



# Viaje por el Guadiana

El enigma del río, el enigma del vino

### OSCA FÁBREGAS LALANNE VIÑAS DEL VERO ENATE PIRINEOS VALDOVINOS BLECUA DALCAMP OTTO BESTUÉ OLVENA SIERRA DE GUARA BALLABRIGA ALDAHARA RASO HUETE ABINASA IRIUS MELER So ONTANO

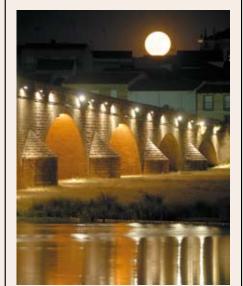
# Guadiana: el enigma del vino

Siguen los ríos de vino, las arterias vitivinícolas de la península ibérica. Ahora, el Guadiana, juguetón y enigmático, que se hace serio cuando forma frontera, que con esas cosas no se juega. Y para empezar hay que acercarse a la Cueva de Montesinos, junto al castillo de Rocafrida. En la Cueva de Montesinos halló Don Quijote a muchos prodigiosos personajes, y el propio Montesinos le contó cómo el mago Merlín había encantado a Guadiana, el escudero, convirtiéndole en río, y a Ruidera y sus hijas, transformándolas en lagunas. Estas son las lagunas que van volcándose de una en otra. Lagunas de la imaginación cervantina que son hoy, todavía, las Lagunas de Ruidera. Otra cara más de La Mancha. Una cara de agua: un espejo donde se mira el vino que es la inspiración y el destino de estas tierras.

Y esto nos lleva al Guadiana, un río caprichoso, que a veces se esconde como los niños en sus juegos, y del que se sabe donde termina, pero no muy bien donde comienza. Es un lío contar las lagunas de Ruidera. Nadie lo tiene seguro: trece, dieciséis... Unas de Albacete y otras de Ciudad Real... Unas verdes, otras azules... El agua pasa de unas a otras por misteriosos conductos subterráneos o salta en cascadas. Ruidera de ruido, es posible.

Y del agua al vino. Porque este río atraviesa la mayor

#### FOTO DEL MES



Puente Viejo sobre el Guadiana, en Medellín, Badajoz. En el cielo, una luna llena vigila la viticultura biodinámica de Dionisio de Nova y la «vendimia lunar» de Luis Duarte. Pág. 18.

extensión de viñedo del mundo: hablamos de La Mancha, de Valdepeñas, de... Luego el Guadiana hace un quiebro y se adentra en Extremadura, camino de la vecina Portugal. Atraviesa estas tierras lentamente, perezosamente, haciéndose el remolón. A veces, casi parece que se para, porque se estanca en charcas y marjales. Es en esta etapa de su vida cuando deja de ser niño manchego y se convierte en mozo extremeño que da nombre a la Denominación de Origen de sus vinos, los de la Ribera del Guadiana.

Finalmente, tras un pequeño tramo en las tierras portuguesas del Bajo Alentejo, donde se baña en vino nuevo y renacido, dibuja con precisión de cartógrafo la frontera, y besa el mar en Ayamonte.

Así es el Guadiana, un cauce de vinos abundantes, de nuevas realidades enológicas, de promesas de calidad cumplidas a medias. Que, finalmente, es lo que queda cuando el agua pasa.

#### Reflejos del río



#### I influjo de la luna

A la izquierda, Dionisio de Nova, elborador de un vino "astral", al compás de la luna. A la derecha, Ricardo Graña, de la bodega Vitis Terrarum, médico madrileño reconvertido en bodeguero. A ambos les une el curso del Guadiana. Pág. 56





Los vinos de la cuenca del Guadiana. Pág. 18.

Un paseo por los vinos griegos. Pág. 42.

Entrevista: Rocío Alberdi. Pág. 52.

Los vinos más extremos: desde Dinamarca a la Patagonia. Pág. 74.

#### ACTUALIDAD

- 6 CARTAS DE LOS LECTORES ;Vino sin alcohol?
- 8 INTERNACIONAL Brunello, viaje en el tiempo
- 10 INTERNACIONAL

  Discusiones sobre la chaptalización
- 11 NACIONAL MiVino hace las américas
- 12 NACIONAL Premios Baco, los mejores del 2006
- 14 NACIONAL
  Nace la Interprofesión en La Mancha
- 15 NACIONAL Finca Villacreces, la joya del Duero
- 16 NACIONAL Andalucía Sabor, cita en Sevilla
- 17 NACIONAL

  Advinum, espacio de sensaciones

#### MAGAZIN

- 18 LA CUENCA DEL GUADIANA Río y vinos emboscados
- **42** GRECIA *Alpha Estate*
- **46** NORTE SUR

  De Dinamarca a la Patagonia



Foto de portada: Heinz Hebeisen

#### GUÍA

- 56 CATA DE LOS VINOS DE LA CUENCA DEL GUADIANA En constante crecimiento
- 64 CATA DE BURDEOS 2006 ¡Muy emocionante!
- 74 CATA NORTE SUR El encanto de los polos cercanos
- **76** NOVEDADES *Lo último del mercado*
- 80 VINOS MÍTICOS Palo Cortado González Byass 1979

#### **SERVICIOS**

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

4 VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007 VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007 5



La compra de los grandes vinos habrá de hacerse siempre en establecimientos especializados de prestigio para evitar las falsificaciones.

#### Contra la falsificación

Cada vez es es más habitual encontrar casos de falsificaciones de grandes vinos. Como aficionado y coleccionista me preocupa en exceso este hecho. Cuesta creer que sea tan fácil dar el «cambiazo».

Iesús Martí Galán, Barcelona

Según los últimos datos de Interpol, el 6 por ciento de total de los bienes que se consumen en el mundo son falsos. Y no sólo se trata de imitaciones de bolsos de Gucci o de relojes Rolex, los vinos más selectos también se ha convertido en uno de sus objetivos prioritarios. Nadie puede precisar la magnitud de la falsificación de vinos y los productores no quieren sembrar dudas entre los coleccionistas de vinos que pagan grandes sumas por botellas muy buscadas.

Las primeras falsificaciones se limitaban a rellenar las botellas con vino de menor calidad y presentarlas abiertas en la mesa. Pero con el paso del tiempo, los métodos de falsificación se han ido perfeccionando. Ahora, con un suministro apropiado de corchos, un software adecuado para imprimir las etiquetas y botellas, las imitaciones se encuentran selladas dentro de las cajas. Además es posible que el comprador no descorche esos vinos durante muchos años, demorando el descubrimiento de la falsificación. Existen diversas posibilidades para luchar contra este fraude, desde exclusivas etiquetas de burbuja hechas con una resina transparente especial que forma ampollas imposibles de duplicar en los dibujos, hasta el papel con características de seguridad como las de los billetes de banco o holografías inimitables que permiten rastrear cada botella hasta el vendedor minorista.

#### ¿Un vino sin alcohol?

Marco Albizzi, Certaldo, Florencia (Italia)

En realidad lo correcto sería llamarlo vino desalcoholizado aunque no existe por el momento, que sepamos, una legislación que explique y detalle su definición, composición y características. Es como la deconstrucción del vino. Pero ha despertado mucha curiosidad entre un segmento de los consumidores por ser una alternativa para determinadas personas (embarazadas, diabéticos, gente mayor...) e incluso una opción ante la actual legislación sobre el consumo del alcohol y el endurecimiento de de las penas por conducir con tasas superiores a las permitidas. En Francia este producto va ganado adeptos y en España ya hay algunas bodegas, pocas, que los elaboran. En el exterior cuenta con el tapón de corcho y el color es muy similar al vino auténtico e incluso los aromas están logrados en cada tipo de vino (tinto, blanco o rosado). Se trata de un vino al que se le somete a un proceso de condensación de baja temperatura donde se logra la evaporación del alcohol. El resultado es un «vino» con tan solo 0,3° y con 4 veces menos calorías que el tradicional.

Tras el enorme éxito de la visualización del repormación en la página 6 del número 60 de Vinum.

#### También el Guadiana en Google Earth

taje sobre el río Duero en Google Earth (3.580 descargas en dos meses) nuestros lectores también podrán disfrutar del Guadiana a vista de pájaro. Solamente tiene que ir a la página www.iberimage. com/vinum-guadiana para ver las fotos de nuestro reportaje y muchos más geolocalizadas. Más infor-

#### Online

Acceso gratuito a www.vinum.info [válido hasta el 15 de noviembre] Usuario: guadiana. Password: ojos

### Participar en vivo

No todos tienen la suerte de vivir en una región vinícola. E incluso los que viven en Rheingau, a orillas del lago de Constanza o en el Burgenland, en el Piamonte o la Borgoña, si son simples aficionados no necesariamente están al corriente del quehacer cotidiano en una bodega. Pero a partir de ahora esto es posible a través de Internet: Château Palmer, finca superior de Burdeos (www.châteaupalmer.com), con una serie de bre-

ves vídeos en la sección "Magazine/PalmerCast" de su página web, nos permite hacernos una idea de cómo se desarrolla la vendimia. la plantación de nuevas cepas, el llenado de las barricas, la cata... Los videos se pueden ver con el programa Flash directamente en la red o se pueden bajar como archivos Quicktime. La locución sólo está disponible en francés.

En la página web de Bodegas Monje en Tenerife (www.bodegasmonje. com), un collage de imagen y sonido llamado "Los Sonidos del Vino" nos habla del vino de esta isla canaria. Las impresiones sonoras incluyen desde el chapoteo de la lluvia en los viñedos y el crujir de los sarmientos en la poda, pasando por el gorgojeo del mosto y el rodar de las barricas sobre el suelo de la bodega, hasta la procesión del vino y la subsiguiente francachela. Dos cámaras web muestran los viñedos ante el volcán del Teide.



Oír lo que uno ve: los sonidos de la bodega on line.

#### Aromas secundarios. aromas segundones

¿Por qué en las catas de vinos se da tan poca importancia a los aromas secundarios, cuando tengo entendido que éstos surgen en el proceso de fermentación que es crucial para respetar y mantener la singularidad y tipicidad de la materia prima que tanto se busca en los vinos actuales?

#### Liliam Vidal, Arroyo de La Miel (Málaga)

Suelen eclipsarse por el resto de los aromas, pero son parte esencial de los vinos. Incluso son numerosos los casos en los que la alteración de estos aromas puede estropear un vino de intensos aromas primarios y complejo buqué. No es de extrañar porque los aromas secundarios se generan en el momento crítico de la transformación del mosto de uva en vino (la fermentación alcohólica y la posterior fermentación maloláctica). En términos generales, una buena uva, bien madura, cargada de azúcares, fermentada con cepas de levaduras autóctonas, y en condiciones adecuadas, dará origen a

un amplio abanico de aromas secundarios que, situados en segundo plano como corresponde a su papel, darán consistencia y profundidad al aroma del vino. Éstos se van apagando con el paso del tiempo hasta que los aromas terciarios se conviertan en omnipresentes.

definen a un vino.



¿Qué significa «vendimia desclasificada»?

A menudo he leído la expresión "la vendimia ha sido desclasificada". ¿Cuáles pueden ser los motivos? Michael Steiner, Basilea, Suiza

Se habla de desclasificar cuando la uva cosechada en un viñedo o en una región no posee la calidad esperada en el momento de la vendimia. Según las exigencias de calidad del vino, y para no decepcionar a los clientes, los vinicultores pueden desclasificar una vendimia voluntariamente, es decir, no embotellar el vino bajo el nombre que le correspondería. En su lugar, pueden comercializarlo con otra etiqueta, mezclarlo, o bien, venderlo a granel. La decisión de desclasificar se puede tomar directamente tras la vendimia, si resulta evidente que la calidad de la uva es inferior a la media. También puede ocurrir que se evidencie que la calidad no alcanza el nivel habitual más tarde, en el vino joven. En más raras ocasiones, toda una región decide desclasificar una cosecha. Las razones para la desclasificación suelen ser las condiciones climáticas desfavorables, cuyas consecuencias serán una maduración y salud insuficientes de las uvas. Posteriormente, una evolución defectuosa del vino o bien un percance en la bodega pueden ser motivo de degradación.

#### La pregunta del mes

### ¿Qué vinos armonizan con el curry?



En la India, el curry no es tan sólo un polvo, más bien forma parte de una filosofía de la vida. En las regiones rurales aún hoy sigue siendo habitual que cada familia haga su propio curry con hasta quince ingredientes. Así, existen miles de distintos tipos de curry y, por tanto, resulta difícil recomendar uno u otro vino. Sí es cierto que se puede distinguir entre el curry muy picante, tradicionalmente empleado para el cordero, el cerdo y las verduras, del curry algo más suave, para el pollo y el pescado. Con los

currys muy picantes armonizan los vinos blancos de ácido suave. Se podrían recomendar los Gewürztraminer de Suiza, Alsacia o sur del Tirol, los Viognier del valle del Ródano o bien Arneis del Piamonte. También combinan muy bien las variedades de cepa Scheu y Rieslaner de Franconia, Baden o el Palatinado, y los vinos de Chenin Blanc del Loira o de Sudáfrica. Los vinos pueden presentar algo de azúcar residual sin ningún problema y han de servirse muy fríos. Para acompañar los tipos de curry más

suaves (entre ellos se cuentan la mavoría de las mezclas disponibles en Europa), los vinos podrán ser más ácidos. Riesling Kabinett seco, Albariño de las Rías Baixas o Chablis constituyen una buen elección. También los espumosos (Champagne, Cava) son muy adecuados. Las combinaciones con vinos tintos suelen ser difíciles. Pueden resultar interesantes el Dolcetto o el Gamay fresco y frutal, pero la alianza del picante con el alto contenido de alcohol y taninos, por lo general, no gusta demasiado.

VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007 VINIIM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007

#### Actualidad

#### **VINICULTORES ADOPTIVOS**

El Atelier del Vino, una iniciativa de la Cámara de Comercio de Roma, promete a cada uno su propio vino. Los interesados pueden "adoptar" cepas en los alrededores de Roma, para luego disfrutar del producto del "viñedo propio". Los que lo deseen, también pueden colaborar en la vendimia Información en www.romaincampagna.it.

#### YOKO ONO DISEÑA NITTARDI

Yoko Ono ha diseñado la etiqueta del Chianti Classico 2005 de la Fattoria Nittardi. Desde 1981, el propietario de la Fattoria Nittardi y el galerista Peter Femfert presentan una edición limitada de este vino con etiquetas artísticas. Tras Giuliano Ghelli. Rudolf Hausner y Friedensreich Hundertwasser, entre otros, este año han encomendado el diseño de la etiqueta a la viuda de Lennon, Yoko Ono. Se producen tan sólo seis mil botellas, de modo que los interesados deberán apresurarse.

#### **BOTELLA PARLANTE**

En un futuro, una botella parlante dará a los consumidores información sobre el viñedo y la procedencia del vino. La idea procede de la empresa toscana Flecta, una filial de la Universidad de Siena. Con un aparato lector se podrá descodificar el código de barras de la botella y escuchar las informaciones, o bien, si así se prefiere, leerlas en la pantalla de una agenda electrónica, e incluso imprimirlas.

#### DESMONTE COMPLETO

90.000 hectáreas de viñedos italianos se ven amenazados por los planes de arranque con los que la Unión Europea pretende paliar el exceso de producción de vino del continente. Esto supone casi la mitad del total de 200.000 hectáreas que están al borde de la desaparición en Europa. Si los planes de desmonte efectivamente se llevan a cabo miles de vinicultores italianos verán amenazada su existencia.

#### **HURTO FAMÉLICO**

El queso parmesano es el producto alimenticio que más se roba en los supermercados italianos. Cada diez piezas que se compran, una desaparece de las estanterías sin pasar por caja. En los primeros puestos de la "lista de la compra" de los ladrones también está la carne (5,5 por ciento de los productos no se pagan) y los vinos y licores (2 por ciento).



#### Brunello: viaje en el tiempo

Hace cuarenta años, en 1967, se embotelló por primera vez el Brunello di Montalcino como vino DOCG. Este es motivo suficiente, según el consorcio de productores de Brunello en Montalcino, para organizar una cata vertical que abarque cuarenta años de historia de la vinicultura. La cata de casi cincuenta vinos puso de manifiesto cómo se ha transformado la vinicultura en torno a la Toscana: en los años 90 se sentaron las bases para que hoy el Brunello sea uno de los vinos italianos de más éxito. Los años 80 fueron el momento del gran cambio en la Toscana; la idea de una nueva calidad en vinicultura nació también como consecuencia del escándalo del metanol. Los años 70 y 60 se pueden considerar como los fundacionales de la vinicultura en el sur de la Toscana, aunque ya entonces numerosas estrellas iluminaban el firmamento de Montalcino. La mayoría de ellas aún brillan fulgurantes.

tal en nariz, en el paladar lleno y jugoso: sencillamente intemporal.

#### 2. Costanti - Brunello 1967

Celebra su cumpleaños, es tan viejo como la propia denominación de origen garantizada DOCG, excelentemente madurado y delicadamente elegante, que ha conservado su vivacidad.

#### 3. Argiano - Brunello Riserva 1977

Notas minerales y maduros aromas frutales en la nariz; en el paladar todavía jugoso y lleno, transportado por una acidez con casta.

#### 4. Il Paradiso di Manfredi - Brunello 1985

Aromática sabrosa y especiada, en boca muy equilibrado, termina largo.

#### 5. Campogiovanni - II Quercione Riserva 1990

Nariz opulenta, textura jugosa, final elegante. ¿Qué más se puede pedir?

6. Tenuta Friggiali - Brunello 1995 Nariz seductora, en el paladar juvenil v crujiente, taninos con casta y un fascinante final frutal.

#### Calidad al cubo

A los amantes de vino, especialmente del italiano, no hav que explicarles el significado del símbolo de calidad "Tre Bicchieri" (tres copas). Este logotipo, compuesto por tres copas, indica "calidad sobresaliente" en la guía de vinos "Gambero Rosso", que se actualiza todos los años, y siempre aparece junto a los vinos que han suscitado el entusiasmo de los autores de la guía. Además de copas, también se otorgan estrellas, pero no a los vinos sino a sus hacedores: cada diez vinos "Tre Bicchieri", su productor recibe una estrella. Hasta hace poco, el

único productor del Piamonte condecorado con tres estrellas "Gambero Rosso" era Angelo Gaja. Pero el inquieto vinicultor Giorgio Rivetti de Castagnole delle Lanze (región vinícola de Asti, situada en la frontera de la zona de Barbaresco) gana terreno precisamente en el año en que celebra el 30 aniversario de su Azienda La Spinetta. Rivetti está considerado como uno de los más influventes reformadores de la historia del vino piamontés. Declarado por "Gambero Rosso" Vinicultor del Año en 2002, este productor adquirió viñedos en la región DOCG



Barolo hace siete años y construyó la bodega Campè della Spinetta, En 2001 compró otras parcelas más en la Toscana, y este año terminará la construcción de la bodega La Spinetta Casanova.

FINCA LOS NEVADOS

### La esencia de la Moravia

Sacar todo el potencial a una uva minoritaria de Castilla-La Mancha es uno de los objetivos prioritarios en los que está inmerso el departamento de I+D de la bodega Finca Los Nevados.

La uva Moravia Agria ha despertado especial interés para la vinicultura por su elegancia aromática. Jesús Jiménez, director técnico del proyecto de recuperación en Los Nevados, cree que "las variedades minoritarias lo son, en gran medida, porque históricamente han tenido un comportamiento agronómico difícil: producciones escasas, sensibilidad a enfermedades, uvas tintas con poco color... En la actualidad, con los conocimientos y herramientas disponibles, somos capaces de extraer lo mejor de estas castas y poder dar a conocer nuevos vinos".

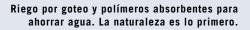
La selección de esta uva no ha sido al azar. Tras consultas con el IVICAM (Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha), se analizaron variedades con riesgo de extinción a medio plazo. Fruto del interés de este organismo, se realizaron microvinificaciones con Moravia Agria para analizar los principales parámetros enológicos que garanticen la obtención de un vino con claros rasgos varietales y con la capacidad de crianza, según los criterios y los parámetros de calidd que exige Finca Los Nevados.

La bodega ha elaborado un monovarietal de Moravia Agria que hará llegar a sus socios comerciales y profesionales del sector, con el objetivo de recoger sus opiniones para seguir trabajando hasta alcanzar un vino que exalte tanto el potencial aromático como la tipicidad de la uva.

#### VITICULTURA SOSTENIBLE

Una visión de Finca Los Nevados revela la preocupación por una agricultura sostenible. Jesús Jiménez defiende una viticultura integral, pero no a cualquier precio, porque "lo necesario es mantener el máximo respeto por el medio ambiente. Nuestras directrices de trabajo pasan por no aplicar herbicidas, aportar estiércol de ganado ovino como fertilizante, y realizar un control integral de plagas." Desde la inquietud por el cambio climático y

su repercusión en los vinos del futuro Finca Los Nevados quiere aportar su granito de arena: un balance de CO2 emitido a la atmósfera igual a cero. Para ello evalúa sus emisiones de CO2, y las compensa con una reforestación anual que consigue sumideros de car-



bono en forma de madera, de bosques.

Otra de las vías es el ahorro de agua: las reservas son limitadas, y hay que trabajar por conseguir mantener un equilibrio entre el consumo y la cada vez mayor escasez de lluvias. Finca Los Nevados, para la reducción del suministro de agua, cuenta con equipos de análisis instalados en el campo, aplica riego por goteo sólo cuando la planta lo necesita y en su justa medida, permitiendo así un ahorro del 30%. Además está trabajando con unas partículas llamadas polímeros hidrófilos (material empleado en los pañales de los bebés), con el fin de optimizar la retención de agua en la zona radicular y evitar que el agua se pierda en capas más profundas. Sus vinos, la hermosa finca -visitable-, y el entorno agradecen estos cuidados.



FINCA LOS NEVADOS Camino del Rosillo, s/n 13630 Socuéllamos (Ciudad Real) Tel. 926 118 908 Fax. 667 430 396 visitas@fincalosnevados.es www.fincalosnevados.es

VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007 VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007

#### **GRANGE EN SUPERMERCADOS**

La cadena británica de supermercados Tesco ha incluido en su oferta el vino de culto australiano Grange de Penfolds. El precio ronda las cien libras esterlinas. Responde así a la creciente demanda de vinos de calidad: en los últimos dos años, la venta de vinos de coste superior a diez libras ha aumentado en un 74

#### VINO PARA HACER GASOLINA

La UE ha subastado 650.000 litros de vino destilado para la fabricación de combustible ecológico. Se trata del exceso de producción de Francia, Grecia, Italia y España. Pero este tipo de utilización de los excedentes pronto se va a acabar: la Comisaria de Agricultura de la UE, Mariann Fischer Boel, tiene la intención de eliminar este tipo de destilación de crisis con la inminente reforma del mercado del vino.

#### **EL VINO DE MISA**

En las cárceles de Nueva Zelanda. los presos podrán beber vino consagrado durante la misa. Para prevenir el consumo de drogas, las autoridades penitenciarias habían prohibido recientemente todos los productos tóxicos y adictivos sin excepción. Tras las protestas de los creyentes, se ha vuelto a permitir el vino de misa. Según las autoridades, no supone un peligro para el orden regulado de los centros penitenciarios.

#### **CONGELADOS**

Las heladas de Semana Santa han causado tremendos daños en los viñedos del estado federal de Missouri (EE UU). Según la variedad de cepa, entre un 70 y un 100 por cien de los brotes de la floración ha quedado destruido. Por ello, este año se permitirá a los vinicultores comprar hasta un 95 por ciento de uva o vino en otras regiones, cuando normalmente el límite se sitúa en el 15 por ciento. El problema es que las variedades más importantes. Vignoles y Norton, no se cultivan en casi ningún otro lugar.

#### ¡Feliz cumpleaños, Michael Broadbent!

Desde hace más de medio siglo trata de tú a los más grandes vinos del mundo: Michael Broadbent, roca primigenia de la crítica enológica, columnista (también en VINUM) y autor de libros, además de especialista en vinos viejos y rarezas, cumplió 80 años el pasado día 2 de mayo. Nacido en Yorkshire, Inglaterra, primeramente estudió arquitectura, pero a principios de los años 50 cambió su formación por la de comerciante en vinos. En 1960 obtuvo el codiciado título de Master of Wine, y desde 1966 dirigió la sección de vinos de la casa de subastas londinense Christie's, para



Una vida con y para el vino: Michael Broadhent

la cual sigue en activo. La lista de sus cargos y distinciones es larga: desde Presidente del Institute of Masters of Wine durante muchos años, hasta Caballero de la Ordre National du Mérite; pero aún más larga es la lista de sus notas de cata. A lo largo de su vida ha probado más de 70.000 vinos de cuatro siglos.

#### Discusiones sobre la chaptalización

Alemania y la Comisión de la UE siguen discutiendo sobre la posibilidad de añadir azúcar al vino antes de su fermentación. La comisaria de agricultura, Mariann Fischer Boel, aboga por su prohibición en toda Europa con la inminente reforma del mercado del vino. Pero estarían permitidas técnicas como la utilización de chips de roble o la concentración del mosto. El ministro alemán de economía, Horst Seehofer, protesta: afirma que el azúcar añadido es "una de las bases fundamentales de nuestra cultura vinícola" desde hace doscientos años. También el presidente de la Asociación de Vinicultores Alemanes se expresa decididamente en contra de la prohibición de la chaptalización. Asegura que así resultarían discriminadas las regiones en las que la vinicultura es climáticamente más difícil; que en Europa se necesita una diferenciación de los pesos mínimos del mosto y las reglamentaciones del azúcar añadido. "Aunque tenemos un mercado interior común, aún no tenemos el mismo clima", advierte.

#### LANGUEDOC

#### Los vinicultores amenazan con violencia

del Languedoc. En señal de protesy la competencia de ultramar, han los últimos años con manifestaciones violentas y actos de vandalismo. Por televisión, representantes encapuchados han dirigido un ultimátum a Nicolas Sarkozy: advierten al nuevo presidente francés que tie- dicalización".

Se denominan CRAV, (Comité Re- ne un mes de tiempo para organizar gional de Acción Vitícola), y repre- ayudas a la economía de la viniculsentan a una minoría de vinicultores tura en el sur de Francia, hostigada por las recurrentes crisis, y "si para ta contra los bajos precios del vino entonces no ha subido el precio del vino, los vinicultores tomarán medidado que hablar repetidas veces en das". Las amenazas están dirigidas contra la "mafia del comercio del vino y los productos alimenticios", y no descartan la posibilidad de que se produzcan muertes. Ellos lo definen como "llamamiento a la ra-



Actualidad



De izquierda a derecha, Carlos Delgado, Deby Beard, y Pablo Baños.

#### La revista MiVino hace las américas

El restaurante «El Lago» (México D.F.), situado en el bosque de Chapultepec, fue el escenario elegido para la presentación del proyecto «MiVino México». Asistieron directores, chefs y dueños de los mejores restaurantes y tiendas especializadas de vinos de todo el país.

Fue un acto emotivo, cordial, en el que los dueños y responsables de los principales restaurantes, vinotecas y distribuidores de México D.F. pudieron conocer los últimos ejemplares de la revista española líder del mercado, así como un dossier informativo sobre su historia y filosofía. Todos los comentarios fueron elogiosos, y la idea de poder disponer de ella en sus establecimientos fue unánimente aceptada.

El acto se inició con unas palabras de la prestigiosa periodista enogastronómica Deby Beard, muy conocida por sus programas de televisión y radio, y colaboradora habitual de los principales medios de comunicación mexicanos. Alabó la iniciativa de distribuir MiVino en México, un medio que, en sus palabras, puede contribuir a desarrollar la cultura enológica y el consumo de vino. Pablo Baños, coordinador de MiVino México, informó de la presencia de MiVino en México a partir del próximo mes de septiembre. «En un principio será una separata con información sobre vinos, cursos, catas y demás temas de interés en México, pero a comienzos del 2008 MiVino México tendrá

Los distribuidores de MiVino México, al igual que en España, serán los restaurantes y tiendas especializadas, que lo harán gratuitamente.

Cerró el acto Carlos Delgado, Presidente de OpusWine y Director de la revista, quién resaltó la importancia de iniciar la distribución y posterior publicación de MiVino en un país de tradición vitivinícola, con un inmenso futuro por delante. En palabras de Carlos Delgado, «ha llegado el momento de dar el salto a tierras americanas, comenzando por México, donde la demanda de información y cultura sobre vinos aumenta imparable. Tenemos fe en el

desarrollo del comercio enológico en este gran país. Los datos son contundentes: las exportaciones de vino español a México están creciendo un 20% cada año, y ya alcanzan casi los cincuenta millones de dólares anuales. La percepción de los productos españoles es extraordinaria, asociada siempre a una elevada calidad. Todo esto se traduce en que, actualmente, la cuota de mercado dentro de los vinos importados sea superior a un 45%. Por tanto, se podría concluir que el interés del consumidor mexicano por nuestros vinos es cada vez mayor».

Finalizado el acto de presentación, los participantes disfrutaron de una excelente cena servida por el gran chef Juantxo, acompañada por excelentes vinos españoles.



El cocinero Juantxo con Paulina Vélez, importadora de vinos, Guillermo Cordero (a la derecha) de la Corporación Mexicana de Restaurantes, y Ulises Arce, chef del Grupo Orraca.

VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007 11 VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007

#### Actualidad

#### Fax

#### VIJAZZ. PENEDÈS MUSICAL

La unión entre vinos y cavas del Penedès y el jazz de primer nivel ha resultado todo un éxito. El primer ViJazz Penedès, llevado a cabo en Vilafranca bajo la organización de la Academia de Tastavins del Penedès, se ha cerrado con un rotundo éxito de participación (cerca de 25.000 asistentes). La céntrica Rambla de Sant Francesc ha sido un escenario idóneo para esta actividad cultural y gastronómica, donde las bodegas más significativas del Penedès han podido dar a conocer sus productos al numeroso público procedente de fuera de la comarca

#### **ANIVERSARIO ALSINA & SARDÁ**

Este año 2007 la bodega Alsina & Sardá está viendo la culminando un proceso de renovación de varios años de duración, con un cambio de imagen para sus vinos, que además coincide con el 25 aniversario. La renovación ha afectado tanto a etiquetas como envases de la gama de vinos jóvenes ya que la botella ahora es mas elegante, así como la aparición de vinos nuevos: el blanco Blanc de Blancs, el tinto Merlot Reserva 25 Aniversario y el cava Mas de Alsina & Sardá.

#### LA GOYA DEL SUMILLER

Tras ser elegido «Mejor Sumiller del Mundo», presentando en el apartado de maridaje la manzanilla La Goya, el sumiller sueco Andreas Larsson acudió a Sanlúcar de Barrameda para celebrar su éxito con una copa de este vino tan singular. Realizó una visita a las instalaciones de Delgado Zuleta, la bodega familiar más antigua del marco de Jerez, para conocer de primera mano el proceso de elaboración y crianza de La Goya.

#### RUEDA, NUEVO PRESIDENTE

José Mª Vegas Arranz ha sido elegido, por unanimidad, nuevo presidente del C.R.D.O. Rueda durante un periodo de cinco años. Vegas, de 61 años de edad, es natural de Santiuste de San Juan Bautista (Segovia), y forma parte, como empresario vitivinícola, de la D.O. desde el nacimiento de la misma en el año 1980.

#### Premios Baco, los mejores del 2006

Los salones del Hotel Villa Real acogieron la proclamación y entrega de los vinos premiados en la XXI edición del Concurso Nacional de Vinos Jóvenes Premios Baco, concurso oficialmente reconocido por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, organizado por la Unión Española de Catadores (UEC), y que constituye una de las citas imprescindibles en el calendario vitivinícola español. En un acto dirigido por Fernando Gurucharri, presidente de la UEC, José Luis González Cledera, presidente de la Cata-Concurso, incidió en la consolidación de los Premios Baco como referente a la hora de analizar los vinos de la añada más actual, en este caso la 2006. Los resultados finales hablan por sí solos de la excelente salud del concurso, que en esta edición ha registrado un nuevo récord de participación, con 565 vinos presentados, procedentes de un total de 65 Indicaciones Geográficas Españolas. A continuación el acto contó con la presentación de la I edición de la Guía de los Mejores Vinos Jóvenes españoles, iniciativa con la que la UEC vuelve a mostrar su apoyo a



Los ganadores de los Premios Baco, que en su última edición ha registrado un nuevo récord de participación, con 565 vinos presentados.

la promoción de nuestros vinos más jóvenes. Con un precio de venta al público de 5 euros, la guía recoge las 100 mejores calificaciones otorgadas por los 60 jurados que fueron seleccionados para la cata celebrada el pasado mes de mayo y que, como en anteriores ocasiones, siguió las directrices que establece la Oficina Internacional de la Viña y el Vino (OIV) en lo que concierne a concursos internacionales de vinos.

#### Vinos sobre lienzo

Afirman los que entienden de elaboración de vinos, esos que creen más en la viña que en la tecnología, que el vino se hace en la cepa y que nadie sería capaz de transformar una materia prima mediocre en un producto de altísima calidad por mucha tecnología punta que dispusiese. Los componentes del club de selectos bodegueros «Vino sobre lienzo», han sido anfitriones en La Rioja de un nutri-



enseñar sus tesoros más preciados: los viejos viñedos que poseen en La Rioja. Dos días en el campo, sin pisar una bodega, contemplando la maravillosa vista de una vieja y retorcida cepa con sus minúsculos frutos repartidos en una suerte de equilibrio imposible. En esta ocasión no se pisó un solo lagar, ni una mesa de catas. En el campo se cataron sus grandes vinos, en él se adquirieron las enseñanzas y experiencias de aquellos viticultores, naturalmente se dio buena cuenta de cuantas pitanzas ofrecieron (se dice que el aire del campo abre mucho el apetito). Sus grandes vinos riojanos catados en esta ocasión: Los Roda, Cirsion, San Vicente, Amancio, los Tondonia, incluso un viejo Pedro Ximénez, adquieren otra dimensión al aire libre. A este club pertenecen los riojanos Bodegas Roda, Viña Tondonia, los Eguren de Sierra Cantabria. Los hay del Priorat, René Barbier, del Penedès, Can Ràfols dels Caus, y de Córdoba, de Montilla, Alvear. A todos les une básicamente su amor por el trabajo bien hecho y el apego al viñedo.

#### **BODEGAS PATERNINA**

### Oro para Monte Haro

El joven tinto monovarietal de Tempranillo ha conseguido el Baco de Oro de la Unión Española de Catadores. Una recompensa a los esfuerzos de la larga historia de una gran bodega.

El joven Paternina ha llegado al mundo con algo más que un pan bajo el brazo. En su primer año de vida, Monte Haro pasa a encabezar la lista de los mejores vinos jóvenes españoles de la añada 2006. Este premio reconoce la calidad de una marca nueva pero concebida desde la mas honda raíz riojana, y la de una empresa tradicional. Con este vino la bodega inaugura una nueva gama en su catálogo. Se trata de un paso innovador más de los que Paternina nos tiene acostumbrados últimamente.

Monte Haro es un vino monovarietal, 100% Tempranillo, la apuseta de la bodega por la variedad autóctona, que conjuga a la perfección la complejidad de los frutos rojos, las notas cremosas y el regaliz, y en boca es carnoso, con gran estructura y persistencia.

#### TINTO DE HOY Y MAÑANA

Hacer un buen tinto requiere un gran esfuerzo y conocimiento, sobre todo para que la técnica más avanzada, la enología más sabia, permitan que la naturaleza haga su trabajo y que los frutos bien criados destaquen incluso por encima de cualquier diseño. Es decir, las in-

cuadas. Así se elaboró Monte Haro 2006, de modo que brilla la Tempranillo a la vista, a la nariz y en el paladar. Madura, potente, frutal. La Tempranillo se crió en la Rioja Alta, en terreno arcilloso calcáreo expuesto al sol, y se ha mimado desde la viña, alimentándola exclusivamente con abono ecológico procedente de orujos y lías de la propia bodega. La recolección de los racimos se hace de forma manual y se transporta en cajas y en remolques de 5.500 kg., temprano por la mañana o cuando cae el sol, para que la uva llegue fresca a bodega. Allí se aplica una larga maceración en frío, fermentación a temperatura controlada y microoxigenación, con el fin de obtener una estabilidad del color y una mejora organoléptica sustancial. Ese cuidado proceso, junto a las características climáticas de esta cosecha, han producido un derroche de color, ya que el stress hídrico de este año, caliente y seco, favoreció la síntesis de materia colorante.

tervenciones deben ser las mínimas y las ade-

#### La bodega se mueve

Federico Paternina, una de las Bodegas con



La tradición es un sólido vehículo para viajar al futuro. Paternina ha creado así el moderno Monte Haro. Nueva imagen para vestir a un joven intenso y frutal.

mayor tradición y peso dentro de la DO Calificada Rioja, siempre fiel a su historia, demuestra su vocación siempre renovadora y la voluntad constante de invertir en nuevos proyectos. Su principal objetivo es alcanzar la máxima calidad en los vinos aplicando en todos sus procesos de elaboración los últimos avances tecnológicos sin olvidar la herencia tradicional, que en esta región es realmente el arte de hacer buen vino.

La juventud de Monte Haro, de la nueva obra, se refleja también en su vestido, en su imagen, en una etiqueta más esbelta pero que conserva las inconfundibles bandas corporativas de Paternina.

