

E - 63 DICIEMBRE 2007

vinum

vinum

NUESTRAS CATAS
Espumosos, Alemania
Chablis, Châteauneuf du Pape

vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

Catas: Espumosos, Alemania, Chablis, Angélus

Baja California

Entrevista: Serena Sutcliffe

Cambio climático

BAJA CALIFORNIA
La alternativa mexicana

LOS VINOS MÍTICOS:
Mas la Plana 1998

ENTREVISTA
Serena Sutcliffe:
La consejera de Sotheby's

Clima y vino

La amenaza del cambio climático



Vinoble'08

VI SALÓN INTERNACIONAL DE LOS VINOS NOBLES
(generosos, licorosos y dulces especiales)
SIXTH INTERNATIONAL EXHIBITION OF NOBLE WINES
(fortified, dessert and natural sweet wines)

25, 26, 27 y 28 de Mayo de 2008

UNA CITA
CON LOS
MEJORES VINOS
DEL MUNDO

JEREZ DE LA FRONTERA
CÁDIZ - ESPAÑA
www.vinoble.com



C/Teruel, 7. E-28223 Pozuelo Alarcón. Madrid. España.

DÉCADA PRODIGIOSA

Vinoble nace en 1998 para impulsar el conocimiento y la difusión de los vinos fortificados, generosos y dulces de todo el mundo. Vinos exquisitos, raros y, en muchos casos, desconocidos. A lo largo de estos diez años, 25 países, y más de 120 zonas productoras de los 5 continentes, han participado en Vinoble, donde se han podido degustar más de 1.300 vinos únicos. Los 40.000 visitantes y profesionales, entre ellos 1.000 periodistas de 40 países y compradores e importadores de 500 empresas, dan fe del éxito internacional de este Salón de los Vinos Nobles, único en el mundo.

El cambio climático y la señora comisaria

Si alguien no tiene dudas de las nefastas consecuencias que puede tener el cambio climático son los viticultores y bodegueros españoles. No sólo, ni fundamentalmente, por los efectos sobre la naturaleza, los peligros consiguientes de desertización a lo que tan sensible es el levante mediterráneo, la caída en picado de la productividad, etc. sino porque pueden alterarse de manera significativa los perfiles históricos de nuestros vinos. Un tema trascendente que tratamos con amplitud y rigor en nuestras páginas. El incremento de la temperatura media, la reducción del diferencial noche/día, la disminución de las precipitaciones, la alteración de los ritmos biológicos... podemos encontrarnos con vinos de elevadísima graduación alcohólica, riesgos permanentes de sobremaduración, desequilibrios y pérdida significativa de acidez. Por eso, es necesario reconsiderar, a la luz de los últimos datos del panel de expertos de la ONU, las propuestas de la OCM (Organización Común del Mercado) que regirá los destinos del sector en los próximos años. Hay aspectos que deben estudiarse más detenidamente, porque los efectos de medidas equivocadas en el viñedo pueden ser catastróficas.

A pesar de que España sale bastante bien librada del trance, hay un par de escollos de difícil digestión: la pro-

FOTO DEL MES



Visión catastrofista de las consecuencias del cambio climático. El viñedo creciendo en latitudes impensables hoy, junto a glaciares a punto de derretirse. Pág. 18.

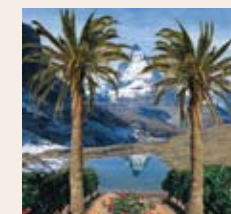
puesta de arranque de 200.000 hectáreas de viñedo y la regulación de destilado de alcoholes. El arranque masivo e indiscriminado de viñas en nuestro país supondría un daño irreparable para nuestra diversidad varietal, ya que serían las cepas más delicadas y poco productivas las que serían arrancadas primero. Y son estas precisamente las de nuestros variedades autóctonas con más personalidad: godello, lado, treixadura, garnachas viejas, callet, baboso... Eso por no hablar del impacto, tal vez irreversible, para el medio ambiente en zonas donde no es posible otro tipo de cultivo. Pensemos en Castilla-La Mancha donde no se puede concebir su paisaje sin la viña, que es "el bosque" que protege y sostiene la inmensa llanura. Un difícil reto para la UE que la comisaria europea de Agricultura, la danesa Mariann Fischer, no parece estar en condiciones de liderar. Aunque con el cambio climático quizás en Escandinava puedan plantar viñas mientras se pierden en el Sur.

Predicciones sombrías



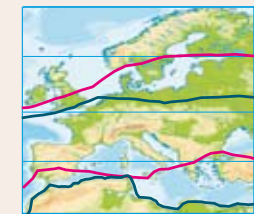
Enemigos y aliados

El cambio climático obligará a nuevos modos de elaboración y a seleccionar los clones que mejor se adapten. Pág. 18.



Noticias del tiempo

Vides, palmeras y montañas de 4.000 metros en pacífica coexistencia. ¿Logrará el cambio climático lo impensable? Pág. 29.



La frontera se desplaza.

Dentro de cuarenta años, ciertas regiones vitícolas pueden perder su idoneidad para el cultivo de la vid. Pág. 34.



Las amenazas del cambio climático a la viña. Pág. 18.



Baja California: vinos de autor mexicanos. Pág. 40.



Vino Mítico: Mas la Plana 1998. Pág. 70



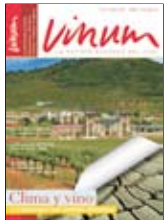
Serena Sutcliffe, la asesora de Sotheby's. Pág. 48.

ACTUALIDAD

- 6 CARTAS DE LOS LECTORES
La oquedad convexa de las botellas
- 8 INTERNACIONAL
Invasión del reino animal
- 10 INTERNACIONAL
El olfato es genético
- 12 NACIONAL
“Salón dos viños de Galicia”
- 14 NACIONAL
Vinoble 2008 en México
- 16 NACIONAL
Jerez, capital del turismo enológico

MAGAZIN

- 18 EL CAMBIO CLIMÁTICO
¿Un nuevo vino para el siglo XXI?
- 40 BAJA CALIFORNIA
La alternativa mexicana



Portada: fotomontaje
sobre fotos de
Heinz Hebeisen.

