuosidad, virginal, expresiva (frambuesa-zarzamora). Algo menos emocionante en boca, pero muy seductor. 2008 a 2013.

16

Selección de Torres

Celeste 2004

Un vino muy varietal, la fruta bien definida y la madera especiada, discretos recuerdos minerales y torrefactos que aportan complejidad. Excelente evolución en boca, sabroso, con buen cuerpo y estructura, largo y con un final espléndido. 2008 a 2012.

16

Grandes Bodegas

Doncel de Mataperras 2004

Muy personal, con un estilo fresco, netamente atlántico que incluso despastaría si se comparara con otros vinos de la zona. Dominan el espliego, la jara, la fina grosella... muy jugoso y equilibrado. Para los que buscan nuevos retos. 2008 a 2013.

16

Cuevas Jiménez

Ferratus 2004

Frutillos de bosque, cacao, lácteos y una buena madera especiada, final de regaliz y un recuerdo mineral. Buena estructura y poderoso paso de boca, de un tanino maduro que se expande y deja el paladar colmado de buenas sensaciones. 2007 a 2012.

16

Pago de Carraovejas

Pago de Carraovejas Rva. 2004

Por ahora sus aromas están algo desordenados pero el conjunto apunta bien. Más frutoso que otros años, incluso un punto voluptuoso. 2008 a 2012.



Pérez Pascuas: pura elegancia.

16
Asenjo & Manso
Silvanus Crianza 2004
Un excelente crianza que bien podría codearse con otros vinos de gamas y precios más altos; franco, fresco y especiado en aromas, con un conjunto muy bien trabajado. 2007 a 2011.

16,5
Los Astrales
Astrales 2004
Más fresco que otros años, sin la fruta tan licorosa y con madera más ceñida. Muy fino, y delicioso en su paso. 2007 a 2013.

16,5
Dominio de Atauta
Dominio de Atauta 2004
En este vino se enfrentan madurez y frescura en compañía amigable, con muchos adornos especiad- dos propios de los diferentes pagos. Es casi infinito en la cata. Muy conseguido y bien entendido. 2008 a 2014.

16,5
Felix Callejo
Felix Callejo Selec. Familia 2004
La bodega está encontrando su estilo, y en cada añada se define mucho mejor; fruta cristalina adornada de multitud de especias. Es un Callejo como jamás lo habíamos visto, pleno y directo. 2010 a 2015.

16,5
Señorío de Nava
Finca San Cobate Rva. 2001
Cuanto más olemos, más nos gusta. Es complejo, lleno de matices a tinta, tabaco, carbón, espliego, cuero... con una boca contundente que todavía le falta afinar. Para disfrutarlo con platos de caza. 2009 a 2014.

16,5
Cía. de Vinos Telmo Rodríguez
Matallana 2004
Frutosidad envuelta en un halo de finura, de pin- celadas lácticas y de humo. Nada rudo en boca, pura seda, grasa y elegancia. 2010 a 2014.

16,5
Julio César Conde Delgado y otros
Neo Punta Esencia 2004
Para los que buscan contundencia, color, potencia aromática (arándanos, incienso, cedro, tinta chi- na). Es una elaboración a lo grande. No desmere- ce nada, se ha cuidado muy bien el volumen de fruta, la delicadeza tánica, la longitud; si acaso, añoramos algo más de acidez. Aún así, es un vino vibrante. 2007 a 2012.

16,5
Renacimiento
Rento 2003
Proyecto que encada añada se ciñe con mayor rigor a la identidad de su terruño. Es, ante todo, diferente. Fruta fresca silvestre, pimienta, arcilla, cardamomo. Excitante para las papilas por su fresca y longitud. 2008 a 2014.

16,5
Viña Mayor
Secreto Rva. 2001
Entrada en boca muy fina, trabajada y compro- metida con un tacto y buqué deliciosos, aunque todavía crecerá mucho más. Para disfrutarlo en copa ancha. 2008 a 2013.

16,5
Matarromera
Solanas 2001
Complejo y cerrado, solo le falta aire para sacar limpios aromas de frutillos negros, pedernal, soto- bosque y especias. Bien estructurado, envuelve el paladar con suavidad, muy sabroso, largo y aro- mático. 2007 a 2012.



Malleolus: profundo.

16,5
Cillar de Silos
TorreSilo 2005
Muy espectacular en aromas de fruta limpia, sin estorbar la madera. En boca muestra una dimen- sión casi perfecta si no fuese por su alta madura- ción. 2008 a 2013.

17
B. y Viñedos Alión
Alión Reserva 2003
En estas añadas, más calurosas, los vinos de Vega Sicilia muestran su cara más borgoñona, de aro- mas de grosella fresca delicadísima. A nosotros nos gusta esta versión, aunque sabemos que los vinos son menos longevos. En el paladar se hilva- na con un punto fino elegantísimo. 2007 a 2013.

17
Carmelo Rodero
Carmelo Rodero T M S 2005
Excelente expresión de fruta, aunque la madera está todavía bien presente. En boca evoluciona con soltura, buena armonía y estructura. 2007 a 2012.

17
Vizcarra Ramos
Celia 2004
Fruto de un trabajo minucioso. Finos rasgos fruta- les, pureza y expresión magistrales. Hay grosella, picotas muy finas, frescas, con un acento tonelero impecable. En boca su volumen frutal adquiere dimensiones colosales, graso, vibrante, muy apeti- toso. 2010 a 2014.

17
Hermanos Pérez Pascuas
Pérez Pascuas G. Rva. 2001
Un Pérez Pascuas que de clásico, como muchos le señalan, tiene poco. Enorme en su complejidad, pura elegancia. Mantiene toda su fruta en el paladar con una simetría acidez, tanino, volumen que conquista. Ábralo dos horas antes y disfrutará aún más. Podrá guardarse durane varios años. 2007 a 2014.

17,5
Emilio Moro
Malleolus de Sanchomartín 2004
Elegante y profundo ya en esta etapa aunque todavía le queda mucho por madurar. Complejo en aromas a trufa, monte bajo, picotas, cedro. Expresa la esencia del terruño de manera muy singular. 2010 a 2015.

17,5
Pago de los Capellanes
Pago de los Capellanes «Picón» 2003
En la nariz destaca entre los demás riberas por una singular frescura de aromas, grosella, incien- so... como en muchos de los buenos Burdeos pero en este caso con más peso frutal. Delicioso de principio a fin. 2009 a 2015.

El enólogo y bodeguero Carlos Moro, con seis botellas de seis bodegas diferentes de su grupo empresarial, a lo largo del río Duero.



17,5
Hermanos Sastre
Viña Satre Pesus 2003
Nos gustan estos vinos tan singulares. Sus aromas arremeten con fuerza, pero en el fondo acarician. Es la añada más continental. Graso, de enorme dimensión, granuloso y largo. Para guardar unos años. 2011 a 2015.

18
Alejandro Fernández
Tinto Pesquera
Pesquera Millenium Rva. 2002
Los Pesquera siguen ganando el fervor del público, año tras año. Este 2002 es profundo y elegante como pocos en la zona, con la esencia de una fruta bien trabajada, elegante, grasa, seductora... que se desenvuelve en el paladar con maestría. Largo y memorable. 2008 a 2015.

19
Vega Sicilia
Vega Sicilia Único 1996
La añada 96 fue para los enólogos. El vino es muy directo, algo inusual en los «únicos» que, recata- dos al principio, suelen tardar en mostrarse. Muy generoso en fruta, regaliz, humo. Aquí también dominan las notas de casís. Su paladar, aunque anguloso todavía, es de puro capricho. 2012 a 2030.

D.O. RUEDA
La variedad Verdejo es para muchos perfecta pues aún produciendo 10.000 kilos/ha, es capaz de ofrecer unos vinos de magnífica cali- dad. Quizá éste y otros ingredientes como su excelente calidad-precio o su perfume embria- gador sean las claves del éxito. Pero los más inquietos no se conforman con los triunfos obtenidos. Saben que esta variedad tiene muchas más posibilidades. Los precios ya no son tan atractivos

14
Félix Lorenzo Cachazo
Gran Cardiel 2006
Buenos aromas de frutas exóticas, lilas, piel de membrillo fresca, con un paso de boca de acento ácido destacado. 2007 a 2008.

14
Ángel Lorenzo Cachazo
Martivilli 2006
Desarrolla, en buena armonía, notas de acerola, pomelo, cereales frescos, con un paladar equili- brado con su amargar característico. 2007 a 2008.

14,5
Agrícola Castellana, S. Coop.
Azumbre Verdejo V.S. 2006
Aromas de boj, clorofila, manzana verde y pome- lo maduro. Goloso, algo cálido, con fruta en todo su recorrido. 2007 a 2008.

15
Grupo Yllera
Cantosán Verdejo Fb 2006
Hacia cuatro años que no elaboraban este vino pues se solía utilizar para el espumoso. Este año la calidad les ha hecho cambiar de opinión. Su pala- dar está muy bien calibrado entre grasa, fruta, acidez y recorrido homogéneo. 2007 a 2010.

15
Vinos Sanz
Finca la Colina Verdejo cien x cien 2006
Varietal espléndido en recuerdos de chirimoya, papaya, limas, que muestra su aspecto más cálido en la boca. Aun así, con un poco más de frío de lo habitual, resulta de lo más sugerente. 2007 a 2009.

15,5
Vinos de los Herederos de Marqués de Riscal
Marqués de Riscal Fb. 2006
El cambio a barricas de 300 y un mayor afina- miento se notan. El vino desarrolla mejor la expresión varietal (nísperos, tiza); graso, envol- vente y con un matiz salino (cedido por sus exce- lentes lías) que lo hace muy jugoso. 2008 a 2011.



Doncel de Mataperras: atlántico.

15,5
Viñedos de Nieva

Nieva Pie Franco 2006

Este año sus aromas no son tan elegantes como nos tiene acostumbrado, pero su profundidad frutal sigue encandilándonos. Hay boj, piel de membrillo. Frescura casi sávida. 2007 a 2009.

16
Belondrade y Lurton

Belondrade y Lurton 2005

Añada menos expresiva en aromas, pero mantiene su sello seductor. En boca sigue cautivando por su elegante acidez y dimensión. 2007 a 2010.

16
Crianza de Castilla la Vieja

Palacio de Bornos V.S. Sauvignon Blanc 2004

Algo subido de madera pero no importa pues el fondo, la esencia frutal, es magnífica: chirimoya, espliego, incluso mandarina. Acidez que impacta, bien engranada con su grasa. Para guardar. 2008 a 2011.