#### **BODEGAS PATERNINA**

Avda. de Sto. Domingo, 11 26200 Haro, La Rioja Tel. 941 31 05 50 Fax 941 31 27 78 Club Vinoteca clubvinoteca@paternina.com Tel. del socio: 902 123 023 www.paternina.com

VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007 VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007

#### Fax

#### SPA ARZUAGA-NAVARRO

Bodegas Arzuaga-Navarro va a crear un espacio para la relajación y la tranquilidad, todo ello bajo el marco del mundo de la viticultura, que abrirá sus puertas en el 2008. Las nuevas instalaciones se integran a la perfección con la estructura externa de la bodega y del hotel, mientras que el interior del Spa sigue las pautas de un estilo más moderno y vanguardista en el que estarán presentes las nuevas y más avanzadas técnicas de la relajación termal

#### **EUROCAVE EN MADRID**

En el corazón del Barrio de Salamanca de Madrid, Boycoex, empresa importadora de productos EuroCave, acaba de abrir su nueva tienda-exposición. Con este local se pretende facilitar a los aficionados el acceso a los productos EuroCave y ampliar la información en torno a la conservación del vino. EuroCave combina la tecnología más avanzada para el vino con un diseño muy singular.

#### **BEETHOVEN SONÓ EN HAZA**

Verano, música y vino volvieron un año más a reunirse en Condado de Haza, el «château» de Alejandro Fernández en tierras burgalesas. Bajo la dirección de Ramón Torrelledó, la Orquesta Sinfónica Estatal Rusa Rostov ofreció en esta ocasión un programa monográfico: nada menos que la popular y grandiosa «Novena Sinfonía» de Beethoven.

#### **FESTIVAL EN SAJAZARRA**

El pasado mes de agosto se celebró el XVIII Festival de Música Antigua en la localidad riojana de Sajazarra, en la Iglesia de Santa María de la Asunción, un edificio románico de finales del siglo XII. Un año más, la bodega Castillo de Sajazarra, junto con el Gobierno de La Rioja, patrocinaron este Festival, que se ha convertido en uno de los encuentros musicales más importantes, no sólo de La Rioja, sino de toda España.



Los integrantes de la Interprofesión manchega, que sentará las bases para potenciar los vinos de la región.

### Nace la Interprofesión de los vinos de La Mancha

Tras varios años de proceso, se ha constituido la Interprofesión del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha, en la que participan las organizaciones productoras y transformadoras más importantes de la región (ASAJA, COAG-IR, UPA, UCAMAN, ASEVICAMAN y FEVIN). En el acto de constitución estuvo presente el director de Mercados Alimentarios de la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Federico López, quien se felicitó porque la creación de la Interprofesión haya llegado finalmente a buen puerto, ya que supone un cambio trascendental en el panorama vitivinícola, no sólo regional, sino de toda España, pues a partir de ahora en la D.O. La Mancha el control de los vinos se llevará a cabo por empresas externas, mientras que la promoción será la principal función de la nueva entidad.

En la rueda de prensa posterior a la reunión, los representantes de las organizaciones regionales incidieron en la importancia de este día, que debe sentar las bases para que los vinos de la D.O. La Mancha se potencien aún más v conquisten los mercados nacionales e internacionales, ajustando la comercialización de la zona a su enorme potencial de producción y la contrastada calidad de sus vinos. Por último, se eligió, por por unanimidad, al presidente de la Interprofesión, Gregorio Martín-Zarco López-Villanueva, quien aceptó el nombramiento y agradeció al director general y demás representantes de la Consejería de Agricultura el tiempo dedicado a los debates que han acabado llevando a buen puerto la creación de la Interprofesión, lo que deja patente la mayoría de edad del sector, aunque, como es lógico, cada organización defenderá sus posiciones.

#### Mariann Fischer en Jerez

Los Consejos Reguladores de los Vinos de Jerez y del Brandy de Jerez, junto a la Asociación de Exportadores (Fedejerez), han destacado de manera conjunta el tono «positivo» de la visita a Jerez realizada por la Comisaria europea de Agricultura, Mariann Fischer Böel, a mediados del verano. La ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa; el consejero de Agricultura de la Junta de Andalucía, Isaías Pérez Saldaña, los presidentes de los Consejos Reguladores del Vino y el Brandy de Jerez, Jorge Pascual y Evaristo Babé, respectivamente; y el presidente de Fedejerez, Ángel Lebrero, acompa-

ñaron a la Comisaria en esta visita que tenía por objetivo mostrarle la realidad del sector de los Vinos y Brandy del Marco de Jerez en un momento crítico a causa de la propuesta de reforma de la OCM del vino presentada recientemente. Los Consejos Reguladores y Fedejerez se muestran «de acuerdo con la necesidad de una reforma en busca del mercado, del que esta OCM no puede obviar su realidad». No obstante, han dejado claro ante Fischer que «la destilación con destino al mercado ha contribuido de forma muy significativa a la comercialización del vino y al equilibrio de la oferta y la demanda».

VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007

#### Finca Villacreces, la joya del Duero

En una de las zonas más preciadas de la Ribera del Duero, Finca Villacreces, propiedad del grupo vinícola Artevino, abrió sus puertas al público. Tras la completa renovación de sus instalaciones, esta bodega a orillas del Duero, se presentó en sociedad con la presencia de 290 invitados, entre los que se pudo ver a importantes personalidades del panorama artístico, político y empresarial. La velada comenzó con un acto oficial en el que tomaron la palabra los principales representantes de Artevino. Su director general, Lalo Antón, describió Finca Villacreces «como la joya escondida de la Ribera del Duero». Una bodega cuya inversión

En una de las zonas más preciadas de la ha supuesto 27 millones de euros, emple-Ribera del Duero, Finca Villacreces, propiedad del grupo vinícola Artevino, abrió del viñedo y en unas nuevas instalaciones sus puertas al público. Tras la completa que suman una superficie construida de renovación de sus instalaciones, esta 5.600 m².

La velada concluyó con un espectáculo de fuegos artificiales en el bucólico marco de una finca con 60 hectáreas de viñedo (13 acaban de ser plantadas), un pinar de más de 200 años, y el sosegado paso del río Duero como inseparable compañero de Villacreces. Una finca que, además, y en palabras de su director técnico, Ángel Ortega, «cuenta con los cuatro factores esenciales para la elaboración del vino: suelo, clima, vinífera y hombre».



El acto de inauguración de Bodega Finca Villacreces que fue presentado por la actríz Carolina Cerezuela («Cámara Café»).

#### Premio Finca Los Nevados Ana Martín, Dama del vino

Finca Los Nevados ha hecho entrega del I Premio Damas del Vino a Ana Martín Onzain, una de las más prestigiosas enólogas de nuestro país, cuya principal dedicación es la asesoría técnica en la elaboración del vino de bodegas de diferentes regiones de España. El Premio Damas del Vino, creado por la bodega, ha nacido con la pretensión de reconocer la trayectoria de todas las mujeres que gracias a su actividad enriquecen, apoyan y promocionan el vino en nuestro país. Dirigido a enólogas, sumilleres, empresarias, agrónomas..., es el primer galardón en el que el jurado está formado exclusivamente por mujeres relacionadas con el mundo del vino.



Ana Martín, en el centro, recogió el galardón de la mano de Bautista Pintor, de Finca Los Nevados.

#### Fax

#### JUAN GARCÍA. UVA Y MISTER

La Asociación Vino de Calidad de Arribes distinguió al actual Mister Mundo, Juan García, con el título de «Sumiller de Honor de Arribes del Duero», quien viajó a esta comarca de vinos para recoger personalmente esta distinción, que le fue entregada durante un recorrido fluvial por el río Duero. Da la casualidad de que el actual Mister Mundo, malagueño y sumiller de profesión, lleva el mismo nombre que la variedad autóctona de la zona, la uva Juan García.

#### **«BODEGUERO DE HONOR»**

Roberto San Ildefonso, gerente de Bodegas Sobreño, recibió en Toro la «Medalla de Bodeguero de Honor» de manos de Benigno Polo, presidente de la Academia del Vino de Castilla y León. El presidente de la Academia destacó que Bodegas Sobreño y todo el equipo de San Ildefonso han logrado elaborar unos vinos que combinan las mejores esencias de la uva Tinta de Toro con los gustos y exigencias de los mercados más exigentes.

#### «ANDALUCÍA 2007»

La Hacienda de Quinto, en Dos Hermanas (Sevilla), será la sede en la que se celebrarán las catas del Concurso Internacional de Vinos «Andalucía 2007», durante los días 24 y 25 del próximo mes de septiembre y que convertirá a la ciudad andaluza en la capital mundial del vino. El concurso está regulado por la normativa europea y reconocido oficialmente por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y cuenta con el patrocinio de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

#### UCLÉS CONQUISTA SUECIA

La D.O. Uclés ha visto premiados sus esfuerzos por ampliar mercados más allá de las fronteras nacionales. Recientemente se ha logrado la admisión de sus primeros vinos en el «Systembolaget», el monopolio estatal de distribución de bebidas alcohólicas de Suecia. El primer pedido, de algo más de 7.000 botellas, es de un vino «Joven con Barrica», de la cosecha 2006, elaborado con Tempranillo y Syrah por Bodegas Fontana

#### **ORANGE Y PEÑÍN**

A partir de ahora los usuarios de Orange disponen de un nuevo servicio de información y búsqueda de vinos españoles a través de sus teléfonos móviles que permitirá obtener la información deseada de una manera ágil y eficaz. De esta manera, a través de la «wap», se podrá consultar la cata de cualquier vino reseñado en la Guía Peñín de los Vinos de España así como la puntuación otorgada por el equipo de cata y la etiqueta del vino como elemento diferenciador. Este servicio está dirigido tanto a neófitos que desean acercarse al mundo del vino como a expertos que busquen estar informados.

#### BIOCÓRDOBA 2007

Entre el 27 al 29 de septiembre tendrá lugar en el Pabellón Caja Sur de Córdoba la XII edición de la Feria de Agricultura Ecológica BioCórdoba 2007, destinada especialmente a profesionales del sector. Dentro del programa de actividades paralelas que se desarrollarán, los profesionales podrán participar en el VI Concurso Nacional de Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico, el VIII Concurso Nacional de Vino Ecológico, actividades del sector de la hostelería, restauración y catering, catas dirigidas de aceite y vino ecológicos y Rutas Gastronómicas Ecológicas.

#### **VINO Y MUJERES**

El vino es la bebida favorita de cerca de medio millón de muieres en España, es una de las conclusiones del informe de la consultora Datavin «Vender vino a las mujeres». Este estudio analiza el consumo de vino en el público femenino y aporta información útil para que las bodegas vendan más y mejor sus productos a las mujeres. También va dirigido a responsables del sector, y aporta muchos datos respecto a actividades que puedan hacer crecer el consumo responsable del vino entre las mujeres.

#### Andalucía Sabor, cita en Sevilla

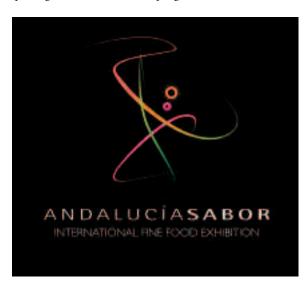
Andalucía Sabor, «International Fine Food Exhibition», es la primera feria de la alimentación de Andalucía, y está dedicada a los profesionales del sector, como productores y fabricantes, distribuidores alimentarios y de la agricultura; personal de la restauración, hostelería y catering, cadenas y centrales de compra, profesionales de la gastronomía y consumidores. El punto de encuentro será el Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla (Fibes) los días 25, 26 y 27 de septiembre.

Este certamen tiene el principal objetivo de difundir la oferta agroalimentaria andaluza para generar nuevas e interesantes oportunidades de negocio en territorio nacional e internacional. Los expositires de «Andalucía Sabor» podrán participar en las últimas tendencias del sector, posicionar el producto, generar procesos de venta y desarrollar nuevos mercados.

Además del carácter exclusivamente comercial, el evento incluye catas, degustaciones, demostraciones de coci-

na a cargo de chefs de talla internacional y misiones comerciales con operadores de primera línea.

La Consejería de Agricultura y Pesca, que organiza la muestra, ha programa-



do la visita de importadores procedentes de una decena de países, de la Unión Europea y otros como Estados Unidos y Japón.

#### «Desafío Verema»

La comunidad de aficionados al vino **Verema.com**, uno de los portales más visitados del sector del vino, culminó la segunda edición del «Desafío Verema», un juego donde 100 catadores usuarios de Verema.com, seleccionados en toda España, se han enfrentado a una cata «doble ciega» de 12 vinos representativos de diferentes zonas vinícolas de España. Durante 3 meses seguidos han «diseccionado» los vinos presentados en tres fases, sin ningún tipo de identificación, y han tenido que responder a preguntas sobre la composición de cada vino (variedades de uva), tiempos de crianza, o zonas de procedencia, entre otras.

Esta amplia representación de catadores no profesionales han valorado, sin conocer característica alguna de los vino, temas tan



importantes como el precio que le pondrían a cada uno de ellos, el diseño imaginado, el segmento al que se deberían dirigir, o incluso la calidad de los tapones de las botellas. Todo ello supondrá para cada una de las 12 bodegas españolas que han participado un completo estudio de mercado de hábitos y preferencias del consumidor de vinos en España, segmentado por renta, edades, zonas geográficas, sexos, etc.

Estos estudios de mercado son fundamentales para cualquier bodega de prestigio que quiera competir en un mercado cada vez más saturado de marcas, y ayudarán a las bodegas participantes a conocer de primera mano lo que el consumidor quiere de una manera fiable y rigurosa. Los resultados de las catas los van incluyendo los catadores en la sección de «Vinos catados» de la web www.verema.com, que cuenta en la actualidad con más 40.400 notas de cata de vinos de todo el mundo, hechas por usuarios finales y consumidores, lo que supone una de las mayores bases de datos de vinos en el mundo de consulta pública.





### ADVINUM espacio de sensaciones

Abre sus puertas ADVINUM (C/ Lérida, 5, de Madrid) un espacio de sensaciones. En esta tienda de vinos está estudiado al milímetro la ubicación de cada botella, con los cuidados necesarios de luz, temperatura y aislamiento, al mismo tiempo que realizan ajustes individuales necesarios a cada tipo de vino. El local alberga vinos, destilados, complementos, productos gourmet, una bodega y un aula de

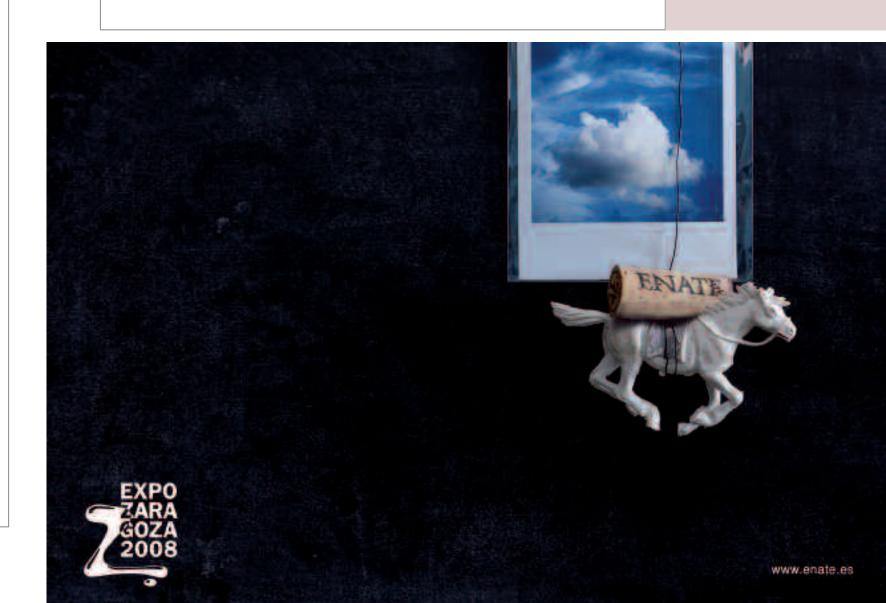
cata. Cuenta con más de 700 referencias de vinos de todas las DD.OO. españolas y las mejores producciones extranjeras. Además es un área para adentrarse en el mundo del vino, organizando catas, asesoramiento, formación, encuentros y degustaciones. ADVINUM no es una tienda más, pretende ser un foro permanente de información para difundir la cultura del vino.

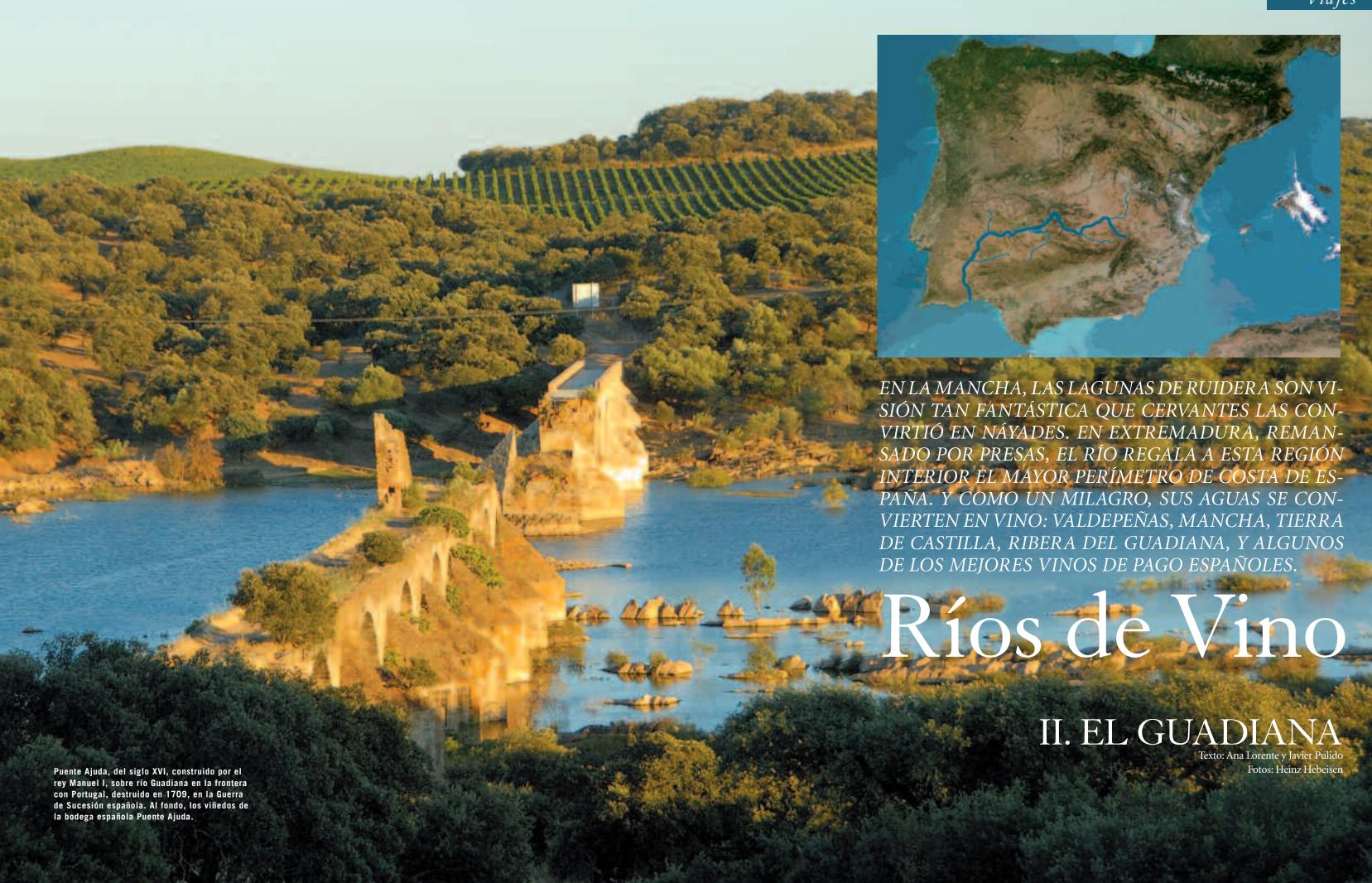
#### RUTAS DE LA RIOJA ALTA

La Rioja Alta propone la inmersión en la cultura y el patrimonio histórico a través del mundo del vino. Como complemento a su oferta enológica, este grupo sugiere diversas rutas, cuyo eje central lo componen sus distintas bodegas donde, además de degustar y aprender de sus vinos, se puede disfrutar de la amplia oferta cultural de la zona y de sus riquezas artísticas y naturales.

#### VINO Y MODA

La V Fiesta del Vino y de la Moda, organizada por Amavi (Asociación de Mujeres Amigas del Vino), celebrada en Madrid, fue un éxito gracias a su peculiar subasta benéfica de 11 excepcionales botellas de vino vestidas por algunos de los diseñadores de moda más prestigiosos de nuestro país. Un original evento en el que se combinan solidaridad, glamour y cultura del vino, y que este año ha conseguido la friolera de más de 35.000 euros que se destinarán a la ONG Médicos del Mundo.







#### **GUADIANA**

### El enigma del río, el enigma del vino

El Guadiana siempre fue rarito, con su juego del escondite, con su complejo de eclipse, pero ahora, a simple vista, parece urgente tomar medidas para evitar que un día no muy lejano desaparezca del todo, convertido en granos de maíz, en uva de regadío para vinos excelentes o excedentes, o en cloaca urbana. El aumento incontrolado de cultivos y pozos, y la carencia de depuradoras en las urbes ribereñas, cada vez más pobladas, es una amenaza creciente.Lo que ha mejorado estrastosféricamente en sus orillas es la calidad de las bodegas y las ofertas de enoturismo a uno y otro lado de la frontera. Pasen y vean...

El río Pinilla que vierte en la laguna Blanca es el brazo más largo de donde procede el Guadiana. Nace en un charquito en El Guijoso, la finca albacetense de Sánchez Muliterno, en El Bonillo, que tiene 3.000 has. , de las que 100 se dedican a la viña que supervisa el enólogo Paco Granados. La viña 8 está justo detrás de la casa familiar, lindando con la verja del cuidado jardín, pero son dos mundos diferentes. Verde césped en torno al laguito y piedra redonda y brutal -bolos de sílice- bajo las cepas en espaldera que este verano, tras la lluviosa primavera, estaban tan frondosas como manzanos .

Mas allá tienen 100 hileras de variedades experimentales, seleccionadas por Richard Smart, en convenio con la Universidad de Castilla La Mancha. El famoso director de campo las seleccionó en un estudio comparativo global homoclimático y de suelo. Una ya ha dado inmejorables resultados y

ha sido aprobada en la zona, la Viognier, algunas se arrancaron, y otras ocho están en estudio.

Frente a la casa, un navajo, abrevadero natural de ovejas, se convirtió en romántico estanque rodeado de sauces y estatuas, como las de los dos manchegos mitos de la casa, Quevedo y Cervantes. De hecho, en el salón grande de la chimenea Juan Muliterno guarda una valiosa y creciente colección de ediciones de El Quijote.

Su hijo, el director de la bodega, ocupa la vecina Casa Grande, a 963 m. de altitud, en la penumbra, con el aire acondicionado que requiere un día de canícula manchega. Pero el termómetro recuerda que esa noche la temperatura exterior bajó a12° C, diferencias que, controladas como el stress hídrico y un puñado de variables mediante sensores palmo a palmo, son las que engordan la piel de la uva y proveen al vino de color y calidad, como la del Magnificus 04



Juan Sánchez Muliterno (a la izquierda), con su padre, «El rey del bolígrafo», es el encargado del Pago El Guijoso, en el pueblo albacetense de El Bonillo.





Arriba, castillo de
Peñarroya, con el embalse
del mismo nombre, alimentado por el Guadiana, al sur de
Argamasilla de Alba. A la
izquierda, nave de almacenamiento de los destilados
de la destilería Alvisa, en
Socuéllanos. A su lado, un
precinto de Hacienda, elemento omnipresente en toda
la destilería.

del que elaboraron solo 5.000 botellas, un coupage elegido en cata de las mejores barricas. El vino ocupa desde el aperitivo al postre, en un helado de la Syrah de la casa que elabora para ellos un heladero artesanal de Albacete.

#### Agua que ocurre y agua ardiente

Los charcos o estanques donde rompe el río se llaman zambullones, y hay varios en la finca que se recuperaron la pasada primavera pero que ya están secos. "Aquí el agua es un acontecimiento". Los que son un hecho son los conejos que hay que atrapar con red en los majanos, los enormes tambores de piedra donde hacen sus madrigueras, y enviarlos para repoblar otras fincas, para evitar que se coman los sembrados y los brotes de vid.

Una vid que sin duda se empapa de este olor a tomillo, a jara y lavanda de la que en los alrededores hay campos inmensos floridos. El agua es, en verdad, un acontecimiento, cada vez menos frecuente, en las Lagunas de Ruidera que El Quijote explica que son las siete hijas de la dueña Ruidera, convertidas en lagunas por el mago Merlín y rebosantes de sus lágrimas que vierten en escalones de una a otra, en un paisaje sorprendente, y aun más en la árida llanura manchega. Ya no hay cascadas, pero este año las pozas están bastante llenas, del color de la turquesa al azul marino, como las profundas y trasparentes calas del Mediterráneo. La altura de las aguas va creciendo desde el primer charco verdoso hasta el último escalón, la playa de canoas en torno al chiringuito La Salvadora, a la laguna Colgada y, más abajo, en el embalse al pie del Castillo de Peñarroya. Sobre el río se alza la bodega Montalvo Wilmot, que a pie de carretera vende vinos y quesos.

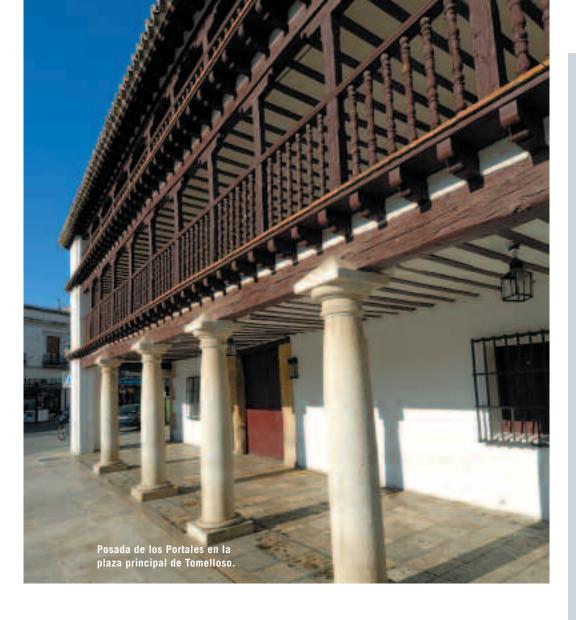
Y después nada, ni una gota. El río desaparece hasta las Tablas de Daimiel, y durante siglos se discutió si era el mismo río.

#### Pero la vida sigue arriba

En Socuéllamos vive y goza de buena salud Alvisa. Una alcoholera, como esta gigante manchega, es un sofisticado cementerio del

vino, un crematorio donde su cuerpo se transfigura en alma, en espíritu del vino, el alcohol mas básico y puro, o más o menos acabado y madurado en madera. Alvisa ha recorrido una ajetreado periplo empresarial. Perteneció a Rumasa, después a la multinacional japonesa Suntori que sembró una eficaz tecnología, y desde 2005 pasó a un potente grupo ruso que elabora para su país brandy y alcoholes más prestigiosos y caros que el popular Vodka. Denis Bublikov, el gerente, es un experto conocedor del panorama mundial de los alcoholes, capaz de citar de memoria las cifras de su destino creciente como producto acabado a países de economía emergente como Corea, China o Rusia, las de venta histórica a Portugal para encabezar Portos, o a Francia para envejecer como brandies que después exportan a países terceros vestidos con el prestigio francés.

Fernando Velasco hace 11 años que se ocupa de la dirección técnica, y le apasiona cuidar esos 6 millones de litros que duermen en los depósitos, que se alzan sobre pisci-



nas, siempre regados por fuera con agua para evitar el peligro de incendio, o en los 12 tinos de madera de 50.000 litros, o en la gigantesca sala de barricas, apiladas en seis escalas, donde preparan los encargos para distintos clientes, con guarda que va desde 6 meses a 12 años, y que entregan lista para caracterizar y embotellar.

Destilan con columnas continuas para gran volumen y con alambiques y alquitaras para destilaciones sucesivas -vino/brulé/holanda- con las que se obtiene la mejor calidad. La destilación es el final obligatorio anual de la cuarta parte del vino manchego. Más aún, cada 3 ó 4 años, los elaboradores solicitan una destilación extraordinaria para vaciar sus depósitos y poder recibir la siguiente vendimia. Fernando desea que las bodegas le hagan llegar el vino reciente, para atrapar los aromas primarios, pero los trámites burocráticos tanto de bodega como de Administración retrasan la entrega incluso más de un año. Antes se destilaban solo vinos blancos, pero cada vez van a parar a alcohol más tintos, con el problema de que, por los compuestos que le confieren color, produce más metanol que los blancos.

Muy cerca y más grande es Tomelloso, paradigma del poblachón manchego, desparramado por la llanura y sin más verde que los cuadraditos que atrapan las verjas domésticas o el raquítico pinar que flanquea la ermita de la Virgen de las Viñas, única en su género, rodeada de tinos cerámicos convertidos en soporte publicitario de empresas constructoras, suministradores industriales, fontaneros y bares. Reja cerrada con un cartel que reza (es el único que reza) «Por motivos de seguridad permanecerá cerrada. Buscar a Patricia la Santera». Y nos quedamos con la curiosidad de quién será la santera porque no hay un teléfono, ni dirección, ni pista alguna.

Mas allá, en el tópico mar de viñas apenas asoma en el horizonte alguna sombra junto a los almacenillos de aperos o los pozos de cada parcela, los que se beben el esquilmado acuífero 23 y el agua que debería correr en el Guadiana.

### MANUEL MANZANEQUE HAY QUE TENER PACIENCIA



Comenzó su peregrinaje por la bodega en el año 2002, aunque ya desde pequeño cambiaba los viajes escolares por las tijeras de podar. Ya con 14 años lo tenía claro. Su meta no era, y es, hacer el mejor vino, sino el más personal. Reconoce que la parte más complicada del proyecto es ajustar el precio a la calidad obtenida. El público no sabe lo que eso supone. La parte más positiva, la oportunidad que le brinda el negocio familiar de estar en todos los tramos del negocio: enólogo, viticultor, comercial, tonelero, electricista...

Admira La Mancha, su naturaleza, el patrimonio paisajístico, cree que es "El Dorado de Europa". Y, los nuevos proyectos, bien entendidos, como Dominio de Valdepusa, Finca Sandoval... o de grandes firmas como Finca Antigua, Leganza y Alejandro Fernández, por ejemplo, son fruto de ese sueño. A Manuel le preocupa la euforia despertada entre ciertos bodegueros. Muchos se malician de ser mejores que los de La Rioja o la Ribera del Duero cuando, apicando la virtud de la modestia deberían recordar que Castilla-La Mancha arrastra una historia negra de vinos mediocres que hace falta lavar. No basta con buscar el mejor director comercial o campaña de marketing que lo comunique, lo que, por cierto, nunca sobra, pero hay que centrarse sobre todo en las inversiones de campo. Todavía no se ha inventado mejor forma de afianzar la calidad de un vino a largo plazo. Al final, el mercado se regula solo, aunque el proceso necesite de buenas dosis de paciencia. Los grandes bodegueros saben que éste oficio no está concebido para ganar dinero a corto plazo.

VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007 VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007 23



Arenales de San Gregorio tiene un parque de árboles añosos que están vallando como un patio de prisión, eso sí, sembrado de césped, del que necesita riego a manta.

Al lado, Ricardo Graña, un médico de Madrid, se convirtió en vinatero y en manchego al crear Vitis Terrarum, una caprichosa bodega rodeada de Cabernet Sauvignon, el que nutre sus vinos junto con el tempranillo de otra finca vecina. También han plantado olivos de la mejor variedad local, la Cornicabra, para fundir bodega y almazara. Ricardo es puntilloso. La bodega es linda, reluciente, generosamente dotada y sobredimensionada, puesto que después de

construida, decidieron elaborar la mitad de lo previsto y convertirla en un "taller para diseñar vinos". El lujo y la seguridad de calidad es la tierra, como arena, que arriba quema y abajo siempre está fresca, y la sala de barricas climatizada, con robles muy porosos "ya ves, todas la barricas se salen" para favorecer la microoxigenación. El resto, la elaboración, las fermentaciones, dicen que se hacen solas. El clima ayuda, y después de un año de madera y otro de botella sale el segundo vino más caro de La Mancha, calificado con 97 puntos por Parker, lo que les abrió las puertas para exportar a su primer cliente, Estados Unidos.

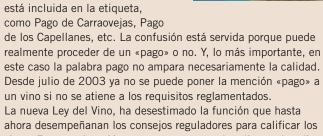


Arriba a la izquierda, la sombra de los obreros manipulando las botellas parecen los fantasmas de la bodega en Vinícola de Castilla, en Manzanares. Sobre estas líneas, puente de madera sobre una laguna de las Tablas de Daimiel. Arriba a la derecha, bodegas Vitis Terrarum, en Arenales de San Gregorio.

#### Vinos de pago

La mención "Vino de Pago" -creada el 19 de julio de 2.003-, trata de diferenciar aquellos pagos más singulares. Sus aspirantes, hasta ahora cuatro (Finca Élez, Dominio de Valdepusa, Pago Guijoso y Dehesa del Carrizal) han demostrado tener todos los requisitos exigidos. Entre estos requisitos, los más destacados son la elaboración de vinos con viña propia cercana a la bodega de elaboración: también haber demostrado, durante al menos cinco años, su calidad en el mercado. Aunque algunos consumidores sitúan a éstos vinos en una supuesta cumbre de la pirámide la calidad, no siempre es así. A estos vinos se les exige, sobre todo, que sean el fiel reflejo de la personalidad de su finca, lo que no significa que tengan que ser mejores que, digamos, un Vega Sicilia o un Pingus. Su razón de ser es su singularidad. Al margen de su legislación, la mención "Pago" a menudo induce a una de las confusiones más comunes entre los consumidores. Porque no todo vale. En principio hay tres usos bien diferenciados: Pago Vitícola, que es una bodega rodeada

de un viñedo en propiedad en el que se dan cabida desde los vinos de mesa hasta los vinos con D.O.; Vino de Pago, del que estamos hablando; y un tercer uso, cuando forma parte de la marca y está incluida en la etiqueta, como Pago de Carraovejas, Pago



La nueva Ley del Vino, ha desestimado la función que hasta ahora desempeñanan los consejos reguladores para calificar los vinos. Era una situación extraña, como ser el auditor y el auditado a un tiempo. Ahora son empresas independientes (en Castilla-La Mancha hay tres) las encargadas de la cata organoléptica, el análisis físico-químico y el análisis de trazabilidad.

#### Noticia del vino manchego

En su Viaje por Tierras de Castilla, de principios del S. XIX, Ford concluía que los españoles viven en pueblos, por desastrosos que sean, por la misma razón que no viajan, por miedo a los asaltos, a los bandoleros, que asolarían sus casas aisladas. Por eso el campo de este país es tan diferente al de Francia y sus chateaux, a la campiña inglesa de casas nobles o a la dispersión rural norteamericana. La España que baña el Guadiana, desde la Mancha a Extremadura, es ejemplo incontestable de esa visión, es el desierto amarillo de grano, verde claroscuro de dehesas y encinares, verdirrojo de vid, pero siempre desierto. La nueva autopista A43 de Valencia a Extremadura atraviesa aquí el Guadiana, seco, y sus canales utilitarios en las dos márgenes.

La bodega Vinícola de Castilla nació en 1976 en manos de Rumasa, y cuando se expropió ya estaba allí Alfonso Monsalve. Su Señorío de Guadianeja supuso la revisión de los blancos manchegos, el "invento" de los jóvenes frescos y afrutados. Alfonso es el super gerente, siempre impecable y trajeado, en su despacho clásico de madera y cuero; pero, como la fuente del jardín se ha estropeado, le indica al mecánico que en el almacén de atrás encontrará un motor de 2 CV. En realidad es el factotum, lo sabe todo y a su buena y crítica cabeza ha sumado la experiencia, eficaz como la propia bodega, capaz para elaborar 15 millones de litros, y de exportar sus siete marcas a 30 países. La comercialización media es de seis millones de botellas, por debajo de las necesidades de esta tierra prolífica. Por eso le

desespera la legislación "abundantemente innecesaria", y las campañas fallidas para educar a beber y a apreciar el vino. Esa, un fomento responsable, es en su criterio la única salida del descenso de consumo.

#### **Tablas de Daimiel**

Si sobra vino, en compensación, falta agua. La sobreexplotación hasta la casi extenuación del Acuífero 23, las presas sucesivas y la condición de colector de residuos sin depuradoras urbanas, acaban no solo con el equilibrio hídrico natural sino directamente con el agua que el río debería verter en el mar.