GUÍA

- 52 CATA DE SPUMANTI, CAVAS
ESPAÑOLES Y CHAMPAGNES
El triunfo de lo personal
- 57 CATA DE PINOT NOIR ESPAÑOLES
Hay que perderle el miedo
- 58 CATA DE VINOS ALEMANES
Situación seria
- 63 CATA DE CHABLIS
¿Éxito aplazado?
- 65 CATA DE CHÂTEAU ANGÉLUS
El ascenso a una categoría superior
- 66 NOVEDADES
Lo último del mercado

SERVICIOS

- 3 EDITORIAL
- 68 CONOCER
- 73 AGENDA
- 74 QUIENES SOMOS



Foto: Henry Hebeisen

Oquedad convexa de las botellas de vino

¿Por qué tiene la botella tipo Burdeos una oquedad convexa abajo, en la base?

Hermann Kaufmann, Horgen, Suiza

No sólo las botellas de Burdeos sino muchas otras, casi todas las botellas de vino presentan una oquedad convexa más o menos profunda en su base. Sobre todo en el caso de las botellas de vino espumoso es imprescindible, pues aumenta la estabilidad: se optimiza la relación entre el líquido y el cristal que lo contiene. Una botella con la base plana es menos estable y podría estallar a causa de la alta presión en su interior (carbónico). Para los vinos tranquilos o sin aguja, esta forma no es tan imprescindible, pero eleva su valor, a la vez que el peso de la botella, lo que favorece las ventas. Además, esta oquedad puede resultar ventajosa a la hora de escanciar, especialmente en el caso del cava o del vino de Champagne.

¿Maceración de las uvas blancas?

Según tengo entendido, las uvas blancas generalmente se fermentan sin macerar. Pero sería pensable fermentar las uvas blancas sobre los hollejos, al igual que las negras para el vino tinto. ¿Existen tales vinos y qué sabor tienen?

Martin Stalder, Suiza

Sí, en principio se puede pensar en vinificar las uvas blancas del mismo modo que las tintas. Pero casi nunca se practica. Aunque es cierto que hay diversas técnicas y posibilidades de macerar la uva blanca antes de su fermentación, denominadas “macération préfermentaire”. Pero la fermentación alcohólica sobre los hollejos carece de sentido en el caso de las uvas blancas, pues en la elaboración del vino blanco se trata de obtener lo antes posible un jugo transparente, por ello se realiza una clarificación previa y se prensa con la máxima suavidad. La temperatura de fermentación se mantiene controladamente fresca, para conservar los delicados aromas volátiles. Actualmente se suelen emplear levaduras especiales, de efecto aromático. Las razones de este proceder son, por una parte, la protección frente a la oxidación: cuantos más antocianos contenga el mosto (por cierto, los pigmentos de los hollejos de las uvas blancas son amarillos), tanto mayor es el peligro de oxidación, ya que los antocianos amarillos son relativamente inestables. Resultan vinos que tan sólo unos meses después de la vendimia presentan un color amarillo oscuro y rápidamente viran al marrón. Por otra parte está la cuestión del sabor: si las uvas blancas se fermentaran con los hollejos, el contacto prolongado con ellos a una temperatura elevada conllevaría la extracción de elementos amargos y aromas vegetales que dominarían en el vino. Por eso, en el caso de los vinos blancos, se suele intentar conseguir en un tiempo breve un mosto lo más limpio posible para la fermentación.

Online

Acceso gratuito a www.vinum.info [válido hasta el 15 de marzo] Usuario: cambio. Password: clima

El calentamiento global en la red

A través de www.thewineacademy.com, fundada por Poncho Campo, organizador del I Congreso Mundial sobre calentamiento global en la industria del vino, se puede acceder a todas las ponencias y artículos del congreso del 2006 y del que se celebrará el próximo febrero del 2008, con la participación de Al Gore como invitado especial.

Por otro lado, Hanz R. Schultz da respuesta, desde Alemania, en la

www.acenologia.com a la inquietante pregunta de cómo puede afectar el clima a la viticultura en Europa.

www.conclivit.es publica las conclusiones del Congreso Internacional sobre Clima y Viticultura en el que se han analizado interesantes temas como el uso racional del agua, clima y valoración de un vino, el clima y el terroir, la maduración de la uva... y mucho más. También www.directoalpaladar.com

predice qué zonas vinícolas mundiales serán las más perjudicadas por el cambio climático.

Por último un halo de esperanza: el catedrático de viticultura de la Universidad de La Rioja, Fernando Martínez de Toda, sostiene que existen muchas posibilidades para que el viñedo supere sin problemas el aumento de los 2° C previsto hasta el año 2050; sus trabajos los podemos consultar en www.larioja.com.



Cuestión de genes

¿A qué se debe que unas uvas sean tintas y otras blancas?

Alberto Ferrer, Alicante

La Organización de Investigación Científica e Industrial de Australia (CSIRO) ha descubierto que existen dos genes responsables de la pigmentación o color de las variedades de uvas. Sus investigadores descubrieron que las mutaciones genéticas que produjeron las uvas blancas o verdes ocurrieron hace miles de años. Aunque las vides ancestrales son todas de uvas tintas, aparecen ya residuos de vino blanco en las tumbas egipcias. Al parecer las variedades blancas proceden de mutaciones del gen que controla la producción de antocianos, el pigmento antioxidante que da el color rojo. Hay sin embargo un segundo gen relacionado con el color y es necesaria una doble mutación para que la variedad sea blanca. Los expertos sugieren que ocurrieron unas mutaciones extremadamente extrañas e independientes en dos genes, y estas mutaciones fueron las responsables de producir la primera uva blanca la cual es el padre genético de todas las variedades de uvas blancas que existen en el mundo.

¿Qué significa Palo Cortado?

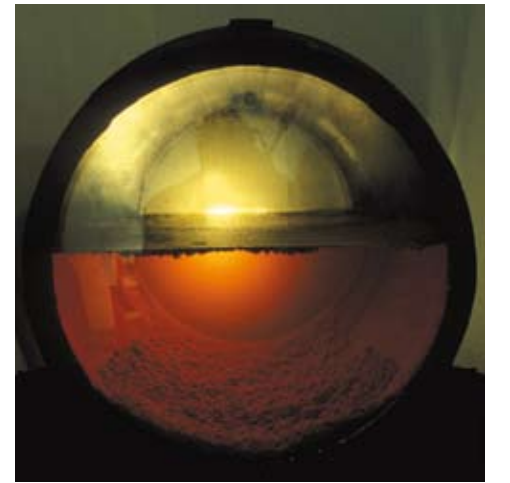
Hasta ahora no he logrado encontrar una traducción adecuada para Palo Cortado, designación de un determinado tipo de vino de Jerez. ¿Podrían ayudarme?