16
Terna Bodegas

Saxum Sauvignon Blanc 2006

Se le nota una mayor potencia que en la añada anterior. Es un derroche aromático seductor: saúco, boj, corteza de melón. Sabroso, con grasa y una acidez magnífica para lo que es el varietal. 2008 a 2011.

16,5
Ossian Vides y Vinos

Ossian Verdejo 2005

Perfil exquisito, muy generoso en fruta, con un trabajo de lías magnífico, notas de chirimoya, acerola. Muy frutal en boca, graso, sávido, aunque algo cálido al final. 2008 a 2011.

17
Terna Bodegas

V3 Verdejo 2006

Tanto Richard Sanz como su hermano Marcos han desarrollado un trabajo con el Verdejo digno de elogio. Esta añada de barrica está espléndida. Se nota que la añada ha sido más generosa en fruta que la de 2005. Incluso se marcan más las notas de terruño. Para comprar y guardar hasta seis años sin problemas. 2008 a 2012.

D.O. TIERRA DEL VINO DE ZAMORA

Zona que promete por la expresividad de su casta, la Tempranillo y porque ya existen varios inversores apostando con fuerza.

17,5
Teso Blanco

Dominio de Sexmil Summa 2004

Mucha intensidad del terruño, notas ferruginosas, de fina arcilla, cuero, grosella, trufa, que se dibujan con trazos finos en un contexto radiante, glorioso. Sabe tan bien como huele. No tiene desperdicio. 2009 a 2016.

D.O. TORO

Toro ha aprendido de los errores ajenos y ha sabido reaccionar a tiempo. El mercado no está para esperar y lo saben. Del paladar áspero, contundente y fiel a la «tipicidad» se ha pasado a la reflexión. Se busca la frescura, el tanino sedoso, el volumen, pero también la elegancia. Un reto que no se ha hecho esperar a pesar de que muchos discrepaban del potencial de esta zona. Terrenos variados de arena, arcilla y cantos rodados, algunos del tamaño de un menhir, -como la viña de las Dos Victorias o Pintia-, que abrazan a la viña.

15
Viña Bajoz Sdad. Coop.

Finca la Meda 2002

Seduce por su penetrante armazón frutal, completo, envolvente. Moras y humo en un mismo conjunto. Sin embargo, en boca resulta más fresco de lo que aparentaba, aspecto que nos gusta, pero hace más afilados los taninos. 2008 a 2011.

15
Sobreño

Finca Sobreño selec. esp. 2001

Buqué que comienza a tomar forma, tabaco, ciruela pasa, cacao... aunque no muy fino. En boca gana en sabrosura. 2006 a 2009.

15,5
Garanza

Cyan Vendimia Seleccionada 2002

Se muestra tímido, pero en el fondo es mucho más vino de lo que aparenta. Estructura formidable, complejo, envolvente, y para beber ahora. 2007 a 2009.

16
Bienvenida de Vinos

Bienvenida de el Palo 2004

Definición de la fruta muy cristalina, macerada, con recuerdos de regaliz rojo, cacao, incienso. Quizá un poco licoroso. Cuerpo, tanino y acidez forman un conjunto muy comprometido, envolvente. 2009 a 2012.

16
Estancia Piedra

Estancia Piedra «Paredinas» 2000

Ahora es cuando se puede empezar a beber. Está en su punto culminante, repleto de aromas finos, limpios a grosella, cereza y cedro; y con nervio en boca. Magnífico. 2007 a 2011.

16
Vega Saúco

Wences 2004

Mantiene su fuerza habitual, sus notas de hollejo maduro, ciruelas, falsa pimienta, aunque esta añada gana en finura tánica, con mejor conjunción frutal y recorrido del vino. 2008 a 2011.

16,5
Viñas Dos Victorias

Elias Mora 2004

Es, desde nuestro punto de vista, la mejor añada de la bodega. Perfume potente, maduro, ciruelas negras, casís, grafito, que se extienden aún más en boca. Aquí todavía queda un trabajo de afinamiento en botella. 2009 a 2013.

16,5
Fariña

Gran Colegiata «Campus» 2002

Tuvimos la oportunidad de probarlo con Bernardo Fariña, su artífice, quien nos cuenta que el estilo ha cambiado, ha sacrificado el volumen por la frescura, cosa que para nosotros es todo un acierto pues además ha ganado en elegancia. Muy jugoso en todo su conjunto. 2008 a 2011.



Celia: lleno de colorido.

16,5
Bodegas y Viñedos Pintia

Pintia 2004

Carácter mineral y de fruta roja muy definidos. Todo fluye en consonancia. En cada olfacción descubrimos algo más. Y su perfil gustativo, simplemente magistral. 2007 a 2012.

16,5
Viñedos Maurodos

San Román 2003

Vino listo ya para beber o para guardar pues su vigor tánico está tan concienzudamente trabajado que no molesta. Es un remanso de bondad, frutas negras, fina madera, equilibrio. 2007 a 2012.

17
Numanthia Termes

Numanthia 2004

La añada más elegante de la familia Eguren. Mucha complicidad en sus aromas, refinado, con recuerdos de ciruela y grosella en fresca armonía. Balsámico también. Anguloso, nada rudo, amplio. Mejorará con un tiempo de guarda. No se impacienten. 2009 a 2014.

17
Compañía de vinos Telmo Rodríguez

Pago la Jara 2004

Creo que no recordábamos un Pago la Jara tan seductor como este. Inmenso en la definición táctil de boca, su tridimensionalidad frutal. Tiene raza, expresión del terruño. Y, lo mejor, un tanino perfectamente formado, nada agresivo, sin asperezas. Un buen ejemplo de medida. 2007 a 2014.

17
Dominio del Bendito

Titán del Bendito 2004

Su elaborador, Anthony, sólo elabora 3.500 botellas de la forma más artesanal posible. El resultado es magistral, se unen los recuerdos del terruño de «La Jara» con una finura y frescura de uva insólita. Hay que abrirlo necesariamente unas horas antes. 2008 a 2013.

18
Quinta de la Quietud

Quinta Quietud 2002

Emocionante de principio a fin. Es el vino que más ha conquistado nuestro paladar. Ha sabido desgarnar todo el potencial de la zona. Es un vino difícil que hay que abrir con antelación. Al principio el panel de aromas despista, pero con la aireación el espectáculo aromático se hace inolvidable, incluso en boca. Se puede disfrutar hoy, pero todavía puede evolucionar a mejor. 2007 a 2014.

V.C. ARRIBES DEL DUERO

En breve será denominación de origen. Esto supondrá una ayuda a la comercialización importante, pero el trabajo de base ya está hecho: demostrar que la variedades autóctonas (Juan García, Rufete, Bruñal...) sirven para hacer vinos muy personales.

15
Bod. Coop. Virgen de la Bandera

Borbón Malvasía 2005

Todo un potencial de Malvasía en la zona. A pesar de ser un 2005 el vino es ahora cuando comienza a mostrar sus bondades, melón, papaya, grafito, mandarina. Para tomar nota. 2007 a 2008.

15,5
La Setera

La Setera 2004

Tan personal como siempre. Inundado de recuerdos a frutillos del bosque, acacia, grafito... de los mejores años. Vigoroso al paladar y frutal. 2007 a 2011.

15,5
Haciendas Durius-Valle del Duero

Magister Durius 2003

Las viñas de la finca ganan en edad, y el vino resuelve con mayor destreza su virilidad en boca. Es complejo y muy carnoso. Necesita oxigenarse. 2007 a 2011.

16,5
Ribera de Pelazas

Gran Abadengo 2004

Julio Galo, el enólogo, ha sabido definir este vino desde el principio, pero es que ahora cuando está pleno, con personalidad, mineralidad y notas de cereza ácidas abundantes. La boca es más sedosa de lo que aparenta y muy larga en recuerdos. 2008 a 2012.

V.T. CASTILLA Y LEÓN

17
Mauro

Mauro Vendimia Seleccionada 2002

Vino muy complejo, pero también contundente quizá algo menos en esta añada. Fruta aterciopelada en perfecta sintonía con la madera. Sensual. Una marca de los García inconfundible. 2007 a 2013.

17,5
Abadía Retuerta

Pago de Negralada Tempranillo 2002

Tempranillos tan finos y singulares es difícil encontrar en la Ribera. Los terrenos arcillo-calcáreos de Valbuena aportan esta diferencia. Pura sedosidad en boca, muy elegante, ganando poco a poco buque. Para gozarlo ya. 2007 a 2016.

D.O.C. OPORTO

Añada, la de 2003, menos severa que en España. El resultado ha sido mucho mejor de lo esperado, y los Vintage están demostrando su valía para envejecer. Vintage cada vez más redondos, con taninos menos angulosos y más sensuales. Así se muestran las nuevas versiones. La suerte es que podemos tomarlos pronto -diez años mínimo para que se integre el alcohol añadido- o guardarlos hasta que se afinen.



Belondrade y Lurton: seductor.

15
A. A. Ferreira

Ferreira 2003

Estilo de última generación, es decir, de los concebidos para beber a corto plazo. Notas de canela, ciruela pasa y cuero que acompañan a un desarrollo de boca suave, casi equilibrado de no ser por su leve sequedad de madera demasiado usada. 2007 a 2013.

15
Manoel D. Poças Junior-Vinhos S.A.

Pousada 2003

La fruta posee una maduración al límite que muestra cierta distancia con el alcohol. Golosidad notable, graso, muy amable y frutal con buen buqué final. De los que se pueden beber ahora o guardar unos años, no muchos. 2008 a 2015.

15
S. Agrícola Quinta Seara D'Ordens

Quinta Seara D'Ordens 2003

De los más sencillos de la cata, seguramente debido a la falta de polimerización de las bayas. Notas florales, de grosella y reminiscencias vegetales. En boca casi se puede empezar a beber, resultando muy agradable para iniciarse. 2008 a 2013.

15,5
Burmester

Burmester 2003

La fruta muestra cierta evolución que recuerda la fruta pasa, el cuero, cacao, todo en buena armonía. Su paso de boca confirma lo anterior, sin muchas aristas, amable en conjunto, con mucha fruta y equilibrio. Para beber en pocos años. 2010 a 2016.

15,5
Cockburn Smithes & CA.