Las tablas de Daimiel, que se forman por el desparrame en tierra llana de las aguas del Guadiana y el Cigüela, son un ecosistema prodigioso que da cobijo a sorprendente flora y fauna, refugio secular de aves migratorias, y hogar de muchas especies amenazadas de patos y garzas. Como tal, fue declaradoReserva de la Biosfera en 1981. Pero de las 1.750 has. que se pueden inundar, esta primavera (excepcionalmente lluviosa) no quedaba agua más que sobre 17 de ellas, de modo que hubo que aplicar un trasvase de socorro del Tajo/Segura que ha conseguido ampliar durante el mes de junio y julio la lámina de agua a 360 has. Y quizá salvar por los pelos una gran extensión de masiega, la original planta que puebla esta agua, y del marjal poblado de juncos, eneas, carrizos. Con ese panorama la visita es amena, bien por los tres caminos peatonales, balizados y preservados con pasarelas de madera, o como excursión guiada en vehículos todo terreno. Los colores del cielo en el agua y los brillos de la hierba crean un

### ALFONSO MONSALVE VENDER MEJOR LAS VIRTUDES DEL VINO



Alfonso Monsalve, consejero delegado de Vinícola de Castilla, ya estaba aquí en 1982, antes de que la bodega fuera expropiada por Rumasa en 1983. Es el séptimo gerente, y desde entonces ha vivido todos los cambios de la bodega, desde la apuesta tecnologica, que hizo furor por aquel entonces con los vinos jóvenes muy afrutados, hasta su expansión internacional. Con la calidad siempre por delante, aunque reconoce que en la zona es difícil liberarse de la etiqueta de "cantidad". Y es que el 60% del vino que se elabora en Castilla La Mancha es de las cooperativas. Vinícola de Castilla sólo elabora unos seis millones de litros al año. Para esta añada, que se prevé muy abundante, ya han quitado más de las 2/3 partes de la uva. Si no se puede vender lo que se elabora, para qué producir más. Los datos no mienten, y en 17 años el consumo ha bajado hasta la mitad, unos 23-24 litros por habitante y año. Lo increíble del asunto es que después de ganar la ley anti-alcohol -o eso es lo que se creen, porque al final al consumidor le han quedado secuelas de que algo malo tiene el vinoel consumo sigue bajando. Hay infinidad de estudios que demuestran sus beneficios con un consumo racional. Aún así queda un misterio por resolver. Algo se está haciendo mal en la política de comunicación de la Administración: el consumo del vino ha bajado pero el del alcohol ha subido. Alfonso Monsalve nos hacía referencia, con envidia, a un estudio que descubría que "entre las 14.000 marcas existentes en el mercado, la más conocida por el público era Roca" (los sanitarios). Según él, en Castilla lo que hacen falta son diez o quince «rocas», marcas de vino líderes que tiren del carro, que se consoliden para abrir fronteras. Con la calidad como factor principal y las distintas administraciones contribuyendo a su comercialización e imagen, muchos problemas estarían resueltos. Y, por supuesto, con un mensaje claro al consumidor.

VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007 VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007





A la izquierda, Dionisio de Nova, propietario de Dionisios Agricultura Biológica de Valdepeñas, con un «reloj astral». Arriba, Antonio Merino, con una noria, en el patio de su bodega manchega Casa del Blanco.

mudable y hermoso panorama a cualquier hora del día. Para disfrutar de las aves lo más seguro es acudir en silencio al punto de observación sobre la laguna de cría y aclimatación, preservada con una techumbre de red, donde habita una vida bulliciosa y juguetona. Es conveniente que también las visitas se preserven de sus depredadores naturales, los mosquitos, con ropa o repelentes.

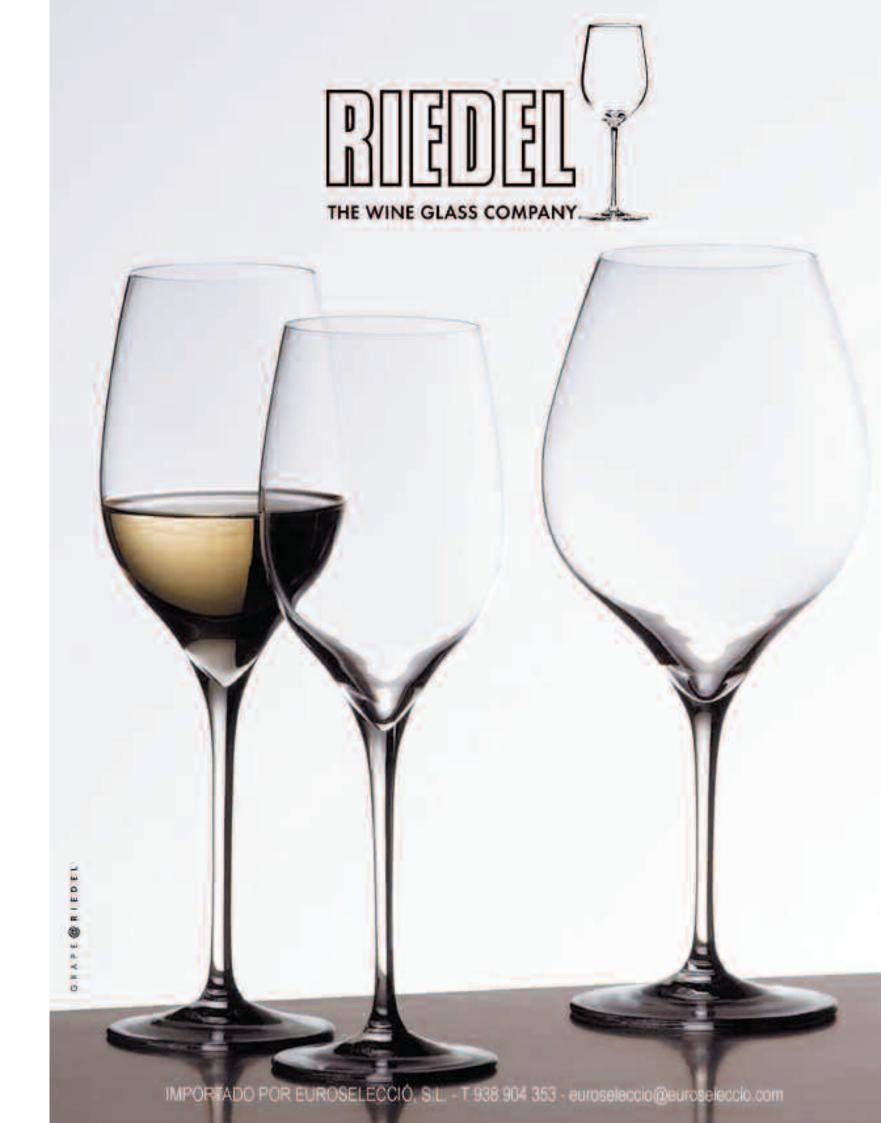
Mas allá de las ondulaciones de cereal, verdes o amarillas según la época, una arcada a la orilla de la carretera señala Casa del Blanco. Aunque nadie sabe de donde le viene el nombre, la finca de 1.000 has. debería pasar a llamarse Casa del Tinto, desde que Joaquín Sánchez -el propietario-, su hijo encargado de campo-, Antonio Merino -el director técnico-, y la familia en pleno están reconvirtiendo la viña y plantando 150 has. para hacer realidad su sueño de un vino de Pago, con conciencia ecológica, alimentadas lo justo con pozos de agua y con abono de sirle (estiércol de oveja) y orujo. Antonio ha llegado al mundo del vino des-

siente cómodo en sus zapatos de campo y en su camisa a cuadros de campesino canadiense, tanto que su lenguaje rebosa felicidad y calma, la convicción de que atrás quedaron las prisas urbanitas. La primera cosecha "en serio" fue la de 2004, pero mucho antes venían haciendo probatinas de barricas y tostados. En el tamaño y dotación del laboratorio, tan grande como la sala de embotellado, se nota que este es su tema, donde reúne datos (exactamente 16 parámetros) sobre las 12 variedades de uva que controla Joaquín hijo, y su resultado en cada tierra, cada pago, cada año climático. Aunque se extiende en torno a un típico patio manchego, el aspecto de caserío de la flamante bodega se hace aún más palpable en la gran la sala de barricas vaporizada, subterránea pero enmarcada en una galería con barandilla de buen roble pulido, con la nobleza que da la madera, algo que se repite en las zonas sociales entre chimeneas y

trofeos de caza. Es la estética que se repite en casi todas las bodegas y establecimientos de alto nivel, con más o menos lujo o discreción, por eso llama la atención el aspecto original, vanguardista, del hotel que creó y regenta un visionario artista como Eugenio Bermejo, en un entorno tan perdido como Ballesteros de Calatrava. Un edificio agrícola e industrial de ladrillo rojo, restaurado a capricho, donde cada rincón es un juguete para la vista, y cada servicio un placer para todos los sentidos, exposiciones para los ojos, conciertos para el oído, restaurante para el gusto, piedra, maderas y telas preciosas para el tacto, flores y hierbas aromáticas para el olfato y, como guinda, para celebrarlo todo, una bodega propia, Amadís de Gaula, que comparte con otros hosteleros de la zona como Juan García Elvira de El Corregidor, de el vecino Almagro.

#### Igual que en un escenario

Almagro es el pueblo más atractivo, cuidado y famoso del entorno. Su corral de comedias y el festival internacional de teatro que anualmente ocupa plazas y escenarios ha reverdecido su floreciente pasado de palacios renacentistas, y el pueblo se restaura y revive edificios como la Universidad. La pujanza del turismo se hace sentir en la belleza de calles y plazas, en la pulcritud de cada rincón, en el mimo con que las viejas casonas se trasforman en hotelitos y casas rurales y en la oferta gastronómica. Juan García Elvira, con su restaurante y magnífica bodega de El Corregidor y la coqueta Casa del Rector es uno de los puntales históricos de esta ejemplar evolución. Las recién llegadas son Carmen y Teresa Barrajón, que han convertido la casa de sus antepasados en Casa de los Caballeros, en torno a un delicioso patio entoldado poblado de recuerdos personales, memoria que transporta a otro tiempo.





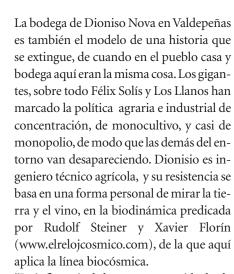


Arriba, nave de barricas subterránea de la bodega J.A. Mejía (Corcovo), en Valedepeñas. A la derecha, detalle del patio del museo del vino de Valdepeñas.

#### La Mancha, el puzzle infinito

No hay duda de que la extensión de viñedo en La Mancha es la mayor del mundo, unas 564.739 has. (datos de 2005) de 1.149.749 totales en España. De este total, unas 377.206 viñas están en secano (en el típico vaso), y el resto en regadío. Cada año aumenta la implantación de sistemas de riego por

goteo pues es una forma de ayudar al viñedo en su momento de estrés hídrico. Esta técnica de algún modo regulará en el futuro las producciones, evitando las oscilaciones del secano. Respecto a las variedades, de todos es sabido que la gran dominadora ha sido la blanca Airén. Su destronamiento parece inminente, se sustituyen viñas blancas por tintas, principalmente Cencibel (o Tempranillo). Pero además de estas dos clásicas uvas, las bodegas buscan otras castas que den juego, que enriquezcan las mezclas con recursos naturales, es decir, acidez y aromas. En blancas se apuesta por la Chardonnay, la Sauvignon Blanc, la Verdejo o la Moscatel. Todas muy interesantes aromáticamente pero con paladares muy caídos debido a su escasa «frescura». En tintas se posiciona como indiscutible la Syrah. Es la mejor adaptada. Otras, como la Cabernet o la Merlot, expresan su lado más oscuro: las pirazinas (aromas verdes) aunque hay quien sortea bien el problema. Sin embargo, resultan más estimulantes, desde el punto de vista económico, pues producen alta acidez natural, variedades como el Petit Verdot o el Graciano. En los sistemas de conducción predomina la espaldera y no por aumentar la irradiación solar, pues precisamente sol no es lo que falta en Castilla-La Mancha, sino para suplir la falta de mano de obra en el campo con la mecanización. Bien es cierto que las modernas maquinarias de vendimia son cada vez más respetuosas. Pero la gran revolución en La Mancha vinene de las grandes bodegas de grupos inversores: aseguradoras, constructoras, médicos, personajes famosos e incluso bodegueros de otras zonas prestigiosas. Todos quieren ser partícipes del fenómeno manchego. Pero como empresarios que son pretenden resultados rápidos, algo que precisamente alguien debería haberles explicado antes. Si se hacen bien los deberes, una bodega empieza a ser rentable a partir de los ocho o diez años. Por ahora, y ésta es la parte positiva, todo el mundo parece empujar en la misma dirección: la calidad. Ciertamente casi todas tienen un objetivo en común con vistas al futuro, formar una denominación de pago o, incluso, si ello no es posible, agruparse y formar una denominación de origen que se diferencie del resto. Lo que hasta ahora era un océano de vino comienza a diferenciarse en pequeños mares y lagunas, con terrenos empeñados en mostrar su singularidad, su diversidad, microclimas y zonas diferentes.



"La influencia de los astros conocida desde tiempo inmemorial por todas las culturas agrarias, hoy, con más conocimiento, se confirma que los líquidos y los seres vivos que de ellos se componen se mueven al compás de la luna." De modo que aquí se fermenta el vino y el compost en los días más activos, en creciente, y hacen vinos regidos por el fuego, el agua, la tierra o el aire. Así nació Ego, regido por mercurio, que afecta a las plantas móviles, como la vid y sus zarcillos. Y así, tal como analiza el funcionamieto de la planta desde las raíces sigue la norma en cada paso, en las barricas en la cueva subterránea bajo el patio, en la vinagrería y hasta en la casa rural de las afueras, donde viven sus dos caballos de paseo y su nuevo potrillo.



Los Mejía en la bodega Corcovo han optado por preservar la tradición local, la fresca cueva excavada a 12 metros, y el recuerdo de las viejas prensas y aperos.

Arúspide es otro estilo de la resistencia en Valdepeñas, algo mayor, formada por 35 socios, y más empresarial. José Sánchez Barba es el enólogo, entusiasta inagotable, que elige de entre sus socios y otros proveedores la uva de cepas en vaso que no dan más de 2 kilos, excepto la Syrah, para la marca Landó, que crece en espaldera. Para preservar la fruta defiende la madera más delicada, barricas de 500 litros y disfruta experimentando con distintas maderas y

tuestes, hasta resolver el dilema en la mesa de cata con un equilibrado coupage directamente en la copa. En su pasión, podría hacerlo incluso mientras almuerza, en la mesa de La Aguzadera, el restaurante típico de las afueras con una surtida bodega local, bien conservada, refrigerada, tras los cristales aislantes.

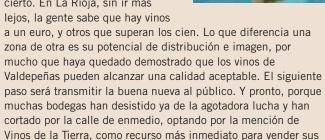
Frente a Arúspide está el Museo del Vino, muy atractivo para los visitantes foráneos pero dedicado sobre todo a la formación de los estudiantes, a mostrarles de forma amena lo que ha sido la economía, el trabajo y la fuente de cultura y tradición en la villa. Los chavales, por supuesto, no catan ni de-

gustan pero conocen una bodega auténtica y, paso a paso, todo lo que influye en el vino, desde la tierra hasta el comercio. La visita vale la pena.

El comedor de Bodega Real tiene aire vanguardista. Está envuelto en una cristalera, asomado a un patio blanco, cegador, en torno a una fuente. Un humbráculo, obra de García Pedrosa, el Arquitecto del Teatro Real de Madrid. En el pasado fue venta de camino real y ahora preside una espectacular finca sobre el pantano del río Jabalón, y conserva su vocación trasformada en enoturismo. Por su ubicación, por el ameno camino rozando el agua, y por la limpia ar-

#### Valdepeñas, a la espera de inversiones

Esta veterana región vinícola es, entre todas las denominaciones que engloba Castilla-La Mancha, de las que menos ha prosperado. Aquí lo tradicional ha sido, y todavía lo es, el "clarete", una mezcla de uvas blancas y tintas (principalmente Tempranillo y Airén) vinificadas conjuntamente. Sin embargo, el afán de superación de las escasas bodegas que subsisten ha dado un giro de tuerca al estilo popular, apostando por los tintos de calidad. El contenido ha cambiado mucho, los vinos exhiben un aspecto más coloreado, con mayor refinamiento y nobleza de las maderas, y un paladar más frutal. En definitiva, están muy apetitosos. Pero, ¿qué ocurre? ¿Acaso el consumidor no ha indagado lo suficiente, no se ha dado cuenta del "chollo" de vinos que tiene? Parece ser que el meollo de este asunto estriba en las dos grandes bodegas: Félix Solís y Los Llanos. Prácticamente, entre las dos mueven casi todo el volumen de la denominación de origen, y, por simple sentido común, el resultado han sido buenos vinos a precios bajos. La eterna rivalidad entre el pequeño y el grande. Esta presión impide a los pequeños bodegueros vender sus vinos a precios rentables. Una prueba latente que evidencia la tragedia de Valdepeñas es el descenso paulatino de bodegas. Lo normal es que alguien hubiese comprado alguna, como inversión, pero casi todas han desaparecido. En la zona creen que aunque la contraetiqueta de Valdepeñas en España supone un lastre, en la exportación les beneficia. Lo que, en realidad no es cierto. En La Rioja, sin ir más lejos, la gente sabe que hay vinos



vinos a precios más razonables.

Se palpa, sin embargo, un ambiente de optimismo entre las bodegas, sin el concurso de las grandes firmas vitivinícolas que impulsen la zona, como ha ocurrido en la vecina denominación. En nuestro viaje se nos ha quedado un buen sabor de boca, y más de bolsillo, aunque sus vinos apenas merezcan la consideración de la restauración de la zona. Pero eso ya es otra historia.



## Lee o navega



# La revista Vinum también en Internet







La revista Vinum, con ediciones en cuatro idiomas y difusión en Europa e Iberoamérica, tiene también su página web. Con más de 15.000 artículos online y más de 26.000 vinos catados, cuenta con una de las mejores bases de datos de vinos en Internet a nivel mundial.

### www.vinum.info

Puede suscribirse online (en: www.vinum.info), o por e-mail (suscripciones@vinum.info).

Puede suscribirse también llamando al **teléfono** 918 907 120. O enviar sus datos al **fax**: 918 903 321.

O por **correo postal** a: AES, C/José de Andrés, 11. Col. San José, Bloque 3, bajo. 28280 El Escorial (Madrid)







h la izquierda, vista nocturna de la bodega Pago del Vicario. Arriba, fotografía desde satélite de los viñedos: la mano señala el curso del Guadiana.

quitectura, es un codiciado escenario de bodas y celebraciones concertadas, además de comedor abierto a las visitas que acuden a ver cómo se hace el Vega Ibor, el Palacio de Ibor y el Marisanchez, los vinos vestidos con la inconfundible perdiz tan abundante en esta tierra.

#### Ejemplos de enoturismo

Claro que como ejemplo de enoturismo nada más completo que Pago del Vicario, la obra de los hermanos Barco, con un precioso hotel abrazado por una curva del río. Al frente, desde la concepción, está la enóloga Susana López; y Richard Smart asesora sobre el viñedo, tan cerca de la bodega que la uva, vendimiada de noche, se pone en el lagar antes de 20 minutos. El control del campo es exhaustivo, por fotos de satélite, por sensores y estación climática, pero el tratamiento es muy respetuoso y ecológico, los riegos, los bichitos, la energía... También la bodega, impresionante con su aspecto de catalejo gigante, es ante todo, eficaz, desde la entrada de uva en cajas, por un lado, hasta el servicio en la copa del restaurante en el otro extremo, para acompañar lo que cocina el chef Alfonso Merlo. Los Barco son agricultores de toda la vida y si bien lo más visible de este iceberg es el confortable hotel, detrás hay una finca inmensa y casi autosuficiente que solo el encargado, Paco Hervás, conoce a fondo, con coto de caza, ermita, ruinas iberas, 3.500 ovejas, y una pulcra quesería en una bella casona rústica, bajo el castillo de Villadiego, documentada desde 1840, donde elaboran unos 40 quesos al día, cantidad que se va a multiplicar por 10 al acabar la actual ampliación.

Smart asesora también otras viñas cerca de los Montes de Toledo, como Dehesa del Carrizal y Vallegarcía, creada desde la base pero que ya ha cumplido 12 años. Vallegarcía era finca de caza de Alfonso XI, apenas poblada por osos y jabalíes, y se conserva milagrosamente aislada y rodeada de pura naturaleza, aun después de que la comprara Alfonso Cortina en el 95, siguiendo el ejemplo de su amigo y vecino el Marqués de Griñón. La carretera recta entre las viñas es como una flecha que lleva al sobrio edificio, una mastaba de roja piedra, orlada al fondo por el arco de los montes. Huele a romero y bálsamos, las cepas se asientan sobre pedruscos del tamaño de cabezas, y una cuadrilla de chicas con conocimiento y hábiles manos van colocando cada rama de vid en su alambre de la espaldera a lo largo de las hileras, como en un primoroso bordado, según el método Smart de asoleo y aireación de los racimos. Ignacio de Miguel rige la elaboración y el vino, que vive aquí envuelto en la elegante imagen de los diseñadores de Casa y Jardín, en salas climatizadas y con salida independiente para evitar cualquier contaminación, en un sofisticado juego de negro y amarillo y con técnicas que incluyen depósitos de doble compuerta, nitrógeno para inertizar y depósitos pequeños para elaborar por separado la Merlot, Viognier, Syrah o Petit Verdot. Igual que se crían en la sala de barricas, húmeda y fresca en su punto.

Vallegarcía linda con el Parque Nacional de Cabañeros, vista imprescindible, guiada, en grupos reducidos y respetuosa para no estresar a las rara avis como las águilas imperiales, las cigüeñas negras, los buitres, ciervos y corzos. Conviene llevar prismáticos y una lógica dosis de tiempo y paciencia para esperar las mejores horas en las que se presentará la fauna tímida.

El Guadiana y sus afluentes, el Cíjara y el Zújar, se demoran camino de Extremadura en costas recortadas y panoramas deliciosos, en el embalse y palacio de Cíjara, al que se asoman pueblitos encantados como Helechosa, que es también Reserva Nacional; en el agua serena del García Sola, donde asomarse al castillo, restaurar fuerzas en el restaurante, y atravesarlo por el orgulloso puente de la N 430; en el embalse de La Serena en el que se mira Puebla de Alcocer.

#### Quesos y vinos extremeños

En la Serena y en todo el sur de Extremadura los pueblos recuerdan a sus herederos coloniales, las fundaciones de los conquistadores extremeños, Cortés y Pizarro, blancos de cal, con las que a veces comparten nombre, con espadañas redondeadas y fachadas blancas con dinteles y marcos dibujados de azul, de amarillo, del rojo de Tierra de Barros. Lo que ha cambiado desde





A la izquierda, Ramón Caso, chef propietario del Restaurante Altair, con el puente Lusitania de Mérida al fondo. Arriba, Juan Sánchez en la cámara de guarda de su producción de Tortas de la Serena, en Castuera.

aquel tiempo es la tierra, el regadío que convierte esta zona en la tercera productora de arroz del país.

Medellín saluda desde su puente y castillo, Don Benito duerme despersonalizada, y ni un mínimo accidente estorba el horizonte hasta los montecillos tras Castuera, paraíso de los turrones y los quesos y tortas de La Serena.

La quesería donde se hace El Porfiao y Pizarral es de Juan Sánchez y sus hermanos. Por la ordeñadora mecánica circular pasan unas 1.000 ovejas de las 5.000 que reúne la familia, donde se alimentan y se ordeñan dos veces al día. Con el suero enriquecen la dieta de los cochinillos de la granja, mientras la pasta cuajada con cardo se convierte en queso y, si el milagro es propicio, en tortas de La Serena, mórbidas, tan delicadas como sabrosas. El edificio es pulcro en la zona de elaboración y las grandes cámaras, pero rústico, sin un atisbo de lujo o estética. Aunque, por supuesto, ya es todo un lujo, comparado con los tiempos que recuerda Juan, cuando ordeñaba como sus antepasados, con candil, y ni siquiera había agua en la finca hasta hace bien poco.

En Almendralejo la empresa familiar de Marcelino Díaz se ha disuelto y ahora, independiente, este precursor y defensor de la zona se ha trasladado a una flamante bodega en una nave moderna, al final del polígono de Almendralejo, eso sí, al borde de una verde alfombra de cepas. Es una planta diáfana y climatizada, ajustada para elaborar los Cavas, que el propio Marcelino consiguió oficializar en la zona, y los anteriores Tierra de Barros que ahora han pasado a ser Ribera del Guadiana, la D.O. en la que actúa como Vicepresidente.

Yolanda Piñeiro también trabajó muy activamente en la primera directiva y promotora de la D.O. y en la Federación Española del Vino con Álvaro Alvear, hasta que se asociaron para montar Viña Marina. Eligieron una preciosa finca abandonada de 200 has., con un montecillo detrás y con vegetación diversa. Bajo la forma de un sobrio cortijo extremeño, y alrededor de un patio abierto al horizonte, convive un bar de vinos, salón de recepciones con capacidad para 650 invitados y, por supuesto, una eficaz bodega que llevan entre tres mujeres. Yolanda es ingeniera agrónoma, y desde la especialidad se enamoro del vino, tanto que, en cuanto termina su vendimia, visita la de otros amigos, buenos enólogos, en zonas como la Ribera del Duero. Camina a saltitos, como una corza presurosa, y pasa las yemas de los dedos por cualquier superficie, obsesionada por la pulcritud y el orden, algo que se luce en cada rincón de cada nave, todas refrigeradas.

Ángel Martínez Payva inauguró la nueva bodega en marzo del año pasado, también con amplios salones y un romántico patio central, es decir instalaciones para fiestas y banquetes. Pero aquí, sobre la alta sala de barricas, funciona a diario, y abierto a las visitas, un cuidado restaurante a cargo del chef Juan Manuel Campos. Ángel es un amante de la naturaleza, conoce palmo a palmo los alrededores, como el recoleto valle de Cornalvo, y aún es capaz de encontrar regalos en el agua escasa. A menudo aparece en bodega con un cubo de cangrejos de río que serán la mejor sugerencia para el almuerzo. En el retel cayó hace unas semanas una tortuga de más de un palmo que ahora vive en la fuente central, mimada por todos. Viene a ser el lema de la casa después de cuatro generaciones de vinateros "poco a poco".

Donde el agua es protagonista es en el vecino balneario de Alange, un coquetón pueblo «belle epoque» encaramado en la ladera a la orilla del río. Aguas termales famosas desde los tiempos romanos, cuando aún no sabían de la radiación ni que el Radón 222 local es el responsable de sanar «los males de los nervios».



Desde allí a Palacio Quemado se llega por un dramático y precioso camino de olivos viejos sobre la tierra roja en hileras infinitas. El cortijo era un pueblo de labor, y ahora es la casa familiar de los propietarios, un estilo que se repite en la bodega, confortable, al fondo de la gran finca. Cuando se gestó el proyecto, en 2000, no había en Extremadura nada de este volumen: un millón de litros, todo para crianza, reserva y vino de autor. La bodega está dotada de la más moderna técnica y climatización, pero desde fuera es un cortijo con las ventanas sombreadas con estera, como toda la vida, incluso en las altas cristaleras de la nave de depósitos, semienterrada para preservar la temperatura.

#### La raya de la frontera

Olivenza tiene vocación fronteriza o global porque, según los tiempos, estuvo a uno y otro lado de la raya. De ahí que aún en tierra extremeñas inaugure la imagen de cuidada belleza común a las villas portuguesas y, aunque está en obras, luzca blanca, coqueta, amante de las plantas y las flores, y respetuosa con la belleza y con la tradición, lo que le llevó a reunir un Museo Etnológico de Extremadura, interesante y lleno de emoción, en el que con piezas auténticas provistas al principio por los vecinos y después por estamentos culturales se han reproducido con detalle, incluso con los evocadores aromas, una barbería, una tienda de ultramarinos con sobadas

El enólogo Íñigo Manso de Zúñiga (a la izquierda) con Martín Torrico, responsable de viñedos, en Palacio Quemado -Viñas Alange- de Almendralejo, en la D.O. Ribera del Guadiana.

pesetas de papel en el cajón, una escuela y, en fin, la imagen de un siglo que se fue y la de la riqueza cultural extremeña. En el centro de la villa, en la calle peatonal, se ha restaurado un edificio para nuevo hotel en el que se ha ubicado el mejor restaurante de siempre, el Alcañices, ahora si cabe mejor y más hermoso.

Viñas onduladas flanquean la amena carreterita hasta la frontera, hasta Dehesa Malpica, una preciosa finca con salones de banquetes y comedor en un paisaje de olivos, viña y bosque, de 100 has. que dirige Carlos González.

Ponte Ajuda es el paso a Portugal. El puente viejo derruido duerme abajo, y arriba, la ermita blanca, sombreada de higueras, con arcos que, más que un atrio divino, dibujan un acogedor porche humano, un balcón desde el que contemplar el agua mansa, las encinas y la última viña, la que despide España.

En un mármol apenas desvastado, una inscripción hermana las dos orillas, Olivenza y Elvas, en donde contemplar su impresionante acueducto de más de 7 kilómetros. El corazón del vino del Alentejo está en Évora, en la sede de un Consejo Regulador que rige 290 marcas de 170 bodegas. Se han sumado 51, y fueron inspeccionadas y admitidas en la promoción Rutas del Vino, es decir, que tienen condiciones para recibir visitas, algunas con restaurante y tres de

#### Ribera del Guadiana, triunfa lo personal

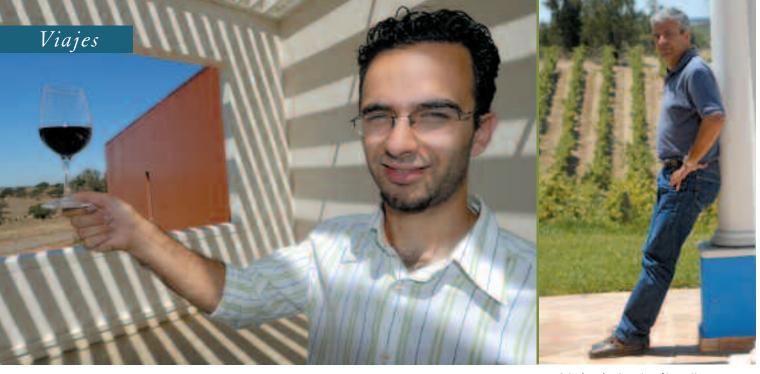
Tradicionalmente esta región extremeña que comprende las provincias de Cáceres y Badajoz, fue zona de vinos blancos. Comprender seis subzonas: Cañamero, Montánchez, Ribera Alta, Ribera Baja, Matanegra y Tierra de Barros. Es, quizá, esta última donde se elaboran los mejores vinos. Hoy, las uvas tintas se imponen, sobre todo la Tempranillo, seguida de Garnacha y las habituales foráneas. Son muy interesantes la blanca Pardina, además de la Cayetana y Eva de los Santos, todavía en vías de experimentación. Además de los vinos tranquilos también se elabora Cava pero sólo en Almendralejo -la única zona de Extremadura que puede llevar la contra etiqueta de la D.O. Cava-, con Inviosa como el mayor productor. La zona tiene un amplio abanico de variedades, y su Consejo Regulador es de los pocos que aceptan tanta oferta, con la disculpa de dinamizar el mercado. Según nos comenta Ángel Payva, de bodegas Payva,

podría estar favoreciéndose a los oportunistas, los que habían abandonado la viña porque no era rentable, o empresarios seducidos bien por la moda, bien por las remuneraciones que se ofrecen por plantar o arrancar. Hace ocho años la uva estaba mejor



pagada que ahora. Hay excedente y eso se debe a una plantación compulsiva. De todos modos se supone que al final quedarán los mismos que llevan luchando toda la vida, y que en cinco años el sector se autorregulará. Pero estas fluctuaciones las percibe el público, lo que no es bueno para su imagen. Aún así, resplandecen los proyectos personales de fincas particulares como Martínez Payva (por cierto, reconocido por sumilleres y tiendas, según el informe Nielsen, como el mejor vino extremeño), Viña Santa Marina, Marcelino Díaz y Viñas de Alange.

VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007 VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007 35



ellas con alojamiento. El Consejo está céntrico y muy bien montado para cata y muestrario, en un convento restaurado, y son un regalo los comentarios de cata y las pistas de tan buenos conocedores como el Presidente, Joaquim Madera, y Teresa Chicau, que se ocupa del turismo. Descubren con contenida pasión la zona y los vinos, los clásicos blancos de uva Antón Vaz que recuerdan a las frutas tropicales, la Ropeiro, que huele a manzana, la novedad de los recientes rosados, y los tintos de Aragonés (Tempranillo) o un híbrido que adoran: Alicante Bouché.

Aunque para degustar el vino en su elemento, es decir, junto a la gastronomía, es mejor dar la vuelta a la esquina, al famoso restaurante Fialho, uno de los mejores clásicos de Portugal, y armonizar su espléndida bodega con tapas (petiscos) de oreja o hígado en vinagreta, intenso queso de Évora, habas con cilantro, un guiso de pescado ensopado sobre rebanadas de pan o cualquiera de sus sopas que en Portugal son menú obligado y constituyen casi un plato fuerte. Y, sin excusa, una dulcería que hace perder el sentido incluso al menos goloso.

Las blancas ciudades del Alentejo hay que gozarlas desde primera hora. Évora se despereza como una tía abuela vírgen, con su camisón impoluto aún almidonado, con su moño tirante, sin un cabello suelto. ¿Quién barre los empedrados portugueses antes de que amanezca? ¿Quién pasa el plumero por las volutas de yeso de las portadas? ¿Quién cepilla los faldones negros, los mandiles y los pañolones de las viejas madrugadoras? Aquí los duendes hacen horas extra.

#### El reino de Antón Vaz

Hace 30 años el vino de Alentejo en tinaja de barro era de consumo local pero, con el mismo ritmo que se ha producido la revolución vitivinícola española, la mejora de las bodegas las llevó a vender en Lisboa, a exportar, y ahora a recibir inversores foráneos, incluso extranjeros, como los míticos franceses Lafitte.

El recorrido enoturístico no puede ser más variopinto. Podría empezar en una cooperativa, la de Vidigueira, de 1960, que no ha cambiando demasiado desde entonces, basada en vino popular. Con sus característicos depósitos, balones encalados para 250.000 litros, con esa forma inconfundible que les valió el apodo de Lollobrígidas, y una línea de embotellado capaz de surtir a hostelería y exportar a todo Brasil.

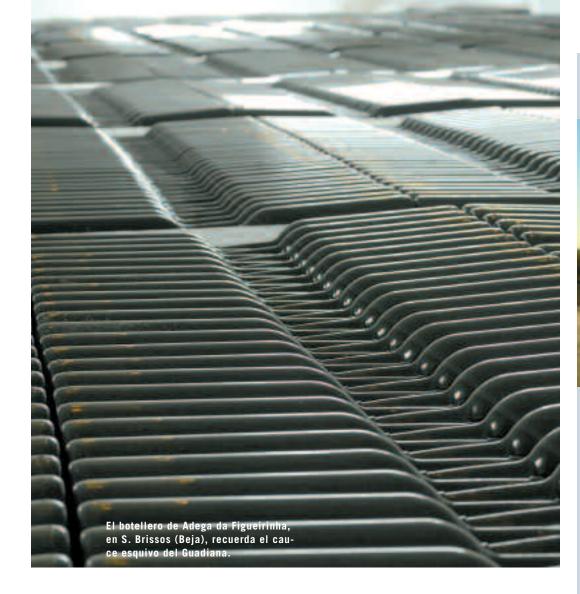
Bien diferente de la moderada Herdade Grande, de Antonio Manuel Lasa, con su nave de elaboración de acero reluciente envuelta en ingeniosos muros de blancas velas, clara, limpia, luminosa pero, ante todo, protegida. El edificio es una sencilla casa de campo de aspecto tradicional pero el interior está climatizado, en salas acristaladas para barricas y botellero y producto acabado, iluminado con luces indirectas.

Un estilo revolucionario es el de Herdade do Rocim que ha decorado y dirige Catarina Vieira, de aspecto frágil pero carácter indomable, el hada de Rocim tal como la pintó Silvia Patricio (en nuestra portada). Su familia inauguró la magna obra el pasado mes de mayo, aunque los vinos empezaron a elaborarse antes, y a primera vista se po-

A la izquierda, el enólogo Hugo Carrasco, de Herdade da Mingorra, en Trinidade Beja). Arriba, Luis Duarte, director de Herdade dos Grous, en Albernôa (Beja).

dría adivinar que es obra de un potente holding empresarial, sustentado en campos tan diversos como maquinaria de obras públicas, movimiento de tierra, una famosa librería de Lisboa, un par de periódicos de provincias... Aquí han removido cielo y tierra hasta modelar una finca espectacular de olivo, viña y florecillas "silvestres" -colocadas como en un Renoir-, y un edificio deslumbrante, con escaleras de agua, terrazas para celebraciones multitudinarias, acogedor wine-bar abierto todo el día y una tienda surtida de libros de vino. Espacios amplios, perspectivas fantásticas, materiales y colores insólitos, en fin, tecnificada sin escatimar, y tan innovadora como los vinos que supervisa esta exigente ingeniera agrónoma, enamorada de la viña, el campo y la paz del Alentejo, y capaz de hablar de todos y cada uno de los fabricantes míticos de barricas franceses como si fueran de la familia.

Beja, la capital del bajo Alentejo, la Pax Julia romana, es vigía amurallada encaramada a un cerro, salpicada de iglesias blancas, algunas tan curiosas como la gótica de Santa María, que más recuerda por los saeteros un castillo defensivo, o como el altarcito que da nombre a la Rua Capelinha. Blanca de cal y salpicada del fresco verdor de los parques, desde la cima hasta la falda, con un reciente jardín vanguardista.