Horst J. Decker, Königs Wusterhausen, Alemania

El vino de Jerez se hace en su mayor parte con la uva Palomino, también con algo de Moscatel y Pedro Ximénez (PX). Nada más llegar al lagar, el bodeguero ya decide qué tipo de jerez se hará con la uva recién vendimiada (por ejemplo, madurada con flor o sin flor). Palo Cortado se refiere a un estilo de vino de Jerez que se sitúa entre el Fino y el Oloroso, pero que en realidad estaba pensado para ser Amontillado (Fino elaborado con velo de flor). Si la levadura de flor muere prematuramente, se convierte en Palo Cortado.

Para mantener el control sobre el contenido de las botas (como se llaman las barricas en Jerez), que con frecuencia maduran durante varios años, el bodeguero las marca con una señal. Las que contienen los tipos Fino, Manzanilla y Amontillado se marcan con una gruesa raya; las de Oloroso, con una raya y un punto. Esta raya gruesa se llama “palo”.

Si durante la elaboración se produce la muerte (no planeada) ya mencionada del velo de flor, el palo o raya que marca dicha bota de Fino o de Amontillado se tacha cruzándola con otro palo. Se tacha o se divide o se corta. De ahí el nombre de Palo Cortado.



Este Jerez está madurando bajo flor... pero no siempre es así.

La pregunta del mes

¿El tinto madura más lentamente si se guarda en frío?



Sí. Cuando Sotheby's subastó en el año 2003 la extensa colección de vinos del estadounidense Robert Paul, la directora de la sección de vinos, Serena Sutcliffe (ver entrevista, pág. 48), quedó sorprendida por el carácter juvenil de algunos raros vinos de Burdeos. La explicación era sencilla: este coleccionista maduraba sus vinos en una bodega especialmente concebida para ello, a temperaturas por debajo de los diez grados centígrados y con una humedad ambiental

de un 60 por ciento como mínimo. En estas condiciones, las transformaciones químicas decisivas para la maduración del vino se produjeron mucho más lentamente que a las temperaturas de guarda habituales. Y parece ser que la evaporación también había sido muy escasa. Sobre esta experiencia, habría que revisar algunos conceptos. Si un gran vino ha de alcanzar su maduración óptima en un periodo de tiempo útil, las recomendaciones de estas obras

(una temperatura de entre 13 y 18 grados) son adecuadas. Pero si, por el contrario, se quiere otorgar a un tinto superior una longitud de vida máxima, es más conveniente guardarlo a temperaturas mucho más bajas. Hay que tener en cuenta que la mayoría de los vinos superiores, hoy por hoy, salen al mercado más maduros que hace tan sólo veinte años. Desde este punto de vista, tiene sentido decidirse por una guarda muy fresca que desacelere el proceso de maduración.

EL GENOMA DE LA VID

Los científicos han logrado completar la secuencia del genoma de la vid, la cuarta planta cuyo genoma ha sido descifrado completamente. Han encontrado alrededor de 30.000 genes en la Pinot Noir; entre ellos, tan sólo 89 responsables de la formación de terpenoides, compuestos orgánicos importantes para la formación de los aromas. Los genes que controlan la producción de resveratrol, molécula asociada a los efectos beneficiosos para la salud, aparecen 43 veces.

E&J GALLO, EN RIOJA

Uno de los gigantes mundiales del vino, la estadounidense E&J Gallo, ha llegado a un acuerdo para distribuir vino de la D.O.Ca. Rioja en EE.UU. con la bodega cooperativa de Uruñuela, Bodegas El Patrocinio. Esta compañía se convertirá en uno de los principales exportadores en el mercado norteamericano, aunque de momento no se han desvelado los términos del contrato.

VINOS VIRTUALES

¿Desea usted plantar sus propias cepas y hacer vino? En el mundo real, esto supondría una considerable inversión, pero en el mundo virtual es más sencillo. Entre en www.mywinefarm.com y, si tiene conocimientos de italiano, puede convertirse en propietario de una finca en Asti, en el Piemonte. Este juego ha sido desarrollado para hacer publicidad de dicha región vinícola, patria de la variedad de uva Barbera.

VIVEROS DE VIDES EN CRISIS

No sólo los vinicultores franceses sufren el mal momento por el que está pasando el mercado, también los viveros tienen dificultades para vender sus cepas. Desde el año 2000, las ventas han caído un 45 por ciento. Si hace siete años se vendieron 292 millones de plantas, este año la venta ha sido únicamente de 160 millones.

DETECTOR DE RESACA

Un grupo de investigadores norteamericanos acaba de dar a conocer un detector de aquellas sustancias químicas, especialmente las aminas biogénicas, que se cree que son responsables de los síntomas de la resaca. Son unos compuestos químicos orgánicos que se encuentran presentes en distintas bebidas y alimentos fruto de la fermentación. El vino, por ejemplo, presenta una gran variedad de aminas.

Invasión del reino animal

¡Y eso que dicen que traen suerte! La variante asiática de la mariquita preocupa seriamente a los vinicultores de América del Norte y, últimamente, también a los de Europa. Estos insectos se sienten especialmente cómodos en los viñedos, donde, por otra parte, también son útiles: un ejemplar se come al día hasta 270 pulgones. Pero en otoño, cuando ha pasado la temporada de los pulgones, se convierten en un problema, pues las mariquitas empiezan a dedicarse a las uvas. Puede ocurrir fácilmente que se cosechen con la vendimia: entonces pasan inadvertidamente a la vinificación y, así, terminan en el vino, en el que provocan un desagradable olor a cacahuetes.

En Ontario, Canadá, debido a una invasión de mariquitas en el año 2001, hubo que destruir un millón de litros de vino. Ahora parece que la mariquita asiática, originaria de China, está empezando a



La pequeña mariquita asiática también causa quebraderos de cabeza a los vinicultores.

Foto: Archivo Vinum.

aclimatarse a nuestras latitudes: en Suiza ya ha sido hallada en 10 de los 26 cantones, y el Ministerio de Agricultura alemán ha rogado a los vinicultores y agricultores que comuniquen a las autoridades el hallazgo de cualquiera de estos insectos. No llegan a ser peligrosas hasta alcanzar una densidad de población de 30 mariquitas por racimo. En Canadá, los científicos están experimentando en la actualidad con niebla de hielo seco, que se pulveriza sobre las cepas justo antes de la vendimia y deja transitoriamente k.o. a las mariquitas, que se caen de las uvas.