Cockburn's «Quinta dos Canais» 2003

Estilo tradicional, bien extraído, potente, con aromas de fruta madura y algunos recuerdos vegetales. Su fuerza tánica en boca es casi agresiva, como debe de ser, buena jugosidad y peso frutal. Es necesario guardarlo. 2010 a 2018.

15,5
Sociedade Quinta do Portal
Portal 2003

Hay una mezcla entre fruta madura y el carácter del mineral con notas florales, frescas y livianas. Su conjunto es agradable. El tanino es vigoroso, algo recio pero fresco, con un buen equilibrio dulzor-acidez. 2008 a 2018.

15,5
Rozès
Rozes 2003

Un Oporto para los que no pueden esperar décadas, más bien en pocos años se disfrutará. Desarrolla aromas de evolución (cuero, tabaco) con recuerdos de ciruela pasa e higos y cacao. Boca suave, equilibrada y a falta de ensamblar con el alcohol. 2009 a 2018.

16
Cockburn Smithes & CA.
Cockburn's 2003

Con respecto a su homónimo de Quinta éste tiene más volumen de fruta con una maduración homogénea y concentrada. Entrada grasa, taninos de cierta consistencia y fondo perfumado de pederal. Un Oporto para consumo a medio plazo. 2010 a 2020.

16
C. da Silva (Vinhos)
Dalva 2003

Tiene potencia tanto de la fruta como de la madera (cedro). La carga frutal es abundante y de fisonomía licorosa con baños balsámicos. Mineral, necesitará un tiempo en botella para ensamblar. 2012 a 2020.

16
Manoel D. Poças Junior-Vinhos
Poças 2003

Un año especiado que no le viene nada mal a la expresión frutal. Todavía está en un proceso de desarrollar más aromas, pero su porte graso, fresco y bien desarrollado en boca anuncian unas magníficas perspectivas de futuro. 2010 a 2020.



V3: generosamente frutal.

16
Quinta da Gaivosa
Quinta da Gaivosa 2003

Ahora mismo se disfruta más en boca que en nariz, donde todavía está tímido. Aunque sabemos que falta por ensamblarse y pulir asperezas, se aprecian buenas dosis de frutosidad, expresiva, penetrante y cargada de mineralidad y notas florales de violeta y grosellas. 2012 a 2020.

16
Taylor, Fladgate & Yeatman-Vinhos
Taylor's 2003

A falta de integrarse el alcohol con la fruta, casi está para beber. Un estilo que cada vez se demanda más, y que la casa Taylor's ha sabido elaborar manteniendo las excelencias de la materia prima pero sin agresiones en el paladar. 2010 a 2020.

16,5
Cálem
Cálem 2003

Magnífica carga mineral, de color intenso, profundo, así como su compleja nariz que también acentúa los recuerdos balsámicos (espliego, eucalipto). Su porte graso amortigua la viveza tánica actual. El final está marcado por los recuerdos de ciruela pasa y cacao. Buenas perspectivas de futuro. 2014 a 2022.

16,5
W. & J. Graham & CO.
Graham's 2003

Por el momento está cerrado y eso es buena señal. Aromas florales (violeta, clavel) con un dominante de frutos rojos (frambuesa, granada). La boca es contundente, robusta y de fuerte mineralidad; el final dejan un fondo especiado. Tiene personalidad. 2014 a 2030.

16,5
Martínez Gassiot
Martínez 2003

Más floral de lo habitual, quizás la añada. Sin embargo, la paleta aromática que describe es muy variada y rica en recuerdos del terruño (piedra lavada, grosella, mora, frescas). Excelente frescura, taninos granulosos, con la carga frutal comedida. Aunque no será de las grandes añadas para guardar, sí promete ser muy elegante. 2012 a 2025.

16,5
Quinta da Romaneira
Quinta da Romaneira 2003

Prevalecen más los recuerdos frutales sobre los minerales, muy seductor y fragante. Recuerdos a mermelada de arándanos, grosella en gran abundancia. Será un Oporto elegante pero esto no durará demasiado tiempo debido a su alta maduración y cierta incompatibilidad con el alcohol de encabezado, un tanto ardiente. 2012 a 2022.

16,5
Adriano Ramos Pinto-Vinhos
Ramos Pinto 2003

Este año echamos de menos un punto fresco en boca pero agradecemos su carga aromática, seguramente provocada por las necesidades de la viña en su busca de agua en lo más profundo de la tierra. 2014 a 2020.

17
Barros Almeida
Barros 2003

Un Barros bastante corpulento y poderoso, con cierta influencia de las maderas (cedro y eucalipto). Carga aromática de gran personalidad (pól-vora, ciruela, esquisto). Destaca el buen tacto de los taninos, su frescura y potencia bien conjunta-da, la excelente madurez frutal. No es agresivo y tiene todos los parámetros para ser un gran Oporto. 2015 a 2030.

17
Silva & Cosens Lda.
Dow's 2003

Es un magnífico ejemplo de óptima madurez, potencia y expresión mineral que nuevamente se manifiesta en su paso de boca. El alcohol es de mucha calidad y por eso se liga con la fruta magistralmente, de tal manera que, aunque todavía le falta botella para redondearse, ya ha alcanzado casi un perfecto ensamblaje. 2016 a 2035.

17
Fonseca Guimaraens
Fonseca 2003

La aromática recuerda a un Priorato por su porte mineral y frutas negras en licor. Es muy robusto, armado, y de exquisita madurez. Graso, con la carga frutal envolvente, bien distribuida, fundente. Largo. 2014 a 2030.

17
Kopke
Kopke 2003

Delata más sus rasgos minerales que otros años (pizarra, tiza) con abundantes perfumes de ciruela pasa, cacao, clavo y pino. Su entrada jugosa es clave para sobrellevar la coraza de este vino, abundante en taninos y con cuerpo. Está muy bien dotado para la guarda. 2014 a 2030.

17
Quinta do Noval
Noval Silval 2003

Mantiene el mismo carácter balsámico de siempre. Su porte en boca es el acostumbrado en la casa, mostrando raza y bravura por doquier. Granos muy finos, fundentes, bien extraídos que hacen vibrar el paladar con cada trago. El fondo acusa una excelente mineralidad. Para guardar. 2016 a 2035.

17
Sociedade Quinta do Portal
Portal Plus 2003

Recuerdos minerales a grafito, pólvora, fruta negra bien macerada y de radiante madurez con un fondo limpio de cedro. Para guardar y esperar. Está elaborado a la antigua usanza, basado en la potencia. 2017 a 2040.

17
Quinta de la Rosa Vinhos do Porto
Quinta de la Rosa 2003

Dosis justa de modernidad. De frutosidad muy expresiva (arándano, moras) y copiosa mineralidad, especias; taninos fríos, crujientes, con la fruta bien definida. Magnífico. 2015 a 2035.

17
Quinta de Roriz Vinhos
Quinta de Roriz 2003

En copa ciega recuerda a los nuevos tintos de la Ribera del Duero, bien extraídos, dominado por las frutas negras en sazón y esos recuerdos balsámico-tostados acompañado del sazón mineral portugués. Su paladar confirma lo anterior pero amplificado, eso sí, sin perder la elegancia que caracteriza a este Oporto de taninos granulosos que se funden en dulce armonía. 2014 a 2030.



Pablo Álvarez, Director General de Vega Sicilia.

17
Quinta do Infantado
Quinta do Infantado 2003

Tiene la expresión de un buen Bierzo, de marcada mineralidad y excelente madurez, límpido y envolvente. Casi cruje en la boca, estructurado, llena el paladar dejando un regocijo de frescura en el conjunto. Para disfrutar dentro de una década, por lo menos. 2016 a 2040.

17
Real Companhia Velha
Royal Oporto 2003

La apuesta de esta Compañía por mejorar sus vinos se aprecia claramente y nos ha sorprendido. Más musculoso y abundante, tanto en nariz como en boca lugar que destacamos por su buena definición, jugosidad y riqueza tánica que no desentona. Todo un vino para guardar. 2016 a 2040.

17,5
Quinta do Noval
Noval 2003

Fruta de gran nobleza que este año se ve salpicada por ligeras notas vegetales que enriquecen la paleta aromática y apenas se perciben por su fuerte mineralidad. Su trago es tridimensional, como siempre, marcando perfectamente la calidad de las uvas, envolvente, con un recorrido vertiginoso que apura hasta el último recoveco del paladar. Algo más flojo que otros años pero de indudable calidad. 2016 a 2040.

17,5
Warre's Port
Warre's 2003

Olfatearlo es como escarbar en las entrañas de la tierra: recuerdos de espliego, cardamomo y flores de campo. Todo un acontecimiento que culmina con un paso de boca vibrante, de gran finura. 2018 a 2040.

18
Niepoort
Niepoort 2003

Absolutamente estructurado y denso. Nariz impactante que muestra todo el colorido frutal. Paladar denso, anguloso con una magnitud tánica maravillosa. Un vino con la pureza y seriedad que manda la tradición. 2013 a 2040.

18
F. Olazábal & Filhos
Quinta do Vale Meão 2003

Tiene desgarradora personalidad aromática, más que a la fruta negra, recuerda a la grosella, el fresón y las lilas en fresca lozanía. En boca, graso, taninos muy refinados, pequeños y fundentes que construyen un paladar profundo y vibrante a la vez. Uno de nuestros preferidos. 2016 a 2040.

AÑADAS INMORTALES DE VEGA SICILIA ÚNICO

La bodega de Vega Sicilia es un mito viviente. Sus vinos de añadas de muchas décadas anteriores todavía hoy se pueden beber y disfrutar. Es un referente a nivel mundial que goza de las puntuaciones más envidiables entre la crítica especializada. El estilo de Vega Sicilia, único en todo el mundo, ha conquistado los paladares más exigentes, enamorado a reyes, políticos y artistas. De alguna añada sublime se ha llegado a pagar, según Pablo Álvarez, la suma de 3.000 euros por botella. Concretamente en el Hotel Jorge V de París. En una reputada casa de subastas se adquirieron dos mágnun del 89 por la cifra de 10.000 euros. Estos precios dan una idea del valor que puede alcanzar este mítico vino. Sin embargo, la política de la bodega no consiste en diferenciarse por el precio; al contrario, fija un precio de salida muy razonable que el mercado suele multiplicar inmediatamente. La calidad comienza ya en el corcho: los de Vega Sicilia cuestan entre 1 y 1,3 euros la unidad, es decir, lo que algunas botellas de vino en el mercado. Esta cata que aquí traemos es la valoración de la propia bodega apoyada en comentarios de los selectos profesionales a los que pide opinión cada año.