En las afueras, un dinámico octogenario y su nieto, Leonel y Filipe Cameirinha, se han unido para un sonado y soñado proyecto vitivinícola. La bodega Monte Novo y Figueirinha se concluyó en 2003 sobre una finca de 400 has. de las que 70 son viñedo. A la entrada plantaron un jardín de variedades, todas las tradicionales del Alentejo y alguna foránea como la Pinot Noir, la favorita del enólogo Antonio Saramago. Lo más curioso de la bodega es la sala de barricas, de aspecto vulgar pero con un microclima natural prodigioso ya que se encuentra sobre un fuente que provee frescura y humedad a las cubas y al botellero apilado pacientemente a mano. En breve construirán habitaciones para enoturismo, cerca de donde ahora se alza la almazara, para redondear el proyecto. En Trinidade está la reluciente bodega de

En Trinidade está la reluciente bodega de Enrique Uva (¡estaba predestinado!). Hugo, el enólogo, aprendió su incipiente castellano en el *stage* en una bodega californiana, donde ha mamado el profundo espíritu del enoturismo, de «Entre copas». De modo que aquí, además de hacer un fascinan-

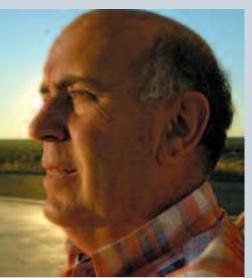
te catálogo de vinos, con las viñas más antiguas de la región y una nave eficaz y aprovechada al milímetro, ha montado una primorosa sala de cata, con orquídeas sin olor, con vistas al viñedo y al río desde la terraza, y el confort para probar una docena de vinos, aficionarse y pedir más.

#### Entre el vino y el agua, el paraíso

El equilibrio entre el cuidado al vino y al visitante los borda Herdade dos Grous, un auténtico paraíso engarzado por una empresa alemana. La bodega y los edificios de habitación, hotelito, bungalows, capilla, sala de conferencias, comedor, bar... ocupan las orillas opuestas de un estanque de 90 has. construido únicamente para el recreo, para el refresco de la vista, para chapotear, nadar o remar.

Aquí la naturaleza no sólo provee el vino sino el placer de todos los sentidos. Y siempre triunfa, por ejemplo cuando suena un croar, y Pedro, el enólogo residente, explica "esos gritos grabados son para espantar a estos pajaritos" que se hacen los sordos en los hilos eléctricos de la nave de elabora-

### MARCELINO DÍAZ RENOVARSE O MORIR



Vicepresidente de la D.O. Ribera del Guadiana, Ileva toda una vida apostando por la zona, desde sus inicios en Tierra de Barros, después en Inviosa, hasta su nueva etapa como propietario de su joven bodega donde elabora los Puerta Palma. Cuando llegó, allá por el año 1977, el panorama era netamente de uva blanca, cuando el mercado demandaba tintos. La reconversión fue fructífera, hasta ahora que hay excedentes. Marcelino Díaz maneja con preocupación un reciente estudio realizado por Nielsen, cuyos datos son para reflexionar. Por un lado, el estudio demuestra que la zona ya está bien reconocida. Señala también que el vino tinto está bajando un 2%, al igual que la demanda del vino rosado, pero que, curiosamente, el vino blanco está subiendo un 4%. Es más, y para complicar más el panorama, el estudio aconseja no vender vinos por debajo de dos euros pues es contraproducente para la zona. Recomienda, como mejores franjas de precios y vinos más demandados, los que se sitúan entre 5,5 y 7 euros por botella. Para Marcelino, quizá el dilema no es la falta de venta, la imagen, o que el tipo de vino no sea el idóneo, sino más bien la saturación del mercado, lo que le hace pensar que seguramente han llegado algo tarde a esta revolución vinícola. En la Ribera del Guadiana no se elaboran más que 5 millones de botellas. Es una región pequeña, con poco peso específico. Lo sorprendente de esto es que los turistas beben, en proporción, más vino que los españoles. Y, sobre todo en la España meridional, apenas se consume. Aquí triunfan la cerveza y los tragos largos, sectores con agresivas campañas publicitarias y un target de consumidor muy definido. El sector del vino, según Marcelino, necesita una reestructuración inmediata y drástica. Renovarse o morir.

VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007 VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007



ción y estabilización, cubierta pero abierta a todos los vientos. Naturaleza que se cuela tentadora por cada cristal, y que en las botellas va más allá de la pura uva, como la Moon Harvest, de uvas vendimiadas siguiendo los ciclos de actividad de la luna, a las 3 de la mañana y a las 4 de la tarde, los momentos de máxima y mínima actividad de la savia en la planta, para comparar sus efectos.

La bodega está flamante, inaugurada en 2005, con el acogedor aspecto de una casa de campo tradicional, azul y blanca, con arcos y muros redondeados, con aspecto de

arquitectura popular pero, en lo profundo, con la sofisticación de una sala de barricas en penumbra, sustentada por columnas de lascas de pizarra (esquistos) que son los mismos que sustentan los tonos minerales que dan profundidad a sus vinos.

El proyecto turístico era de una empresa multinacional pero ahora se ha independizado en manos de una empresa familiar alemana que rige Marita Barth. El director de la bodega es Luis Duarte, que un par de veces ha sido elegido Mejor Enólogo de Portugal. Él y Pedro cuidan los vinos como bebés pero sin mimo: "mimar demasiado la viña hace un buen jardín, pero no un buen vino". Luis Duarte es inquieto, un profesional sabio, viajado y experimentado pero, sobre todo, con entusiasmo creativo, con ganas de construir, de descubrir y de innovar para el futuro. Y eso se refleja en su prédica y sus botellas.

Desde aquí y a lo largo de la ribera del Alentejo por el lado derecho, o de Huelva por la orilla izquierda, ya no asoman viñedos ni bodegas pero sí deliciosos pueblos enfrentados como en un espejo, hilvanados en una primorosa vainica doble.

Antes hay que conocer el Parque Natural do Vale do Guadiana, donde pastan ovejas

#### Bajo Alentejo, la gran resurrección

La región de Alentejo era más conocida por sus corchos (posee una de las mayores reservas de alcornoques del mundo) que por sus vinos. Está situada al sur de Portugal y cuenta con ocho subzonas: Portalegre, Borba, Redondo, Reguengos, Vidigueira, Évora, Moura y Granja/Amarellerja. Tradicionalmente esta zona está dividida en dos: Alto Alentejo y Bajo Alentejo, aunque, como comenta Luis Duarte, reconocido asesor enológico premiado en dos ocasiones como mejor enólogo de Portugal, "entre una zona y otra hoy no hay muchas diferencias; con la nueva tecnología de frío los vinos que se elaboran presentan calidades muy altas tanto en el bajo como en el alto Alentejo". Quizá la climatología en el sur es algo más severa pero está demostrado que no es un inconveniente. En 1993 el Consejo Regulador, la Asociación de Viticultores y la Comisión de Coordinación de Alentejo promovieron las rutas del Alentejo, con tres recorridos que se pueden encontrar en www.vinhosdoalenteio.pt: la Ruta de San Mamede, la histórica, y la del Guadiana, que es la que nos atañe. En total hay 51 bodegas inscritas en estas rutas de las 170 bodegas que conforman el panorama. En la vecindad del río Guadiana hay 13 bodegas adscritas. Los suelos aquí son principalmente de esquisto y graníticos, con algunas partes calcáreas (pH en torno a 8,5). Las variedades blancas más destacadas son la Antão Vaz, autóctona y única, con aromas tropicales muy delicados, alta acidez y textura grasa (con cierta similitud al Chardonnay), siendo las pedanías de Vidigueira donde mejor se expresa; la Rupeiro (Síria) de aromas a manzana verde y heno; Arinto, neutra, que aporta acidez; y Rabo de Ovelha, en extinción. En tintas domina la Trincadeira,



seguida de Aragonez (Tempranillo), Alicante Bouschet -que, a pesar de no ser buena en el Ródano, aquí se ha adaptado muy bien-, Castelâo (Periquita), Alfrocheiro, etc. En total existen unas 15 variedades interesantes. También están las foráneas, aunque de Syrah sólo hay un 2% y de Cabernet Sauvignon no llega ni al 1% del total. Entre las menciones que los consumidores pueden encontrarse están: "Reserva", que nada tiene que ver con la acepción española, y que debe tener medio grado más del mínimo exigido; y "Garrafeira", que exige tener dos años en botella, pudiendo haber sido envejecido o no en barrica. Estas designaciones son de alta calidad, y podemos encontrarlas tanto el los VRA (Vinho Regional Alentejano o Vino de la Tierra) como en las D.O.C. Alentejo. La producción anual se cifra en 100 millones de litros, producidos en su mayoría por sus seis cooperativas. La técnica dominante en la elaboración de vinos, tanto blancos como tintos, consiste en mezclar variedades, aunque, como hemos podido comprobar, también han sido seducidos por la moda de los varietales, eso sí, autóctonos y con mucha personalidad.

de raza Campanica, para lana y queso, con sus cuernos peinados con las puntas para fuera, donde se caza el jabalí cuando es menester defenderse de su gula y su sobreabundancia, donde la volvoreta, una multicolor mariposa, alegra el aire, y la lamprea y la esbelta pardella juegan al escondite en las piedras del lecho del río. Donde los penereiros de aguzada vista y plumas rayadas cazan conejos desde lo alto y abandonan los restos a los buitres, grifos.

El Guadiana, el Río Grande do Sul, corre flanqueado por ruinas de esa ingeniosa arqueología industrial que son las aceñas y los molinos de agua, y establecimientos que ofrecen "aguas santas", fuentes termales. El centro de interpretación de este ecosistema protegido está en Amendoeira da Serra, pero el corazón del parque es Mertola, que desde antes de la llegada de los romanos ya era el más interior puerto fluvial, camino de las gentes y las mercancías mas diversas. Está encaramada en una roca larga que ya en sí misma recuerda un barco, varado entre las corrientes del Guadiana y su afluente el Oeiras. Abajo el puerto, arriba el Castillo, y en las laderas una lección de historia, un puzzle de casa romana, basílica paleocristiana, barrio islámico, mezquita convertida en iglesia matriz... En el puerto atracan, con marea alta, un barco turístico fletado por el ayuntamiento de Mertola, apto para 20 pasajeros, el Vendaval, y otro dedicado a la investigación y promoción ecológica y etnográfica, el Saramugo. Cuando la marea está baja no pueden llegar, y atracan un poco más abajo, en Pomarao, y recorren el río hasta la desembocadura en Vila Real de San Antonio.

El camino por tierra pasa por otro puer-

tecito en Alcoutim, donde dos barqueros, de uno y otro lado, cruzan a los curiosos a la orilla opuesta, al luminoso cerro de Sanlúcar del Guadiana.

Pero el balcón maravilloso en Os Guerreiros do Rio, en una ladera empinada, sin más que monte y verde y alguna casita perdida al otro lado, y donde unos lisboetas, enamorados del panorama, han inaugurado un cuidado hotel con cocina tradicional y actual, terrazas hacia el agua en todas las habitaciones, piscina en el mirador más alto y un montón de actividades de campo y agua. Cerca del muelle está el Museo del Río, sin más interés que unas estupendas películas, documentales históricos, sobre el contrabando y la arriesgada pesca en estos lugares, en las paredes verticales de la roca.

El agua desde aquí es pura diversión, tanto que ha dado el nombre de O Deleite a algún pueblo y puerto de recreo. Solo la fortaleza de Castro Marim recuerda duras luchas fronterizas, aunque hoy no es más que un mirador para apreciar el puente que une España y Portugal, las marismas y las salinas que se extienden hacia la desembocadura.

Un poco más abajo San Antonio es una calle turística con tiendas de sombreritos y toallas, y detrás, donde no llega nadie, el recuerdo de una pujante flota pesquera y fletes comerciales, casonas decadentes de la belle epoque con rotulos modernistas, despintados.

El ferry corta el agua hasta Ayamonte, más vivo, más bulloso y más desastrado que la otra orilla, pero con unas gambas de estero, de las marismas, "que quitan el sentío". Es el último regalo del Rio Grande del Sur.

### JOAQUIM MADEIRA UN RENOVADOR



Joaquim Madeira irrumpió en el Alentejo

hace más de treinta años. Desde entonces ha vivido con gran entusiasmo todos sus cambios. Aunque no es hasta el 77-78 cuando se cambian las clásicas tinajas de barro o depósitos de cemento recubiertos de resina epoxi por flamantes depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. De un consumo muy local se pasó a uno nacional. El vino seducía al público de Lisboa y los turistas del Algarve. Con la participación de los vinos en concursos internacionales, donde se les otorgan buenas puntuaciones, la exportación (un 12% del total producido) comienza a levantar cabeza. Aunque es realmente hace cinco años cuando Joaquim Madeira asiste al espectacular cambio que está sufriendo la región. Grupos de inversores extranjeros no dudan en instalarse para explotar las posibilidades que ofrecen las castas (nombre que se utiliza para designar a las variedades) autóctonas y climatología del entorno. Es, nos comenta, similar al auge que está experimentando Castilla-La Mancha. Se trata, pues, de hacer bodegas modernas, dotadas con la más alta tecnología y rodeadas de su propio viñedo. Confiesa tener una gran confianza en las posibilidades de la zona. Una vez congregó a un puñado de periodistas especilaizados y les brindó la oportunidad de probar algunos vinos que guardaba en casa de su padre. La sorpresa fue mayúscula: muchos de ellos, no todos, estaban espléndidos. Algunos de ellos con 30 años de vejez, lo que corroboraba el potencial de envejecimiento de aquellos vinos. Allí comenzó el futuro. Y el futuro más próximo es ya un buen presente pues las bodegas avanzan muy rápido en el turismo enológico, el reclamo hoy más atractivo.



VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007 VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007 39

#### VISITAS ENOTURÍSTICAS Rutas de Enoturismo de Castilla La Mancha

www.enoturismocastillalamancha.com

#### **Bodegas Arúspide**

Francisco Morales, 102 13300 Valdepeñas (Ciudad Real) Tel.: 926 347 075 - www.aruspide.com

#### Bodegas Montalvo Wilmot - Finca Los Cerrillos

Ctra. Ruidera, km 10,200 13710 Argamasilla de Alba (Ciudad Real) Te.: 926 699 069 - www.bodegasmontalvowilmot.com

#### Bodegas Real – Finca Marisánchez

Ctra a Cózar, km 12,800 13300 Valdepeñas (Ciudad Real) Tel.: 926 338 001 - www.bodegas-real.com

#### Bodegas y Viñedos Sánchez Muliterno - Finca El Guijoso

Ctra. El Bonillo – Ossa de Montiel, km 11 02610 El Bonillo (Albacete) Tel.: 967 370 750 – www.sanchez-muliterno.com

#### Dionisos - Agricultura Biológica

Unión, 82 13300 Valdepeñas (Ciudad Real) Tel.: 926 313 248 – www.labodegadelasestrellas.com

#### Finca Quesería Villadiego (Pago del Vicario)

Ctra. Poblete – Alarcos, km 2,200 13195 Poblete (Ciudad Real) Tel.: 926 210 714 - www.quesosvilladiego.com

#### Museo del Vino Valdepeñas

Princesa, 39 13300 Valdepeñas ((Ciudad Real) Tel.: 926 321 111 - www.valdepenas.es

#### Pago de Vallegarcía

13194 Retuerta de Bullaque (Ciudad Real) Tel.: 915 745 534 — www.pagodevillagarcia.com

#### Pago del Vicario

Ctra. CM 412 Ciudad Real — Porzuna, km 16 Tel.: 902 092 926 — www.pagodelvicario.com

#### Palacio Quemado

Ctra. Almendralejo-Palomas, km 6-Apdo. de Correos 231. 06200 Almendralejo Tel.: 957 650 100 - www.palacioquemado.com



Marita Barth, ante el complejo hotelero de Herdade dos Grous que dirige, en Albernôa (Beja).

#### Payva

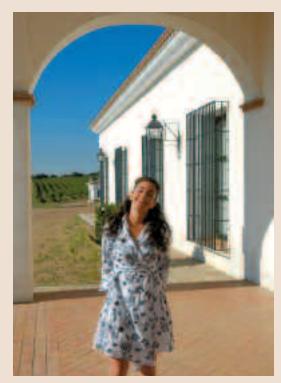
Ctra. Gijón - Sevilla N30, km 6,900 06200 Almendralejo Tel.: 924 671 130 -www.payva.es

#### Vinícola de Castilla

13200 Manzanares (Ciudad Real)
Tel.: 926 647 800 – www.vinicoladecastilla.com

#### Viña Santa Marina

Ctra. N 630 – km 634 – Apdo. 714 06800 Mérida (Badajoz) Tel.: 924 027 675 – www.vsantamarina.com



Yolanda Piñero, directora de Viña Santa Marina, complejo enoturístico de Mérida.

#### Viñas de Alange

Ctra. Almendralejo – Plomas, km 6,900 06200 Almendralejo (Badajoz) Tel.: 660 476 045 – www.hotfrog.es/Empresas/Vinas-de-Alange

#### Rota dos Vinhos do Alenteio

Praça Joaquim António de Aguiar, 20-21 Apartado 2146-7000 Évora Te. + 351 667 464 98 - www.vinhosdoalentejo.pt

#### **Herdade Grande**

Apartado 64 7960-999 Vidigueira (Portugal) Tel.: + 351 284 441 712 – www.herdadegrande.pt

#### COMER

#### La Aguzadera

Autovía de Andalucía, km. 197,4
13300 Valdepeñas (Ciudad Real)
Tel.: 926 323 208 – www.laaguzadera.com
Estupenda bodega climatizada, surtida de selectos vinos de la región.

#### **Alcañices**

Moreno Nieto, 5

06100 Olivenza (Badajoz)
Tel.: 924 491 570 - www.palacioarteaga.com
Se ha mudado a un hotel céntrico, y es la mejor pista a muchos kilómetros a la redonda.

#### Altair

Avda. de José Fernández López, s/n 06800 Mérida (Badajoz)

#### Tel.: 924 304 512 - restaurantealtair@yahoo.es

Cocina muy cuidada, la decoración es contemporánea y minimalista, y desde el interior se puede disfrutar de excelentes vistas al río Guadiana y al puente de Calatrava. 140 referencias de vinos.

#### **Bodega Sucot**

Avenida Primero de Julio, 87, 13300 Valdepeñas (Ciudad Real) Tel.: 926 312 932

Cocina tradicional manchega en un escenario moderno y cuidado. Tacos de queso guisados con azafrán, lomo de ciervo en adobo.

#### El Corregidor

Plaza Fray Fernando Fernández de Córdoba, 2 . 13270 Almagro (Ciudad Real)

Tel.: 926860648 - www.elcorregidor.com

Espléndido equilibrio entre clasicismo y modernidad de cocina, en una bella casona. Bodega subterránea y surtido internacional.

#### O Lagar - Restaurante Cervejaria

Rua Nova da Vedoria, 7 . 7350-200 Elvas tel.: + 351 969 282 574 - www.tudoben.com

Fue una antigua almazara de aceite, y conserva la estructura de arcos. Estupendas las cataplanas, como plato único.

#### Pago del Vicario

Ctra. CM 412 Ciudad Real – Porzuna, km 16
Tel.: 902 092 926 – www.pagodelvicario.com
Completa oferta de hotel, restaurante y visita a bodega.
Moderno y estupendo.

#### El Yate Plaza de España, 3 sótano

13700 Tomelloso (Ciudad Real)
Tel.: 926 514 814 – www.restauranteelyate.com
¿Pescado y marisco en La Mancha? Pues sí, de manos de un hostelero serio y aficionado al buen comer.



Uno de los muchos lugares escondidos que merecen ser investigados, como este café en Mertola (Bajo Alentejo).



Dormitorio individualizado del alojamiento rural La Venta de las Estrellas, de Bodegas Dionisos (Valdepeñas).

#### DORMIR

#### La Venta de las Estrellas

Autovía A4, km 194,6. 13300 Valdepeñas (Ciudad Real)
Tel.: 650 552 976 – www.labodegadelasestrellas.com
Casa rural coqueta y romántica.

#### Posada Los Caballeros

Granada, 12. 13270 Almagro (Ciudad Real)
Tel. 926 882 602 – www.posadaloscaballeros.com
Patio sombreado con recuerdos de otros siglos. Muy confortable y familiar.

#### El Ahiión de Avuso

Plaza de España, 18
06692 Helechosa de los Montes (Badajoz)
Tel.: 924 658 318 – www.elahijondeayuso.com
Tranquilo hotel rural con mucho encanto: buena comida y excelente bodega, en un paraíso para los pescadores.

#### Casa do Guizo

7750 Mértola (Portugal)
Tel.: + 351 286 655 171 – www.casadoguizo.com
En pleno parque natural del valle del Guadiana. El más
puro Alentejo en un excelente lugar de reposo y descanso.

#### Herdade dos Grous

Monte do Guizo - Apdo. 24

Albernoa 7800-601 Beja (Portugal)
Tel.: + 351 284 960 000 – www.herdadedosgrous.pt
Debe su nombre a las aves (grullas) que acostumbran a
pasar allí el invierno. Paradisíaco hotel, restaurante, wine
bar y visita a la bodega.

#### Pousada de Beja - Sao Francisco Largo D. Nuno Alvares Pereira

7801-901 Beja (Portugal)
Tel.: + 351 284 313 580 - www.pousadas.pt
El antiguo convento franciscano del siglo XIII es un local de visita obligada en la capital del Bajo Alentejo.

#### River Hotel

Guerreiros do Rio – 8970-025 Alcoutim

Tel.: + 351 281 540 170 – www.guerreirosdorio.com

Posiblemente el mejor mirador del Río Grande do Sul.

Buena cocina local.

Alpha Estate

# De visita por Grecia



Dos socios con éxito en Macedonia: el viticultor y "ex-cooperativo" Makis Mavridis y el enólogo Angelos latridis.

Texto: Rudolf Knoll Fotos: Constantino Pittas

¡Pudo haber sido aquí! Quizá fuera el lago de Vegoritida y su vecino más pequeño, el de Petron, los que inspiraron en su día a la banda de culto austriaca S.T.S. su exitosa canción sobre Grecia "Irgendwann bleib i dann dort" ("Algún día me quedaré allí"). Allí h ay arena blanca, también vino tinto y, de vez en cuando, incluso se puede esquiar cerca de allí, en las cimas de las montañas de hasta 2.150 metros de altura.

Estamos en el norte de Grecia, en Macedonia, a más de 150 kilómetros al este de Salónica. Sobre los suelos arenosos se puede contemplar el verdor de las extensas viñas que aprovechan el clima favorable, casi centroeuropeo, a unos 600 metros sobre el mar. En primavera llega la humedad del deshielo desde las montañas. En el verano, que nunca es demasiado caluroso, los lagos reflejan los rayos del sol, proporcionando así calor adicional.

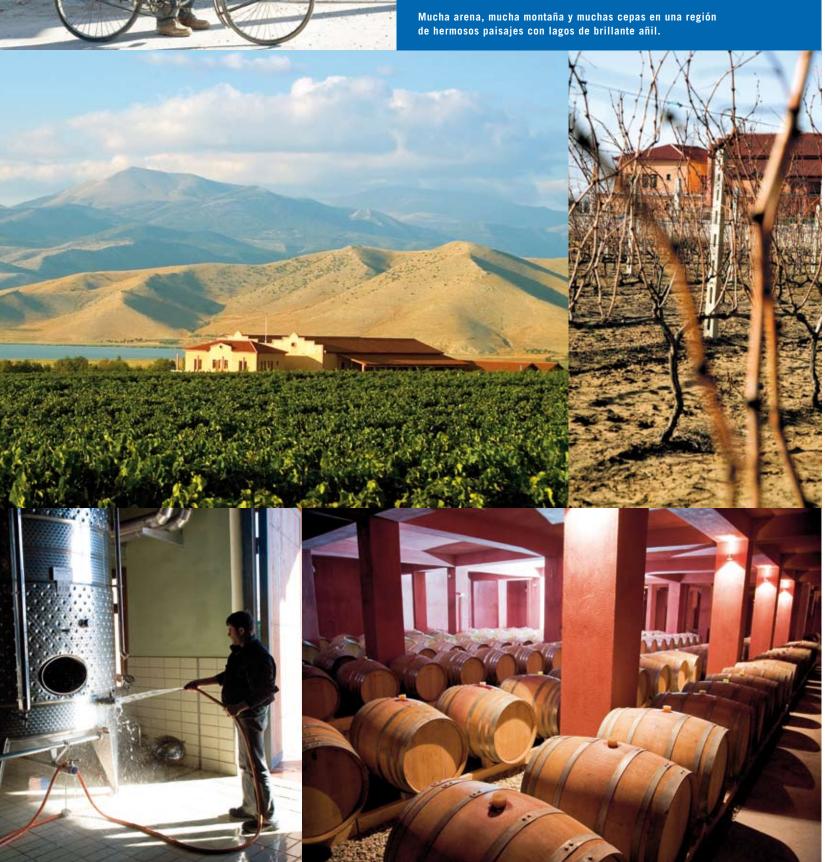
En 1959 se fundó allí una cooperativa de vinicultores, que actualmente cultiva una superficie de 350 hectáreas. A su influencia hay que agradecer que esta apartada zona de Amynteon (Amyndeon) fuera declarada región productora de vinos de calidad en los años 60. La cooperativa empezó a tener vecinos hace más de diez años. Yiannis Boutaris, uno de los pioneros de los vinos griegos de calidad, constru-



calidad Amynteon se llama Xynomavro. Produce vinos de acidez marcada con una aromática inconfundible, que necesitan un tiempo de maduración más bien largo y soportan bien la elaboración en barrica.



«Makis es el perfecto viticultor. Yo me desenvuelvo mejor en la bodega.»



yó allí, junto a su finca en Naoussa, una segunda empresa llamada Vegoritis. Casi al mismo tiempo, en 1997, dos profesionales del vino se unieron en una sociedad: Angelos Iatridis y Makis Mavridis fundaron Alpha Estate.

Mavridis empezó a trabajar en la cooperativa ya en 1982, a sus 23 años, y desde 1990 fue su director. En el ejercicio de sus funciones reunió un gran conocimiento sobre la región, sus suelos y su microclima. Y se dio cuenta de que en esta región no sólo crece bien la cepa Xynomavro, única variedad clasificada, sino que también otras variedades encontrarían condiciones óptimas. A mediados de los años 90, durante un curso avanzado de Química del Vino en Francia, conoció a Iatridis, que en esos momentos estaba llevando a cabo un estudio del potencial vinícola de Amynteon.

#### Amistad a primera vista

Iatridis, de 40 años de edad, ya había realizado algunas prácticas en Francia y había trabajado para las grandes bodegas Tsantali y Boutari. Más tarde, mientras ambos ya se dedicaban a la creación de Alpha Estate, fue socio y gerente de una empresa consultora en Salónica, posición desde la cual asesoraba enológicamente a diversas pequeñas y ambiciosas fincas vinícolas. Aún hoy sigue manteniendo esta ocupación secundaria.

"Congeniamos desde el primer momento", recuerda Angelos. "Y Makis es el viticultor perfecto, mientras que yo tengo experiencia en el trabajo de bodega." El nombre de esta finca nos habla de sus ambiciones: alfa es la primera letra del alfabeto griego y, además, la mejor nota en el colegio. Su objetivo es reflejar el terruño con vinos superiores. Para conseguirlo, los dos amigos investigan con el apoyo de renombradas instituciones de la vinicultura. Lo cual permite invertir calculadamente en los viñedos, que de momento abarcan 39 hectáreas de extensión, pero que todavía se han de ampliar. Porque los vinos de Alpha Estate son muy apreciados, no sólo en Grecia sino también a nivel internacional.

#### De la Xynomavro a la Gewürztraminer

Los inicios no fueron fáciles. Aún no había bodega. Les ayudó su buen amigo y vecino Yiannis Boutaris. Mientras tanto, a Angelos Iatridis le va bien con su nuevo edificio de bodega. Amplia es la paleta de variedades de cepa. Originariamente sólo existía la Xynomavro, que significa "ácidanegra". Esta variedad griega produce vinos con una inusual aromática de tomates y aceitunas. En el paladar, incluso las uvas maduras de cosechas reducidas dejan entrever una marcada acidez

Por ello, los productores macedonios retienen los vinos al menos dos años, y con frecuencia tres. Algunos saben que la acidez se puede paliar aprovechando con prudencia el influjo de la madera nueva. Así, la nueva añada de 2004 acompaña deliciosamente a la cocina griega clásica a base de cordero o al pulpo con especias, y también otras especialidades contundentes como los estofados y los potajes. Pero aún tiene potencial para madurar al menos diez años.

Xynomavro es el único vino de la denominación Amynteon. Todas las demás variedades de la finca vinícola se declaran como "vino de mesa de Macedonia". A saber: Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Syrah, Merlot, Pinot Noir, Negro Amaro, Montepulciano, Tannat y Barbera, además de Mavrodaphne, la única otra cepa griega. Aún no todas las vides están en su fase enteramente productiva. El Sauvignon Blanc, muy mineral y con intensos aromas de pedernal, existe desde 2001. Y desde 2003, Tannat y Barbera son la combinación para el Alpha One, del que sólo se producen 3.000 botellas. Su tinto más representativo, el Alpha Estate (edición de 120.000 botellas), se compone de Xynomavro, Merlot y Syrah a partes iguales, cuyo resultado es un vino fogoso. La madera de roble para las barricas procede en parte de Misuri. Angelos Iatridis pasó meses viajando por Estados Unidos hasta encontrar la madera adecuada.



Señor de muchas uvas: Angelos latridis, innovador y gran experimentador.

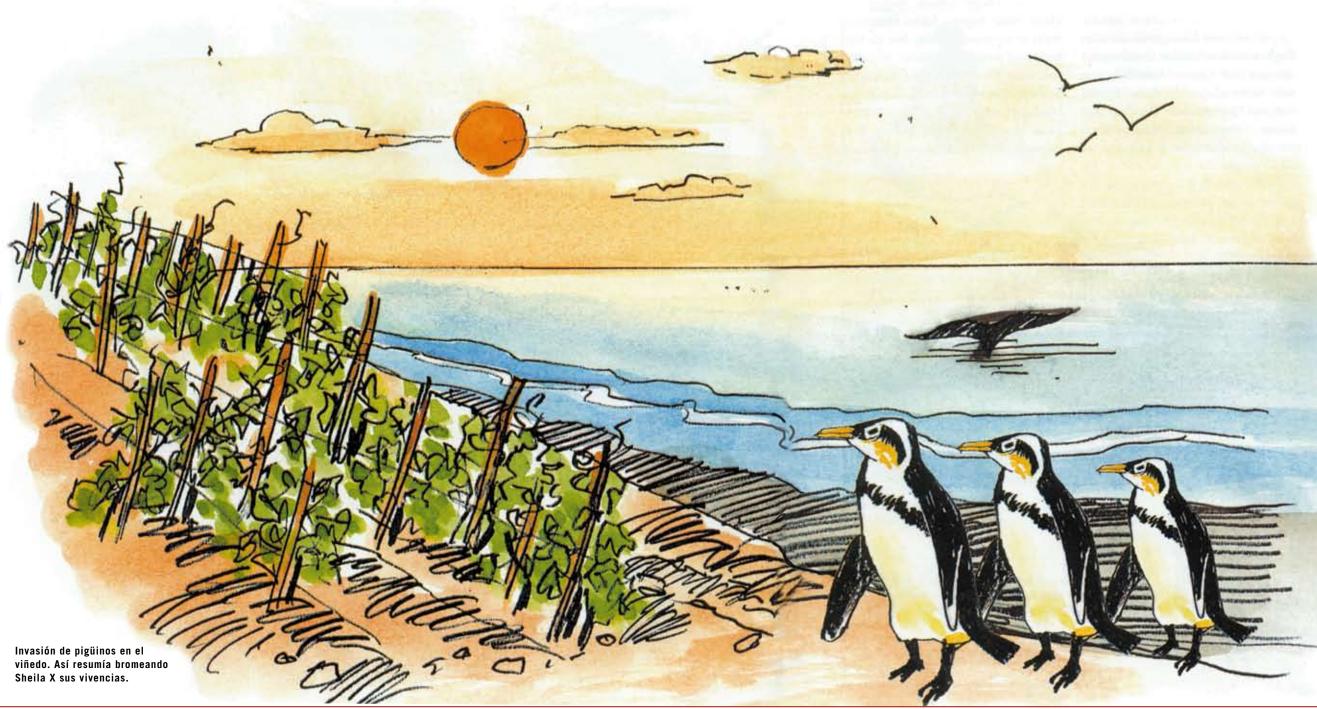
Los vinos de Alpha Estate combinan especialmente bien con los guisos de cordero o el pulpo con especias. ¿Se va despertando el interés por estos vinos?



DESDE EL NORTE AL SUR

# Pingüinos y Pinot

Sheila X, en su viaje alrededor del mundo, visitó las regiones vinícolas más apartadas del planeta y descubrió cosas asombrosas. Resumimos en exclusiva sus anotaciones sobre los viñedos de los dos extremos de la Tierra: desde Dinamarca a la Patagonia.



Redacción del texto: Thomas Vaterlaus Ilustraciones: Roland Bärtsch

Ya está todo descubierto. Los picos más altos, las charcas más saladas, los bosques de pinos más densos... todo se ha explorado e inventariado más de cien veces. Antes de iniciar su vuelta al mundo, mi colega Sheila X. estuvo buscando temas para su viaje. Porque piensa que quien viaja con una tarea claramente definida y se aleja de las autopistas de los mochileros, los activistas de la intemperie y los turistas culturales o fiesteros, viaja más intensamente. Podría haber optado por coleccionar piedras, viejos mapas o arte étnico. Pero en lugar de ello decidió visitar los viñedos más cercanos al Polo Norte y al Polo Sur. Repasamos su diario de viaje.

#### 8 de mayo de 2006

Bornholm, Dinamarca: 55° 01' 39,81" Latitud Norte

A las 8.30 de la mañana, cuando le pedí mi primer café espresso, el camarero estaba limpiando al chorro de agua de una manguera amarilla la pequeña plaza ante la tabernilla del puerto de Svaneke. En el puerto, los pescadores se afanaban sobre sus oxidadas balandras y las gaviotas hacían lo que hacen siempre a esas horas. El cielo estaba tan claro y luminoso, la brisa del mar Báltico era tan perfumada y el ambiente tan pacífico que curiosamente, por un momento, pensé que aquella era mi primera mañana en un mundo recién estrenado.

Más tarde, me dirigí en coche a Due-odde para pasear por la playa hasta Snogebaek. Allí la arena es tan clara que parece casi blanca y tan fina que los pies se hun-



Snogebaek es un paraíso para cualquier

gourmet. Por ejemplo, una casita amari-

lla llamada "Kjaerstrup", que recuerda a

la de la bruja del cuento, en la que Brigit-

te Kjaer y su compañero Peter Braestrup

hacen un maravilloso chocolate negro

La frontera para el cultivo de la vid está migrando hacia el norte.

brandy llamados "Kugler". A tan sólo un tiro de piedra se halla el reino de Thorkil Boisen, antes biólogo, que está a punto de convertirse en el fabricante de helados más famoso de Dinamarca. No hay nada mejor que su helado de flor de saúco. Las flores de saúco son de la propia isla y se cortan poco después del amanecer. Y la leche también procede exclusivamente de las vacas criadas al aire libre en la isla de Bornholm. Con el sabor del helado en la boca me siento sobre la arena. De los altavoces de un cercano chiringuito de playa me llega la voz de Adriano Celentano cantando "Azzurro", y me devuelve la misma sensación de antaño, cuando estuve con mis padres de vacaciones en Rímini.

Después de este helado al son de Celentano me encuentro en la disposición perfecta para adentrarme unos pocos kilómetros tierra adentro y encontrarme con el único vinicultor de la isla. Jesper Paulsen es exactamente como uno se imagina a un danés: pelo rubio casi blanco, ojos azules... ambas cosas juntas inspiran tanta confianza, que crece la alegre expectación de probar su vino. Naturalmente también son rubias y de ojos azules sus dos hijas y su mujer, Yvonne; se trata de una familia vikinga absolutamente típica. En 1995, Jesper empezó a producir vino de fresa. Cuando Dinamarca fue declarada oficialmente país vinícola por la UE en el año 2000, con una superficie máxima de viña de 99 hectáreas, Jesper plantó exactamente dos mil cepas de la variedad Rondo, resistente a los hongos. Esta uva es el resultado de un cruce de las variedades Saperavi Severnyi y St. Laurent, realizado ya en 1964 en la antigua Checoslovaquia. Cultivada y desarrollada en Geisenheim, Alemania, gracias a su maduración temprana esta uva produce vinos de calidad agradable y color sorprendentemente oscuro, sobre todo en las regiones climáticas límite de la vinicultura.

Desde que se inauguró la cafetería y la "vinbutik" en 2003, esta granja llamada Lille Gadegard se ha convertido en una verdadera finca vinícola. Jesper vendimia las uvas en octubre en pequeñas cajas de plástico y las deja secar ligeramente en una sala climatizada, antes de macerarlas y fermentarlas. El Rondo de 2005, con un doce por ciento de volumen de alcohol, es un vino ligero de aromas delicados y marcada frutalidad de frutillos rojos que se deja beber muy bien. En el tropical verano de 2003, Jesper logró incluso un Rondo de temperamento francamente mediterráneo y frutalidad cálida y atractiva. Catado a ciegas, algunos visitantes creyeron que se trataba de un vino italiano, asegura Jesper. Y vende las últimas botellas de este vino del siglo danés por 899 coronas, al cambio unos 120 euros, un precio astronómico para este vino. Pero los daneses son un pueblo extraordinariamente interesado por el vino y compran todas las botellas que contengan vino danés, siguiendo el lema "Honrad los productos locales".

Según me explica Jesper, su viñedo no es el más septentrional de Dinamarca. Los hay más al Norte, en los alrededores de la capital, Copenhague. Por ejemplo, en el suburbio de Hvidovre, a apenas siete kilómetros del ayuntamiento de Copenhague, el inquieto Jens Michael Gundersen cultiva unas tres hectáreas de cepas con las que, en algunas docenas de barricas del tonelero francés Demptos, produce con su Nordlund una cuvée de Rondo, Léon Millot, Regent y Castel madurada en barrica. La finca de Gundersen, por cierto, se halla a 55° 38' 59,98" latitud Norte. De modo que la región vinícola

más septentrional es, pues, Copenhague, situada a la misma altura que Moscú o la metrópoli escocesa de Glasgow. Luego, en el coche de alquiler, al regresar al hotel en el pequeño puerto de Svaneke, pasando ante casas de madera pintadas de colores, mar azul y arena blanca, me vuelve a la mente la canción "Azzurro" y el sabor del helado de flor de saúco al paladar. Casi parece como si los viñedos más septentrionales del mundo estuvieran a tan sólo un tiro de piedra del Vesuvio y de los pescadores de Capri.