Botellas en la caja fuerte

¿No dispone usted de óptimas condiciones de guarda? ¿Teme que le roben sus mejores botellas de la bodega? La empresa Au Bonheur du Vin, con sede en París y recientemente también en Ginebra, tiene la solución: a partir de seis euros al mes por 24 botellas, seguro incluido, los amantes del vino pueden depositar sus tesoros en la bodega de alta seguridad de la empresa. Se puede controlar en todo momento el estado del depósito en un libro de registro de bodega on-line, además de recibir un “extracto de cuenta” mensual. En caso de tener sed, la empresa le lleva los vinos a casa en un máximo de cuatro horas.

El vino se guarda con todas las medidas de seguridad, el resto es cuestión de gustos.



Chopard

Obra maestra



L.U.C Steel Wings Tourbillon. La fabricación de un movimiento tourbillon sigue siendo un arte que solo domina un selecto puñado de manufacturas relojeras. Como miembro de este exclusivo círculo, Chopard innova y crea el primer volante que varía según la inercia, simplificando en gran medida el ajuste del mecanismo. El tourbillon, visible a través de la esfera, está sostenido por un puente con un diseño dinámico. Tanto en la caja como en la esfera, destacan la naturaleza técnica, el diseño moderno y la elegancia inherente a esta nueva creación de la colección L.U.C. La sutil nota deportiva se combina con una serie de refinados detalles para formar una pieza excepcional. La indicación de la reserva de marcha indica una autonomía de más de 8 días, asegurada por cuatro barriletes (sistema patentado L.U.C. Quattro®). El Calibre L.U.C 4T, desarrollo mayor de la Manufactura Chopard, cuenta con un certificado de cronómetro COSC.

L.U.C

MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE
LOUIS-ULYSSE CHOPARD

L.U.C Steel Wings Tourbillon: disponible en edición limitada y numerada de 100 ejemplares versión oro blanco (ref. 161906-1001)

NINTENDO, CON EL VINO

Aprender jugando: el 15 de noviembre, coincidiendo con la llegada del Beaujolais Nouveau, Nintendo sacó al mercado japonés el videojuego del vino “Beginners Wine DS”. Los amantes del vino y los que quieran llegar a serlo pueden aprender paso a paso todo sobre la vinificación y cata de vinos, examinar sus conocimientos en un test y hacer uso de un glosario y de 120 recomendaciones de vinos concretos.

LA BORGOÑA SALE DE FRANCIA

La Borgoña exporta la mitad de sus vinos, la mayor proporción de todas las regiones de Francia. En 2006, el volumen total de exportación de vinos franceses aumentó en doce millones de botellas, de las cuales dos tercios procedían de las bodegas de la Borgoña, a pesar de que esta región sólo supone un siete por ciento de la superficie de viñedos para vinos tranquilos AOC.

ETIQUETA CRU BOURGEOIS

A pesar de que los tribunales han declarado no válida la nueva clasificación de las fincas de cru bourgeois del Médoc y su designación como tal, los vinicultores no se dan por vencidos. Para eludir la prohibición, la Asociación de Crus Bourgeois ha decidido crear un sello de calidad registrado, la “Etiqueta Cru Bourgeois”. Se aplicará a las botellas desde la añada de 2007.

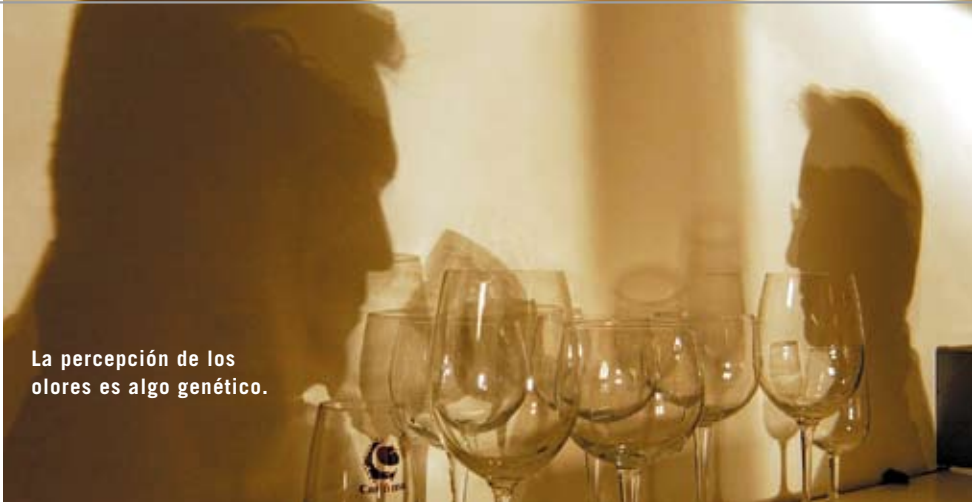
ESCASEAN LAS BOTELLAS

En Francia hay escasez de botellas: los vinicultores se quejan de que la competencia entre los gigantes Saint-Gobain y Owens-Illinois provoca un suministro incompleto y tardío. Lo que muchos vinicultores consideran un medio de presión para aumentar los precios, los productores de botellas lo llaman retraso temporal. “Hay mucha demanda y la estimación de las necesidades del sector del vino no siempre es exacta”, asegura un portavoz de Saint-Gobain.

HÁGALO USTED MISMO

Chianti “casero”: algunas webs de dudosa fiabilidad, como homebrewit.com o finewines.com, ofrecen Amarone, Barolo, Chianti, etc. para hacer en casa. Consiste en mezclar concentrado de zumo de uva con agua y fermentar siguiendo las instrucciones. El presidente de la Asociación Italiana de Agricultores ya ha presentado la correspondiente queja ante la Comisión de la UE...