- 1998 Muy bueno para la bodega y entre los favoritos de Pablo Álvarez.
- 1996 Un año para los enólogos.
- 1991 Añada elegante.
- 1989 Más potencial de guarda.
- 1986 Añada potente, corpulenta, con potencial de guarda que ahora comienza a desarrollar su buqué.
- 1981 Muy elegante y con excelente complejidad.
- 1976 Estilo elegante y muy barroco, con nariz compleja como el del 74.
- 1974 Muy complejo y profundo.
- 1973 Está en la misma línea del 76 y 74.
- 1970 Es un año mítico por su excelente calidad, para tomar o guardar.
- 1969 Muy elegante, ya está para tomar.
- 1964 Mítico e inolvidable; para tomar o guardar.
- 1957, 1953 y 1942 son más de tipo sentimental y hay que esperarse cualquier sorpresa en las botellas, tanto para bien como para mal.
- 1925 Sorprendente, tiene más evolución que el 42 pero mantiene más densidad. Ha sido una adquisición a un particular, eso sí, muy cuidada. Hay unas veinte botellas en la actualidad.
- Los vinos preferidos de Javier Ausás, el director Técnico, son: 70, 68, 62, 57, 53 y ahora 25, pero también cosechas de las que la gente no habla, más exuberantes, con un estilo más borgoñón que se da en años cálidos, como el 73 y 74.

Amarone



LA NOBLEZA DEL VALPOLICELLA

En el paisaje al norte de Verona, cinco suaves colinas dispuestas como una mano abierta son la patria chica del Amarone. Esta región, que engloba a Valpolicella y las dos subzonas Classico y Valpantena, produce vinos con casta, vigorosos, llenos de carácter, de nariz compleja y en el paladar densos y dulces: el noble Amarone se vinifica en primera línea con uvas de las variedades Corvina y Rondinella, que se pasifican ligeramente durante unos meses en cajas antes de prensarlas. A diferencia del dulce Recioto, el Amarone se elabora seco. Según la filosofía de cada vinicultor, los vinos maduran en grandes cubas de madera, en barricas, o bien en una combinación de ambas. Christian Eder ha catado en Valpolicella alrededor de 150 vinos de las añadas 1995 a 2003. A continuación, los mejores.

2003

15,5

Antolini
Classico

Cerezas, chocolate amargo y hierbas; en boca equilibrado, notas golosas de madera, cerezas negras maduras y canela en rama. 2008 a 2012.

15,5

Bolla
Classico

Frambuesa, notas de humo, cereza y cera; en el paladar anguloso y vigoroso. 2009 a 2013.

15,5

Bolla
Classico Capo di Torbe

Cereza, flores; paladar equilibrado, redondo, aunque todavía domina el alcohol. 2008 a 2011.

15,5

Cantine Lenotti
Classico

Nariz de bayas, notas de hierbas; paladar equilibrado, con ácido perceptible. 2008 a 2011.

15,5

Corte Lenguin
Classico La Coeta

Denso color púrpura; intensos aromas de frutillos negros y sotobosque; en el paladar robusto, anguloso, equilibrado. 2007 a 2011.

15,5

Cortegiara
Classico

Delicada nariz de frambuesa; en el paladar vigoroso, con casta, posee carácter y poderío, termina sobre notas de cereza. 2009 a 2012.

15,5

Fumanelli
Classico

Frambuesa y cereza; el principio vigoroso, equilibrado, acidez y taninos en armonía, final de cerezas escarchadas. Posee elegancia. 2008 a 2011.

15,5

Gamba – Gnirega
Classico Le Quare

Frambuesas, regaliz y hierbas aromáticas; en boca compacto, con una estructura sabrosa; alcohol y acidez en armonía, final de ciruelas. 2008 a 2011.

16

Benedetti
Classico

Frambuesa, aromas de praliné y té; en el paladar compacto, taninos y acidez bien integrados, goloso final de ciruelas escarchadas. 2008 a 2012.

16

Brigaldara
Classico

Frambuesa y aromas de hierbas; textura jugosa, dulce y equilibrado, sabroso y largo final sobre notas de bayas rojas. Elegante. 2008 a 2012.

16

Cà La Bionda
Classico Vigneti Ravazzól

Cereza y chocolate, notas de madera; en el paladar con casta y fuego. Tiene mucho alcohol, que transporta su estructura; opulento final de frutas maceradas en ron. 2008 a 2012.

16

Camporeale
Classico

Notas de cereza, aromas de brea y chocolate amargo; equilibrado, redondo, taninos robustos, bien integrada la acidez, final de frutillos. 2008 a 2011.

16

Cantina di Negrar – Domini Veneti
Classico

Violetas y lilas, y aromas de chocolate; vigoroso, equilibrado, taninos robustos y un delicado abocado, final de cerezas escarchadas. 2008 a 2011.

16

Corte Campagnola
Classico Gli Archi

Frutal con notas de violetas y frutillos rojos; taninos robustos, acidez con casta, elegante y frutal. Aún deberá madurar un poco. 2008 a 2011.

16

Giuseppe Campagnola
Classico Amarone del Centenario

Grosella negra; el principio equilibrado, acidez bien integrada y taninos robustos, sabroso final de frutillos. Puede madurar. 2008 a 2012.

16

Mazzi
Classico Punta di Villa

Cerezas y hierbas aromáticas; equilibrado, redondo, compacto, acidez; final frutal. 2008 a 2011.

16

Santa Sofia
Classico

Sotobosque y enebro; goloso, compacto, taninos y acidez bien equilibrados, termina sobre aromas de grosellas rojas escarchadas. 2008 a 2012.

16

Santi
Amarone

Frambuesas; con acidez bien integrada, brillo y hermosa plenitud, termina en un goloso final de ciruelas escarchadas. Fiable. 2008 a 2011.

16

Santi
Proemio

Frambuesas y cerezas; compacto, fogoso, con casta, marcado por el alcohol, dulce y maduro final de cerezas escarchadas. 2008 a 2012.

16

Tedeschi
Classico

Cerezas, discretas notas de madera; taninos robustos, acidez con casta, resulta juvenil y fresco a la par que potente. 2009 a 2013.

16

Tommasi
Classico

Confitura de cerezas y vainilla; vigoroso, taninos robustos, delicado abocado y alcohol, final suave sobre notas de cerezas escarchadas. 2009 a 2012.

16,5

Cà Rugate
Amarone

Aromas de praliné y ciruelas maduras; compacto, redondo, taninos bien integrados, aterciopelado y equilibrado. Fascina por su suavidad. 2008 a 2011

16,5

Cantina Sociale Valpantena
Falasco

Cereza y enebro, discretas notas de hierbas aromáticas; taninos y acidez bien equilibrados, notas de grosella negra. Posee elegancia. 2009 a 2012.

16,5

Carlo Boscaini
Classico San Giorgio

Cereza, caramelo y arándano; el principio es compacto, vigoroso, taninos robustos, brillo y casta. Elegante pero a la vez opulento. 2008 a 2013.

16,5

Corte Rugolin
Classico Crosara delle Strie

Cerezas y madera; equilibrio entre acidez y taninos, final complejo con aromas tostados y de frutas pasificadas. 2008 a 2012.

16,5

Odino Vaona
Classico Pegrandi

Fascinante aromática con notas de grosella negra, regaliz y chocolate amargo; taninos aún angulosos, acidez con casta, goloso final de cerezas. Aún resulta juvenil e impetuoso, debería madurar. 2009 a 2013.

16,5

Stefano Accordini
Classico Acinatico

Cereza, discretas notas de madera; taninos robustos y acidez perceptible, pero aún así es suave y redondo; largo final de frutillos. 2008 a 2012.

16,5

Tenuta Galtarossa
Classico

Cerezas oscuras, regaliz y madera; paladar completo, con casta pero equilibrado a la vez, termina en un final de ciruelas escarchadas. 2008 a 2012.

16,5

Tenuta Sant'Antonio
Selezione Antonio Castagnedi

Cerezas negras, enebro y hierbas aromáticas, delicadas notas de chocolate; equilibrio entre acidez y alcohol, largo. 2007 a 2011.

16,5

Zeni
Classico Barriques

Grosella negra y café; acidez y taninos en equilibrio, posee casta y plenitud, termina sobre golosas notas de cereza. Aún debe madurar. 2009 a 2012.

17

i Castei
Classico Campo Casalin

Frutillos y praliné; el principio vigoroso, redondo, dulce, acidez y taninos en equilibrio, sabroso final de frutos del bosque. Seductor. 2007 a 2011.

17

Tedeschi
Classico Capitel Monte Olmi

Bayas negras, cacao y hierbas aromáticas; dulce, denso, lleno de plenitud y brillo, notas de frutillos del bosque escarchados y praliné. 2008 a 2012.

2002

15,5

Pasqua
Classico Villa Borghetti

Frutillos negros, delicadas notas de hierbas; textura jugosa y vigorosa, termina en un goloso final de cerezas negras. Fiable. 2008 a 2011.

16

Le Salette
Classico La Marega

Cereza, aromas de té y hierbas; redondo, aterciopelado y abocado, goloso final de frutas maceradas en ron. 2008 a 2011.

16

Tommaso Bussola
Classico bg

Cerezas, violetas, y chocolate amargo; acidez con casta, alcohol bien integrado, final dulce de cerezas escarchadas. Posee opulencia. 2008 a 2011.

16

Trabucchi
Amarone

Nariz herbácea, notas de cerezas; en el paladar equilibrado, sedoso, con buenas hechuras, agradable final de frutillos. 2007 a 2011.

2001

15,5

Begali
Classico Monte Cà Bianca

Ciruelas dulces; en el paladar vigoroso, de ácido marcado, equilibrado, termina agradablemente seco sobre notas de enebro maduro. 2008 a 2011.

15,5

Buglioni
Classico

Zarzamora y praliné, notas animales; en boca, equilibrado, con taninos perceptibles. Final de notas de frutillos del bosque maduros. 2008 a 2011.

15,5

Cantina Sociale di Soave
Amarone Rocca Sveva

Arándanos y madera; en el paladar compacto, acidez y taninos bien integrados, termina en un final decididamente frutal. 2007 a 2010.

15,5

Cesari
Classico Il Bosco

Saúco y hierbas aromáticas; en el paladar compacto, redondo, equilibrado la acidez y los taninos, largo final de cereza. 2007 a 2011.