#### Dinamarca

#### **BODEGA**

#### Vingarden Lille Gadegard

Jesper Paulsen Sondre Landevei 63 DK-3720 Aakirkeby Bornholm Tel. +45 77 04 97 11 www.a7.dk

El Rondo 2003 es una rareza cara. Cuenta con tienda y restaurante.

#### HOTEL

#### Siemsens Gaard

Havnebryggen 9 DK-3740 Svaneke Tel. +45 56 49 61 49 www.siemsens.dk

Con vistas al puerto pesquero.

#### **NUESTRO CONSEJO**

Las playas en torno al idílico centro de vacaciones Snogebaek son bellísimas. En el centro de la población, Thorkil Boisen prepara su famoso helado ecológico. A tiro de piedra se encuentra «Kjaerstrup Chocolate by hand», un paraíso para los amantes del chocolate.



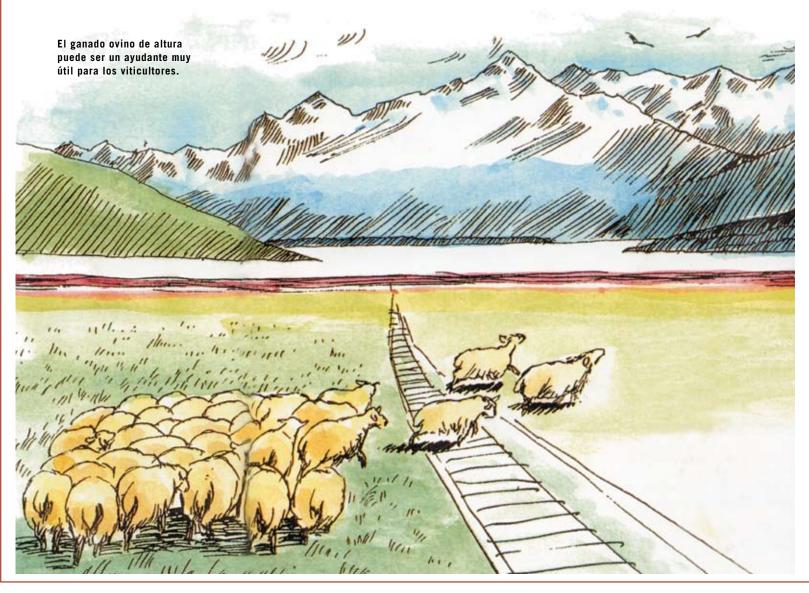
#### 17 de febrero de 2007

San Patricio del Chañar (Patagonia), Argentina: 38°33'21,54" Latitud Sur

Del Fin del Mundo se llama una de las bodegas locales, y quien eligió el nombre, acertó plenamente. Los que prefieran la hierba de la estepa, la llanura y el azote del viento a las personas, serán felices allí. Dos días antes me dijo el sumiller de una taberna en Buenos Aires: "En Patagonia, según como aparques el coche, no tienes ni que cerrar la puerta, te la cierra el viento." En cualquier caso, me alegré de haberme llevado algunos buenos CDs de rock de los Rolling Stones y de Creedance Clearwater para escuchar en el coche alquilado. Aunque "Kind of Blue" de Miles Davis combinaba perfectamente con el paisaje que se iba divisando por la ventanilla, la melancólica trompeta y la árida meseta juntas resultaron ser demasiado para mi espíritu. Con una densidad de población de cuatro habitantes por kilómetro cuadrado, las probabilidades de encontrarse casualmente con un bípedo son relativa-

mente escasas, especialmente teniendo en cuenta que la mitad de la población vive en la capital, Neuquén, y en sus alrededores, de modo que el campo está aún más vacío de lo que hace suponer la mencionada población media.

Neuquén no es una ciudad que sea imprescindible visitar. Yo llegué en avión, me quedé una noche y continué mi viaje. Eso sí, el "Hotel del Comahue", un enorme rascacielos de cemento, ofrece una especie de lujo conservador. Antes de salir, llamé por teléfono a las tres únicas bodegas que hay actualmente en la región vinícola de Patagonia. Quería estar segura de que realmente habría alguien, para no quedarme plantada ante portones cerrados en medio de la Pampa. Luego subí el volumen de la música y, acompañando en voz alta la canción "Time is on my side", me dirigí hacia el norte de Neuquén, donde a 50 kilómetros se halla la región vinícola.



La historia de la vinicultura moderna en Patagonia no comenzó hasta 1999. La familia Schroeder, la Bodega del Fin del Mundo y la Bodega NQN plantaron entonces las primeras vides. Suelos arenosos y un clima continental a 400 metros sobre el nivel del mar debían ser ideales para cultivar vinos bien estructurados, se dijeron. Efectivamente los vinos de Patagonia de las últimas añadas, con su estructura vigorosa, se presentan francamente bebibles y constituyen una agradable alternativa a sus cebados compañeros del Norte, que inundan cada vez más el mercado. El prototipo de un cru de la Patagonia es, por ejemplo, el Saurus Pinot Noir Select de 2004, de la Familia Schroeder. Con sus hechuras equilibradas y una elegante frutalidad de frutillos rojos, era un auténtico placer beberlo hasta el último trago.

El nombre de Saurus, por cierto, hace referencia a una anécdota muy particular: Cuando se iniciaron las obras de construcción de la Bodega Schroeder, los obreros hallaron fósiles de un enorme Aeolosaurio (de la familia de los Tiranosaurios) de hasta 15 metros de largo. Hoy se pueden contemplar los restos de este saurio, minuciosamente clasificados, en una vitrina colocada en la bodega. Roberto Schroeder sabe contar la historia del saurio en alemán. Aunque su abuelo llegó a Argentina desde Prusia del Este ya en 1927, la familia aún conserva la lengua alemana.

Tras la visita a la bodega, una moderna construcción funcional, pasamos a la mesa. Los Schroeder han construido su restaurante "Saurus" en medio de los viñedos. En este moderno edificio de líneas claras, a modo de pabellón, se prepara la cocina típica de Patagonia. En la parrilla se doran grandes trozos de cordero y cabrito. Como en el momento de servir la carne asada, jugosa y aún delicadamente rosada por dentro, el viento había amainado milagrosamente, almorzamos en el porche, disfrutando como niños de poder gastarle una jugarreta inadvertida al fastidioso tormento. Una y otra vez brindamos por nuestra suerte inesperada, ahora con un Saurus Malbec de 2004.

Al final de mi día de visita por la región vinícola de Patagonia, había recorrido

las tres bodegas, catado todos los vinos disponibles, conocido a todos los bodegueros y comido magníficamente una vez más, cenando en el "Malma Resto Bar" en el primer piso de la Bodega NQN. Una vez más, una carne excelente. A pesar de ello le pregunto a Matías Núñez, el cocinero, por qué en Argentina se come tan poco pescado. "Ya lo sé, los argentinos somos un pueblo sospechoso, con dos mil kilómetros de costa y casi nada de pescado en el plato", dice sonriendo. Una respuesta simpática, que no obstante no me saca de dudas. La Patagonia, última estación de mi viaje de descubrimiento, todavía es una región vinícola verdaderamente familiar. Veremos si dentro de veinte años lo sigue siendo.

#### Argentina

#### BODEGA

Familia Schroeder Wines
Calle 7 Norte
RA-8305 San Patricio del Chañar
(Neuquén)
Tel. +54 9 299 5 08 6767
www.familiaschroeder.com

Ante todo, convencen los vinos de la línea de alta gama Saurus (por ejemplo Pinot o Malbec). Buen restaurante entre los viñedos.

#### HOTEL

#### Hostería Las Balsas

Bahía Las Balsas RA-8407 Villa La Angostura (Neuquén) Tel. +54 2944 49 43 08 www.lasbalsas.com.ar

Está como a unas cuatro horas de automóvil al sur de la finca, pero este fantástico hotel, en perfecta armonía con la belleza natural de la Patagonia, bien se merece el largo viaje. Cuenta con un buen restaurante, Spa, y pasarela hasta el cercano mar.

#### NUESTRO CONSEJO

Además de la bodega de la Familia Schroeder, merecen también una visita la Bodega NQN (también con restaurante) y la Bodega del Fin del Mundo. En las cercanías del hotel se encuentra el Parque Nacional Los Arrayanes, con sus mirtos y sus claros glaciares.





BODEGAS FELIX CALLEJO

09441-Sotillo de la Ribera • Burgos-España Fel.: +34 947 53 23 12 • Fax: +34 947 53 23 04 -mail: bf:@ety.es • www.boderasfeliscalleis.com

VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007 VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007



### Rocío Alberdi No hay ningún mercado imposible

Optimista por naturaleza y realista por profesión. Conoce bien tanto los puntos fuertes de la comercialización exterior del vino español como los débiles. Y uno de los puntos débiles es la falta de competitividad.

Texto: Ana Ramírez Fotos: Ricardo Niño

En cuestión de dos décadas la «fisonomía» de la economía española ha cambiado de manera sensible. Cuando en 1986 entramos en la Unión Europea, muchas regiones españolas no llegaban al 75% de la media de la renta per cápita europea, y fueron clasificadas como «Objetivo 1». Desde el año 1992, nuestra renta como país era inferior al 90 por ciento de la media europea y fuimos considerados como país objeto de ayuda del Fondo de Cohesión. Así nos hemos beneficiado de esa doble y enorme corriente de ayudas comunitarias, con más de 118.000 millones de euros. Gracias a este aporte monetario nuestro país ha protagonizado la mayor modernización de su historia.

Uno de los sectores donde se han vivido los mayores cambios es el vinícola. Por citar algunos hitos de esta metamorfosis a la europea: La nueva Ley de la Viña y el Vino, la OCM del Vino, la existencia de 68 Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas, 42 Vinos de la Tierra, la aprobación de mención Viñedos de España... y ahora llega la «Estrategia del Vino 2010», un plan ideado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), que pretende convertir a España en líder mundial en el sector. Como aderezo, nuestros vinos escalan posiciones en los merca-

Rocío Alberdi, Directora de la División Agroalimentarios del Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX). dos anglosajones, en Rusia la subida ha sido espectacular, y el vino español está en boca de afamados críticos mediáticos. Además, según un estudio realizado por la consultora británica International Wines and Spirits Record (IWSR) para la feria Vinexpo de Burdeos, celebrada el pasado mes de junio, el vino español puede convertirse en 2010 en el segundo más exportado del mundo detrás Francia.

Conviene reflexionar sobre lo que nos depara el futuro más inmediato en el mercado exterior y determinar los retos a los que se enfrenta el sector. Nadie mejor que la directora de la División de Agroalimentarios del ICEX, Rocío Alberdi, para entender lo que está sucediendo ahí fuera.

¿Cuál es el secreto de nuestro éxito? ¿Estamos produciendo vinos al gusto norteamericano o la calidad española se impone en los mercados más dinámicos?

No creo que los vinos españoles se estén haciendo al gusto de un crítico mediático, los artífices del éxito son los bodegueros. Ellos, después de haber realizado fuertes inversiones, rodearse de técnicos muy cualificados e inquietos, de efectuar grandes cambios tecnológicos en la viña y en bodega, han logrado vinos muy interesantes. Saben, además, lo que busca el consumidor: vinos que reflejan un origen, variedades de marcada personalidad, suelos con identidad. Cada vez contamos con más vinos que plasmen la diversidad de nuestro país.

### ¿Pero el abanico de consumidores es tan diverso como el mundo?

Cierto. Existen consumidores que buscan vinos de nivel medio y otros que van más

allá, quieren vinos con expresión, y no necesariamente los más caros. Incluso en España se ha producido un redescubrimiento de los varietales. Pero el consumidor, en general, es selectivo y tiene claro lo que busca. Hace 20 años nadie hablaba de las sutilezas y matices de los vinos, ahora sí. Repito, es el bodeguero quien se ha esforzado en ofrecer vinos que se desmarquen de la homogeneización. Si hablamos de mercados ¿en cuáles tenemos más posibilidades y cuáles son los emergentes, los potenciales donde el sector

debería incidir?

Tenemos seis prioritarios: Reino Unido, Alemania, EE.UU., Suiza, Suecia y Países Bajos, con grandes diferencias. Los anglosajónes, sobre todo EE.UU., consumen vinos de alta calidad, con poca exportación pero un gran reconocimiento y buenos precios. Alemania es un mercado muy de descuento, aunque empieza a valorar el vino español por sus singularidades. Suiza cuenta con una excelente red de distribuidores con buenas carteras de vinos españoles. La tarea del ICEX es fomentar la buena imagen del vino y provocar el interés por él, porque se parte de la premisa de que todos son de calidad. Luego están los mercados secundarios: Canadá, Japón, Rusia y México, muy dispares. Rusia está descubriendo el vino ahora, pero aún sin muchas exigencias, mientras que Japón y Canadá demandan vinos de

#### ¿Hay mercados imposibles?

El término imposible no existe para el ICEX. Es verdad que hay mercados difíciles donde se sabe que el consumo va a aumentar, que tiene posibilidades de futuro como



«Los artífices del éxito del vino español en el exterior son exclusivamente los bodegueros».

#### **ROCÍO ALBERDI**

El mundo financiero ha estado muy presente en la vida profesional de Rocío Alberdi desde que se licenció en Ciencias Económicas. Tras ingresar en el Cuerpo Superior de Técnicos Comerciales y Economistas del Estado en 1986 fue adentrándose en los intríngulis del Banco Mundial, el Fondo Monetario Internacional (FMI), el Banco Interamericano de Desarrollo. El destino quiso que en el 2002 aterrizara en Londres como consejera económica y comercial en la Embajada de España en la capital británica. Allí se hizo cargo de la promoción de alimentos y vinos españoles, y esa fue su «perdición». Se involucró de lleno con la cultura del vino, muy arraigada en ese país. Tanto que al concluir su estancia solicitó

ingresar en el Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX), donde de directora adjunta de la División Agroalimentarios pasó a directora absoluta de la División, cargo que ostenta en actualidad. Conoce muy bien el mercado exterior y sabe el esfuerzo que el sector vinícola español ha realizado para borrar esa imagen dañina de exportadores de graneles. Hoy, bajo el paraguas «Vinos de España», marca creada por el ICEX, se encuentra una larga y variada lista de elaboraciones que reflejan la realidad del vino español, incluso vinos excepcionales que compiten con los mejores vinos del mundo cara a cara, sin complejos. Nuestro origen y diversidad son las armas, porque la calidad es un hecho probado.

China. Podría pensarse que hay un enorme mercado potencial en China... pero los chinos no beben vino. Cuando empiecen a conocerlo, lo comprarán como algo exótico, de lujo. Por eso estamos trabajando ese mercado, al igual que en Vietnam, Tailandia... Interesa ir sembrando (invitar a distribuidores para que conozcan los vinos de España) y que surja una relación con la Oficina Comercial. Sembrar nunca viene mal y quizás donde creíamos que era muy difícil estar consigues abrir un hueco.

### En las acciones que realiza el ICEX, ¿cómo se compaginan los intereses institucionales con los particulares de cada bodega?

En los países que acometimos una estrategia completa se cuenta con los intereses y las decisiones de todos los agentes implicados. En otros, donde las acciones son puntuales, se favorece a las empresas que ya están presentes allí. Pero el ICEX, en sus acciones, siempre se plantea la forma de llegar a todo tipo de bodegas. Para las que nunca han salido fuera o no han ido mucho más allá de su región, hay una actividad que se llama APEX (Aprendiendo a Exportar), que aporta unas líneas de actuación básicas. Si a esta bodega le interesa salir al exterior, cuenta con otra vía que se llama PIPE (Iniciación a la Exportación), donde la empresa ya tiene

que aportar sus recursos. El ICEX le proporciona seguimiento, asesoría, ayuda... Y están los programas de búsqueda de distribuidor, la asistencia a ferias en un pabellón oficial... Son 25 años abriendo mercados utilizando todas las herramientas posibles.

#### ¿El mercado virtual, por Internet, es otra vía para la comercialización? ¿Trabaja el ICEX en estos mercados on-line?

En los países más desarrollados este tipo de venta es muy importante, la pena es que España está aún en pañales. El ICEX está con otras agencias de promoción exterior europeas en un portal (www. emarketservices.es) que facilita a las empresas la localización y el uso de mercados electrónicos en los negocios internacionales. Es una herramienta crucial. El comercio electrónico te puede facilitar muchas cosas pero primero hay que conocerlo muy bien.

#### ¿Cómo ve la apuesta del MAPA con la iniciativa «Estrategia Vino 2010» de convertir a España en líder mundial en el sector?

Está claro que no somos líderes, pero tenemos que serlo. En este proyecto, el MAPA reúne las reflexiones de agricultores, industria auxiliar y vinícola, distribución... de todo el sector, y propone una estrategia con la que se busca el liderazgo del vino español en superficie de viñedos, exporta-

ciones, consumo y valor. Aquí eI ICEX va a aunar esfuerzos, buscar sinergias y una mayor efectividad en la promoción exterior. La idea es dar una imagen común y de unión.

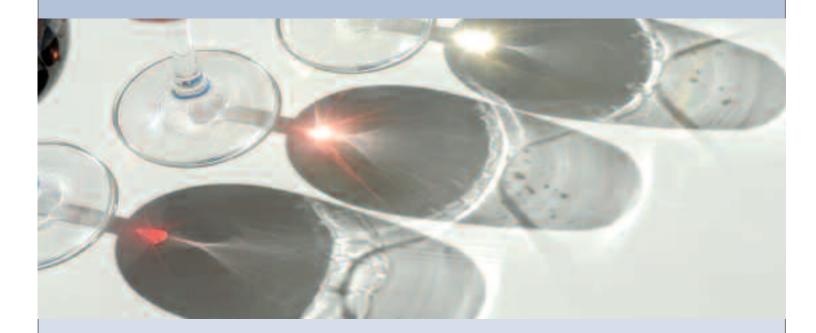
#### ¿No se está «forzando» mucho al sector a acometer cambios decisivos, cuando está viviendo momentos claves con la reforma de la OCM del Vino?

Quizás por esto se ha tardado en presentar esta «Estrategia», para saber cómo iba a ser la reforma. En mi opinión la OCM se ha planteado bien porque para la UE era poco admisible mantener el sistema tal como estaba, con la cantidad de recursos financieros que se perdían en puras destilaciones. La reforma atiende a un principio de racionalidad económica. Es imposible tener a todos contentos. Por citar algunos temas polémicos, no admitir la utilización del azúcar va a afectar a Alemania, Austria, Francia... A nosotros no y nos parece muy bien porque es una racionalización. El arranque de viñedos sí nos incumbe porque tenemos la mayor superficie de viñedo. La cuestión es hacerlo bien, un arranque selectivo para aquellas viñas que no son productivas. Son medidas que se deben tomar porque se necesita un ordenamiento, una gestión de los recursos más eficaz.

# Guía

#### **NUESTRA ELECCIÓN**

En nuestra serie por los ríos vinícolas españoles (el primero fue el Duero, en nuestro anterior número) viajamos ahora por la cuenca del Guadiana, ese río que en algunos tramos de su curso baja emboscado. Una zona vinícola, también emboscada, todavía por descubrir. Continuamos con una cata de los Burdeos 2006 que augura vinos emocionantes. Y finalizamos con una sorpresa exótica: vinos nacidos en los extremos del mundo, desde Dinamarca a la Patagonia.



#### Desde La Mancha

16,5 Alejandro Fernández
El Vínculo Rva. 2002
Es el resultado de su proyecto en la Mancha, a donde
traslada la técnica apren-

dida en su Ribera del Duero. A su Vínculo 2002, por razones de edad, todavía le falta afinarse en el reposo de la bodega, pero ya en esta fase se muestra como pocos en la zona. Complejo, lleno de fruta fresca y también pasa (ciruela), notas de cacao, cedro, almizcle. Tiene una reducción que entusiasma. En boca es más profundo, envolvente y largo. Un magnífico reserva.

#### Desde el Alentejo

Herdade Grande
Herdade Grande Rva.
Décimo Aniversario 2004
Esta bodega se distingue
por trabajar muy bien

la madera, integrándola magistralmente con el conjunto. Todavía está tímido. Sus aromas apenas anuncian ahora la magnífica calidad que encontramos en boca. Es profundo, largo, de taninos fundentes, pletóricos, fresco, muy complaciente. Hacía tiempo que no probábamos un vino tan elegante en el Bajo Alentejo. .

#### Desde Burdeos

20

Château Laville Haut Brion ¿Cuántas veces han visto una cata calificada con 20 puntos, es decir, un vino

perfecto? Pues este es uno. Viene de Pessac-Léognan, de donde sale un número asombroso de vinos complejísimos, plenos y con casta. Este Château Laville tiene esa casta y gran frescura, increíblemente jugoso, largo y con nervio, aromático, a la par que complejo como nunca en esta fase... Único, grandioso.

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

www.vinum.info/es/catas\_avanzada.jsp

PUNTUACIÓN:

12 a 13,9 Puntos vino correcto

14 a 14,9 Puntos digno de atención

15 a 15,9 Puntos notable

16 a 16,9 Puntos impresionante

17 a 17,9 Puntos imprescindible

18 a 18,9 Puntos único

perfecto

20 Puntos

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

PRECIOS:

•••••

VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007 VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007 55

### Cuenca del Guadiana



#### EN CONSTANTE CRECIMIENTO

Publicábamos en Vinum de mayo una cata de vinos de La Mancha. Lo curioso es que durante nuestro viaje descubrimos nuevos vinos y bodegas. De momento no existen las bodegas prefabricadas pero a veces da que pensar. Es, sin duda, el síntoma más febril de crecimiento en la zona. Los nuevos inversores apuestan por todo lo alto. Castilla parece un concurso de arquitectos, lujo, vanguardia, creatividad para ver quién diseña la bodega más espectacular y... lo del vino, bueno, poco a poco. Las catas muestran la calidad que nos depara el futuro del viñedo. Ahora es cuando se está empezando a mimar la viña, desde su nacimiento. En general ésta es la nota dominante en toda España, afortunadamente. Las raíces de la viña se asientan en el futuro.

En la Ribera del Guadiana los vinos se hacen bien, con cierto retraso respecto al resto de regiones españolas, pero con pie firme. El trabajo de muchos bodegueros nos hace pensar que no tardará mucho en renacer. Sin embargo, en la vecina región del Bajo Alentejo han puesto la directa. Allí sí hay un cambio espectacular. La apuesta fuerte es el enoturismo, con unos vinos que también acompañan.

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

#### D.O. VINOS DE PAGO

Es la mención más deseada. Su nombre inspira confianza y buen hacer. Sin duda es el objetivo de los nuevos inversores. Muchas veces el intrusismo desvirtúa una buena imagen ganada a pulso. Esperemos que no ocurra y que cunda el ejemplo.

15

#### Sánchez Muliterno

#### Viña Consolación 2001

Curiosamente está muy entero, mantiene vibrante su paso de boca. Los varietales destacan por su afable madurez, buen ensamblaje y conjunción con la madera. Todavía mejorará en el futuro. 2007 a 2011.

16

#### Manuel Manzaneque

#### Manzaneque Ntra. Selección 2003

Añada mejor que la de 2002 con pretensiones de evolucionar con elegancia. Despliega su potencial natural de monte bajo, tomillo, cuero. Aunque le falta formarse, es ya muy generoso. Estructurado y puro placer en boca, sedoso en fruta y con nervio. 2007 a 2012.

#### D.O. LA MANCHA

Esta denominación era, hasta hace poco, amplia y extensa, amparaba el 70% de las elaboraciones en España. Ahora han florecido nuevas denominaciones como microsatélites que amplían la riqueza de la zona. La añada 2006 ha sido calurosa y se ha notado en los vinos que acusan cierta calidez final. Prevemos que la cosecha de 2007 será abundante y con calidad, pues tal como discurren las temperaturas, en las tradicionales zonas de calor el resultado será inmejorable.

14,5

#### Ayuso

#### Finca los Azares Cabernet-Merlot 2003

Enseña su madurez, lo que ya es mucho decir. De finas notas a regaliz, arándano y mora con vainilla. En boca se impone su aspereza, y se difumina algo de consistencia frutal. 2007 a 2010.

14,5

#### \_eganza

#### Finca Los Trenzones Syrah 2006

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

#### 14,5

#### Vinícola de Tomelloso

#### Torre de Gazate Crianza 2003

Un cambio que nos sorprende gratamente; más frutal y moderado en su crianza. Impecable de color, aroma y estructura para ser un 2.003. Goloso, envolvente y equilibrado en boca. Buen crianza. 2007 a 2009.



César lucendo: al gusto de Valdepeñas.

#### 14,5

#### Viñasoro

#### Viña Soro Petit Verdot 2006

Un ejemplo de las apuestas que ha hecho La Mancha con varietales de buena acidez y maduraciones, por lo tanto, de ciclo más largo. En su perfume es directo, notas de helecho, frambuesa, especias, con un paladar equilibrado, anguloso y varietal, aunque en su conjunto le falta un soplo de finura 2007 a 2009.

15

#### Finca Antigua

#### Finca Antigua 2004

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

15

#### Vinícola de Castilla

#### Olimpo Privilegio 2003

Su color intenso ya informa del concepto de vino. moderno y con trazas clásicas. Complejo, de aroma intenso a caja de puros, cuero, ciruelas pasas. Paso de boca suave, aterciopelado, homogéneo y gustoso. 2007 a 2010.

16,5

#### Alejandro Fernández

#### El Vínculo Rva. 2002

Todavía le falta afinarse, pero ya se muestra como pocos en la zona. Complejo, lleno de fruta fresca y también pasa (ciruela), notas de cacao, cedro, almizcle. Reducción que entusiasma. En boca es más profundo, envolvente y largo. Un magnífico reserva. 2007 a 2013.

#### V.T. CASTILLA-LA MANCHA

En el viaje nos hemos dado cuenta que esta mención aporta más imagen que una D.O. La Mancha, Méntrida, o Almansa, por ejemplo. Uno no está aquí porque supuestamente puede hacer el vino a su capricho, que también es cierto, sino porque comercialmente vende más.

BLANCOS

#### 14

#### Amadís de Gaula

Requiebro Verdejo 2006

En este primer año sólo saldrán 5.000 botellas de éste blanco fresco, noble en aromas de hierba y boj de paladar fresco, casi salino. 2007 a 2008.

14,5

#### Pago del Vicario

#### Pago del Vicario Tempranillo 2006

No nos hemos equivocado, es un vino blanco. Esta aventura, que protagoniza su enóloga Susana López, trata de buscar el más allá. Sus aromas, algo herbáceos y florales no son lo más relevante. Es en boca donde resulta más interesante, graso, vibrante, lleno de fruta... valores que abren una puerta a otras posibilidades. 2007 a 2010.

16

#### Pago de Vallegarcía

#### Pago de Vallegarcía Viognier 2004

Ya en su perfume se intuye personalidad, es cautivador, diferente, con recuerdos de mirabel, pera, tiza, flores blancas. Graso y envolvente desde el primer trago; largo y sensual. 2007 a 2010.

TINTOS

#### 14

#### Castiblanque

#### Baldor Tradición Syrah 2005

Su perfil aromático es nítido, de bayas silvestres, regaliz, cedro, con notas balsámicas. Buena armonía. En boca se aprecia el lado vivo de los taninos, aunque en su conjunto resulta muy agradable. 2007 a 2008.

14,5

#### Finca Los Nevados Bod. y Viñedos

#### Finca Los Nevados Cabernet-Garnacha 2004

Tiene reducción noble. Hay fruta negra sazonada de carácter mediterráneo que acompañan las especias del roble; está algo disociado en boca. Buena base frutal. 2007 a 2008.

15

#### Coronado

#### Finca Coronado Graciano 2004

Lo más destacable en este vino, con el derroche de madurez que trae (picota, grosella), es su acidez. Inusual aunque nada descarnada. La crianza también acompaña. 2007 a 2012.

15

#### Amadís de Gaula

#### Grial de Amadís Syrah 2002

Es el nuevo proyecto de Paco Granados, el artífice. Muy varietal, elegante en recuerdos de roble nuevo, muy especiado, mineral y con marcada identidad mediterránea. Sin embargo, en boca es más contenido, con la fruta delicada. Está en su mejor momento. 2007 a 2010.

15,5

#### Casa Quemada

#### Anea Syrah 2004

Las elegantes maderas son un acierto, refuerzan el varietal, con notas de incienso, jengibre, cítricos y arcilla. Aunque la Syrah tiene personalidad, su calidez final es notable. 2007 a 2011.

15,5

#### Mont-Reaga

#### La Esencia Syrah 2004

Es necesario airearlo antes de servir. De aromas muy versátiles, encontramos desde las grosellas en almíbar y la aceituna negra, hasta la jara o el saúco. Boca poderosa pero bien trabajada, jugoso, envolvente aunque por desarrollarse todavía. 2007 a 2011.



El Vínculo: magnífico.

#### 15,5

#### Montalvo Wilmont

#### Montalvo Wilmont Col. Privada 2002

Gran cambio en el concepto de vino. Presenta un estadio de fruta delicioso, bien arropado por sus finas maderas. Un trabajo de boca muy conseguido, graso, amplio, envolvente y, sobre todo, largo en fruta. Ahora está magnífico, aunque todavía mejorará. 2007 a 2012.

15.5

#### Pago Casa del Blanco

#### Quixote Cabernet-Syrah 2003

De color está sobrado, tiñe la copa. Igualmente sus aromas son concentrados, recordando a la infusión de mora o casís, con notas balsámicas, fruto de su buena madera. Algo cálido al paladar pero muy seductor en fruta. 2007 a 2010.

5.5

#### Viñ. y Bod. El Castillo

#### Tierras de Argumanez Merlot Vino de Autor 2004

Aromas francos, recuerdos de grosella, fresón y notas florales-balsámicas, muy integrados. Su comedida dosis de madera permite a la fruta expresarse con soltura; es envolvente y muy jugoso. Frutal. 2007 a 2011.

16

#### Tikalo

#### Kios Élite 2003

Tempranillo de los más finos de la zona, tiene profundidad, notas de regaliz, violetas, pimienta blanca con el roble algo predominante. Su tacto es magnífico, graso, con mucho extracto que también se aprecia en el sedimento que deja en la botella. 2007 a 2012.

VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007 VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007 57



Finca Los Nevados: carácter mediterráneo.

#### 16

#### Vitis Terrarum

#### Vitis Terrarum Tempranillo-Cabernet 2003

Posiblemente es el segundo vino manchego más caro, después del elaborado por el Marqués de Griñón. Posee el Cabernet más singular de La Mancha (cepas traídas de Burdeos), de carácter más atlántico, con taninos finos, grasos y frescos. La parte de Tempranillo aporta profundidad, trufa, arcilla y otras singularidades del terruño. La mezcla es colosal. 2007 a 2012.

#### D.O. VALDEPEÑAS

Una de las sigularidades de la zona es que todavía no ha sido seducida por «el gusto Parker», es decir, vinos tánicos y con mucho cuerpo. Aquí siguen dominando los vinos suaves y equilibrados, y esperemos que siga así. Las mejores bodegas han apostado por ahondar más en el carácter frutal y ser más comedidos con la crianza en madera. El consumidor tiene una oportunidad única, pues los precios de los vinos son muy razonables para la calidad que ofrecen.

#### BLANCOS

#### 14,5

#### J. A. Mejía e Hijos

#### Corcovo Verdejo y Sauvignon Blanc 2006

Es el primer año que se elabora. Su aroma es muy delicado, nada artificioso, con notas de melón y flor de azahar. Especialmente armonioso en boca, con un equilibrio golosidad-amargor muy sugerente. El mejor blanco de Valdepeñas hasta ahora. 2007 a 2008.

#### TINTOS

#### 14

#### Los Llanos

#### Pata Negra Roble 2005

### Un roble algo intimidatorio, no obstante la fruta acompaña (cerezas, mora). En boca mantiene el tipo, carnoso, con viveza y agradable en su recorrido. 2007 a 2008.

#### 14

#### La Invencible

#### Valdeazor Tempranillo Cr. 2004

Varietal con bonita expresión y cierta profundidad, picota, regaliz rojo, cacao... aunque en boca muestra su lado más rudo, no mucho, pero notable. 2007 a 2009.

#### 14

#### Galán

#### Viña Luparia Rva. 2002

Aunque la botella es moderna, el contenido es tradicional, donde dominan las notas de dátiles, canela y roble. Suave y delicado con un tanino algo seco. 2006 a 2007.

#### 14,5

#### Félix Solís

#### Albali Arium Rva. 2001

Se nota más intensidad y estructura de fruta que otros años, pero también de madera, aunque ésta resulta de mejor calidad. Al paladar es equilibrado, más carnoso de lo habitual y, sin embargo, contenido en aromas. 2007 a 2009.

#### 14,5

#### J. A. Mejía e Hijos

#### Corcovo Syrah 2006

Este es un ejemplo de lo que puede dar de sí la bodega, de la buena materia prima que posee. Un vino delicioso en aromas de bayas silvestres, regaliz y violetas. Y, sobre todo, conquista en la boca: graso, muy bien calibrado y frutoso. Excelente joven. 2007 a 2008.

#### 14.5

#### Sancti Pauli

#### Sancti Pauli Cr. 2003

Mejor base frutal que integración de madera. Carnoso, envolvente, graso... muy placentero y, por supuesto, mejor en boca que, en realidad, es lo importante. 2007 a 2008.

#### 15

#### I Ramírez

#### César Lucendo A. 2000

Tiene dos aspectos importantes: por un lado han cuidado la intensidad frutal y una mejor calidad tonelera; y, en segundo lugar, ha mantenido la suavidad y equilibrio en boca acorde con los gustos de Valdepeñas. 2007 a 2010.

#### 5

#### Miguel Calatayud

#### Vegaval Plata Gran Rva. 1999

Estilo tradicional muy bien conservado y desarrollado en la botella. Complejo en todas las fases de la cata, almizcle, trufa, espliego, regaliz... quizá con una textura más ruda en boca, pero igual de seductor. 2007 a 2010.

#### 16

#### Arúspide

#### Ágora Élite Cr. 2004

Rico en matices de fruta madura (ciruela, mora), con buena dosis de madera, sin excederse. Entrada grasa, envolvente y fresco, con una calidad tánica magnífica y muy viva. Todavía necesita botella. 2007 a 2011.

#### V.T. CASTILLA-LA MANCHA

#### 15

#### **Bodegas Real**

#### Palacio de Ibor Rva. 2002

Notable cambio en el estilo, más frutal y prudente con la crianza en barrica. Muy coloreado en la copa. Hay cerezas, bayas negras, pólvora. Carnoso y con dimensión. 2007 a 2010.

#### 16

#### Dionisio de Nova «Dionisos»

#### Vinum Vitae 2004

Enormemente sensual, pura suavidad frutosa, notas abundantes de fresillas del bosque, bayas silvestres y elegante madera. Muy personal. 2007 a 2012.

#### D.O. RIBERA DEL GUADIANA

Se están haciendo las cosas bien en la zona, con el empuje de un puñado de bodegas. Los vinos tintos son los más interesantes, pues los blancos, además de sencillos, presentan evoluciones tempranas bien por color o aromas, en general. Respecto a los espumosos, aquí si hemos notado cambios sustanciales, sobre todo el de Marcelino Díaz o Martínez Payva, aunque es Inviosa el mayor elaborador.

#### CAVAS

#### 14

#### Marcelino Díaz

#### Puerta Palma Brut

Espumoso sencillo de finas notas a hierba, manzana y discreta crianza. Burbuja agradable, paso sencillo y refrescante. 2007 a 2008.

#### 14,5

#### Martínez Pavva

#### Martínez Payva Brut Nature

El aporte de Chardonnay viste mucho a este cava de color y ricos aromas de manzana y pan grillé. De buena acidez y recorrido frutal con elegante amargor final. Bien elaborado. 2007 a 2008.

#### BLANCOS

#### 14

#### Viña Oliva

#### Zaleo Pardina 2006

Una de las mejores Pardinas catadas hasta la fecha, de francos aromas a moscatel, laurel incluso saúco. Muy limpio y sencillo. Golosidad atemperada con acidez casi acerba que se agradece, frutal y apetitoso. 2007 a 2008.

#### 14.5

#### Viticultores de Barros

#### Emperador de Barros Cayetana 2006

Una de las variedades más auténticas de la zona, buen trabajo de lías, notas florales (almendro), pomelo, piel de melón. Delicado pero completo. Y, en boca más de lo mismo, grasa, frescura y frutal en su recorrido. Un buen ejemplo. 2007 a 2008.

#### 14,5

#### Martínez Pavva

#### Payva Macabeo-Moscatel 2006

Es una novedad. Está elaborado con la Macabeo que, en teoría, estaría destinada para su espumoso. La mezcla aromática de mandarinas, acerola, lías del Moscatel que casan muy bien con el paladar fresco, casi acerbo que no desentona con el conjunto. Un trago muy veraniego. 2007 a 2008.

#### TINTOS

#### 14

#### Coop. San Marcos

#### Campobarro 2006

Rosado muy aromático, concentrado en frutos rojos, con toques de regaliz y caramelo. Carnoso, de buena conjunción golosidad-amargor. 2007 a 2008.

#### 14

#### Coop. San Marcos

#### Campobarro Tempranillo Cr. 2004

Muy buena base frutal, expresiva, llena de colorido aromático aunque algo intimidado por el roble. Entrada en boca plena, jugosa y juguetona. 2007 a 2009.