Foto: Heinz Hebeisen



El olfato es genético

¿Su vecino se entusiasma con aromas de café, cuero y trufas, pero usted sólo huele a tierra mojada? ¿Arruga la nariz con desagrado por percibir notas herbáceas en el vino blanco mientras que usted siente deliciosos aromas frutales ascendiendo por la nariz? Es posible que la razón de estas diferentes apreciaciones sea genética. Investigadores de la Universidad Rockefeller de Nueva York han experimentado con 400 personas, a las que pidieron que olieran 60 aromas diferentes, para posteriormente comparar sus reacciones con el perfil genético de

cada uno. El resultado: pequeñas diferencias en la expresión del gen OR7D4 afectan decisivamente al sentido del olfato. Un ejemplo sorprendente: una parte de los candidatos describe la androsterona, una hormona de atracción sexual masculina, como “desagradable hedor a orina”, y otra parte como “agradable aroma de vainilla”. Moraleja: en la cata de vinos no existe lo verdadero o falso. Y si usted se siente más atraído por otro u otra comensal que por el vino que tiene en la copa, ahora ya sabe por qué: todo es genético.

Amor por la Merlot

¡Pobre Merlot! Desde que Miles, el melancólico antihéroe de la película “Entre copas”, declaró su amor por la Pinot Noir y no tenía pelos en la lengua para expresar su profunda aversión por la Merlot, esta última ha tenido grandes dificultades en el mundillo del vino en EE UU. “¡Si alguien pide Merlot, me voy!” prácticamente se convirtió en frase de culto. Ahora el cineasta de documentales Rudy McClain quiere salvar el honor de esta desdeñada variedad de uva. Para su película “Merlove” (aún sin fecha de estreno), ha visitado fincas superiores

Hollywood rehabilita la Merlot.

como Rubicon en Napa Valley y Pétrus en Burdeos. Además, está trabajando en una “gira Merlove” por California para turistas enológicos, similar a los viajes enológicos centrados en la Pinot Noir inspirados en la película “Entre copas”, que ya están teniendo gran éxito. Quien quiera participar en la salvación del honor de la Merlot puede hacer su donativo en www.merlove.com.

Foto: merlove.com



Vinos para acompañar una buena comida, y aguardientes en curiosas monodosis, las justas para perfumar y alegrar el café final.

BODEGAS MARQUÉS DE VIZHOJA

Ingenio y vinos de autor

A mediados de los 60, cuando el mercado del Albariño era prácticamente local, Mariano Peláez se convirtió en el omnipresente embajador de la zona. Viaja, pero deja su corazón en un pazo de aire defensivo, fronterizo, construido en el S. XVIII, que preside su viñedo, un paisaje idílico, una alfombra de 40 has. tendida hasta la orilla del Miño.

Mariano Peláez contempla con satisfacción su finca La Moreira, en el término municipal de Arbo (Pontevedra), lindando con Portugal en la margen del Miño. Casi 40 hectáreas de viña ribereña, consideradas unánimemente como excelentes para la variedad Albariño, gracias a un microclima que protege de las heladas, los vientos y las temperaturas extremas. Satisfacción y conocimiento que ha sabido transmitir a sus hijos Jorge y Javier. Los viñedos del Condado de Tea pertenecen a la D.O. Rías Baixas, pero se asientan en el interior, de espaldas al mar, en una orografía marcada por las profundas gargantas del Río Miño, donde las cepas ocupan pequeñas hileras escalonadas colina abajo. La originalidad del proceso de elaboración pasa por un especial transporte de la uva que impide que los granos se rompan y produzcan fermentaciones incontroladas y la acetificación del mosto. Posteriormente, se combina el mosto extraído de parte de la vendimia con otro macerado junto con el hollejo durante 24 horas. Esta técnica viene a ser una semimaceración en frío que suma, por un lado, el fuerte ca-

rácter de la variedad depositado en la piel de la uva y, por otro, los aromas más afrutados y delicados del mosto virgen.

Recetas de maestro, vinos de autor

El resultado, personalísimo y de excelente calidad, se traduce en el Marqués de Vizhoja, vino de autor, y el primero que se produjo en el Pazo La Moreira. Después nacieron Torre la Moreira y el Señor da Folla Verde, estos sí, englobados en la D.O. Rías Baixas. Marqués de Vizhoja, vino de autor sin D.O., es un blanco, joven y afrutado, fruto de un sabio coupage que en la copa refleja las características varietales que recuerdan a manzanas, peras y notas alimonadas, con una excelente integración dulce-ácido. Torre la Moreira es un 100% Albariño bajo la D.O. Rías Baixas, elaborado con uva propia de la Finca La Moreira. Expresa en nariz aromas limpios de mucha intensidad y complejidad, con sutil memoria de frutas blancas carnosas, manzana y pera, con fondo de hierbas aromáticas. Señor da Folla Verde, fruto de un coupage

de 70% Albariño, 15% Treixadura y 15% Loureira, también está incluido dentro de la D.O. Rías Baixas, en la subzona del Condado del Tea, elaborado con uva propia del viñedo. Lo más riguroso del proceso de elaboración es la exigencia de que, desde que se corta el racimo a mano hasta que entra en el macerador no pueden pasar más de 3 horas. Ese es el fondo, pero su talante innovador se plasma también en la forma, en las etiquetas en Braille o en la ingeniosa presentación de sus orujos, Gotas del Marqués en sobrecitos monodosis para añadir un toque pícaro a la taza de café. Envases que garantizan conservación y servicio.

BODEGAS MARQUÉS DE VIZHOJA

Finca La Moreira 36430, Arbo, Pontevedra.
Tel. 986 665 825 Fax 986 665 960
marquesdevizhoja@marquesdevizhoja.com
www.marquesdevizhoja.com

Fax

MASTER DE ORO

Los Hermanos Pérez Pascuas, creadores de Bodegas y Viñedos Viña Pedrosa, han recibido el Master de Oro del Forum de Alta Dirección en un acto que tuvo lugar en el Palacio de Pastrana de Madrid, por sus méritos como impulsores del vino de la Ribera del Duero, por su vocación exportadora y por haber conseguido un vino de renombre internacional. Un reconocimiento a los Hermanos Pérez Pascuas por su brillante trayectoria empresarial durante los 27 años de historia de la mítica firma castellana.

ORDEN DEL MÉRITO CIVIL

Mauricio González-Gordon y López de Carrizosa, presidente del Grupo González Byass, ha recibido la Encomienda de la Orden del Mérito Civil de manos del Secretario General de Comercio Exterior, Alfredo Bonet, en el transcurso de un acto celebrado en Madrid. González-Gordon presidió la Federación Española del Vino en el periodo 2004-2006, y hoy es vicepresidente de la organización. Durante su presidencia, el sector experimentó un auge económico notable, especialmente en el comercio exterior.