15,5

Degani
Classico

Frutillos negros maduros y chocolate; en la boca taninos angulosos, equilibrado, termina sobre notas de madera y frutillos maduros. 2009 a 2012.

15,5

Fratelli Bonazzi
Classico

Dominan los aromas de madera y ciruela; suave, taninos aterciopelados y abocado, termina sobre golosas notas de frutas escarchadas. 2007 a 2011.

15,5

Giuseppe Lonardi
Classico

Frambuesa y cerezas negras; textura sólida, equilibrado, termina en un compacto final de ciruelas. Aún debería madurar un poco. 2008 a 2011.

15,5

Giuseppe Mizzon
Classico

Mermelada de fresa, hierbas; en el paladar compacto, posee una perceptible acidez, termina con casta en un final de cereza. 2008 a 2011.

15,5

Guerrieri Rizzardi

Classico Villa Rizzardi

Ciruela y pimienta; alcohol perceptible en el paladar, acidez con casta, termina en un goloso final de ciruelas escarchadas. Clásico. 2007 a 2011.

15,5

Le Ragose

Classico Marta Galli

Arándanos escarchados, praliné y hierbas; el principio es compacto, abocado, en el final notas de madera y ciruelas maduras. 2007 a 2011.

15,5

Le Vigne di Turano

I Saltari

Grosella y frutas maceradas en ron, y chocolate; equilibrado, taninos robustos, acidez bien integrada, notas de zarzamoras maduras. 2008 a 2012.

15,5

Musella

Amarone

Notas de madera y frambuesa; en boca compacto, posee brillo y plenitud, termina sobre golosas notas de fresas escarchadas. 2007 a 2011.

15,5

Nicolis

Classico

Bayas negras y café; con casta y ácido marcado, también el alcohol está bien integrado. Termina en un sabroso final de ciruela. 2008 a 2011.

15,5

Pietro Zardini

Classico

Grosellas negras, hierbas aromáticas y chocolate amargo; en boca compacto, con taninos bien integrados; termina sabroso y largo. 2008 a 2011.

15,5

Sartori

Classico Rejus

Enebro y hierbas frescas; taninos y acidez bien equilibrados, compacto final de cereza. Aún puede madurar un poco. 2008 a 2012.

15,5

Tezza

Valpantena Brolo delle Giare

Notas de cerezas dulces; en el paladar dulce, los taninos y la acidez bien integrados, termina en un dulce final de ciruela. 2007 a 2010.

15,5

Valetti

Classico

Cereza, chocolate amargo, notas de madera; con casta, taninos robustos, acidez perceptible, termina en un largo final de ciruela. 2008 a 2011.

15,5

Villabella

Classico

Grosella negra y violetas, aromas de hierbas; en el paladar compacto, termina en un sólido final sobre notas de ciruelas maduras. 2008 a 2011.

15,5

Viviani

Classico Casa dei Pepi

Cerezas, miel y vainilla; en el paladar equilibrado, compacto, con taninos vigorosos. Aún debería madurar un poco. 2008 a 2012.

15,5

Zanoni

Monte Zovo

Frambuesa, violetas y hierbas aromáticas; vigoroso, acidez y taninos bien integrados, posee brillo y un magnífico final frutal. 2007 a 2011.

16

Arduini

Classico

Frambuesas y cerezas negras; el principio jugoso, con taninos sabrosos, acidez bien integrada, frescor y casta, termina en un largo final de ciruela. 2008 a 2011.

16

Cengia – Brunelli

Classico Campo Inferi

Notas de frambuesa y regaliz; buenas hechuras, posee suavidad y plenitud, termina largo y sabroso sobre notas de grosella negra. 2007 a 2010.

16

Giuseppe Campagnola

Classico Caterina Zardini

Zarzamora y madera, notas de chocolate amargo; el principio anguloso, taninos robustos, acidez perceptible, resulta potente y opulento. 2008 a 2011.

16

Igino Accordini

Classico Vigneto Le Bessole

Zarzamora; en el paladar este vino es vigoroso, lleno, posee plenitud y terciopelo, termina en una largo final de frutillos. 2008 a 2011.

16

Manara

Classico Postera

Cerezas, regaliz y especias; equilibrado, compacto, taninos robustos, agradable acidez, final seductor de cereza. Enteramente logrado. 2008 a 2012.

16

Monopolio Montresor

Classico Capitel della Crosara

Notas de frutillos, aromas de hierbas frescas y flores; en el paladar equilibrado, dulce, taninos y acidez en armonía, termina en un sabroso final de frutillos escarchados. 2007 a 2011.

16

Monte Faustino

Classico Monte Faustino

Enebro, hierbas, grosella negra; vigoroso, equilibrado, dulce, notas de miel, mermelada de fresa y praliné. Opulento. 2007 a 2011.

16

Novaia

Classico Le Balze

Moras y chocolate amargo; bien estructurado, acidez con casta, taninos angulosos, frutillos del bosque maduros. Posee carácter. 2008 a 2012.

16

Valentina Cubi

Morar

Cerezas negras y chocolate amargo; en el paladar compacto, posee taninos robustos, acidez bien integrada. Aún debería madurar. 2009 a 2013.

16,5

Allegrini

Classico

Moras, chocolate amargo, regaliz; armonía entre acidez y taninos, final de cereza. Estructurado y de elegantes hechuras. 2008 a 2012.

16,5

Ambrosan Nicolis

Classico

Grosella y frutas en ron; compacto, con acidez bien integrada, taninos robustos, mucho alcohol, opulento y goloso, final especiado. 2008 a 2011.

16,5

Cantina di Negrar – Domini Veneti

Classico Vigneti di Jago

Grosellas negras y hierbas aromáticas; taninos secos. Largo, especiado y opulento, notas de picota, cuero y ciruelas escarchadas. 2008 a 2012.

16,5

Cecilia Beretta

Classico Terre di Cariano

Cereza, frutas maceradas en ron; compacto, posee plenitud, casta y taninos vigorosos, dulce y suave, notas de ciruelas maduras y praliné. 2008 a 2012.

16,5

Le Salette

Classico Pergole Vece

Aromas de grosella negra, madera y hierbas; equilibrado, abocado discreto, aterciopelado, final de frutillos. Suave y con carácter. 2007 a 2011.

16,5

Massimino Venturini

Classico Campo Masua

Grosella negra, pimienta, chocolate amargo, muy opulento; equilibrado, compacto. Posee plenitud y termina en un largo y seductor final de cerezas escarchadas. 2008 a 2012.

16,5

Pasqua

Sagramoso

Marcado por la madera, oaromas de cereza y chocolate amargo; vigoroso, acidez bien integrada, notas de vainilla y cerezas maduras. 2008 a 2011.

16,5

San Rustico

Classico Vigneti del Gaso

Enebro, aromas de eucalipto y pimienta; pulido y con casta, taninos robustos y acidez perceptible, final de frutillos. Puede madurar. 2009 a 2012.

16,5

Tommasi

Classico Cà Florian

Café; compacto, equilibrio entre la acidez y el alcohol, seductor final de cerezas escarchadas. Un placer también en esta añada. 2008 a 2012.

17

Brigaldara

Case Vecie

Arándanos, frutillos del bosque y chocolate amargo; taninos algo secantes; complejo y largo, cerezas escarchadas y almendras amargas. 2008 a 2013.

17

Brunelli

Classico Campo dei Titari

Especias, enebro y hierbas aromáticas; buen equilibrio entre taninos y acidez, complejo y elegante final frutal. 2008 a 2012.

17

Speri

Classico Vigneto Monte Sant'Urbano

Picotas maduras, sotobosque, hierbas aromáticas; con casta y carácter, taninos bien integrados; tnotas de ciruelas maduras y especias. 2008 a 2013.

17

Tommaso Bussola

Classico tb

Ciruelas maduras y praliné; muy dulce y suave, frutillos muy maduros y compota de ciruela. Opulento, cremoso y elegante. 2008 a 2014.

17

Zenato

Classico Sergio Zenato

Enebro y frutas en ron, especias; muy goloso, taninos integrados, acidez con casta, final de ciruelas sobre notas de miel y hierbas. 2008 a 2013.

2000

15,5

Villabella

Classico Fracastoro

Intensos aromas de enebro; en el paladar buenas hechuras, taninos angulosos, posee plenitud y firmeza hasta su largo final de cereza. 2008 a 2011.

16

Cesari

Bosan

Aromas de grosella negra y madera; textura jugosa, posee brillo y carácter, termina sobre notas de ciruelas maduras. Fiable. 2007 a 2011.

16

Fabiano

Classico I Fondadori

Frambuesa, notas de sotobosque; equilibrio entre acidez y taninos, sabroso final sobre aromas tostados y frutas pasificadas. Elegante. 2008 a 2011.

16

Fratelli Bonazzi

Classico Dario Bonazzi

Moras y especias, y algo de pimienta y hierbas; en boca compacto, posee taninos robustos; en el final, notas de cerezas maduras. 2008 a 2011.

16

Santa Sofia

Classico Gioé

Frutillos del bosque, brea y aromas de hierbas; en boca, compacto, con brillo y suavidad, termina sobre notas de cerezas maduras. 2007 a 2010.

16

Serego Alighieri

Classico Vaio Amaron

Frambuesa, miel y picota; en el paladar compacto, acidez y taninos en armonía; el final con delicados tostados y confitura. 2008 a 2011.

16

Villa Erbice

Vigneto Tremenel

Frambuesa, ciruelas y piedra caliente; en el paladar, compacto, con suavidad y brillo; final de fresas escarchadas y praliné. 2007 a 2010.

16

Villa Spinosa

Classico

Aromas de fresas escarchadas y regaliz; textura jugosa, taninos robustos, acidez bien integrada; final con notas de ciruelas maduras. 2008 a 2012.

16,5

Aleardo Ferrari

Classico

Notas de grosella negra, chocolate amargo y hierbas; firme y con casta, termina largo sobre notas de frutillos negros y almendras. 2008 a 2012.

16,5

Guerrieri Rizzardi

Classico Calcarole

Confitura de frambuesa y regaliz; compacto, transportado por la acidez y taninos ya blandos, final de ciruelas maduras y miel. 2007 a 2011.

16,5

Masi

Classico Campolongo di Torbe

Especiado, frambuesa y frutillos del bosque; compacto, taninos vigorosos, final sabroso y largo sobre cerezas negras y eucalipto. 2008 a 2013.