#### 14

#### A. Medina e Hijos

#### Diferente Cr. 2004

Está en un buen momento para beberse. Su carácter frutal evoluciona con soltura, regaliz, higos, cacao, aunque no al mismo ritmo que la madera. Su entrada es suave, carnosa, con el tanino vivo. 2007 a 2009.

#### 14

#### Viticultores de Barros

#### Emperador de Barros Tempranillo 2006

Muy varietal (regaliz rojo, violetas) con finas notas de especias. Realmente franco. En boca no desmerece nada, carnoso, con cierto nervio tánico y recorrido homogéneo. Agradable. 2007 a 2008.

#### 14

#### Inviosa

#### Lar de Barros Tempranillo Cr. 2004

Destaca la buena fusión entre fruta y madera que en boca se mantiene en paralela evolución, aunque demuestra menos consistencia. Muy conseguido. 2007 a 2009.



Lar de Lares: concentrado.

#### 14

#### S. Coop. Montevirgen

#### Marqués de Villalba Cr. 2004

Salvo su leve sequedad en el paso de boca, el vino muestra con galantería sus encantos aromáticos, moras, dátiles, cacao, tabaco de pipa, pólvora. Muy completo. 2007 a 2009.

#### 14

#### Peña del Valle

#### Peña del Valle Cr. 2003

Línea clásica con un tono cálido en su conjunto. Sin embargo sorprende su longitud y comportamiento frutal (picota, mora, regaliz), largo e interesante. 2007 a 2008.

#### 14

#### Puente Ajuda

#### Viña Alor Merlot 2006

Primer plano de frutillos rojos del bosque, pimienta y cacao, con un fondo de pirazina leve. Mejor en boca, muy afrutada, carnosa y fresca, con elegante amargor. 2007 a 2008.

#### 1/

#### Cave San José

#### Viña Canchal Cr 2004

Aroma clásico que se define con fruta pasa, higos, cacao y notas de roble americano (coco, humo, pimienta). Sabroso, graso y de buena textura en boca, con final aromático largo. 2007 a 2008.

#### 1 /

#### Bodegas Ortiz

#### Viña Roja Selección 2003

Aspecto y estilo clásicos de aromas a bosque umbrío, cerezas en licor y madera. Suave en el paladar, equilibrado en sabores, con un deje seco al final. 2007 a 2008.

#### 14,5

#### Dolores Morena

#### Finca el Musical Garnacha viñas vieias 2004

Maduración del fruto más alcohólica que fenólica, con ciertos rasgos herbáceos. Notas de ensalada de frutos rojos, toffe y pólvora. Carnoso en su paso y algo áspero, por ahora. Necesita botella. Quizá sea la mejor Garnacha de Extremadura. 2007 a 2010.

#### 14,5

#### Ventura de Vega

#### Vega Esteban Cr. 2004

Fuerte reducción inicial. Bien dotado de fruta madurada en su punto óptimo, notas de tinta china, ceniza. Textura por ahora algo ruda, aunque en su conjunto se aprecia una evolución temprana de la fruta con respecto al roble. 2007 a 2009.

#### 14,5

#### **Bodegas Ortiz**

#### Viña Roja Cr. 2004

Variedades bien conjuntadas (Tempranillo, Merlot y Cabernet) con una crianza en roble todavía por ensamblarse. Al paladar es fresco, tiene nervio, taninos granulosos y consistencia frutal. 2007 a 2009.

#### 15

#### Viña Alange

#### Palacio Quemado Rva. 2002

Con menos madera resultaría mucho más placentero, pues su carácter frutal es sensacional, pleno y con muchos recuerdos de fruta negra en sazón. En boca tampoco desmerece, tiene nervio y dimensión (alcohol, acidez, taninos granulosos). 2007 a 2011.

#### 15

#### Romale

#### Privilegio de Romale Cr. 2002

Está bien armado, tanto en su colorido frutal como en el exquisito trato con la madera. Disfruta de un volumen justo, nada pretencioso y bien distribuido, que regala un paladar placentero. 2007 a 2010.

#### 15

#### Peña del Valle

#### Suerte del Rey Cr. 2003

Es, sin duda, el mejor vino de la bodega. De aromas maduros y complejos que recuerdan al pimiento asado, el regaliz, chocolate, con acertada crianza en roble. Jugoso, comedido y de buena longitud frutal. 2007 a 2010.

#### 1 =

#### Viña Sta. Marina

#### Torremayor Tempranillo Rva. 2002

Por ahora se impone su crianza, pero sin lugar a dudas la base frutal es magnífica, cacao, cuero, regaliz, incienso. Falta afinarse, sobre todo su punto ácido. 2007 a 2011.

#### 15,5

#### Inviosa

#### Lar de lares Tempranillo Rva. 2002

Una buena visión de un reserva. Cerrado al principio, como tiene que ser, concentrado en frutos rojos, regaliz, ceniza, con un buen trabajo de madera. De buena dimensión en boca, taninos finos granulosos y largo recorrido. Su evolución será aún mejor aunque ahora ya se disfruta mucho. 2007 a 2011.

VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007 VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007



Olho de Mocho: un gran futuro.

#### 15,5

#### Martínez Payva

#### Pavva Cr. 2004

Mezcla a la riojana de Tempranillo y Graciano muy acertada. Por un lado se aprecian con gran expresividad los frutillos rojos, el regaliz y la fina madera, entre nueva y usada, en el buen sentido. Está muy redondeado, integrado en su conjunto aunque todavía le falta afinarse más. Sabroso, pleno y con longitud. 2007 a 2011.

#### V.T. EXTREMADURA

Del mismo modo que ocurre en otras zonas, como por ejemplo en La Mancha, esta mención sucumbe al atractivo de la libertad, libre de las cadenas de los manuales clásicos. Aquí se puede hacer de todo, dentro de un orden v de unos criterios de calidad. Y, sobre todo, en cuanto a la proyección de su imagen, comienza en muchos casos a tener más fuerza que la propia Denominación de Origen.

#### 14.5

#### Alaude

#### Alaude Tempranillo roble 2006

Varietal muy fino, floral, envolvente, con notas limpias de regaliz rojo, humo, ceniza. Expresivo. Madera impecable. Carnoso, estructurado y definido en su dimensión. Un espléndido trabajo. 2007 a 2008.

#### 15

#### Viña Sta. Marina.

#### Viña Sta. Marina Cabernet y Syrah

Más que su deje mediterráneo, notas de ciruela, eucalipto y cedro, sorprende la frescura con que se muestra en boca, muy jugosa e inusual en la zona, 2007 a 2012.

#### D.O.C. BAJO ALENTEJO

La cata ha demostrado el excelente potencial de la zona. Y no solo porque los sistemas de elaboración han cambiado, se han modernizado, sino porque las castas muestran mucha más personalidad. Se alejan del gusto globalizado. La única tarea que falta es un mejor control con las maderas y la renovación de algunos parques de barricas.

#### BLANCOS

#### Coop. Reguengos

#### Reguengos 2006

Aromas especiados, frescos, de laurel, pimienta blanca y espliego. Acidez casi acerba, con cuerpo y cierta estructura. Sugerente. 2007 a 2009.

#### Adega Coop. Vidigueira

#### Vila dos Gamas 2006

Vino blanco sencillo, elaborado con la variedad Antâo Vaz que no expresa todo su potencial: fresco, algo de cuerpo y grasa, sin perder su sencillez. 2007 a 2008.

#### Ribera de Ervideira

#### Conde d' Ervideira Rva. 2005

Tiene matices de Chardonnay del Nuevo Mundo donde se marcan el membrillo, las notas de miel y piña con un toque ahumado intenso. Graso aunque de frutosidad menos evidente. 2007 a 2009.

#### Herdade Esporão

#### Esporão Rva. 2006

La fruta y la madera se ciñen disciplinadamente. Hay notas florales, de ciruela blanca y lías finas que forman un conjunto muy seductor. Grasa-aci dez magníficas, con dimensión refinada y longitud frutal. Mejorará en el futuro. 2007 a 2011.

#### 15,5

#### Herdade dos Grous

#### Herdade dos Grous Rva. 2006

Mucho más fresco que la añada de 2005, lleno de vitalidad, notas de hierba, heno, toques de lima y tiza. Tacto delicioso, con un recorrido pleno de matices, elegante y muy frutal en su conjunto. Para guardar. 2008 a 2011.

#### Casa Agrícola Santana Ramalho

#### Graca Santana Ramalho 2006

Elaborado con nieve carbónica. Color muy similar a los rosados de la Provence (salmón), en Francia. En boca mantiene el tipo, suave, fresco y de elegante amargor. Para tomar ahora. 2007 a 2007.

#### Herdade da Malhadinha Nova

#### Rosé da Peceguina 2006

Rosado elaborado por sangrado, de notables aromas a fruta en mermelada, sandía, granada. Muy generoso y limpio. Carnosidad que estimula, muy frutal y equilibrado. No defrauda.

#### 14,5

#### Enrique J. de la Puente Sancho Uva

#### Terra D' Uva 2006

Posee un gusto y aromas comerciales imbatibles. Es pura esencia de frambuesa, granada, regaliz, con un paso de boca goloso-ácido magnífico, que se neutralizan con el elegante amargor final. 2007 a 2008.

#### **TINTOS**

#### 14

#### Herdade Outeiros

#### Aldeias de Juromenha 2004

Notas de evolución (tabaco, cuero), de pimiento asado y roble usado. Estilo clásico que deja un paladar suave. Para beber ahora. 2007 a 2008.

#### Coop. Agric. de Grania

#### Granja-Amareleja «Garrafeira» 2000

No tiene barrica. Marca con nitidez la evolución frutal, notas de cuero, cacao, animales y aldehídos. Su paso es delicado tanto en tacto como en recuerdo. Ya se puede beber. 2007 a 2008.

#### 14

#### Sant Jorge

#### Herdade dos Machados Rva. 2001

Nuevamente se impone el sello clásico de la zona, fruta pasa, aldehídos v maderas antiguas. Paso suave y algo secante del tanino del roble, con fino buqué final. 2007 a 2008.

#### 14

#### Reguengos

#### Reguengos Rva. 2003

Su evolución ha comenzado antes de lo previsto. Seguramente la añada no ha dado más de sí. Carnoso, con notas de canela y cuero en el final de boca, grasa, cuerpo medio. Conseguido, aunque para disfrutarlo ya. 2006 a 2008.

#### Casa Agrícola Santa Romalho

#### Casa de Sabicos 2005

Dos variedades, Tempranillo y Trincadeira, que hacen buena pareja. Perfume de fruta negra, mora, regaliz y sotobosque de gran expresión. Carnoso y muy jugoso (acidez) con cierta tanicidad. 2007 a 2009.

#### 14,5

#### Adega. Coop. Vidigueira

#### Vila de Frades Rya 2003

Sobresale la madera. Su frutosidad disfruta de buena expresión, ciruela pasa, ramas de canela. Carnoso, suave en textura, con fruta y algo rugoso como consecuencia del roble. 2007 a 2009.

#### 15

#### Figueiriña

#### Fonte Mouro Garrafeira 2003

Aquí se definen mejor la fruta y sus aromas complejos (dátiles, aceitunas, tabaco) en un paladar amable v equilibrado. 2007 a 2010.

#### 15,5

#### Herdade dos Grous

#### Herdade dos Grous «Moon Harvested» 2006

Es el vino más curioso que hemos probado, toda una revolución (ver elaboración en la sección Palabra de Enólogo, pág. 77). Está elaborado al 100% con Alicante Bouchet, y lo más curioso es que pese a su juventud (de un viñedo plantado en 2002) no hay muestras de verdores: es muy frutal, maduro, y de gran expresión mineral. Su tacto graso es sorprendente, y los taninos son suaves y bien formados. Sorprendente experimento. 2008 a 2011.

#### 15.5

#### José María da Fonseca

#### José de Sousa Mayor 1999

Pisado a pie, de la forma tradicional, v fermentado en tinajas. Está muy conseguido, con aromas elegantes de fruta negra, especias (clavo, pimienta), tabaco y ceniza. Complejo y de cierta elegancia en boca, fresco. Es un estilo clásico bien entendido, con la dosis de fruta más acentuada, cosa que se agradece. 2007 a 2011.

#### 16,5

#### Herdade dos Grous

#### Herdade dos Grous Rva. 2005

Muy delicado ya en sus inicios, es la niña bonita de la bodega. Marca con gran elegancia las barricas de François Freres (mineral, cítricos), v de tabaco, en lograda armonía con la fruta roja. Es más mineral que la añada de 2006, graso, bien conjuntado, aunque todavía por afinarse. 2009 a 2014.

#### 16.5

#### Enrique J. de la Puente Sancho Uva Vinhas da Ira 2004

Éste vino sólo se elabora en años excepcionales, unas 8.200 botellas, con la variedad Alfrocheiro. Nos gustan estos vinos tan sumamente personales, de aromas a casís, tinta china, jara, pizarra... espectacular en fruta. Recuerda tanto en aromas como en boca al oporto Vintage cuando es joven. De taninos grasos muy gustosos, enorme en su dimensión, algo cálido al final, pero bien arropado de estructura. Largo e interesantísimo. 2009 a 2014.

#### VINHO REGIONAL ALENTEJANO (CVRA)

#### Al igual que en España, se permite una mayor flexibilidad a la hora de utilizar variedades que no están autorizadas por la denominación de origen calificada. En Alentejo existen más vinos con esta mención que bajo la protección

#### **BLANCOS**

de la D.O.C.

#### Figueiriña

#### Fonte Mouro Fb. 2005

Tiene la potencia de algunas garnachas blancas catalanas, cuando se llega al extremo de trabajo con sus lías. Pomelo, miel, jengibre, hierbabuena, laurel. Muy complejo y potente. La madera necesita integrarse. Graso en su tacto, fresco, casi vibrante, con marcada fruta-roble. 2007 a 2010.

#### Herdade do Rocim

#### Olho de Mocho Fb. 2006

Fragancia floral. Hay un buen trabajo de lías que acompañan recuerdos de saúco, piña y fina vainilla. Sin embargo en boca resulta más fresco de lo esperado, aunque no disfruta de la profundidad de la añada de 2005, 2008 a 2010.

#### 16

#### Herdade Grande

#### Herdade Grande Fb. 2006

Un blanco sorprendente. Tiene la singular Antôn Vaz y algo de Arinto. Su perfume es delicadísimo, recuerda a la acerola, al membrillo, la tiza, al cardamomo. Su boca es grasa, pero de acidez no se queda corto, complejo y embaucador. Para Ricardo Santos, el enólogo, esta añada es mejor que la de 2005. 2008 a 2011.

#### ROSADOS

#### Herdade do Rocim

#### Fl Mocho 2006

Rosado magnífico que mezcla las variedades Touriga Nacional y Syrah en magnífica armonía y expresión. Muy frutal, fresco, enormemente carnoso y con peso, sin excederse. 2007 a 2009.



Vitis Terrarum: singular.

#### **TINTOS**

#### 15

#### S. Coop. Herdade dos Coelheiros

#### Tapada de Coelheiro 2003

Un vino bien elaborado, de finos aromas a grosella, delicado roble, bien trabajado, con un paladar nítido, de marcada acidez que no distorsiona y ensalza el conjunto. 2007 a 2009.

#### Francisco Nunes García

#### Francisco Nunes García Rva. 2001

Ya desde su color oscuro se aprecia un concepto de vino moderno, bien extraído, con notas de frutos negros en licor, esquisto y fino roble. Carnoso y, curiosamente, menos alcohólico de lo que aparenta en su perfume, taninos grasos bien fundidos. 2008 a 2012.

#### 16

#### Herdade do Rocim

#### Olho de Mocho Rva. 2006

Probamos el reserva de 2004, todavía en barrica, y decididamente apostamos por esta fusión entre Touriga Nacional y Syrah. Es curioso como al principio dominan los aromas de lirios de la Touriga, después le sigue un Syrah mediterráneo, especiado, con notas de tinta china y aceituna. Es frutal y con dimensión en boca. Será un gran vino. 2008 a 2014.

#### Herdade Grande

#### Herdade Grande Rva. Décimo Aniversario 2004

Esta bodega trabaja muy bien la madera, integrada con el conjunto, aunque tímido. Sus aromas apenas anuncian la magnífica calidad que muestra en boca. Es profundo, largo, de taninos fundentes, pletóricos, fresco, muy complaciente. Hacía tiempo que no probábamos un vino tan elegante en el Bajo Alentejo. 2007 a 2015.

#### VINO DE MESA

Si con los vinos CVRA se abre el abanico de posibilidades, imagínense a dónde puede llegar un vino de mesa, en el que uno puede tomar las uvas de donde le plazca, siempre y cuando procedan del ámbito de Portugal.

#### Enrique J. de la Puente Sancho Uva Uvas Castas 2004

Es una curiosidad, pues está concebido con un 50% de uvas del Douro y el resto del Alentejo. Tiene un principio muy cerrado, como todos los vinos de suelos minerales. Le siguen muchos matices de lirios, y mora, con la dosis de madera bien atemperada. Algo candente en boca, pero de textura envidiable. Muy largo en recuerdos frutales y gratamente envolvente. 2008 a 2013.

P U B L I R R E P O R T A J E



#### DEL VIEJO AL NUEVO MUNDO

### La saga uruguaya de los Pisano

Decir Uruguay, en el mundo del vino, es decir Tannat, la variedad que se aclimató a esta tierra hasta convertirse en reina indiscutible, en ingrediente inconfundible de la personalidad de sus tintos. Lo que no es tan conocido es que tanto la uva como sus cultivadores tienen raíces europeas: la Tannat llegó del país Vasco Francés, y los Pisano vinieron de la Liguria hace más de un siglo, como otras familias vinateras de Italia, y se asentaron en la región de Progreso que hoy produce el 70% del vino de Uruguay y casi todo el que exportan al mundo.

Más de tres siglos de tradición vinatera en la vieja Italia respaldan a la Familia Pisano en la noble tarea de producir en forma artesanal vinos finos de alta calidad. En Uruguay la historia comienza en 1870, cuando Francesco Pisano, bisabuelo de Daniel, Eduardo y Gustavo visitó por primera vez Uruguay. En el año 1914 arribó Don Cesare Secundino Pisano, su hijo, que se instaló en la zona de Progreso y plantó los viñedos originales. La vendimia de 1924 es su primer vino americano, fruto de la experiencia que le había transmitido su padre en La Liguria natal.

Los viñedos de la Familia crecen en los suelos franco-arcilloso-calcáreos cercanos al Río de la Plata, 25 km. al norte de Montevideo. Es una zona privilegiada por el clima, como también lo son las laderas del sur del departamento, que tienen condiciones de suelo y subsuelo muy indicadas para la viticultura.

La viña original son 15 hectáreas de Tannat, Cabernet Sauvignon y Merlot, plantadas en alta densidad y limitada producción, además de algo de Chardonnay y Sauvignon Blanc, que se cultivan y cosechan a mano. En los últimos tiempos se ha plantado Pinot Noir, Syrah y Viognier, sobre todo para atender el crecimiento de las exportaciones. La Bodega de la Familia Pisano una de las más prestigiosas del país, produce de forma

artesanal solamente 350.000 botellas al año, pero cosechan los premios grandes en concursos nacionales e internacionales.

El equipamiento de bodega es deliberadamente básico, refleja una filosofía de simplicidad opuesta a la excesiva sofisticación. El objetivo es elaborar vinos de alta gama, plenos de sabor y larga vida, con una personalidad típica de Uruguay, de la forma más natural posible, con bajos niveles de anhídrido sulfuroso y mínima manipulación. El llenado y taponado de las botellas se realiza con pequeñas máquinas manuales para controlar la calidad, y se guardan como mínimo durante seis meses en botellero antes de salir al mundo.



#### VINOS PARA LOS SENTIDOS, PARA SENTIR

Estos son los resultados de la cata realizada por el equipo de Vinum.

#### Cisplatino Tannat-Merlot 2004

Quizás su huella y temperamento contradiga al sobrenombre que reza en la etiqueta: "pequeña reserva". Porque el buqué de este vino acerca más al experto a la condición de reserva grande, con sus aromas de tabaco crudo y cedro en primer lugar. La fruta nítida recuerda al casís, y hay también notas de humo y especias. En el paladar se muestra sabroso, agradable, y sus taninos, con cierto carácter, requieren un compañero de mesa rotundo.

#### Tannat RPF 2005

Es un Tannat que conserva una gran personalidad. Destaca su bello color picota y bien cubierto, con la lágrima teñida, así como los aromas potentes de frutillos de bosque, tostados, pimienta negra y acusada mineralidad. Es muy sabroso y ofrece lo mejor en la boca con unos taninos bien maduros y expresivos que aportan profundidad y armonía. Un vino para combinar con los sápidos atributos de un buen asado, o cualquier plato contundente.

#### Río de los Pájaros 2005

Hay una combinación original en este vino de recuerdos atlánticos, en el que se unen la suavidad y firmeza de las variedades Merlot y Tannat. La trama de fruta (mora) y confitura hace de médula aromática que sustenta todos los demás aromas (pimienta, vainilla, regaliz...) Su golosa carnosidad hace que tenga una entrada amable, después su buena acidez aporta frescura y discurre con volumen y gracia en el paso de boca. Es un vino que, a pesar de su carga tánica se puede beber en estos momentos.

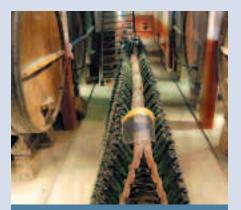
Destaca sobremanera su excelente expresión aromática. Pisano ha logrado extraer nuevos y gratos aromas a la variedad Viognier, generalmente algo cicatera en estos menesteres. Y resaltan particularmente sus vivos tonos de naranja amarga, de mandarina, de piel de albaricoque, miel de azahar, y...; lilas! Con todo este bagaje aromático quizás se piense que es un pesado lastre para el paladar. Pero nada de eso, una magnífica acidez lo hace fresco, vivo y dulcemente armónico, sin atisbos de empalago.

Fábula 2005 Vendimia Tardía

#### Etxe Oneko 2005 (Beltza Likore)

La familia Pisano recurre a su raíz vasca para lanzar su "seducción negra" en una de las elaboraciones más acertadas del sensual mundo del vino dulce en América. Etxe Oneko (algo así como "de buena casa", en Euskera) es oscuro, violáceo, muy aromático, se funden las mieles, los orejones, las frambuesas con las notas especiadas en un perfecto ballet. Luego endulza el paladar con mesura, y su afable tanino le proporciona la carnosidad suficiente para constituir un postre por sí solo.

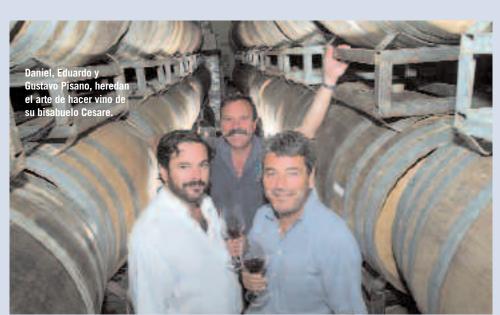
Y, como guinda, los espíritus sensibles encontrarán en la Web de Pisano sueño y literatura, sabrosos como los propios vinos.



PISANO FAMILY VINEYARDS Ruta 68. Km, 29 90300 Progreso - Canelones Uruguay www.pisanowines.com

#### DISTRIBUYE:

TIENDA LOS VINOS DEL MUNDO Gran de Gracia, 204 – Bajos 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



#### **BURDEOS 2006**

### ¡Muy emocionante!

El año 2006 es mi 20ª añada de primeur. Por ello me alegro doblemente de poder presentarles en este exhaustivo informe especial el resultado de nuestra gira de cata de casi tres semanas de duración por las grandes denominaciones de Burdeos.

Como siempre, quisiera expresar aquí mi agradecimiento a todos los que han hecho posible que Barbara Schroeder y yo trabajáramos en condiciones óptimas. Disfrutamos del privilegio de poder catar las alrededor de 600 muestras en primeur en una gira de degustación organizada en exclusiva para VINUM dos semanas después del barullo general, y somos muy conscientes de este privilegio.

Pero los privilegios obligan. Sabemos que no sólo ustedes, nuestros lectores, esperan de nosotros más que unas cuantas impresiones superficiales, sino también los productores, cuyo trabajo de todo un año hemos de resumir en unas pocas palabras y una calificación. Queremos subrayar aquí una vez más lo que es una nota de cata en primeur: el registro del momento de un vino en plena fase de desarrollo que en algunas semanas saldrá a suscripción, llevado a cabo desde el respeto por el trabajo de un equipo de hombres y mujeres que con toda seguridad han hecho

todo lo que estaba en su mano para que un día ese vino les proporcione a ustedes, los amantes del vino de Burdeos, el mayor deleite posible.

El año 2006 es un año fascinante, posiblemente el año más emocionante de mi carrera. A pesar de la tan singular evolución del clima, en muchos lugares los vinicultores han logrado una añada asombrosamente buena – y además, ésta es la única regla general detectable. Las diferencias de estilo entre finca y finca son inmensas, como suele ser característico de los años que tienden más bien a lo "clásico-atlántico" que a lo mediterráneo, como por ejemplo el año de calor de 2003. Por ello, no descalifiquen demasiado pronto la cosecha de 2006, a pesar de todos los comentarios negativos. Porque 2006 es una añada que se venderá. Las últimas cosechas de primeur, reducidas en cuanto a la cantidad, ya han sido absorbidas por el mercado. El comercio bordelés tiene los medios suficientes para invertir en la última añada, aun cuando no lograra venderla inmediatamente. Las fincas pueden permitirse el lujo de esperar, si el precio no responde a sus expectativas. Por lo tanto, la cosecha de 2006 no saldrá barata al mercado; los châteaux están sondeando actualmente la posibilidad

de una "sortie", una salida al mercado, a un precio que se sitúe entre el de 2004 y el de 2005. Hasta aquí las primeras tendencias. Seguirá un informe detallado sobre la evolución de los precios, las mejores ofertas y los vinos en los que les recomendamos invertir en el número de septiembre, es decir, en el momento de producirse las ofertas.

Una vez más: 2006 no es un año para valoraciones globales. En la mayoría de los casos no han obtenido buenos resultados las regiones concretas, sino los viñedos concretos. Las diferencias son inmensas dentro de, por citar un ejemplo, el mismo Pomerol, considerado por muchos la mejor denominación. Si hubiera que declarar victoriosa una sola appellation, ésta sería Fronsac: nunca se cosecharon allí vinos de tal casta y frutalidad, densidad y frescor. ¿Pero quién se iba a tomar la molestia de peregrinar hasta Fronsac, cuyos vinicultores prefieren practicar la autocrítica que las estrategias de comunicación.

No obstante, 2006 no ha sido un buen año para Merlot, pues en los grandes terruños del Médoc la Cabernet ha salido excelente y supera a la Merlot.

Rolf Bichsel



#### Qué significan las notas en primeur

La cata en primeur está dedicada a los vinos jóvenes. Si se trata de una muestra, en el mejor de los casos consiste en un ensamblaje representativo de lo que será el vino que la finca embotellará pasado algo más de un año. Los vinos jóvenes no tienen aún más de tres a cinco meses de elaboración en barrica. Por tanto, en la cata en primeur la cuestión no es valorar un vino terminado, sino la muestra en relación con las posibilidades, la historia y el terruño de una finca, evaluar en qué llegará a convertirse este vino y si merece la pena comprarlo en primeur. Se trata de una impresión en el sentido de una fotografía instantánea, nunca de un enjuiciamiento final.

#### El criterio de nuestras notas

En la edición española de Vinum, debido a las características particulares de una cata de esta envergadura, sólo se hace mención de los vinos que han alcanzado una nota a partir de 16 puntos.

16 Es uno de los grandes vinos de la añada.

17 Se cuenta entre los mejores vinos del año. Se recomienda comprarlo en primeur, si el precio es razonable.

18–20 Uno de los más grandes de la región. Se recomienda comprarlo en primeur.

#### Valoración de las añadas

Δñada difícil

\*\* Añada desigual

\*\*\* Buena añada

\*\*\*\* Muy buena añada

\*\*\*\*\* Añada excepcional

#### Las últimas añadas

#### 2006 \*\*

Año complejo, grandes diferencias incluso dentro de una misma appellation. Grandes vinos blancos secos, Sauternes desiguales.

#### 2005 \*\*\*\*\*

Excelente año de Burdeos en todas las denominaciones. Tintos llenos y densos, excelentes blancos y Sauternes.

#### 2004 \*\*\*\*

Añada compleja: excelentes vinos secos clásicos en los mejores terruños del Médoc, vinos elegantes y sofisticados en los mejores suelos de Saint-Émilion, en Pomerol "sólo" buenos; blancos secos de ácido marcado, Sauternes frutales y con casta.

#### 2003 \*\*

Año de calor atípico. Tintos con personalidad propia, voluminosos, densos y graves, de escasa acidez, algunos con taninos ásperos, futuro incierto. Interesantes blancos secos, que se deberían beber ya, excelentes Sauternes.

#### 2002 \*\*\*\*

Año complejo: excelentes Médoc compactos en los mejores terruños, irregulares y en parte problemáticos en la orilla derecha, grandes vinos blancos y Sauternes agradables y delicados.

#### 2001 \*\*\*\*

Año difícil, vinos clásicos, elegantes y secos en los mejores terruños del Médoc, en el mejor de los casos asombrosamente elegantes Saint-Émilion, excelentes blancos secos y Sauternes.

#### 2000 \*\*\*\*\*

Excelente año para los tintos en todas las denominaciones. Vinos llenos y densos. Los blancos y los dulces, por el contrario, han resultado "solamente" buenos.



#### Burdeos 2006: Inusual evolución del clima

El mes de julio más caluroso desde hace 85 años, el mes de agosto más fresco desde hace 20, el septiembre más cálido desde hace 45... 2006 es el año récord de los contrastes.

Tras un invierno frío y una primavera fresca, la vid brotó vacilante. Las heladas tardías provocaron pérdidas de cosecha en algunas zonas, especialmente en Pessac-Léognan. Pero luego cambió la tendencia por primera vez: la floración se produjo a finales de mayo con un tiempo primaveral idóneo. El mes de junio, inusualmente seco y cálido, trajo consigo un primer impulso de crecimiento, bruscamente interrumpido por el extraordinariamente caluroso y seco mes de julio (la temperatura media se situó en los 25 grados, cuatro grados por encima de la media de muchos años, con temperaturas diurnas superiores a los 35 grados).

Le siguió el mes de agosto más fresco desde 1986, con un volumen de precipitaciones que, en sí, no tenía nada de inquietante (hecho que, una vez más, revela los límites de la estadística): Las precipitaciones se produjeron por lo general en forma de sirimiri, aguándoles la fiesta a los veraneantes, manteniendo los viñedos en una humedad constante y peligrosa, y obligando a los viticultores a luchar sin descanso contra la podredumbre y los hongos.

La maduración fue avanzando tarda, los valores de acidez se mantuvieron altos a pesar de los buenos niveles de azúcar, los índices de taninos (gracias al caluroso julio) rozaron las más altas metas, pero con considerables diferencias de maduración entre los hollejos y las pepitas – no se ha podido hablar de equilibrio. Junto a estas observaciones de índole muy general, la situación ha sido muy irregular de terruño a terruño, de zona a zona, no sólo porque los diferentes tipos de suelo han reaccionado de modo muy distinto a la humedad, sino también porque la lluvia no cayó en todas partes con la misma intensidad. También el viento ha tenido gran influencia en la situación sanitaria de las uvas: los viñedos bien aireados o incluso ventosos (como Fronsac) han resultado aventaiados.

Los índices tánicos son los de una añada del siglo (superiores a 2005), buenos los valores de azúcar, pero ha faltado maduración; a finales de agosto, los vinicultores y bodegueros de Burdeos ponían cara de bastante preocupación.

Pero luego llegó septiembre, y con él diez días cálidos y secos... las miradas empezaron a reflejar esperanza. A partir del 10 de septiembre volvió a llover durante otros diez días, de nuevo en cantidades distintas según la región, pero nadie se libró del todo. La vendimia propiamente dicha, en la mayoría de las fincas entre el 20 de septiembre y el 5 de octubre aproximadamente, se pudo llevar a cabo bajo un luminoso sol (localmente algunas precipitaciones y ligeros vientos algunas noches) y con temperaturas suaves.

Vista la complejidad de semejante carrusel climático, la conclusión (como siempre) fue rápida. Se dijo que 2006 era el año de la Merlot, pues había sido vendimiada antes de las Iluvias; que los terruños de maduración temprana tendrían ventaja; que Sauternes se había beneficiado de la humedad, pues ésta habría favorecido un buen desarrollo de la botritis... todo ello deducciones superficiales, pues la realidad es mucho más compleja, hasta más compleja que nunca en la reciente historia de Burdeos.

Así, (para citar sólo unos ejemplos) la humedad le ha causado menos problemas, como siempre, a la Cabernet Sauvignon que a la Merlot y la Cabernet Franc (por eso se ha plantado mayoritariamente en el Médoc, con su clima atlántico); la influencia de los suelos y subsuelos, y su capacidad de almacenar agua (en el extraordinariamente seco julio) y de drenarla (en el periodo de lluvias) han sido más importantes que nunca y la actuación del hombre en el viñedo ha seguido siendo decisiva (las viñas plantadas de hierbas verdes han drenado mejor el agua que las aradas, que al absorberla, la ha pasado a las cepas). Hay botritis y botritis, y la constatada en 2006 no siempre era la mejor. Por ello, si algo hay que evitar ante todo, en lo que respecta al año 2006, es llegar a conclusiones precipitadas.

### Cata en Primeur 2007 Los vinos seleccionados

#### Pomerol \*\*\*\*

Los vinicultores de esta pequeña appellation, bastión de la Merlot, bien merecen la victoria que le adscriben muchos comentarios acerca de la última cosecha de Burdeos. Porque desde el año 2000 verdaderamente no los trataba bien el tiempo. No obstante, la comparación con 1998 nos narece un tanto exagerada. En aquel gran año de Pomerol, esta región fue mucho más homogénea. Ciertamente los resultados de 2006 en los mejores terruños (especialmente en los suelos de lodo del llamado plateau) son excelentes, pero las diferencias entre éstos y las fincas menos favorecidas, las situadas en suelos más arenosos, son considerables. Los mejores vinos poseen gran elegancia, densidad y frescor, una aromática interesante y muy prometedora, y un buen potencial de maduración. Por el contrario, tenemos menos confianza en los vinos amargos, sobreextraídos, aplastados por la madera. Nuestros favoritos se llaman Pétrus y La Conseillante, les siguen a muy poca distancia Évangile y el sorprendente Feytit Clinet. No han participado en la cata Vieux Château Certan. Gazin ni Église Clinet.

#### 16

#### Château du Domaine de l'Eglise

Posee densidad y casta, termina largo sobre taninos angulosos y vivaces. 2012 a 2020.

#### Château Hosanna

Rico en extracto, lleno, potente, taninos firmes, largo y fogoso final de chocolate amargo. 2014 a 2020

#### Château La Croix

Aromática muy prometedora; a pesar del tanino algo anguloso, también posee gran elegancia, sabroso final de cereza, un buen vino placentero. 2010 a 2016.

#### Château La Fleur de Gay

Posee casta y densidad, el final es floral y apenas seco. Equilibrado y elegante. 2012 a 2018.

#### Château Latour à Pomerol

Floral, Ileno, maduro, denso y sabroso, taninos angulosos y firmes; un hermoso LàP que madura-rá bien. 2012 a 2018.

#### Château Le Bon Pasteur

Denso, compacto, vigoroso, pero sin dureza. Una vez más, muy fiable y bien hecho. 2012 a 2018.

#### Château Montviel

Frutal, suave, con un final subrayado por la madera, pero con frutalidad de frutillos, apenas seco: es un placer. 2012 a 2018.

#### Château Nenin

Fogoso, potente, denso, con taninos maduros y aterciopelados: para amantes de los vinos llenos y ricos. 2012 a 2018.

#### Château Beauregard

Catamos dos muestras muy distintas: la segunda era mejor que la primera, con delicada aromática de flores y frutillos, hechuras equilibradas, los taninos frescos y secos, sin dureza. 2012 a 2018.

#### Château Clinet

A pesar de sus taninos densos y algo angulosos, también mucho frescor y frutalidad: un hermoso Clinet floral y elegante. 2012 a 2018.

#### Château Petit Village

El principio elegante, incluso delicado, lleno de atractivo, con taninos suaves a la par que muy densos: si este potencial se desarrolla en el vino terminado, será uno de los mejores y más equilibrados Petit Village de los últimos años. 2012 a 2018.

#### 17

#### Château La Fleur Pétrus

Anguloso y Ileno, buenos taninos firmes y secos. Aúna plenitud con casta, densidad con persistencia. 2014 a 2020.

#### Château Le Gav

De una precisión fuera de lo común, con taninos densos y sabrosos en su punto exacto, final fogoso de vainilla y frutillos; posiblemente sea un vino moderno, pero extraordinariamente bien hecho. 2012 a 2020.

#### 17,5

#### Château Trotanoy

La nariz es de asombrosa frutalidad, luego los taninos son angulosos y secos, pero sin amargor. Un Trotanoy con carácter y personalidad propia. 2014 a 2024.

Pomerol 2006: Cata de Pétrus, Trotanoy & Co.

#### Clos du Clocher

Nariz soberbia y delicada de lilas y humo; intenso y lleno en el principio, denso y largo en boca, con taninos magníficos, tremendamente frescos, jugosos y apenas amargos, final con recuerdos de pimienta; fuera de lo común también en este año. 2014 a 2022.

#### 18

#### Château L'Evangile

De una elegancia singular, con taninos frescos y suaves, termina frutal y largo. Hechuras perfectas, impresionante: una de las mejores compras del año. 2014 a 2025.