TORRES QUIZ MASTER

El hotel Puerta América acogió la tercera edición del Torres Quiz Master. Allí se dieron cita los 18 participantes, sumilleres y profesionales de la restauración. El Torres Quiz Master es un trepidante concurso de preguntas y respuestas relacionadas con el mundo del vino que ponen a prueba tanto los conocimientos vitícolas y enológicos como la sangre fría y rapidez de los concursantes. El ganador fue Sergio Vergara, del restaurante Mesana, del Hotel Guadalpin de Marbella.

PREMIOS A BARÓN DE LEY

El jurado del «International Wine & Spirit Competition 2007», celebrado en el Reino Unido, ha reconocido a Bodegas Barón de Ley con el premio a la «Mejor Bodega Española del 2007». A su vez, también ha recibido el premio «Best Vintage red wine» para su Barón de Ley Reserva 7 Viñas, que lo encumbra como el mejor vino con añada del mundo.

«Salón dos Viños de Galicia», un éxito

Un año más el Palacio de Exposiciones y Congresos de A Coruña (Palexco) acogió la celebración del «Salón dos Viños y Augardentes de Galicia» el pasado mes de noviembre. Se trata ya de la tercera edición de este certamen, que reúne al mayor número de bodegas y marcas vinícolas gallegas. El Salón tiene una clara orientación profesional, pero la organización realizó una novedosa oferta de actividades orientada al público en general (degustaciones, conciertos...).

Esta edición contó con el apoyo fundamental de la Consellería do Medio Rural de la Xunta de Galicia y del Concello da Coruña. El consejero de Medio Rural, Alfredo Suárez Canal, mostró su satisfacción por ver cómo este Salón crece cada año en una ciudad en la que no existe ningún territorio con denominación de origen propia, «lo que demuestra que los gallegos sabemos hacer las cosas bien para prestigiar los productos del país». De nuevo se convocaron diferentes concursos para premiar el mejor vino, el mejor diseño y el mejor catador. En el concurso de catadores Hebe 2007, el ganador fue Tomás Castro Bugallo. Como «Mellores viños e destilados do Salón», el premiado en la categoría de blancos ha sido Veigadares 06, de Adegas Galegas, y en tinto, VX3 Cuvée Caco, de la bodega María Álvarez Serrano. En el concurso «Vesti-lo viño» los premiados fueron Expresión 06, de Bodega Pazo do Mar (en



Los premiados en los distintos concursos del Salón, con el consejero de Medio Rural, Alfredo Suárez Canal (centro).

blancos); Joaquín Rebolledo Barrica 05, de Bodega Joaquín Rebolledo (en tintos); Viña Armenteira, de Bodegas Lagar de Fornelos (en aguardientes y licores) y una mención especial a Torre la Moreira, de Bodega Marqués de Vizhoja, por incorporar el *braille* a su etiqueta. En esta tercera edición el número de visitantes estimado por la organización es de 6.000. Además destacan la alta participación de bodegas en un año en el que la producción de vino es un 40 por ciento menor, debido a la escasa cosecha. La última jornada de esta muestra contó con un espacio dedicado a los «colleiteiros», pequeños viticultores que con sus uvas elaboran y comercializan vinos con marcas propias, y que representan aproximadamente el 65 por ciento de la totalidad de bodegas gallegas.

España Original, nuevos retos

La segunda edición de España Original, la Feria Nacional de las Denominaciones de Origen y otros productos agroalimentarios de calidad, que se celebrará en Ciudad Real los días 13, 14 y 15 de mayo de 2008, aspira a mejorar las excelentes cifras de negocio alcanzadas durante la primera, un objetivo avalado tanto por los más de 40.000 contactos comerciales logrados en septiembre de 2006 como por los establecidos en estos meses con empresas que repetirán presencia en el salón, además de las seducidas por los positivos datos. Nemesio de Lara, presidente de la feria, afirma que otro gran objetivo es desarrollar un programa de actividades enfocado a la generación de negocio, que se estructurará en torno a dos grandes ejes: «Vender en España y vender en el extranjero». Otro gran reto es ampliar y organizar de forma aún más práctica la «Galería del Sabor Original», una vez comprobado que esta propuesta, que permite que los compradores puedan probar los productos antes de contactar con la empresa que los ha traído, se ha convertido en la actividad estrella de la feria.



CELEBRIS
L'EXTRA PURE

Champagne
CELEBRIS
GOSSET
Blanc de Blancs
CUVÉE
EXTRA BRUT
Elaboré par
Champagne Gosset S.A.S.
à Aÿ - France
Product of
France
NM 203-961
Aij-1584

Champagne
GOSSET
Aij-1584

La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Aij 1584

www.champagne-gosset.com
Importado por Dipesa :
Tel : 941 207 400 - www.dipesa.com

Horizon Bleu - Reims

Fax

UN «GOLFO» SOLIDARIO

Si usted ve en la tienda un vino etiquetado con el rimbombante nombre de Golfo, pensará que ofrece diversión; pero además, si lo compra, colaborará con una obra humanitaria: los beneficios obtenidos de la venta de las botellas encuadradas bajo esta curiosa identidad irán destinados a construir una bodega en Mozambique, un proyecto solidario en el que se ha embarcado el mundo del vino. Siete de las más importantes bodegas de las diferentes denominaciones de origen españolas se encuentran detrás de este Golfo, una iniciativa que vio la luz con la añada del 2004, al que el prestigioso crítico de vinos Robert Parker le otorgó 95 puntos en The Wine Advocate.

JÓVENES Y EL VINO

Vinos de Rioja y la Fundación Española de Nutrición (FEN) han diseñado un novedoso programa educativo que incorpora degustaciones guiadas por expertos en las que los universitarios podrán experimentar cómo disfrutar del vino de una forma moderada y saludable. El objetivo es hacer partícipes a los jóvenes de la cultura del vino y que puedan incorporarlo en sus hábitos nutricionales. El programa arrancó en la Universidad Carlos III, el pasado mes noviembre, mediante una doble sesión divulgativa.