16,5

Sartori

Classico Corte Prà

Frambuesa y praliné; acidez con casta y taninos bien integrados, posee abocado, brillo y carácter. Aún puede madurar un poco. 2008 a 2011.

17,5

Masi

Classico Mazzano

Frutillos del bosque y violetas; el equilibrio entre el jugo, la plenitud y la casta, termina en un largo final sobre cerezas y especias. 2008 a 2012.

17,5

Tenuta Sant' Antonio

Campo dei Gigli

Cerezas negras y regaliz; textura dulce, equilibrado y redondo; goloso y largo sobre frutas maceradas en ron, especias y chocolate. Fascina su opulencia, carácter y elegancia. 2008 a 2013.

1999

16

Bertani

Classico

Notas de cerezas maduras y hierbas; en el paladar compacto, con una textura jugosa y un hermoso final de cereza. 2007 a 2010.

16,5

Corteforte

Classico

Notas de cereza, praliné, tabaco y hierbas; mucha casta, lleno y equilibrado; notas de ciruelas escarchadas, pimienta y chocolate. 2008 a 2012.

1998

16

Remo Farina

Classico Monte Fante

Aromas de madera, cerezas negras y hierbas; en el paladar muy dulce y suave, termina sobre golosos aromas de frutas pasificadas. 2007 a 2010.

17

Giuseppe Quintarelli

Classico

Notas de moras escarchadas; compacto en boca, con plenitud y casta, sólido, hermoso brillo, alcohol bien integrado, termina sobre notas de confitura de cereza, almendras y miel. Un opulento Amarone tradicional, que aún puede madurar. 2008 a 2014.

ROMANÉE-CONTI

Puro mito

¡Qué bien que aún existen los sueños! Y ante todo el del placer absoluto del vino para quien se puede permitir una copa de un Romanée-Conti maduro. De él llegan cada año al mercado 6.000 botellas, como mucho, consideradas las más exquisitas y deliciosas del mundo

Texto: Barbara Schroeder

Pero antes, aclaremos posibles malentendidos: yo ni he conseguido aún descorchar una botella de Romanée-Conti maduro, ni cuento con alguna de ellas en mi bodega. Este vino está considerado como el más exquisito y delicioso del mundo, y lo consumen estrellas y estrellitas del cine, magnates del petróleo y genios de las finanzas. El actor Johnny Depp, por ejemplo, es uno de sus más conspicuos fans -y yo me complazco en alabarle el gusto-.

Mi contacto personal con este vino hasta hoy se limita a su degustación aún en bodega -un sorbito una vez al año, ¡pero qué sorbito!- y por ello formo parte de los privilegiados. Porque lo más notable de este legendario vino es su rareza: entre 3.000 y 6.500 botellas anuales que, mediante lista de espera, se reparten entre clientes que reciben tan sólo una botella de RC al comprar una caja con once botellas de otros vinos de la bodega (vinos que, seamos honrados, son casi igual de grandiosos: todo lo que llega de la DRC es excepcional). En España, esta joya está distribuida por otra marca mítica: Vega Sicilia. Dios los cría y ellos se juntan.

El vino se obtiene a partir de un pequeño pago de 1,8 hectáreas (con denominación de origen propia, ¡por favor!), que mantiene su ubicación y límites desde el año 1512 o quizá antes. El pago obtuvo la primera mitad de su nombre en el siglo XVII -porque en sus cercanías existían ruinas romanas, dicen algunos; por que en el vocablo Roma-



Foto: VINUM

Historia

Desde su definición, en 1512, el pago ha sobrevivido milagrosamente a los muchos acontecimientos convulsos de la historia europea. Después de la Revolución Francesa la finca, que desde el año 1760 pertenecía al Príncipe de Conti, pasó a poder del Estado para muy pronto regresar a manos privadas, entre otras las de la familia Duvault-Blochet, que la amplió e introdujo algunos otros Grand-Cru. Hoy pertenece a la familia de Villaine y Leroy.

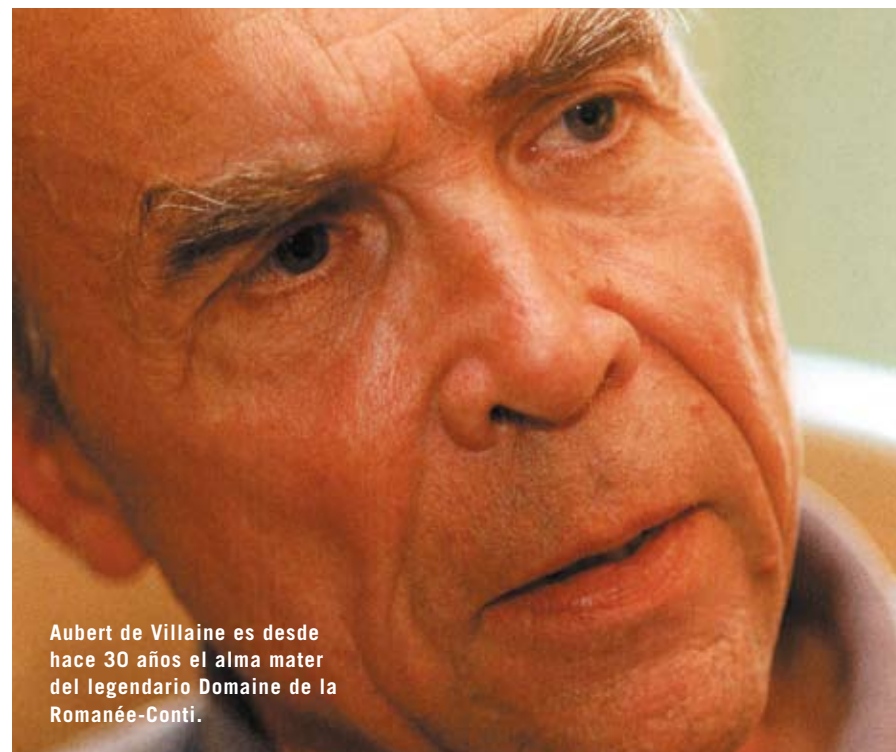
Ubicación

La superficie es de tan sólo 1,8 hectáreas en ligera pendiente. Los suelos están compuestos de arcilla mezclada con grava y un aporte de silicio y hierro. La aportación de humus es escasa, tal y como ocurre en general en Vosne. Está plantado exclusivamente con Pinot Noir. Desde hace 20 años se practica el cultivo biológico, no por motivos comerciales sino por respeto a la historia y al terruño. Los rendimientos están entre 20 y 25 hectolitros por hectárea.

Añadas

Hasta el año 1945 en la Romanée Conti crecían aún cepas anteriores a la crisis de la filoxera -¡que ofrecían escasa-mente 300 botellas de esta joya enológica!-. En 1945 se replantó el pago por completo, y entre 1946 y 1951 no se embotelló vino. Que incluso las denominadas «pequeñas» añadas sean de un valor excepcional se entiende casi por sí mismo. En las subastas más prestigiosas aparece de vez en cuando, acá y allá, alguna botella del siglo XIX -más o menos 1870 ó 1875-. Algunas de las añadas más buscadas son las pertenecientes a 1985, 1990, 1995, 1996, 2000 y 2001.

Foto: Rolf Richel



Aubert de Villaine es desde hace 30 años el alma mater del legendario Domaine de la Romanée-Conti.

née se identifica el del francés antiguo «rommenie», sinónimo de «bebida de los dioses», opinan otros. El Príncipe de Conti adquirió el lugar en el año 1760, y de esa forma venía añadida la segunda mitad del nombre. En la actualidad, el pago forma parte de la finca homónima, además de los vecinos Richebourg, La Tâche, Echézeaux, Grands Echézeaux, Saint-Vivant, del Vosne Premier Cru y de un par de Aren Montrachet sobre 25 hectáreas. La finca pertenece de nuevo a las familias Leroy y de Villaine, y su administrador es desde hace unos 30 años Aubert de Villaine.

«Sin estos fantásticos vinos no hallaría yo nada en el mundo que fuera abominable» aseguraría el escritor Stendhal, y con ello se refería exactamente al pago rodeado de muros que apenas se distingue de los de su entorno. Por qué los buenos monjes de Saint-Vivant distinguieron a este terruño, por qué nacen aquí vinos extraordinarios que, se quiera o no, tanto se diferencian de sus vecinos de La Romanée o Richebourg, es un indescifrable milagro de la naturaleza. Y a propósito de naturaleza: la autenticidad que desprende una botella de Romanée-Conti la puedo acreditar con certeza después de al menos 15 años de madurez. En bodega se muestra siempre recatado, complejo sin embargo, denso,

a veces incluso algo duro, con increíbles delicados aromas frutales. En su madurez es una vivencia tal que incluso a aquellos prepotentes que presumen de «haberbebidoyadotodo» les obliga a arrodillarse.

¡Qué bien que aún existen leyendas así! ¡Qué bien que aún existen cosas con las que soñar!

Precios

Tal y como señalábamos, para obtener una botella de RC es preciso comprarla en una caja con otras once de vinos punteros de la finca. El precio de una caja de estas características ronda oficialmente los 3.000 Euros, pero llega a duplicarse o triplicarse de inmediato. Algunas viejas botellas de Romanée-Conti aparecen regularmente en subastas o en el comercio *on line*, donde aproximadamente a mediados de marzo una botella de 1972 fue ofrecida por 3.000 Euros.