#### Château Feytit Clinet

Soberbia nariz floral; enormemente fresco y con casta, densidad y plenitud, y a la vez increíblemente elegante y equilibrado, magníficos taninos frescos, discretas notas de madera, final sabroso, frutal y tremendamente largo; se ha instalado definitivamente en la cumbre. La sensación del año. 2014 a 2020.

#### 19

#### Château Pétrus

Esta vez se distancia claramente de los demás vinos de la casa Moueix y de la mayoría de los Pomerol restantes. A pesar de su gran densidad y frescor, también presenta elegancia y casta fuera de lo común. Tendrá que madurar mucho tiempo. Indudablemente uno de los vinos verdaderamente grandes del año. 2015 a 2030.

#### Château La Conseillante

Con una casta fuera de lo común, taninos minerales y secos pero no agresivos y un final mineral tremendamente largo sobre flores y pimienta: una vez más. imprescindible. 2015 a 2025.

#### Saint-Emilion, Premiers Crus

\*\*\*

La calidad de los premiers crus es muy homogénea, y no es de extrañar, pues al fin y al cabo se clasificaron en los años 50 los mejores terruños. Pero también aquí preferimos los vinos equilibrados, elegantes y frescos. Pavie Macquin confirma su categoría como premier cru recientemente clasificado (en la clasificación temporalmente invalidada – pero no vamos a extendernos comentando esa funesta tragedia). Troplong sigue fiel a su estilo, Angélus desarrolla cada vez más complejidad. Tanto Figeac como Ausone aún resultan muy cerrados (si no fuera así, desconfiaríamos) y, tras la elaboración, posiblemente haya sorpresas. Cheval Blanc posee gran atractivo – creemos que será un gran año para esta finca - y Canon confirma lo que ha ido apuntando desde hace va tiempo: diez años después de haber sido adquirida por el grupo Wertheimer, esta finca vuelve a contarse entre las absolutamente superiores de Saint-Émilion.

Como siempre, Pavie no tomó parte en esta cata.

#### 16

#### Château Beauséjour Duffau Lagarrosse

Denso, compacto y anguloso, final medianamente largo. 2014 a 2020.

#### Château La Gaffelière

Muy marcado por la madera, compacto en boca, seco, jugoso y ligeramente amargo, enteramente fiel a su estilo. 2014 a 2018.

#### Château Magdelaine

Componentes florales y especiados, acidez perceptible, el final con recuerdos de pimienta; densidad y longitud medias. 2012 a 2018.

#### Château Troplong Mondot

La nariz ya revela concentración, pero esta segunda muestra catada resulta mucho más equilibrada que la primera, los taninos son secos y firmes, el final lleno de extracto, sin amargor. 2016 a 2024.

#### Château Trottevieille

Compacto, fresco, jugoso, denso, pero termina un tanto seco y duro; debe madurar. 2015 a 2022.

#### **Clos Fourtet**

Denso, vigoroso, compacto, final algo seco, anguloso y marcado por la madera. 2014 a 2020.

#### 16,5

#### Château Beau Séjour Bécot

Obviamente lo hemos catado en una fase un tanto difícil: la madera aún resulta algo importuna, los taninos un tanto duros y ligeramente amargos, el cuerpo más bien delgado; pero a cambio presenta una hermosa aromática floral. 2012 a 2018.

#### Château Belair

Compleja aromática floral, mineral, frutal; jugoso y fresco, también en el paladar acidez vivaz y persistente, final que recuerda a la pimienta; tiene algo de borgoñón, madurará de modo excelente; no es sencillo en este estadio temprano – precisamente por eso nos gusta. 2014 a 2022.

VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007

#### 17

#### Château Pavie Macquin

Tremendamente jugoso y fresco, largo y con casta, taninos que recuerdan a la pimienta, pero sin ser secantes ni ásperos; un vino extraordinario e incómodo, que deberá madurar mucho tiempo. 2014 a 2022.

#### 17,5

#### Château Angélus

Soberbia nariz de especias y frutillos; humo y minerales; de una finura excepcional en el paladar, lleno de profundidad, elegante y largo, se muestra pulido. 2014 a 2020.

#### Château Figeac

Nariz muy discreta, todavía decididamente juvenil, también la impresión en boca es de vino mosto fresco, pero termina largo y con recuerdos de pimienta, floral y frutal; un Figeac para aficionados, pero es imprescindible que madure. 2016 a 2026.

#### 18

#### Château Ausone

Incómodo, inaccesible, un Ausone inusual en su estilo errático y de ácido marcado, termina muy largo recordando a la pimienta. Deberá madurar una eternidad. 2016 a 2030.

#### Château Canon

Nos ha entusiasmado el estilo tremendamente preciso a la par que inspirado de este vino, que ya hoy deja entrever indicios de finura y atractivo; los taninos son sofisticados, frescos y exactos, el final es tremendamente jugoso y frutal. 2014 a 2022.

#### 18,5

#### Château Cheval Blanc

Elegante y denso, con un gran atractivo, taninos nobles y de estructura increíblemente fina, y un largo final de frutillos, denso y floral a la vez... A pesar de su porcentaje de Merlot ligeramente más alto, es un Cheval Blanc muy hermoso, clásico y amable, que ya pronto será un placer aunque también podrá madurar mucho tiempo. 2012 a 2025.

#### Saint-Emilion, Grands Crus y Crus Classés \*\*\*

El nivel es bueno también en el resto de Saint-Émilion. Incluso en las fincas menos conocidas hay muchos vinos interesantes que catar. Una vez más, nos ha parecido importante buscar los vinos equilibrados y elegantes, en lugar de centrarnos en las cuvées de campeonato. De Pressac, La Serre, Cadet Piola y L'Arrosée merecen una mención especial. No participaron en la cata Tertre Rôtebœuf, Pavie Decesse, Canon la Gaffelière y Berliquet.

#### 16

#### Château Haut Sarpe

Densidad soberbia, textura fresca, final largo, fogoso y frutal: excelentes hechuras. 2012 a 2018

#### Château Bergat

Anguloso y seco, no sobreextraído, denso, taninos sin amargor; muestra carácter. 2014 a 2020.

#### Château Fombrauge

El ligero amargor en el final y la gran cantidad de madera nueva están bien integrados. 2010 a 2016

#### Château La Clotte

Jugoso y fresco, extracto y alcohol perceptibles, pero la casta de los taninos lo equilibra. Quizás algo superficial, pero de excelentes hechuras. 2012 a 2018.

#### Château La Dominique

Tremendamente frutal, con taninos suaves y frescos, sólo en el final algo angulosos y ligeramente amargos. 2014 a 2020.

#### Château La Tour Figeac

Este vino tiene algunas cualidades – su frutalidad, sus taninos suaves – y dos problemas: el alcohol perceptible y ardiente, y la predominancia de la madera en el final. Y sin embargo, agradará especialmente a los amantes del vino potente y con mucho alcohol. Sólo hay que procurar no dejarlo madurar demasiado. 2012 a 2016.

#### Château Larcis Ducasse

Jugoso y fresco, con taninos sabrosos y crujientes – perfecto, excelentes hechuras. 2012 a 2018.

#### Château Larmande

No es un año fácil para Larmande – el hecho de no haber buscado la concentración, sino el equilibrio, habla en favor de sus hacedores. El final sigue siendo un tanto borroso, pero apostamos por una evolución favorable. 2012 a 2018.

#### **Clos Saint Martin**

Seductora aromática de vainilla, pan tostado y frutillos; presenta casta y longitud, los taninos son frescos y jugosos, el final mantiene la frutalidad y el humo, con perceptible fuego. 2012 a 2018.

#### 16,5

#### Château de Pressac

Compleja aromática mineral y frutal, taninos suaves y frescos, final largo y frutal; una vez más, excelente y perfectamente equilibrado. 2012 a 2018.

#### Château La Serre

Suave y elegante, largo final de frutillos rojos; extraordinario en su armonía, fiel a sí mismo. 2012 a 2018.

#### 17

#### Château Cadet Piola

Aromática seductora, taninos frescos y vivaces, interminable final de grosella: no se ha buscado el extracto a cualquier precio, sino el frescor, el equilibrio y la elegancia. 2012 a 2020.

#### Château L'Arrosée

Nariz de humo, cerrada; la concentración es óptima, el tanino ligeramente secante pero decididamente fresco, el final frutal y largo. Excelente. 2014 a 2020.

#### Château Valandraud

Por primera vez hemos catado entre los demás crus esta cuvée legendaria, madre de todos los vinos de garaie, cuva edición asciende, gracias a la ampliación del viñedo, a 15.000 botellas aproximadamente. El resultado responde a las expectativas que se albergan ante un vino de tal calibre (entiéndase como un cumplido): en él se dan cita la riqueza en extracto, la densidad, la longitud y el fuego, y además una enorme y feliz frutalidad de frutillos en la que quizá resida el verdadero punto fuerte de este vino, que nos dice: ¿Terruño? - No sé qué es eso, pero conozco bien el trabajo del hombre que se afana a fondo por vendimiar uvas jugosas en su maduración óptima. Comparado con las primeras grandes añadas, la uva ha pasado a un primer plano, desplazando a la madera, algo francamente loable. 2012 a 2020.

### Fronsac/Canon-Fronsac \*\*\*\*\*

Ya lo hemos mencionado en varias ocasiones: los factores que en 2006 han llevado a lograr un buen resultado han sido más numerosos que nunca. Esta vez parecían estar todos reunidos en Fronsac / Canon-Fronsac. Para nosotros ha quedado claro que el vencedor secreto de la pugna por la mejor denominación de Burdeos en 2006 tiene aquí su hogar. Los suelos de lodo v calcáreos en viñedos inclinados, mayoritariamente plantados de hierbas, han sido los que meior han reaccionado a las especiales condiciones climáticas del año, el viento favoreció la protección contra los hongos y las uyas se pudieron vendimiar en condiciones óptimas: maduras pero no sobremaduradas, y gracias a ello los grados de alcohol resultan sonortables (a diferencia de las últimas grandes cosechas, que resultaron extremadamente ricas), la aromática se presenta compleja y los vinos son especialmente frescos y con casta. Perfectos para los cazadores de gangas.

#### 16

#### Château Dalem

En la nariz predominan las notas de la madera nueva, en el paladar, por el contrario, el extracto denso y compacto, y cierta aspereza; excelente, tiene todo el potencial para la elegancia y la casta. 2014 a 2020.

#### Château de la Rivière

Denso, con una gran casta, final largo y marcado por la fruta, espectacular: sólo podemos esperar que este potencial se desarrolle en el vino terminado. 2014 a 2020.

#### Château Moulin Pey Labrie

Largo, con una gran casta y densidad, áspero sin ser duro, alcohol perceptible: un monstruo de vigor y extracto – lo cual corresponde exactamente a su estilo. 2014 a 2020.

#### Château Fontenil

Textura carnosa, pero también presenta casta y frescor, taninos densos y maduros: ¡excelente! 2011 a 2016.

#### 17

#### Château Les Trois Croix

Jugoso, fresco, lleno y largo, textura tremendamente densa, magnífico y rico final - ¡verdaderamente asombroso! 2014 a 2022.

#### Château Villars

Villars jamás había alcanzado tal frutalidad ni tal madurez de los taninos, pues el frescor, densidad, casta y la presencia de la uva nunca fueron tan enfáticos. Grande, rico, lleno de temperamento. 2014 a 2026.

#### 18

#### Château Moulin Haut Larogue

Supera a todo lo que ha producido esta finca hasta ahora en cuanto a casta, longitud, frescor y calidad de los taninos, aromas florales y frutales sin presencia aguda del alcohol. Genial. 2014 a 2030.

#### AOC Médoc \*\*

Este año, el norte de la península ciertamente ha tenido que luchar más que ninguno con las especiales condiciones climáticas. En consecuencia, el espectro cualitativo que hemos observado en los aproximadamente cuarenta crus bourgeois examinados de la denominación Médoc es considerable. Lo cual no quiere decir que una u otra finca no hayan conseguido logros especiales ni que neguemos a muchos vinos la capacidad de ganar equilibrio con la elabora-

#### 16

#### Château d'Escurac

Nariz seductora de frutillos negros, final largo y seco. 2012 a 2016.

#### Château Ramafort

Frutal y fresco, largo y con casta. 2012 a 2018.

#### AOC Haut-Médoc \*\*\*

También aquí el espectro de calidades es tan amplio como en el Médoc, lo que no es extraño a la vista de la extensión de esta appellation. Los favoritos son Sociando Mallet, La Lagune y Cantemerle. Esperamos con expectación el Belgrave terminado, cuya muestra nos ha causado muy buena impresión.

#### 16

#### Château Belgrave

Un Belgrave interesante e inusual, denso pero sin amargor, jugoso, fresco, vigoroso, pero también más elegante que en otras ocasiones, termina frutal y largo. Muy prometedor. 2014 a 2020.

#### Château Cantemerle

Cantemerle robusto con aromática frutal-floral y un final anguloso. 2014 a 2018.



¿En ascenso? Château Belgrave en Saint Laurent del Médoc.

#### 16,5

#### Château Sociando Mallet

Intenso y Ileno, denso, largo, soberbios taninos maduros y frescos, final jugoso y con casta, con notas florales y frutales: bien logrado y muy fiable. 2014 a 2024.

#### Château La Lagune

Muy reservado, especiado, compacto, con taninos ásperos y vivaces, pero no secantes. Equilibrado y armonioso, más centrado en la elegancia que en la concentración. 2014 a 2020.

#### AOC Listrac \*\*\*

Por una parte, los suelos de Listrac han encajado muy bien la climatología, pero por otra, debido a la maduración más bien tardía de sus viñedos y a la alta proporción de Merlot, no resultan tan rotundamente maduros y redondos. Esperaremos a los vinos terminados para hacernos una idea definitiva.

#### 16

#### Château Fonréaud

Nariz seductora, frutal y tostado, en el paladar jugoso y denso. 2012 a 2018.

#### AOC Moulis \*\*\*

Tras la cata en primeur, Moulis nos ha parecido, en general, ligeramente inferior a Listrac, pero esta imagen aún puede cambiar. Las diferencias dentro de la propia appellation son considerables. Chasse Spleen, que este año es un matiz mejor, y Poujeaux dominan la selección, como era de esperar.

#### 16

#### Château Poujeaux

Catamos dos muestras: durante la presentación "oficial", el vino resultó inusualmente duro y cerrado; la muestra examinada tres semanas después, por el contrario, mucho más equilibrada. Los taninos presentan la finura habitual y sólo un ápice de amargor, y el final termina tremendamente frutal. 2012 a 2018.

#### Château Chasse Spleen

Delicada y seductora nariz de frutillos rojos; robusto y denso, pero gracias a su frescor, también buen potencial de elegancia, muestra casta: agradable. 2012 a 2022.

#### AOC Margaux \*\*\*\*

Margaux no sólo es la mejor denominación comarcal del Médoc en 2006; además, todos los vinos han salido tan buenos como los de Pomerol. En cuanto al estilo, el espectro abarca desde los más delicados y amables, especialmente los vinos de las comarcas de Labarde y Cantenac (más densos, llenos y maduros, pero por lo demás un poco al estilo de los de

1999, especialmente logrados en la appellation Margaux), hasta los vinos clásicos, densos y vigorosos al estilo de 1986, 1996 o 2004 en la comarca de Margaux. La proporción de Cabernet es casi siempre más elevada de lo habitual: por ejemplo, constituye un 90 por ciento del ensamblaje de Château Margaux. La Palma de Oro al mejor vino de esta denominación (y del Médoc en general) corresponde claramente a Margaux, le siguen estrechamente Giscours y

#### 16

Cantenac Brown.

#### Château Labégorce Zédé

Aromática floral, jugoso y fresco, taninos tremendamente elegantes y delicados, sólo al final un tanto duros, termina largo y fresco; un vino elegante y sofisticado. 2012 a 2020.

#### Château Boyd Cantenac

Crujiente y fresco, jugoso, largo, tanino suave y sabroso: es un placer. 2012 a 2018.

#### Château Dauzac

Mucha madera nueva en la muestra, posee extracto, los taninos resultan una pizca duros y la madera los vuelve más ásperos, pero la calidad de la uva es excelente, con una Merlot redonda y llena, y una Cabernet floral. Sólo el final sigue siendo algo duro. Aún puede hallar más armonía. 2014 a 2020.

#### Château Desmirail

Crujiente y frutal, taninos suaves: amable, agradable y fresco. 2012 a 2016.

#### Château du Tertre

Soberbia nariz floral-frutal, elegante y delicado en boca, fresco y largo, taninos suaves: aún puede superarse. 2012 a 2018.

#### Château Kirwan

Agradablemente fresco, elegante y largo a pesar del final algo ardiente, pero también frutal. 2012 a 2018.

#### Château Lascombes

El principio delicado y frutal, el final áspero y un tanto secante. Pero la frutalidad llegará a dominar. 2012 a 2018.

#### Château Malescot Saint Exupéry

Compacto y seco, el final fresco y frutal, sólo en el último momento un tanto duro; un vino con carácter. 2012 a 2018.

#### Château Pouget

Crujiente, fresco, jugoso, seco, todo él hecho de fruta, termina sobre sabrosas notas de zarzamora. 2014 a 2018.

#### Château Prieuré Lichine

Prieuré deleitable, fresco y frutal, amable, con taninos suaves, redondos y dulces – muy pronto será un placer. 2012 a 2016.

#### 16,5

#### Château Brane Cantenac

Aromática frutal de grosella, mineral, fresco y jugoso, bastante rico en extracto, con una agudeza fogosoamarga en el final, llegará a encontrar más equilibrio. 2014 a 2020.

#### Château Palmer

Un Palmer ancho y áspero, con taninos firmes y también algo duros y amargos, mucha madera en el final. Le falta equilibrio en este estadio. No obstante, la aromática floral induce a esperar que este vino llegue a ser más de lo que ahora parece. 2014 a 2025.

#### Château Monbrison

Denso y lleno, excelente calidad de los taninos, el final denso, largo, jugoso y con fuego; excelentemente logrado. 2012 a 2020.

#### 17

#### Château d'Issan

Compacto, denso, vigoroso y fuerte, con taninos jugosos y ásperos, pero no amargos. Responde muy hermosamente a su añada en una variante vigorosa y robusta. 2014 a 2020.

#### Château Durfort Vivens

Uno de los Durfort más delicados y elegantes de los últimos años, con taninos frescos y jugosos, en su punto óptimo de maduración, tremendamente elegantes. 2014 a 2020.

#### Château Ferrière

Muy cerrado; denso y con mucha casta, largo final frutal y jugoso. 2012 a 2016.

#### Château Rauzan Ségla

Seductora nariz floral, el principio compacto, el final largo y frutal, taninos suaves y secos, pero no verdes. No está sobreextraído, la impresión es elegante y floral. 2014 a 2020.

#### 17,5

#### Château Cantenac Brown

Mineralidad y frutalidad de frutillos; su frutalidad y frescor no tienen parangón, con unos taninos impresionantemente sabrosos y jugosos, interminable final – de nuevo, una compra maestra. 2014 a 2022.

#### Château Giscours

Nariz de gran complejidad, notas de lilas y rosas; increíble armonía, gran densidad y longitud: absolutamente perfecto para los amantes de los vinos amables y "femeninos". 2012 a 2020.

#### 18,5

#### Château Margaux

Margaux enormemente clásico, denso, como cincelado a partir de un solo bloque, errático pero sin atisbo de dureza, con taninos que terminan frescos y crujientes sobre notas de frambuesas frescas. 2016 a 2030.

#### AOC Saint-Julien \*\*\*

Incluso en la comarca más pequeña del Médoc las diferencias de estilo son considerables de finca a finca, lo cual habla una vez más a favor de la complejidad de la añada. Para cosechar un vino equilibrado, también aquí ha sido necesario reducir la extracción. A pesar de ello, algunos vinos son inusualmente secos. Tras algunos años en los que tuvo que compartir su categoría con sus competidores más directos, Léoville Las Cases vuelve a ser el mejor vino de esta denominación, un Saint-Julien para sus aficionados, clásico y sin compromisos.

16

#### Château Moulin de la Rose

Lleno, denso, largo, final frutal. 2014 a 2020.

#### Clos du Marquis (Las Cases)

Tremendamente frutal, voluminoso y fresco a la vez, con taninos secos y anchos, y un final largo con recuerdos de pimienta, que a pesar de ello resulta frutal. Un Clos con personalidad propia y gran potencial. 2014 a 2020.

#### Château Saint Pierre

Menta, frutillos, vainilla; a pesar de la madera excesivamente presente en la muestra, también posee bastante frescor y casta, y taninos suaves, tan sólo un poco secos en el final. 2012 a 2018.

#### Château Talbot

Nariz de hierbas aromáticas y flores; suave, jugoso, taninos algo herbáceos, final marcado por la madera. 2012 a 2016.

16,5

#### Château Gruaud Larose

Seco, anguloso, taninos robustos y, tras airearlo, un asombroso potencial aromático. Un Gruaud clásico y armonioso. 2014 a 2020.

#### Château Lagrange

Seductoramente floral y frutal, lleno de casta y frescor, excelentes taninos vivaces, final seco de pimienta, pero también frutal. Madurará bien. 2014 a 2022.

17

#### Château Branaire Ducru

Discreto y floral, seductor, una vez más magnificamente hecho, fresco, jugoso, elegante y denso, sin exceso de concentración o alcohol; un vino muy hermoso, floral-frutal. 2014 a 2025.

#### Château Léoville Poyferré

Algo reductivo, luego chocolate y cereza, también peonía; de sorprendente casta y frescor, con taninos crujientes y secos, termina frutal y permanece equilibrado – magníficamente logrado. 2014 a 2020.

17,5

#### Château Léoville Barton

Humo y frutalidad, discreto; hechuras densas, estilo vigoroso y con casta, mucho tanino crujiente y denso, delicada nota amarga, largo final de frutillos. Clásico, para madurar mucho tiempo. 2015 a 2025.

#### Château Ducru Beaucaillou

Complejo, menta y frutillos; elegante y denso, final largo, suave y floral, más elegante que denso; un buen Ducru clásico. 2014 a 2022.

18

#### Château Léoville Las Cases

Las Cases monumental, rico en extracto, seco, impresionante; largo, larguísimo final frutal, hecho para la eternidad. 2016 a 2030.

#### AOC Pauillac \*\*\*

Es ésta la denominación más dispar de entre las grandes comarcas del Médoc. En esta fase temprana, los vinos de las cercanías del lago Saint-Lambert (Latour, el magnífico Pichon Baron) resultan un matiz más equilibrados que los procedentes de las fincas situadas más al norte y al oeste (Bages, Lafite, Mouton), pero esta impresión aún puede modificarse. Con toda seguridad Mouton y Lafite han vinificado lo mejor posible, pero excepcionalmente no se pueden contar entre los mejores de la añada.

16

#### Château Batailley

A pesar de su final algo importunamente marcado por la madera, que lo hace parecer algo secante, mucho frescor, termina anguloso y lleno de casta. Un clásico. 2014 a 2020.

#### Château Grand Puy Lacoste

Humo y mineralidad; presenta casta y frescor, densidad y longitud, en el final están muy presentes el alcohol y la madera. 2012 a 2018.

#### Château Duhart Milon Rothschild

Duhart compacto, seco y vigoroso, más casta que plenitud, el final algo secante. 2013 a 2018.

#### Les Forts de Latour

Muestra elegancia junto a su casta, final fresco y jugoso a pesar de los taninos ásperos, pero crujientes. 2014 a 2020.

16,5

#### Château Lynch Bages

Flores y humo; decididamente con casta y frutalidad, los taninos algo duros, como ocurre a menudo en este estadio. Como casi todos los años, mejorará en la botella. 2012 a 2020.

#### Château Pontet Canet

Discreto, floral; compacto, fresco, taninos angulosos y con casta, exactos: no se ha buscado el máximo extracto, sino el equilibrio. 2014 a 2020

#### Château Haut Bages Libéral

Jugoso, denso, fresco, final largo y sabroso: un vino soberbio, también en plena forma este año; tiene la nota 17 al alcance de la mano... 2014 a 2020.

17

#### Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Aromática compleja, flores y humo: un Pichon vigoroso, denso, con casta, taninos crujientes y un final lleno de temperamento. Se puede echar un poco en falta la elegancia, pero es innegable que este vino tiene potencial. 2014 a 2022.

#### Château Mouton Rothschild

Un Mouton enormemente masculino y anguloso, crujiente y jugoso, termina algo herbáceo, en esta fase le falta el encanto que le caracteriza. Tiene que hallar más armonía – y no hay duda de que lo hará. 2014 a 2022.



17,5

#### Château Lafite Rothschild

De gran casta, densidad y longitud, taninos robustos y secos, final largo que recuerda a la pimienta; la nobleza está presente, pero esta añada de 2006 no parece contarse entre las más grandes cosechas de Lafite. 2016 a 2030.

18

#### Château Latour

Lo que sorprende es el equilibrio, el clasicismo de este Latour que, a pesar de un alto contenido de Cabernet (86 por ciento), presenta más casta y longitud que anchura y angulosidad, lo cual es una ventaja en esta añada y le asegura el primer puesto entre los mejores de Pauillac. 2016 a 2030

#### Château Pichon Longueville Baron

Un vino anguloso y robusto, pero también frutal y con casta, más materialidad que alcohol, magníficos taninos, largo final tremendamente frutal. Con mucho estilo, clásico y bueno sin compromisos. 2016 a 2026.

#### AOC Saint-Estèphe

\* \* \*

"Sincero y clásico" es la expresión que más nos gusta para describir el Saint-Estèphe de 2006. El nivel es bueno, la calidad de los vinos es más homogénea, tanto en los crus bourgeois como en los crus classés, y en cuanto al estilo, respetan su terruño (o bien, si se prefiere, su historia). La única excepción aquí es el Cos: al igual que en 1991 o en 1994, se ha logrado un vino absolutamente excepcional, técnicamente perfecto a la vez que tremendamente inspirado; para nosotros es uno de los mejores Cos de la historia y uno de los vinos verdaderamente grandes de la añada.

16

#### Château Meyney

Lleno de estructura, taninos robustos, final vigoroso y largo; puede madurar. 2014 a 2022.

#### Château Les Ormes de Pez

Nariz de humo, lleno, denso, fresco, taninos robustos y un largo final; tan elegante como con casta. 2012 a 2018.

#### Château Cos Labory

Compacto, jugoso, seco, crujiente, herbáceo final de ciruela – es un placer, a pesar de la perceptible proporción alta de Merlot. 2014 a 2018.

16,5

#### Château de Pez

Aromas complejos con predominancia de frutillos negros; lleno, denso, intenso, largo, persistente final mineral. Excelente una vez más. 2012 a 2020.

#### Château Phélan Ségur

Nariz de humo, taninos robustos, largo final con casta: ilustra muy bien la añada, pero también posee potencial para la elegancia, gracias a su estilo mineral. 2012 a 2022.

#### Château Calon Ségur

Tremendamente elegante y equilibrado, sofisticado y fresco, es un placer; muy clásico, los 17 puntos al alcance de la mano. 2012 a 2018.

17

#### Château Montrose

Seductora nariz especiada y floral; tremendamente compacto, seco, anguloso, el matiz amargo apenas estorba en el final, que termina frutal y fresco. Muy prometedor, debe madurar. 2016 a 2024.

18

#### Cos d'Estournel

Posee la seductora nariz especiada de las grandes cosechas de Cos con un alto porcentaje de Cabernet (80 por ciento del ensamblaje); soberbio estilo en boca, denso, fresco, jugoso y muy largo, taninos nobles y sabrosos magníficamente manejados, final vigoroso, un gran Cos excepcional y una de las mejores compras de esta cosecha. 2014 a 2026.

#### Pessac-Léognan, Tintos \*\*\*

Los vinos tintos de Pessac-Léognan han salido un tanto deslavazados, por una parte secos y con escasa maduración, por otra parte muy líquidos y sin embargo marcados por el alcohol. Los Merlot no parecen tan crujientes como los de la orilla derecha, los Cabernet no alcanzan la clase del Cabernet de Margaux. La excepción es el Haut-Brion, tan excelente como lleno de carácter, lo cual no es sorprendente teniendo en cuenta sus viñedos y su categoría. Pero al menos, muchos vinos son agradables y bien hechos, y teniendo en cuenta las circunstancias, esto es una valoración muy positiva.

16

#### Château Carbonnieux

Esto es exactamente lo que había que hacer: cosechar un vino fresco, seco, armonioso en sí mismo, y no un bólido rebosante de vigor. ¿Comercial? No. inteligente. 2012 a 2016.

#### Château Brown

Seductora aromática de grosella negra; es cierto que a este vino se le puede echar en cara cierta rusticalidad, se percibe el extracto y el alcohol, también la madera, pero no deja de tener esa vigorosa frutalidad y jugosidad, y ese final que recuerda a la pimienta... Excelentes hechuras, todo un carácter. 2014 a 2018.

#### Château Smith Haut Lafitte

Un Smith Ileno, frutal y fogoso de densidad media, con taninos suaves. 2011 a 2016.

#### Domaine de Chevalier

Seductor, elegante, sofisticado, amable, denso y suave, sólo en el final taninos un tanto ásperos: lamentablemente esta impresión positiva se ve mermada por el final alcohólico y ardiente. Ilustra muy bien los problemas de la añada. 2012 a 2016.

16,5

#### Château Pape Clément

Compleja nariz de humo; compacto en boca, de densidad media, taninos secos pero suaves, final ardiente; bien hecho. 2012 bis 2106.

17

#### Château Haut Bailly

Humo y frutalidad; taninos enormemente densos, final sabroso y fresco; excelente para este año. 2012 a 2020.

#### Château La Mission Haut Brion

Comienza intenso y fresco, muestra mucho tanino sofisticado y denso, resulta vigoroso, fogoso pero también elegante, termina sin amargor. 2014 a

18,5

#### Château Haut Brion

Compleja nariz floral y de humo; el principio compacto, carnoso, con materialidad, los taninos densos y frescos sin dureza alguna, termina potente y muy temperamental, aunque también muestra nobleza. Un gran Haut Brion en la línea de los últimos años. 2016 a 2026.

#### Pessac-Léognan, Blancos \*\*\*\*\*

A las fincas de Pessac-Léognan les queda un consuelo: las especiales condiciones climáticas han sido ideales para Sauvignon, Sémillon y Muscadelle, sus vinos blancos secos son extraordinarios, aún mejores que el año pasado. De momento, la valoramos como la más homogénea y quizá incluso como la mejor añada de vino blanco de los últimos tiempos. Los mejores poseen una inusual cantidad de nervio, plenitud, casta y una gran calidad aromática y complejidad.

#### Burdeos

#### 16

#### Château Bouscaut

Aromático, fresco, lleno de casta, longitud y densidad más allá de lo habitual; sorprendente, excelente. 2010 a 2016.

#### 16,5

#### Château Smith Haut Lafitte

Posee casta y plenitud, densidad y frescor, termina fogoso como la pimienta. 2010 a 2018.

#### 17

#### Château Carbonnieux

Pomelo, frutas exóticas; lleno y denso, con casta, generoso, largo, final jugoso y sabroso; magnífico: el mejor Carbonnieux blanco que hayamos catado nunca. 2010 a 2020.

#### Château Haut Brion

Enormemente frutal en la nariz, fresco y redondo en boca, muy equilibrado y elegante, extraordinario trabajo. 2010 a 2016.

#### 18

#### Château Couhins Lurton

Nariz increíblemente compleja para un vino puramente varietal de Sauvignon; mineral y frutal, de enorme casta y densidad, longitud aromática, ¡parece no querer terminar! Magnífico Couhins, el mejor que se ha producido. 2010 / 2012 a 2020 / 2030.



El más noble de los dulces: Château d'Yquem, de Sauternes.

#### 19

#### Domaine de Chevalier

En la nariz todo un ramo de frutas y flores (valga esta metáfora torcida para mostrar hasta qué punto nos ha impresionado este vino); de una increíble casta y longitud, pero también plenitud, riqueza, mineralidad; un vino magnífico. 2020 a 2030.

#### 20

#### Château Laville Haut Brion

Con casta y gran frescura, increíblemente jugoso, largo y con nervio, al mismo tiempo aromático a la par que complejo como nunca en esta fase... Nos ha dejado boquiabiertos. Único, grandioso. 2012 a 2030.

#### Sauternes/ Barsac,

#### Crus Classés \*\*\*

No. 2006 no es un gran año para los vinos dulces, aunque diciéndolo así contradigamos, por una vez, la valoración "oficial" de los vinicultores. Los problemas climáticos han sido demasiado grandes este año. No falta dulzor ni cuerpo, pero sí frescor y precisión aromática, dos características de las últimas grandes añadas de Sauternes. La vendimia se realizó, forzosamente, con bastante celeridad y, en la mayoría de las fincas, prácticamente había terminado con la cosecha de los tintos. Los que esperaron más tiempo, han tenido problemas de podredumbre ácida. Los vinos no tienen ni la plenitud y la casta de 1999, 2001 ó 2005, ni la delicadeza de 2002 ó 2004. Los comparamos más bien con 2000 v 1998; buenos, incluso notables teniendo en cuenta las circunstancias, pero no llegan a ser grandes. Con una excepción: Yquem este año demuestra claramente su superioridad, la de su terruño excepcional y su equipo sólido y entusiasta, que ha logrado un vino sobresaliente, resistente a cualquier escala de valoración. En Climens catamos, como siempre, varios lotes del vino aún sin ensamblar (una particularidad de esta finca: para el de 2005 aún sigue sin haberse decidido su mezcla definitiva). La calidad aquí es muy homogénea, los lotes catados resultan equilibrados, florales, llenos de matices, la nota final probablemente se situará alrededor de los 17 puntos.

#### 16

#### Château Doisy Daëne

Evidente botritis, hermosa aromática de albaricoques, final rico y fogoso: es uno de los vinos fiables de la añada. 2012 a 2018.

#### Château Rayne Vigneau

Equilibrado, frutal, menos madera que en los últimos años, buenas hechuras. 2012 a 2018.

#### Château Myrat

Mucha botritis, menta; lleno, pero también de frescor cítrico de limón, bien logrado para esta añada. 2012 a 2018.

#### Château Sigalas Rabaud

Botritis, limón; cierta casta, densidad, plenitud, abocado, mucho alcohol, también mucha acidez, por ello el largo final, tiene potencial, pero aún resulta desequilibrado. 2014 a 2020.

#### Château Coutet

Abocado lleno y denso, hechuras intensas, mucho alcohol, final de hollejos: algo pesado, pero bien hecho. 2012 a 2016.

#### Château Suduiraut

Lleno, jugoso, denso, con final de botritis. 2012 a 2018.

#### Château Doisy Védrines

Notas de madera, menta; comienza líquido, luego abocado denso, final lleno y marcado por la madera. 2011 a 2018.

#### 16,5

#### Château Guiraud

Lo que nos gusta especialmente este año son los vinos equilibrados, frescos y de líneas claras. Guiraud es uno de ellos, con su fresca y elegante frutalidad. 2011 a 2016.

#### Château de Malle

Soberbia nariz de frutas (pera, albaricoque); Ileno, denso licor, final sabroso, jugoso y rico; excelente para este año. 2012 a 2018.

#### 17

#### Château Rieussec

Oleoso, amplio, denso, con clara aromática frutal. Abocado sin excesos, fiel a sí mismo en su estilo: han hecho lo mejor posible con esta cosecha. 2012 a 2018.

#### Château La Tour Blanche

Denso, intenso, lleno, rico, extracto oleoso: el mejor entre los opulentos. 2014 a 2020.

#### Château Lafaurie Peyraguey

Elegante, lleno de finura, no exageradamente dulce y, aun así, denso: exactamente lo que nos gusta de esta añada. 2012 a 2020.

#### Château Rabaud Promis

Uno de los pocos vinos que presentan elegancia y equilibrio, y un largo y fresco final de almendra y albaricoque. Recomendable. 2012 a 2018.

#### 17,5

#### Château Clos Haut Peyraguey

Elegante y fresco, abocado y acidez en equilibrio perfecto, posee una mineralidad que le falta a la mayoría de los Sauternes de este año, asombrosa longitud: extraordinario. 2014 a 2020.

#### 19

#### Château d'Yquem

Si fuera necesaria una prueba más del sobresaliente estilo de Yquem, este año la habría aportado: increíblemente denso, elegante, largo, perfecta aromática cristalina, complejo – soberbio. Supera con mucho a todos los demás vinos de esta appellation. 2012 a 2030.

72 VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007

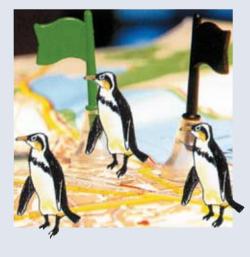




### Château La Mission Haut-Brion

DOMAINE CLARENCE DILLON S.A.

### Norte - Sur



#### EL ENCANTO DE LOS POLOS CERCANOS

El calentamiento del planeta, en las regiones vinícolas ya establecidas en el viejo y el nuevo mundo del vino, amenaza la existencia del tipo de vino elegante y agradable. Los expertos han empezado a preguntarse si los vinicultores que quieran producir vinos frescos con un moderado contenido de alcohol se verán obligados a desplazarse pronto a regiones más frescas. Algunas casas de la Champagne ya han acariciado la idea de fundar nuevas filiales en las zonas climáticas límite de la vinicultura. Algunos individualistas hace tiempo que se han atrevido a dar el paso. A continuación, una selección subjetiva de 15 vinos de regiones vinícolas cool climate aún poco conocidas, como Ontario (Canadá), Patagonia (Argentina), Central Otago (Nueva Zelanda), Bornholm (Dinamarca) y Walker Bay (Sudáfrica).