VINOS DE COOPERATIVA

La Confederación de Cooperativas Agrarias de España (CCAIE) organizó en noviembre el IV Salón de los Mejores Vinos de las Bodegas Cooperativas, en el que 35 bodegas procedentes de Andalucía, Aragón, Castilla La-Mancha, Castilla y León, Cataluña, Extremadura, Galicia, Murcia, Navarra, País Vasco y Valencia se reunieron para promocionar la calidad y el nuevo estilo de sus vinos. Las Bodegas Cooperativas elaboran en España algo más del 60 por ciento de la producción nacional de vino, y el volumen de vino embotellado alcanza los 200 millones de unidades al año.

Presentación Vinoble 2008 en México Dulce encuentro en el Nuevo Mundo



VINOBLE 2008, el Salón Internacional de los vinos generosos, licorosos y dulces especiales, se presentó el pasado 8 de noviembre en la ciudad de México ante un nutrido grupo de distribuidores, periodistas, bodegueros y profesionales del mundo de la restauración. Acompañados de algunos de los vinos que podrán degustarse en Vinoble, los asistentes al acto pudieron conocer de primera mano todos los detalles de la sexta edición del Salón, que se celebrará en Jerez de la Frontera (Cádiz) entre los días 25 y 28 de mayo de 2008.

De izquierda a derecha, Pablo Baños, editor de la separata MiVino México; Alejandro Vargas, Director de Relaciones Públicas y Operaciones de El Club de Banqueros, y Carlos Delgado, Comisario de Vinoble.

La presentación tuvo lugar en el Club de Banqueros de México D.F., uno de los edificios más nobles y emblemáticos del centro histórico de la ciudad, antiguo Colegio de Niñas de Santa María La Caridad, adquirido en 1552 por un grupo de conquistadores y descubridores que se unieron en una hermandad con el fin de hacer obras de caridad.

Carlos Delgado, comisario de Vinoble, recordó las especiales características del Salón Internacional de los Vinos Nobles, un encuentro altamente especializado que, cada dos años, convoca en Jerez a los mejores vinos generosos, licorosos y dulces de más de un centenar de zonas productoras de todo el mundo.

El comisario de Vinoble anunció la participación, por vez primera, de México, Turquía y Jordania. Carlos Delgado, para quien la incorporación de México tiene un gran valor simbólico ya que es en este país donde nació la viticultura americana, alabó las condiciones excepcionales que reúne Baja California, y destacó el potencial de esta zona para elaborar vinos dulces de gran calidad.

México participará en la sexta edición del Salón de los Vinos Nobles con tres vinos dulces de L.A.

Cetto, una de las bodegas más antiguas y prestigiosas del país y la de mayor reconocimiento internacional. Con su presencia se fortalece el papel de los vinos dulces de América en Vinoble donde ya participan bodegas de Argentina, Chile, Uruguay, Estados Unidos y Canadá.

El acto de presentación permitió a los asistentes catar una extensa representación de los grandes vinos que se reunirán el próximo mes de mayo en Jerez de la Frontera.

Hasta México viajaron para la ocasión los vinos de Sauternes,- incluyendo a Château d'Yquem que ya ha participado en dos catas de Vinoble-, Alsacia, Banyuls, Tokaj de Hungría, Vin Santo de Italia, Oportos, Eiswein de Alemania, Austria y Canadá, vinos de Australia, Chile, Argentina, Uruguay y México, de Rumanía, Eslovenia, Georgia... De España, moscateles de Málaga, fondillones de Alicante, dulces de Jumilla y Yecla y, cómo, no, los vinos de Jerez. En su intervención, Alejandro Vargas, director de Relaciones Públicas y Operaciones de el Club de Banqueros, agradeció a Vinoble el haber escogido sus nobles instalaciones para la presentación de la nueva edición, resaltando el interés del Club de banqueros por el vino.



Parcelas de Garnacha y parcelas de Graciano maduran en un terreno pobre, de donde extraen estructura y plenitud. Tanta, que la serie que inauguran, Colección Vivanco, se viste con dos de las fabulosas piezas clásicas del museo, un Baco y el friso de un sepulcro, una alegoría de la alegre vida que alimenta el vino.



COLECCION VIVANCO

Terruños, parcelas y variedades

La relación de la familia Vivanco con el vino viene de largo. Hoy la cuarta generación, Rafael, enólogo formado en la Escuela de Burdeos, se enfrenta con nuevas creaciones desde la base, desde primorosos pagos estudiados al milímetro, de los que extraer calidad y personalidad. Exquisitos vinos de colección, limitados e inolvidables.

En los años 90, Pedro Vivanco, siempre relacionado con el mundo del vino y las bodegas de La Rioja, empezó a poner en pie su sueño: en lo alto de un promontorio, otando los tejados medievales del pueblo de Briones, vio la luz la Bodega Dinastía Vivanco. A sus pies, más de 300 hectáreas de viñedo donde nace el Tempranillo, el Graciano, el Mazuelo, la Garnacha, el Cabernet Sauvignon...

A un lado, Sierra Cantabria protege los campos de los vientos extremos y detiene las amenazadoras nubes; al otro, las aguas del Ebro acarician el perfil irregular de los viñedos. Y junto a la bodega, tomó forma el Museo de la Cultura del Vino, premiado en 2005 como Mejor Proyecto Enoturístico Mundial. La construcción supuso ocho años de trabajo duro, de cuidado en cada detalle, codo con codo con sus hijos: Rafael en la enología, y Santiago en la gestión y el arte. Ocho años que, una vez visto el resultado, no son nada en comparación con esa obra de vocación eterna que reúne mas de 10.000 años de agricultura, industria, ingenio y placer, plasmadas en objetos auténticos, en piezas originales explicadas al detalle en los pa-

neles informativos, audiovisuales e interactivos de cada sala.

Colección de terreños

Pero los cimientos de la obra siguen siendo el propio vino, el que llega a la copa, y los más novedosos, la serie Colección Vivanco, fruto de unos viñedos cuidados y una compleja y exhaustiva investigación. A las órdenes de Rafael Vivanco, representante de la cuarta generación, director técnico formado en Burdeos, se han radiografiado las 400 has. hasta identificar cada parcela, cada pago diferenciado. Con ese conocimiento se han elaborado en la nueva y espectacular bodega, en tinos de roble, Colección Vivanco Parcelas de Graciano y Colección Vivanco parcelas de Garnacha, dos mimados varietales de gama alta.