Algunos precios de subasta de los últimos dos años (Euros por botella):

1919: 15.000
1985: 22.000 (Magnum)
1990: 5.700
1995: 4.000
1996: 4.000
2000: 5.000
2001: 2.800

Fuente: Sotheby's

Murviedro
En boca de todos



MURVIEDRO
BODEGAS

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



ADEGAS MOURE

Avda de Buenos Aires, 12
27540 Escarón
(Lugo)

Tel. 982 452 031

Fax: 982 452 700

abadiadacova@adegasmoure.com

www.abadiadacova.com



La dama negra

Esta mención, Blanc de Noir, expresa que el vino, generalmente espumoso de Pinot Noir, ha sido elaborado con uva tinta y fermentada en blanco, es decir, sin hollejos. De ahí su color amarillo aunque para conseguirlo antes es necesario clarificarlo con carbón activo (peor, quita aromas) o PVPP (polivinilpolipirrolidona) de mejor calidad, pues fulmina los colores oxidativos. Pero seguro que se estarán preguntando: ¿no es más fácil hacerlo directamente con uvas blancas?. Es más: ¿para qué sirve? Y, ¿realmente es bueno? Pues bien, en la región mayoritaria del Cava, es decir, San Sadurní d'Anoia, dos bodegas, Codorníu y Gramona, fueron escogidas por el C.R.D.O. para el estudio de nuevas variedades mejorantes, entre las que se encontraba el Pinot Noir. Las conclusiones revelaron, entre otros, que además del aroma a frutos rojos, como era obvio, los espumosos ganaban en tensión superficial -mayor aguante de la burbuja en superficie y mejor formación de la corona- con respecto a las variedades tradicionales (Parellada, Xarel.lo y Macabeo). También, la textura en boca era más cremosa, tan alta como en la variedad Chardonnay y el doble que en las tradicionales. Y, como detalle final, esta uva bien elaborada es capaz de envejecer hasta diez años. Sin embargo, según Jaume Gramona, nuestra bondadosa fuente de información, advierte que pocas veces es recomendable hacer un Blanc de Noir 100%, siendo recomendable el 50%, pues se corre el riesgo de perder tipicidad. Lo ideal con ésta u otras variedades experimentales es su utilización como mejorante de las castas tradicionales para no perder tipicidad.

Javier Pulido

Blanc de Noirs

¿Vino blanco de uvas tintas? Naturalmente. El ejemplo más célebre es el champaña. Blanc de Noirs – “Blanco de negras” – se llaman tales vinos. Esta denominación se está extendiendo cada vez más, también en Suiza y Alemania.

El modelo es la Champagne: si un espumoso de la Champagne se vinifica exclusivamente con variedades tintas como Pinot Noir (Spätburgunder) o Pinot Meunier (conocida en Alemania como Schwarzwiesling), entonces se trata de un Blanc de Noirs. Su pareja es el Blanc de Blancs hecho con uva blanca, es decir, Chardonnay.

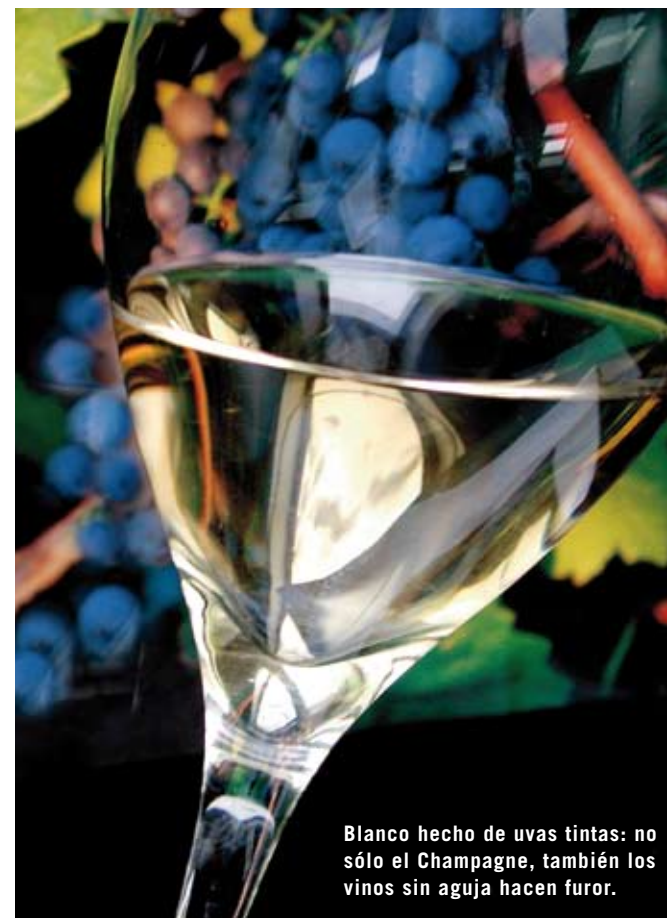
Los vinos de Champagne hechos con uvas tintas son claros como el vino blanco, porque las uvas se prensan delicadamente inmediatamente después de la vendimia, y el jugo se separa de los oscuros hollejos. Es sabido que la materia colorante se halla en la piel de la uva: si ésta no fermenta, tampoco pueden separarse los antocianos para dar color. Ni siquiera en el caso de los nuevos cruces de tintas con “Cabernet-Blut” que, elaborados normalmente con encubado, resultan intensamente oscuros, casi negros.

La denominación Blanc de Noirs se ha puesto muy de moda en los últimos años en los países de habla alemana. Anteriormente, en Alemania no estaba permitida legalmente, pero las reglamentaciones se han relajado. El término suena bien, despierta la curiosidad de los clientes y, con ello, resulta beneficioso para

el volumen de ventas. Especialmente aquellas empresas que ofrecen muchos tipos de tintos enriquecen así su surtido y pueden incluir diversas variantes de un mismo tipo de vino: tinto, rosado, “Schiller” (aloque, una mezcla de vino tinto y blanco), también Federweisser o bien el mencionado Blanc de Noirs (a veces escrito Blanc der Noir). A todo esto se suma la posibilidad de declarar también como Blanc de Noirs –en lugar de como Federweisser (llamado “Weissherbst” en Alemania)– otras especialidades, como por ejemplo el Eiswein (vino de hielo), si éste resulta brillante y claro, algo habitual en la vinificación de uvas congeladas.

Jugoso vino de verano

Lamentablemente, en la elaboración de Blanc de Noirs, algunos productores cometen un error similar al que solía cometerse (antaño) en el caso del Federweisser: emplean menos uvas sanas y, por ello, en general, obtienen un vino de aroma difuso y amargo en el paladar. Por el contrario, los que trabajan con esmero y procuran que sus uvas estén maduras y sanas obtienen unos vinos sabrosos y jugosos, tanto elaborados secos como con delicado abocado frutal,



Blanco hecho de uvas tintas: no sólo el Champagne, también los vinos sin aguja hacen furor.

que constituyen un delicioso placer en primavera o verano. En Suiza hay un Blanc de Noirs que se ha convertido en una auténtica marca: el Dôle Blanche de Wallis. En ocasiones, también los vinicultores tienen dificultades con la designación propiamente dicha. Así, por ejemplo, un productor alemán denominaba un vino Spätburgunder Weissherbst en la contraetiqueta, pero Pinot Blanc –es decir, Weissburgunder– en la etiqueta principal, lo cual no es lo mismo que Spätburgunder o Pinot Noir. Afín al Blanc de Noirs es el Vin Gris de Francia, que se puede encontrar en el Loira, por ejemplo, (hecho con Gamay no del todo madura) o también en el Midi. Evidentemente no se trata de un vino de color gris, sino de un rosado de color especialmente claro. En California se conoce el Blush Wine, también vinificado con uva tinta y de coloración entre el vino blanco y el rosado, que generalmente se embotella abocado y con aguja. Originariamente, Blush era otra denominación para el White Zinfandel, pero éste no es otra cosa que un rosado complaciente y frutal.

CANFORRALES-VERANO 2007

Nos encontraras en los mejores sitios de ASTURIAS::

GIJÓN

EL OLIVO - 985 147 184
EL FEUDO.- 985 351 659
EL MONJE - 985 176 631
CASA PEPÍN.- 985 356 214
LA FARÁNDULA.- 984 296 333
EL TASÓN.- 985 340 884
LA BELLOTA DE LA ARENA.- 985 336 859
EL PORTALÓN DE RIOJA.- 985 132 429
LA CIUADDELA.- 985 347 732
EL PICA PICA DE RUBÉN.- 985 348 317

OVIEDO

LA TABERNILLA.- 636 560 424
ENTREVINOS.- 985 215 617
EL 5º DE LA TARDE.- 985 221 412
LA COFRADÍA DEL VINO.- 985 212 389
RESTAURANTE PELAYO.- 985 201 336
LA CONSISTORIAL.- 984 184 350
EL BUCHITO.- 984 188 907
EL BODEGÓN DE TEATINOS.- 985 280 074
PORRÓN Y CUENTA NUEVA.- 985 219 549

Nuevo
Zarcillo de Oro
2007

AVILÉS

EL PAÑOL.- 984 830 778
CARPEDIEM.- 984 831 715
LA MARINA.- 985 518 600
SAL DE VINOS.- 984 832 053

MIERES

LA POSADA DE BACUS.- 985 484 115
LA VEGA.- 985 463 358
LA TASQUINA.- 985 462 137
VEN DE VINOS.- 985 451 780

Celebración por ser elegido el Mejor Tinto Joven de España en la Feria Gourmet, Madrid 2007

Seleccionado para los 90 Paradores Nacionales

Seleccionado por Iberia



Distribuido en Asturias por



TEL. 985980833

www.bodegascamposreales.com

Novedades

Lo último en el mercado español

15
Cap de Barbaria
Cap de Barbaria 2005
V.T. Formentera. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 13,5%. Variedad: Monastrell, Fogoneu, Cabernet Sauvignon y Merlot.
La característica principal de este vino son sus variedades y la personalidad de sus suelos, mayoritariamente calcáreos. Se han elaborado tan sólo 8.000 botellas.
Se aprecia cierta juventud varietal, pero atesora buenos registros aromáticos: zarzamora, espliego, regaliz, aceituna y mineralidad. Le falta algo de finura en el tacto bucal, pero es interesante. 2007 a 2011. Precio: 25 €.

15
Baronia del Montsant
Clos D'englorà AV 14 2002
D.O. Montsant. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 13,5%. Variedad: Garnacha Negra, Samsó, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah y Ull de Llebre.
Este vino es la culminación de sus tres jóvenes propietarios que elaboran en la Cornudella de Montsant (Tarragona).
Entre fruta licorosa y fresca. Muy mineral, notas de casís, cuero, carbón, que se unen con fuerza en el paladar: carnoso y en su punto para beber ahora o guardar unos cuantos años. 2007 a 2009. Precio: 20 €.

15
Faustino
Faustino 9 mil 2004
D.O. Rioja Calificada . Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 13,5%. Variedad: Tempranillo.
La cifra del vino, 9 mil, hace alusión a la cantidad de litros que se obtienen de sus 12.800 cepas en las laderas de Sierra Cantabria.
Un Faustino de concepción diferente, más moderno, con color rojo muy vivo, notas de fruta fina, madera nueva integrada. Un alarde de buenas maneras: destaca por su jugosidad en boca y delicadeza aunque también un tanino todavía seco. 2007 a 2013. Precio: 27,5 €.