#### BORNHOLM (DINAMARCA)

14

#### Vingarden Lille Gadegard

#### Regent 2005

Rojo rubí de capa media. Aromas de frutillos rojos, hierbas aromáticas, eucalipto y violeta. En el paladar ligero, herbáceo y de ácido marcado. Un vino honesto con un cierto encanto, que no oculta su procedencia norteña. 2007 a 2009.

14,5

#### Vingarden Lille Gadegard

El excepcional año de 2003 ha producido, incluso en la isla de Bornholm, un vino con encanto mediterráneo. Intenso rojo oscuro. Aromas de zarzamora, cerezas oscuras, pero también cuero, regaliz y menta. En el paladar sorprendentemente denso y vigoroso. Un vino equilibrado y sincero, que se deja beber muy bien. 2007 a 2009.

#### COPENHAGUE (DINAMARCA)

15

#### Dansk VinCenter

#### Nordlund 2005

Desde 1993, el apasionado del vino Jens Michael Gundersen trabaja meticulosamente para encontrar el mejor tipo de vino cool climate de Copenhague, zona situada en la misma latitud que Moscú y Glasgow. Con una cuvée inusual de las variedades Rondo, Léon Millot, Regent y Castel elaborada en barrica, se ha aproximado a su visión de un vino complejo. Aromas de frutillos rojos, cuero y eucalipto. En el paladar, a pesar de su modesto 11,5 por ciento de alcohol, francamente vigoroso y potente. Un vino con carácter y personalidad propia. 2007 a 2009.

#### WALKER BAY (SUDÁFRICA)

16

#### **Bartho Eksteen Wines**

#### Shiraz 2003

Esta pequeña y coqueta finca aúna en su Shiraz notas tanto de pimienta y cuero, como de especias y fruta llena. En el paladar este 2003 resulta carnoso, denso y muy rico. Un vino interesante, que al menos en parte se ha vinificado con uva no procedente del propio Walker Bay. 2007 a 2010.

16,5

#### **Bouchard Finlayson**

#### Pinot Noir

#### Tête de Cuvée Galpin Peak 2005

Una selección de las mejores doce barricas de esta añada excelente y de marcada fruta para el Pinot Noir en Walker Bay. Aromas de cerezas rojas y frambuesas, pero también notas de frutas maceradas en ron, tierra y especias. En el paladar muy denso y concentrado, con mucho tanino maduro y aterciopelado, la acidez bien integrada. 2007 a 2012

16.5

#### Hamilton Russell Vineyards

#### Chardonnay 2005

Fundada ya en 1975 por Tim Hamilton Russell, esta finca se cuenta entre las pioneras de Walker Bay. Sobre suelos pedregosos, en los que predomina el lodo y la pizarra, y acariciados por la fresca brisa del mar, maduran vinos elegantes al estilo borgoñón. Ya los valores enológicos de un 13,3 por ciento de alcohol, pH 3,25 y una acidez de 7,4 gramos (con 2,3 gramos de azúcar residual) indican que se trata de un vino crujiente y longevo. Aromas de cítricos, peras frescas y notas minerales. Madera presente y bien integrada. En el paladar complejo y vigoroso, con una estructura básica tersa y rectilínea. Al estilo de la Borgoña. 2008 a 2011.

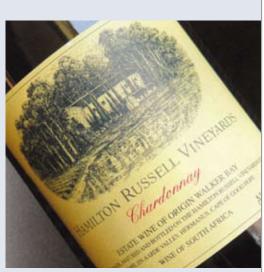
#### (NUEVA ZELANDA)

15,5

#### Felton Road

#### Chardonnay Elms 2006

Central Otago es, según los cálculos actuales, la región vinícola más meridional del mundo. Algunas cumbres de las montañas que rodean la zona vinícola están cubiertas de nieves eternas. Días calurosos, noches frías y un otoño largo y seco, que los vinicultores aprovechan plenamente, producen unos vinos complejos y de fruta marcada. El Chardonnay Elms ha fermentado con levaduras naturales en tanque de acero. Así, el vino presenta unos claros y hermosos aromas primarios de cítricos, manzanas frescas, pero también notas de pastas procedentes de una larga elaboración sobre la fina levadura. Un buen Chardonnav con un carácter cincelado con claridad cristalina. 2007



Hamilton Russell Chardonnay: al estilo borgoñón.

#### ONTARIO (CANADÁ)

#### Inniskillin Wines

#### Cabernet Franc Icewine 2003

Un vino de hielo hecho con una variedad bordelesa, en sí, ya es una especialidad exótica. Pero al fin y al cabo en Niagara-on-the-Lake también maduran vinos de mesa Cabernet Franc que son algo más que verdes aromas de hierbas. Junto a notas de menta y eucalipto, este vino de hielo muestra perfumes de grosella negra y una pincelada de fresa. A pesar de sus impresionantes 200 gramos de azúcar residual, este vino es todo lo opuesto a un dulzor unidimensional. Una especialidad con carácter y personalidad propia.

#### Inniskillin Wines

#### Vidal Gold Icewine 2004

La cepa híbrida francesa Vidal (un cruce de Ugni Blanc y Seibel), por su resistencia al invierno está considerada la gran especialidad de los vinicultores de Niagara-on-the-Lake. Debido al considerable grosor de sus hollejos, esta variedad parece predestinada a la producción de vinos de hielo. El de 2004 presenta un intenso color amarillo dorado y aromas de albaricoque, mango, también manzanas secas, caramelo y miel. En el paladar, al principio blando, caliente y dulce. Luego en el final, un recuerdo de notas amargas. 2007 a 2010. 15.5

#### Bodega del Fin del Mundo

#### Special Blend 2003

Clásica cuvée argentina de Merlot, Malbec y Cabernet Sauvignon. Las uvas seleccionadas, un largo tiempo de maceración de 25 días y los 15 meses de elaboración en barrica francesa determinan este cru. Intenso rojo violeta. Aromas de frutas rojas maduras, hiedra y cuero, pero también notas de vainilla, tabaco y chocolate. En el paladar lleno y especiado, con mucho encanto. 2007 a 2010.

#### Bodega Familia Schroeder

#### Saurus Patagonia Select Pinot Noir 2004

Este vino muestra claramente de qué modo se pueden trazar los rasgos de la nueva región vinícola de Patagonia. Aunque este Pinot, con su 14 por ciento de alcohol, es todo lo opuesto a un peso ligero. No obstante, con su estilo elegante y su carácter agradable, se presenta francamente europeo. Sólo un 30 por ciento del vino ha madurado durante un año en barrica de roble francés. Aromas de frutillos rojos (sobre todo fresa), pero también notas florales de rosas y violetas, además algo de especias y hongos de otoño. También en el paladar este vino resulta finamente frutal v equilibrado, el ligero abocado del extracto se compensa con una jugosa acidez. 2007 a 2010.

Inniskillin Wines

#### Riesling Block 1 2006

Felton Road

Familia Schroeder Saurus

delicadamente frutal con

perfume de rosas.

Patagonia Select Pinot Noir:

Un Riesling vinificado siguiendo el modelo alemán. Aromas minerales, pero también notas de cítricos y melocotón. Con su escaso 9,5 por ciento de alcohol, este vino muestra un vivificante juego entre la acidez presente y el azúcar residual. Pero en esta selección lo que domina es su acidez crujiente, que confiere al vino una nota mineral en el paladar. 2007 a 2012.

16

16

#### Felton Road

#### Pinot Noir 2005

En los últimos años, la Pinot Noir se ha instalado en Central Otago como la variedad capitana. En el proceso, ni un paso ha sido casual. Sobre todo la cuidadosa selección de los clones v portainiertos, al igual que la plantación en distintos viñedos inclinados con diferentes características del suelo (en su mayoría suelos de descomposición con mucho loess) son las claves de la gran diversidad de los Pinot de Otago. Interesante aromática con notas de frutillos rojos y negros, pero también hiedra, frescas hierbas del prado y especias. En el paladar jugoso y fresco, con taninos suaves bien integrados. 2007 a 2010.

17,5

#### Riesling Icewine 2002

Uno se podría preguntar si Alemania o Canadá serán países predestinados a la producción de vinos de hielo. En Ontario, por lo menos, los vinos de hielo salen logrados casi todos los años. Y no es extraño, pues su clima continental, con vientos helados del Norte, puede hacer descender las temperaturas en ocasiones hasta −30°C. Por lo general, el Riesling se vendimia a menos 13 grados. El de 2002 presenta un intenso color amarillo dorado. En la nariz aromas de orejones de melocotón y naranjas sanguinas, pero también aromas de flores. En el paladar potente y concentrado, pero transportado por una acidez madura y muy bellamente integrada. 2007 a 2015.

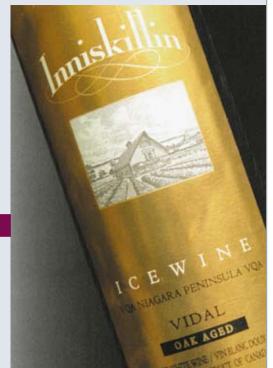
#### PATAGONIA (ARGENTINA)

15,5

#### Bodega NQN Malma Malbec Reserva 2005

Al igual que la mayoría de los viñedos de la todavía joven región vinícola de Patagonia, tampoco esta viña de Malbec tiene más de cinco años. A pesar de ello, el vino demuestra que la variedad

Malbec puede producir vinos interesantes en este frío clima cool climate. Aromas de frutillos oscuros y hermosas notas especiadas. En el paladar vigoroso y bien estructurado. Aún necesita tiempo para desarrollarse. 2008 a 2010.



Inniskillin Vidal Gold Icewine: resistente al

75 VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007 VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007

### Novedades Lo último en el mercado español

#### 14,5

#### El Linze

#### El Linze 2006

V.T. Castilla La Mancha. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 13.5%. Variedad: 15 % Tinta Velasco y 85% Syrah.

Un sueño hecho realidad que une a tres socios: Juan Antonio, cocinero de la Taberna de Liria, Marcial Pita, periodista reconocido y Federico Lucendo, enólogo. Es un primer esbozo que cuenta con sólo 7.000 botellas.

Elaborado con la Tinta Velasco (variedad de Garnacha) y Syrah a 900 metros. Una buena fusión entre frescura y madurez. Discreto en madera y con un paladar justo, alejado de fuertes estridencias. 2008 a 2011. Precio: 11 €.

#### 14.5

#### Bodegas del Medievo

#### MDV 2004

D.O. Rioja Calificada. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 13.5%. Variedad: Graciano.

Bodega que ha apostado fuerte por la variedad tinta Graciano de 25 años de edad. Es una de las que mejor se comportan en los buenos años de la Rioia Baia. Sólo se elaboran 4.000 botellas.

Estilo clásico en el que destacan los aromas de vainilla, de regaliz, higos, aldehídos y clavo. Suave y carnoso, con algo más de fruta en boca que otros años. Fiel a su tipología y muy gustoso. 2007 a 2011. Precio: 23 €.

#### 14.5

#### Hacienda del Carche

#### Tays 2006

D.O. Jumilla. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 14,5%. Variedad: Monastrell y Syrah. La bodega se sitúa en el paraje del Carche, entre la bodega de Carchelo y Casa de la

Mantiene frescura y jovialidad en sus aromas aunque a nuestro entender se disfruta mejor en boca: un vino goloso, fresco, con un toque amargoso elegante que sujeta el vino. 2007 a 2008. Precio: 4,50 €.



#### 14,5

#### Viña Mayor

#### Viña Mayor 2006

D.O. Rueda. Tipo: Blanco. Alcohol: 13%. Variedad: Verdeio.

Es la apuesta de Viña Mayor en Rueda. Su primer trabajo es muy alentador, bien integrado en la filosofía de la zona.

Tiene la puesta en escena de un Verdejo aromático, rico en matices de saúco, laurel y limas. En boca resulta algo más delicado aunque mantiene el carácter. 2007 a 2008. Precio: 5,25 €.

#### **Grandes Bodegas**

#### Marqués de Velilla 2006

D.O. Ribera del Duero. Tipo: Rosado. Alcohol: 13,5%. Variedad: Tinta del País.

Es el primer rosado que diseña Gabriel, su enólogo, en la bodega. Tanto este vino como el resto de la gama han sufrido un sustancial cambio a mejor.

Presenta dos aspectos muy sustanciosos, por un lado sus aromas, concentrados, de fruta roja abundante que bien podrían asemejarse a un tinto. Sin embargo, su paladar es fresco, refinado, nada corpulento. Magnífico diseño. 2007 a 2008. Precio: 4 €.

#### 15.5

#### Mencías de-dos

#### Ambos 2004

VIÑA

MAYOR

RUIDA

D.O. Bierzo. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 13.5%. Variedad: Mencía.

Proyecto que une "dos desheredados": Ricardo, hijo de Antonio Sanz (Palacio de Bornos) y Ada, hija de José Luis Prada (Palacio de Canedo).

Magnífica Mencía que ahora se esconde detrás de su crianza. Sin embargo, en boca manifiesta poseer una gran dimensión, jugosidad y longitud frutal que le augura excelente porvenir. Mineral. 2008 a 2012. Precio: 16,5 €.

#### 15,5

#### Madroñal

#### Madroñal Crianza 2004

D.O. Bullas. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 15%. Variedad: Monastrell y Syrah. Elaborado con viñedos de más de 50 años

con cultivo ecológico que dirigen Juan García y su mujer Juana Fernández.

La primera añada fue la de 2001, pero este 2004 es el mejor hasta la fecha. Fruta muy poderosa, arándano, casís, cacao, mora, cedro. Deliciosa estructura, con toda la potencia del Mediterráneo, arropada por una magnífica acidez. Muy bueno. 2009 a 2012. Precio: 8 €.

#### 16

#### **Tagonius**

#### Tagonius Merlot 2005

D.O. Vinos de Madrid. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 14%. Variedad: Merlot.

Nueva añada que, una vez más, pone de manifiesto el potencial de los vinos de Madrid. Tagonius es de las bodegas más tecnológicas de la subzona de Arganda. Su enólogo Luis Güemes nos propone éste magnífico Merlot.

Está maduro, lo que ya es mucho decir para este varietal tan complicado en España. Notas de puré de arándanos, especias, regaliz. Bien dosificado de madera con un paladar fino aunque algo cálido al final. Enfríelo a 15° C. 2008 a 2011. Precio: 17 €.

#### 16,5

#### Tábula

#### Gran Tábula 2004

D.O. Ribera del Duero. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 14%. Variedad: Tempranillo.

Nueva bodega fundada en 2002 que ha sahido entender la filosofía de la Ribera. Este Gran Tábula es su segunda añada, y no podía

Gran riqueza aromática, profundidad frutal y de suelos, cuero, tinta china, tabaco. Aparenta más fuerza en aromas de lo expresado en boca, cosa que se agradece. Textura deliciosa, graso, amplio y refinado, aunque tendremos que esperar a que se afine más. 2008 a 2014. Precio: 36 €.





#### PALABRA DE ENÓLOG@

#### **LUIS DUARTE**

### La vendimia lunar

Los efectos de muchos factores exógenos sobre la productividad de la planta son hov conocidos v entendidos: temperatura, precipitación, tipo de suelo, etc... También se sabe del poder que ejerce la luna sobre la tierra, sobre todo en el mar, con sus mareas. Las fuerzas lunares inciden también sobre la biosfera en general y las plantas en particular. Una empresa inglesa ha sido la encargada de desarrollar esta nueva tecnología. Estos científicos se han basado en un estudio de observación

e investigación sobre las plantas que llevan desarrollando 30 años. Exactamente predice la variaciones relacionadas con el tiempo en la calidad y vigor de la planta, conexos con las fuerzas lunares. Estas aplicaciones están relacionadas con la fecha de vendimia adecuada en cualquier ubicación de la Tierra, tanto dentro de un ciclo diario como de un ciclo mensual.

Esta revolucionaria tecnología, utilizada en principio para otros productos hortícolas como alfalfa, rúcula o tomate, es la consecuencia de múltiples ensayos. La empresa pionera es "Maximum Potenci Harvesting Ltd" (MPH) surgida en mayo de 2006 para desarrollar, aplicar y comercializar esta innovación. En definitiva, este sistema de precisión puede proveer la fecha de vendimia mensual, diaria en cualquier lugar e indica el grado óptimo de la cosecha en cualquier mes o año en particular.

#### Aplicación en la viña de Alentejo

La herramienta más importante que suministra esta empresa es una carta mensual simple, enviada por e-mail, con las coordenadas de latitud, longitud, hora, etc... que muestra las horas altas dentro del mes, así como las altas diarias, que son las interesantes. Es decir, hay puntos máximos y mínimos de potencia dentro del ciclo mensual, y puntos máximos y mínimos de potencia dentro del ciclo diario.

Ejemplo: Herdade dos Graus (Albernoa, Beja) [37° 52′41.54″ N 7° 56′51.21″ W]

VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007

una finca de Alicante Bouschet plantadas en el año 2002. El objetivo era tratar de vendimiar las mismas uvas en un corto periodo de tiempo, no más de 12 horas, para evitar posibles diferencias de maduración. De esta finca, una parte de las uvas sería vendimiada con los ciclos lunares diarios de máxima y mínima atracción lunar. La empresa, MPH, nos confirmó que a las 3:45 h. de la madrugada estaríamos en potencia máxima, y a las 14 horas, de ese mismo día, en

mínima. Las uvas fueron escogidas alternando las hileras (Fila 1 y 2, 5 y 6, 9 y 10, etc... en la potencia mínima; filas 3 y 4,7 y 8,11 y 12, etc... en la potencia máxima). Con esto evitaríamos diferencias en la heterogeneidad de la parcela (suelos, rizomas, mesoclima, etc).

Se cosecharon uvas durante la noche, en aproximadamente cuatro horas, y el resto, que estaban en mínima potencia, por el día. Aquí hubo que enfriarlas a su llegada a la bodega. Las uvas recolectadas, tanto las diurnas como las nocturnas, fueron vinificadas en idénticas condiciones y con el mismo control de temperatura. Las maceraciones fueron iguales, pues eran unos robots los encargados de llevar a cabo esta misión. Como era de esperar, las lecturas analíticas iniciales de ambos mostos eran prácticamente idénticas. Sin embargo, después de los primeros macerados (mosto sin fermentar), en los lagares típicos portugueses, las diferencias organolépticas comenzaron a marcar diferencias. Las uvas vendimiadas en mínima potencia demostraban tener la acidez más pronunciada y algún resquicio de humedad o tierra húmeda, en comparación con el mosto vendimiado en máxima potencia.

El resultado final fueron dos vinos muy diferentes. Decidimos no mezclarlos y sacar al mercado el vino elaborado en máxima potencia que presentaba aromas más maduros, sin recuerdos verdes y taninos muy suaves con buena concentración frutal v formación en boca. Este nuevo Para el experimento tomamos cinco toneladas de concepto lo llamaríamos "Cosecha Lunar".

Luis Antonio Lousa Duarte, enólogo-asesor. Cursó estudios de enología en la Universidad de Tras-os-Montes y Alto Douro en 1987. Ha trabajado en Esporão, Quinta do Mouro, Herdade Grande, Herdade da Madeira Nova de Baixo, etc... y últimamente desarrolla este proyecto "Moon Harvest" en Herdade dos Grous (www. herdadedosgrous.com). Por dos veces, 1999 y 2007, ha sido elegido mejor enólogo de Portugal.

# Albariño D. O. Rías Baixas

#### DIRECCIÓN BODEGA:

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





### 3 MEDALLAS DE PLATA

Maior de Mendoza MAIOR DE MENDOZA MACERACIÓN CARBÓNICA

NEW WAVE SPANISH WINE AWARDS, REINO UNIDO MEDALLA DE BRONCE, CATA DE LAS AÑADAS DE RÍAS BAIXAS CLADRO DE HOMMOR DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA, GUÍA GOURMETS



#### La mejor copa

Los aromas que inhalamos dan pistas al crebro de lo que nos podremos encontrar cuando degustemos el vino. El olfato es uno de nuestros grandes sentidos. Y, muchas veces, lo que describimos como gusto es en realidad aroma, pues alguna vez hemos comprobado cómo es imposible saborear la comida o la bebida cuando estamos bajo los efectos de un fuerte resfriado. Existen influencias sobre el aroma que pueden modificar la realidad del vino. Cuando uno se inicia en la cata es muy corriente dejarse seducir por su perfume, oliendo incesantemente hasta la saturación. Es aquí cuando corremos peligro de saturarnos. Por eso, en la cata.. las primeras impresiones suelen ser las más fiables. Si a la primera no encuentra nada, no insista, haga una pausa v comience de nuevo. La temperatura del vino también determina la rapidez -cuanto más caliente, las moléculas de olor se vaporizan antes- del desarrollo de los aromas. La temperatura perfecta es imposible de determinarla. La copa es una herramienta determinante aunque no se le preste la suficiente atención. La clásica AFNOR (similar al catavinos), es la que se intuye como la mejor, la que demuestra tener más precisión en la cata. La práctica nos ha demostrado que esta copa no sólo acentúa los defectos sino que muchas veces, y esto sí es importante, no deja ver las virtudes. Por eso, no se extrañen si salen de un curso de cata de iniciación aborreciendo su aroma. Nosotros somos más partidarios de realizar catas en la copa Riedel "Tempranillo" por su versatilidad para los vinos españoles. Dos vinos en diferentes copas presentan aromas distintos, si bien, después del primer sorbo, no creemos que influya en absoluto el modo en que se manifiestan las características del vino (sabores, textura, dimensión, longitud, calidad) en el paladar.

### La nariz como instrumento

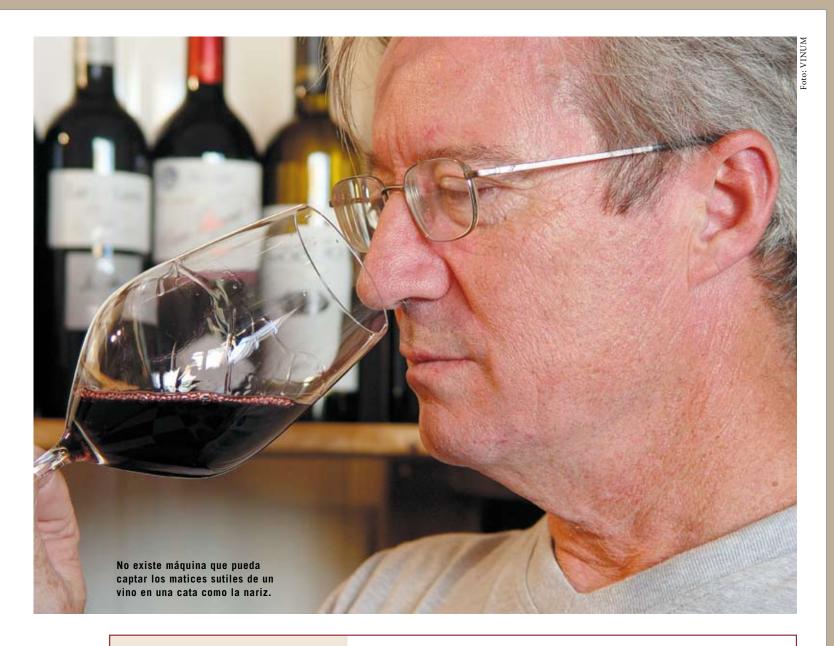
Con ella se puede oler a chamusquina, a podrido en Dinamarca, husmear como un perro policía, tener buen olfato para los negocios, a uno se le puede hinchar, se puede meter en todas partes, incluso donde no le llaman.

No hay duda, nuestra nariz es enormemente versátil. El órgano olfativo del ser humano (y de los animales vertebrados) varía según su proporción y forma, desde diminuta a enorme, desde puntiaguda a chata. También su paleta de colores abarca desde el rojo oscuro y surcado de venas hasta el pálido. Es sensible y propensa a las enfermedades; sobre todo el resfriado común puede perjudicarle. Por otra parte, en ocasiones una cata de vinos puede favorecer el mejor funcionamiento de la pituitaria.

Son dignos de conmiseración aquellos que no emplean para el disfrute del vino su instrumento más importante, sino que se acercan la copa a la boca y beben, sin más. En el peor de los casos, este modo de actuación puede tener como consecuencia, por ejemplo, que uno se trague el más terrible sabor a corcho o el peor de los vinos, cuando un control olfativo con toda seguridad lo habría evitado. Si antes se huele el vino por principio, los seductores aromas nos prepararán para el deleite y nos proporcionarán una impresión inicial sobre el sabor que tendrá el vino. La interacción entre los sentidos del olfato y el gusto es muy estrecha. Un vino de aroma pésimo no impresionará en el paladar. A la inversa, los perfumes delicados anuncian al gusto con bastante fiabilidad que se trata de un vino de paladar agradable.

Para una percepción adecuada se necesita tener buena memoria para los aromas. Esto se puede entrenar. Si la nariz se emplea con frecuencia, se vuelve más perceptiva. Las narices pequeñas están en desventaja, pues las grandes absorben más el olor. Se dice que la fosa nasal derecha es más sensible, porque en dicho hemisferio cerebral está más desarrollado el centro olfativo. Las mujeres, que suelen tener en la cara un órgano más pequeño, no obstante tienen un pequeño consuelo: se ha demostrado que, por lo general, poseen mejor olfato que los hombres. Además, los estudios científicos han revelado que las mujeres que beben vino piensan con más rapidez. Por lo tanto, reconocen antes los defectos o los atributos positivos de un vino.

Como la mayoría de las narices no sólo son perceptivas, sino también sensibles, son fáciles de distraer o influenciar. Las nubes de perfume les resultan molestas, al igual que los bálsamos intensos para después del afeitado y los geles de baño muy perfumados. Tampoco las copas son siempre inofensivas. En ocasiones se nota el olor del lugar en que se guardan, lo cual ocurre incluso en algunas ferias de vinos: Recientemente en ProWein, en Dusseldorf, se podían ver las copas boca abajo sobre los estantes, superficie cuyo sabor a menudo adoptan. Entonces, al escanciar el vino, la nariz percibe primero un olor enrarecido y viciado, indicando así al cerebro: ¡Atención, vino sucio y defectuoso, vinicultor desastroso..!



#### Dónde formarse

En estos centros podrá adquirir la mejor formación para la cata de vinos. En Internet se puede conseguir más información de cualquiera de los centros de

Camara Oficial de Comercio e Industria de Madrid (IFE).

Escuela Española de Cata (AFOCVIN). Escuela Española de Sommenliers. Fundación escuela de restauración hostelería de Barcelona.

Unión Española de Catadores (UEC). Xunta de Galica. Programa de curso de formación profesional ocupacional

Unión de asociaciones españolas de sumilleres.

Master-oficial-enología, Universitat Rovira i Virgili, Tarragona (Barcelona). Curso de sumiller de la Universidad Politécnica de Valencia. Curso de Sumiller de Vizcaya.

Curso de Sumiller de Alicante, Cámara de Comercio de Alicante.

#### Libros para aprender a catar

Hasta no hace más de ocho años la tarea de encontrar un buen libro de vinos era toda una proeza. Eran escasos y pobres en información. Hoy el mercado está inundado y hay que seleccionar mucho pues la mayoría son recopilaciones. Entre nuestros favoritos están:

Descubrir el Gusto del Vino de Emile Peynaud, considerada como la Biblia, Curso Completo de cata de vinos de M. Schuster, muy didáctico e imprescindible, Larousse de los Vinos, tanto la versión española como la internacional, los atlas del vino de Hugh Johnson, Oz Clarke, Jancis Robinson o Tom Stevenson, muy personales y enriquecedores, Análisis Sensorial y Cata de los Vinos de España de la Unión Española de catadores, un culto a la escuela madrileña, tanto la primera como la segunda edición, Vinos del Mundo de Espasa Calpe, didáctico y preciso, Guía de la Nueva Cultura del vino de Joseph



Bujan. Seguramente nos dejaremos alguno en el tintero pero ésta selección es más que suficiente para iniciarse con muy buen paladar. Y, por su puesto no olvide combinar la lectura con la cata.

#### Las Guías

Al principio sólo estaban la guía de Peñín y Gourmets, consideradas las más antiguas. Ahora el mercado ofrece gran diversidad y variedad entre las que recomendamos: La Guía Roja, La Guía Proensa y La Guía de Vinos de España.

VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007 VINUM SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2007

#### PALO CORTADO GONZÁLEZ BYASS 1979

### El vino de los dioses

Es, en verdad, un vino de leyenda. Su propio precio, prácticamente un regalo, es la prueba del nueve de los vicios inconfesables de parte de la crítica internacional, generalmente ignorante del complejo entramado que atesoran los grandes vinos jerezanos. El Cielo a precio de ganga.

Texto: Bartolomé Sánchez

Cuenta D. Manuel María González Gordon en su excelente obra "Jerez-Xerez Scheris, Apuntes sobre el Origen de la Ciudad, sobre su Historia y su Vino", para muchos la Biblia del vino de Jerez, que "el verdadero sistema de crianza jerezano es el de añada, este sistema es el que realmente corresponde a Jerez, pues en la crianza de nuestros vinos, uno de los factores que más influyen es el reposo, es decir: dejar hacer a la naturaleza".

Consta en la primera edición de 1935, y por entonces ya se había generalizado el sistema de soleras y criaderas en la zona. En la actualidad todas las bodegas de Jerez crían sus vinos bajo la tutela unificadora de la crianza dinámica (soleras y criaderas), González Byass incluida. Aunque, fiel a la tradición, esta casa ha guardado de los mejores vinos de cada cosecha unas botas sin mezclar, para consumo de la familia y como recurso enológico para vinos de alta gama. Esta reserva apenas supone una gota de vino de un mar de las 20.000 botas producidas cada campaña.

Hace ya unos cuantos años, a D. Mauricio González, se le ocurrió que no se podían guardar estos tesoros para uso y disfrute de unos pocos paladares privilegiados, por muy entendidos que fuesen. Y decidió que se embotellarían unos cuantos ejemplares cada año de alguna de aquellas botas celosamente custodiadas. El primer elegido fue un oloroso de la añada 63, presentado a bombo y platillo en 1994, en Londres, con motivo del 150 aniversario de las primeras botellas enviadas al mercado (inglés, of course) del fino Tío Pepe.



#### Historia

González Byass es parte imprescindible de la historia del Jerez. Fundada en 1835, sólo en 1862 se inauguraba La Real Bodega de la Concha diseñada por Eiffel. Uno de sus grandes méritos es haber dado a conocer al mundo uno de las joyas enológicas: el fino, que desde 1854 comercializaba en Londres como "Tío Pepe", un vino de referencia. En la actualidad González Byass posee más de 600 hectáreas de viñedo y controla otras tantas por contrato. Y sigue siendo una empresa familiar.€

#### Añadas

De aquella primera cosecha ofrecida a los buenos conocedores solo salieron 993 botellas. Como era de suponer. se agotó rápidamente. Desde entonces solo han visto la luz unas cuantas añadas. Posteriormente se seleccionaron los años 64, 66, 67, 69, 70, 78 y 79, siempre en series que nunca alcanzaron. las mil botellas. Estas añadas a veces salen como "oloroso", otras como "palo cortado", como el 1979 que nos ocupa. un vino que comienza la crianza con la flor o como fino, pero que pronto enseña sus mañas para enveiecer. El "palo cortado" es un tipo de vino raro, atípico, difícil de entender. Nariz de amontillado, boca de oloroso, y uno de los vinos más generosos del mundo en complejidad de aromas y sabores. Esta añada, con 620 botellas, es un lujo de coleccionista. Complejo de aromas (desde los clásicos frutos secos a las maderas nobles) los sabores sobrevienen en cascada; seco, consistente, de una gran profundidad y elegancia extraordinaria.

#### Precio

Posiblemente no encontremos en todo el mundo otros vinos con el precio tan desproporcionadamente bajo como el de los generosos españoles. Vinos famosos, de leyenda, a punto de cumplir los 30 años, a un precio ridículo.

El Palo Cortado 1979 de la Colección de Añadas de González Byass, se encuentra en el mercado a unos 125 euros.

### Agenda septiembre/octubre 2007

8/10 SEP.

#### MIAMI INTERNATIONAL WINE FAIR

Sexta edición del Salón del Vino de Miami reúne a miles de profesionales del secror. Cerca de mil vinos diferentes procedentes de

todo el mundo se podrán degustar allí. Miami Beach Convention Center, Miami (EE,UU)

www.miamiwinefair.com

27/29 SEP.

#### BIOCÓRDOBA

La única feria de agricultura ecológica del territorio nacional con carácter exclusivamente profesional. Durante su celebración tendrá lugar el VIII Concurso Nacional de Vino Ecológico, Ecoracimos. Pabellón CajaSur, Córdoba (España)

www.biocordoba.com

8/10 OCT.

#### FOCCUS GASTRONÓMICO

Certamen que será punto de encuentro exclusivo de los profesionales del Atlántico. Abrirá sus puertas como una feria que se convertirá en el referente de los sectores de la alimentación, la gastronomía y la

Bilbao Exhibition Centre (España) www.bilbaoexhibitioncentre.com

25/27 OCT.

#### WINE FOR ASIA

En su quinta edición, es la exposición vitinícola internacional más completa de Asia. Presenta una amplia gama de vinos de todo el mundo al mercado asiático de vinos y bebidas alcohólicas.

Singapore Expo, Singapur. www.wineforasia.com

26/29 OCT.

#### SALONE DEL VINO

Sexta edición de un certamen eminentemente profesional donde se da a conocer la singularidad de las regiones del vino italianas. Ligotto Fiere, Turín (Italia).

www.salonedelvino.it

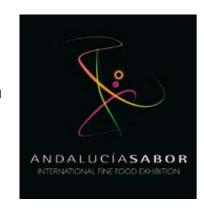
#### ANDALUCÍA SABOR

#### 25/27 SEPTIEMBRE

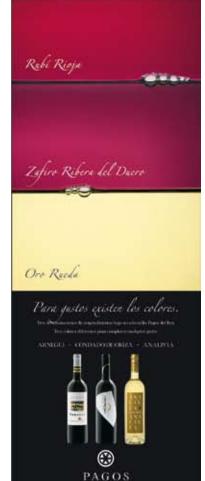
Sevilla

Primera edición de este encuentro monográfico y profesional que pretende dar una visión íntegra del sector andaluz. Contará con la colaboración de cocineros de reconocido prestigio mundial, que participarán en un completo programa de actividades en el que destacan muestras de cocina en directo, catas, degustaciones...

Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla (España) Tel.: 954 478 700 - 902 932 239 Fax: 954 478 745 E mail: general@fibes.es www.fibes.es









#### Quiénes somos

### Vinum

REVISTA EUROPEA

español e italiano. Fundada en 1980. Tirada total: 146.000 ejemplares.

#### VINUM Internacional Intervinum AG

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

#### Editor

Hanspeter Detsch

#### **Director Internacional**

Rolf Bichsel

#### **Ediciones Vinum S.L.**

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

#### Edición y Redacción España

Director: Carlos Delgado. carlos.delgado@vinum.info Director Gerente: Heinz Hebeisen heinz.hebeisen@vinum.info Edición: Manuel Saco manuel.saco@vinum.info Catas: Bartolomé Sánchez bartolome.sanchez@vinum.info y Javier Pulido javier.pulido@vinum.info Equipo de Redacción: Ana Lorente, Ana Ramírez, Juan Bureo, Elba López Oelzer (traducción), Ramón Miguel Muñoz (diseño)

#### Departamento comercial

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

#### Redacción Suiza

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

#### Redacción Alemania

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

#### 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 -7° 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.

# por uno o dos años Deseo suscribirme a Vinum, con renovación automática hasta nuevo aviso. Empresa \_\_\_\_\_\_\_ NIF o CIF Nombre \_\_\_\_\_\_ Apellidos \_\_\_\_\_\_ Dirección \_\_\_\_\_\_

Provincia

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

Por dos años: España: 50 € ☐ Europa: 90 € ☐ América: 140 € ☐ Talón nominal a Ediciones Vinum S I

| Transferencia bancaria                  |
|---|
| Caia do Madrid. 2029/1970/11/6000097766 |

Población

| Caja  | de | Madrio | d: 2038/1879/11/6000087766 |  |
|-------|----|--------|----------------------------|--|
| Eocha |    | /      | /                          |  |

| Firma | del | titular: |  |
|-------|-----|----------|--|

C.P.

Profesión



País

### Suscribase

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)



INTERNATIONAL FINE FOOD

EXHIBITION

AZ



### 'ANDALUCÍA SABOR. TRES CULTURAS, DOS MARES' Congreso Internacional de Alta Cocina

ORIENTE Y OCCIDENTE SE ENCUENTRAN
EN LA CUMBRE DE LA COCINA ANDALUZA.
PRESTIGIOSOS CHEFS INTERNACIONALES PROTAGONIZAN
UNA INNOVADORA PROPUESTA QUE COMBINA JAM SESSIONS
INTERCULTURALES, DUELOS ENTRE COCINEROS,
CEREMONIAS GASTRONÓMICAS Y PONENCIAS SINGULARES.
UN CONGRESO MULTIDISCIPLINAR
QUE RECREA EL MESTIZAJE DE UNA TIERRA MILENARIA
A TRAVÉS DEL ARTE CULINARIO.

Inscripciones: grup@grupgsr.com

### 'ANDALUCÍA SABOR' International Fine Food Exhibition

LA PRIMERA FERIA ANDALUZA ALIMENTARIA CON CARÁCTER INTERNACIONAL.

a E D I C I Ó N del 25 al 27 de septiembre 2007 · Sevilla

www.andaluciasabor.es





FIBES · Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla

Avda. Alcalde Luis Uruñuela, 1 · 41020 · Sevilla · www.fibes.es · general@fibes.es T: 954 478 700 - 902 932 239 · F: 954 478 745