15
Macià Batle
Macià Batle dulce 2005
D.O. Binissalem-Mallorca. Tipo: Dulce con madera. Alcohol: 14,5%. Variedad: Moll.
Curioso vino dulce natural elaborado a partir de racimos sobremaduros de Moll, y envejecido durante 12 meses en barrica de roble. Todo un acierto.
Muy poderoso y sensual en aromas de albaricoque, espliego, membrillo, flor de naranjo. También una punta de alcohol. Su dulzor es comedido, bien ligado con la acidez y de grato perfume final. 2007 a 2010. Precio: 10 €.

15
Madroñal
Siscar 2006
D.O. Bullas. Tipo: Tinto joven. Alcohol: 15%. Variedad: Monastrell.
Monastrell de cepas de 60 años que se cultivan en un paraje de pinos situado a 900 metros de altitud. Sin duda ese es parte de su secreto.
Como vino joven no tiene desperdicio, es pura fruta, lleno de abundantes notas a ciruela, tabaco, tiza... pero sin duda su valor más atractivo reside en la textura de sus taninos, puro terciopelo de no ser por su calidez. 2007 a 2010. Precio: 5 €.

15,5
Entrecastillos
Entrecastillos Crianza 2004
D.O. Ribera del Duero. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 14,5%. Variedad: Tinta del País.
Es su primera cosecha y sus cuatro socios han escogido, por ahora la bodega de Torrederos para hacer su vino. En el futuro la nueva bodega se situará en Curiel de Duero.
Crianza con nota. Fruta delicada, grosella, cedro y pino que se funden con elegancia. Pero lo mejor está en su paso de boca, sabroso, de tacto impecable, graso y envolvente. Un vino prara beber ya. 2007 a 2012. Precio: 9 €.



15,5
Finca Albret
La Viña de Mi Madre Reserva 2002
D.O. Navarra. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 13%. Variedad: Cabernet Sauvignon 95% y Merlot 5%.
El vino está elaborado en recuerdo a los ancestros de la familia, un culto a la madres que trabajaron estas viñas.
Le falta finura, pero ofrece una gran riqueza de aromas a cuero, almizcle, tabaco, trufa... la madera está perfectamente integrada, así como su paladar, toda una delicia por su tacto sedoso. 2008 a 2011. Precio: 25 €.

15
Natur Montsant
Mas Franch 2005
D.O. Montsant. Tipo: Blanco con madera. Alcohol: 14,5%. Variedades: Garnacha Blanca y Viognier.
Mas Franch es una bodega comprada en 1935 situada en margalef, en el parque natural del Montsant. Su enólogo es el conocido Toni Coca. Sólo se elaboran 550 botellas.
Aroma potente, fino, de fruta blanca, limas, pomelo, lilas, hierba que conforman un paladar muy singular. En boca no defrauda, fresco, con cuerpo, graso y poderoso. Para guardar y para amantes del coleccionismo, por su rareza. 2008 a 2012. Precio: 29 €.

15,5
Vinífera
NUN Vinya dels Taus 2005
D.O. Penedès. Tipo: Blanco con madera. Alcohol: 14%. Variedad: Xarel.lo.
La viña del Taus es un pequeño reducto de 0,89 hectáreas situado en el Alto Penedès que perteneció al abuelo de Enric Soler, su artífice. Sólo se elaboran 2.200 botellas.
Muy interesante, con parámetros analíticos magníficos que auguran buena salud en el tiempo. Muy floral, con deliciosas notas de acerola, pomelo y un paladar vibrante, algo inusual en el Xarel.lo. 2008 a 2010. Precio: 32,90 €.



Agenda

JULIO/AGOSTO 2007

28 JUN./1 JUL. Panamá	EXPOVINO Décima edición de la Feria Internacional de vinos, alimentos y delicatessen. Simultáneamente se celebrará la I Feria de Restaurantes. Centro de Convenciones Atlapa (Panamá). www.expovino.com
12/14 JUL. Kuala Lumpur	MALAYSIA INTERNATIONAL FOOD & BEVERAGE Esta muestra, que cumple su octava edición, se ha convertido en una de las ferias más exitosas de la región. Con una población de 26 millones de habitantes, Malasia es un gran consumidor de productos importados. MATRADE Exhibition & Convention Centre (MECC), Kuala Lumpur (Malasia) www.mifb.com.my
25/28 JUL. Santa Cruz de la Sierra	FESTIVAL INTERNACIONAL DE VINOS Y QUESOS La séptima edición de esta muestra pone a disposición de expositores y visitantes una gama de productos de calidad, un evento especializado que albergará en un mismo lugar a productores lácteos y a representantes de bodegas de renombre. Pabellón Brasil (Feria Exposición) Santa Cruz de la Sierra (Bolivia). www.festivaldevinosyquesos.com
28 JUL./2 AGO. Adelaida	AUSTRALIAN WINE INDUSTRY TECHNICAL CONFERENCE Uno de los eventos de difusión tecnológica más importantes de la industria vitivinícola mundial, donde además se podrán visitar las principales bodegas y centros de innovación de esta industria y generar nuevas redes de colaboración. Adelaide Convention Centre, Adelaida (Australia). www.awitc.com.au
28/30 AGO. Buenos Aires	SIAL MERCOSUR Cada dos años, esta feria, que cumple su sexta edición, es el espacio por excelencia para la oferta alimentaria mundial. La mejor oportunidad para todos los proveedores de productos, servicios y tecnología. Predio Ferial La Rural de Palermo, Buenos Aires (Argentina).

VINITECH

AMERICA LATINA

12/14 JULIO
Santiago de Chile

Una muestra con soluciones para la viticultura, la enología y desarrollo de mercados, en donde se abordarán los temas que inquietan a los vitivinicultores. Los organizadores de la prestigiosa degustación parisina Les Vinalies Internationales ofrecen, dentro del marco de la feria, una versión específica para los vinos producidos dentro del continente de América del Sur.

Espacio Riesco, Santiago (Chile)
Tel.: (56 2) 530 7217 - 530 7000
Fax: (56 2) 530 7272.
E mail : prensa@vinittech.cl
www.www.vinittech.cl



Albariño D. O. Rías Baixas

Maio de Mendoza S.L.

DIRECCIÓN BODEGA:
Rúa de Xabre, 58 - Trabanco Sardiñeira - Carril
36600 Villagarcía de Arosa (Pontevedra) - España
Tfno.: 986 50 88 96 - Fax:986 50 79 24
www.maiordemendoza.com

Infinitas Sensaciones



3 MEDALLAS DE PLATA
"CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2007"

Maio de Mendoza
Fulget
MAIO DE MENDOZA MACERACIÓN CARBÓNICA

NEW WAVE SPANISH WINE AWARDS, REINO UNIDO
MEDALLA DE BRONCE, CATA DE LAS ARADAS DE RÍAS BAIXAS
CUADRO DE HONOR DE LOS MEORES VINOS DE ESPAÑA, GUÍA GOURMEITS
WINE ADVOCATE: BEST PICKS....

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

Imprime

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

Depósito Legal M-18076-1997

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



Joven Airén

el blanco de los sentidos

2006



Alegre, joven y blanco.

Así es el vino que se elabora con la variedad de uva Airén en Castilla-La Mancha.



Premio vino ecológico



CLEARLY ORGANIC

Coop. San Isidro
Vilanueva de Alcardete, TOLEDO
Telf: 925 16 74 29

Premio mejor ensamblado



TOMILLAR ENSAMBLADO

Coop. Virgen de las Viñas
Tomelloso, CIUDAD REAL
Telf: 926 51 08 65

Primer Premio



YUGO

Coop. Cristo de la Vega
Socuellamos, CIUDAD REAL
Telf: 926 53 03 88

Segundo Premio



VIÑA RECREO

Coop. San Isidro Labrador
Las Pedroñeras, CUENCA
Telf: 967 16 01 51

Tercer Premio



TEJERUELAS

Mercantil Marín Perona S.L.
Valdepeñas, CIUDAD REAL
Telf: 926 31 32 96

Vinum suscripción

por uno o dos años

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

Empresa _____ NIF o CIF _____

Nombre _____ Apellidos _____

Dirección _____

C.P. _____ Población _____ Provincia _____ País _____

Profesión _____ Tel. _____ Fax _____

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

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

☐ Talón nominal a Ediciones Vinum S.L.

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

Fecha ____ / ____ / ____

Firma del titular:

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

Caducidad ____ / ____ / ____

Suscríbase

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

Puede suscribirse llamando al
teléfono 918 907 120

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

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

O enviarlo por **correo postal** a:

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

>>Para todos los gustos<<



Descubre la
diferencia

D.O.P. QUESO ZAMORANO

I.G.P. QUESO DE VALDEÓN

D.O.P. MANTEQUILLA DE SORIA

D.O.P. JAMÓN DE GUIJUELO

I.G.P. CARNE DE ÁVILA

I.G.P. CARNE MORUCHA DE SALAMANCA

I.G.P. LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN

I.G.P. CECINA DE LEÓN

I.G.P. BOTILLO DEL BIERZO

I.G.P. JUDÍAS DE EL BARCO DE ÁVILA

I.G.P. LENTEJA DE LA ARMUÑA

I.G.P. GARBANZO DE FUENTESAÚCO

I.G.P. LENTEJA PARDINA DE TIERRA DE CAMPOS

I.G.P. ALUBIA DE LA BAÑEZA - LEÓN

D.O.P. MANZANA REINETA DEL BIERZO

I.G.P. PIMIENTO ASADO DEL BIERZO

I.G.P. MANTECADAS DE ASTORGA

AGRICULTURA ECOLÓGICA DE CASTILLA Y LEÓN (CAECyL)

VINO CON D.O. ARLANZA

VINO CON D.O. BIERZO

VINO CON D.O. CIGALES

VINO CON D.O. RIBERA DEL DUERO

VINO CON D.O. RUEDA

VINO CON D.O. TIERRA DEL VINO DE ZAMORA

VINO CON D.O. TORO

VINO DE CALIDAD DE ARribes

VINO DE CALIDAD DE TIERRAS DE LEÓN

VINO DE CALIDAD DE LOS VALLES DE BENAVENTE

VINO DE CALIDAD DE VALTIENDAS

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

PRODUCCIÓN INTEGRADA DE CASTILLA Y LEÓN



Junta de
Castilla y León

www.itacyl.es