Proceden de dos terreños, uno en Tudelilla, una envidiable finca a 500 m. de altitud que perteneció a un convento cisterciense del S. XII que están restaurando. El otro, en Zorraquin, considerado la Milla de Oro de la zona, tierra avara que apenas produce la mitad de los 6.500 kg. autoriza-

dos en la D.O. El resultado son vinos muy personales, de producción limitada, a base de una estricta selección y una plácida crianza de 18 meses en barricas nuevas.

El Graciano (5.760 botellas) mantiene sus característicos tonos violáceos en una cubierta capa, casi opaca; aroma a moras maduras y a violetas, y una explosión frutal en el paladar.

El Garnacha (2.512 botellas) es de un color picota intenso, desprende aromas a frambuesa y compotas, es puro terciopelo en boca, y dura en el posgusto fino y complejo. Y se han vestido, por méritos, con dos magníficas piezas clásicas del museo: un friso y un Baco.



DINASTÍA VIVANCO

Ctra. N 232, Km. 442. Briones, La Rioja.
Tel: 902 320 001
infobodega@dinastiavivanco.es
www.dinastiavivanco.com

Fax

DUBAI, OBJETIVO DE CEPA 21

El ministro de Obras Públicas de Dubai y asesor directo del jeque Al-Maktoum, Mohammed Ali Al-Shafar, visitó las instalaciones de Bodegas Cepa 21 y conoció las peculiaridades arquitectónicas de la sede y la elaboración del vino. La llegada de Al-Shafar se enmarca en la apertura de mercados que Bodegas Cepa 21 y también Bodegas Emilio Moro han emprendido. Esta visita sirvió para estrenar el helipuerto que se construyó junto al edificio de la bodega, y que puede servir para proporcionar una nueva dimensión al enoturismo.

VIAJEROS DEL VINO

Acaba de presentarse el portal www.viajerosdelvino.com, buscador español especializado en enoturismo y cultura vinícola, cuyo objetivo es ofrecer la mayor calidad posible de una manera rápida y fácil. Estructurado en siete apartados distintos, el portal brinda una amplia información sobre bodegas, hoteles, vinotecas, restaurantes, museos del vino, ciudades y rutas del vino, y balnearios o establecimientos que ofrecen tratamientos con vino o productos derivados de él.

COCINA EN MINIATURA

Los días 12,13 y 14 de este mes de diciembre se celebrará en San Sebastián la primera «Feria & Congreso de la Cocina en Miniatura, D'Pintxos». Los locales de la antigua Tabacalera acogerán todo tipo de actos relacionados con la gastronomía especializada en picas, tapas y pintxos. El Congreso contará con demostraciones, clases magistrales y conferencias dirigidas por afamados chefs de la cocina internacional.

LAN EN RIBERA DEL DUERO

Lan abre una bodega en Ribera del Duero. Está ubicada en la localidad de Olmedillo de Roa (Burgos), a 70 kilómetros de la capital bañada por el Río Arlanzón. Lan ha comprado en ese municipio nueve hectáreas con viñedos, donde elaborará vinos bajo la marca Marqués de Burgos. Con esta operación, el grupo con sede en Fuenmayor (Rioja) ya tiene presencia en tres zonas vinícolas españolas: Rioja, Rías Baixas y ahora Ribera del Duero.

Jerez, capital del turismo enológico

Jerez de la Frontera (Cádiz) será este mes de diciembre la «capital mundial del turismo del vino». El Primer Congreso Internacional de Turismo Enológico va a reunir en la ciudad gaditana a más de 350 personas, entre las que se encuentran algunos de los más prestigiosos expertos en enoturismo de seis países de Europa y Sudamérica.

Especialistas de Francia, Portugal, Italia, Chile, Argentina y España se van a reunir en un foro internacional sin precedentes que aspira a marcar un antes y un después en el desarrollo de esta forma de hacer turismo que está ganando cada vez más adeptos en todo el mundo, y que está llamada a convertirse en la nueva alternativa de crecimiento económico para muchas zonas del planeta: el turismo enológico.

La viticultura como recurso turístico, las bodegas y las ciudades del vino como atractivos turísticos, las experiencias enoturísticas en España, Europa y Sudamérica, el alojamiento en bodegas, lagares y viñas, la creación de nuevas actividades complementarias ligadas al vino y la viña, y la propia comercialización nacional e internacional del enoturismo constituyen los grandes temas que se abordarán en este congreso que nace con una vocación de permanencia,



Pilar Sánchez, alcaldesa de Jerez; Diego Sales, rector de la UCA; y Sebastián Sotomayor, gerente de la FUECA (Fundación Universidad y Empresa), en la presentación del Congreso.

apostando desde su inicio por la celebración de nuevas ediciones con carácter bianual.

Organizado por la Universidad de Cádiz, este Congreso cuenta con el apoyo decidido de la Junta de Andalucía, a través de su Consejería de Turismo, Comercio y Deporte, por un lado, y la Consejería de Agricultura y Pesca, por otro. El Ayuntamiento de Jerez, la Diputación de Cádiz (a través del Patronato Provincial de Turismo), Cajasol y la Asociación de las Rutas del Vino y Brandy del Marco de Jerez completan la lista de colaboradores que hacen posible la organización de un evento que aspira a convertirse en una referencia en el sector. Jerez ha sido la ciudad elegida para albergar este Congreso por la conocida proyección internacional de sus vinos.



Terrai V04, rescata la uva Vidadillo

La bodega aragonesa Terrai Viñedos y Crianzas, perteneciente a la D.O. Cariñena, acaba de poner en el mercado su primer monovarietal, Terrai V04, un vino de alta expresión elaborado con Vidadillo o Crespiello. Terrai V04 es el primer vino de una colección de monovariales realizados con una selección de la mejor uva de las diferentes añadas de la firma. El nombre de cada vino de la colección Terrai proviene de la variedad de uva, así «V» simboliza el Vidadillo, y el número «04», es el correspondiente a la añada que se ha considerado óptima para su realización. La Vidadillo es una uva autóctona de Almonacid de la Sierra, única área de cultivo en toda España junto

con Longares, cuyos orígenes se remontan al siglo XII. Es una variedad de gran vigor, de ciclo largo, resistente a la sequía, de gran intensidad cromática, acidez, cuerpo, tanicidad y notable riqueza aromática con matices de melocotón, lácteos, moras y frambuesa. Las escasas cepas que quedan, todas ellas muy viejas, están proporcionando vinos de alta calidad. Hasta fechas recientes no se había utilizado una tecnología cuidada para elaborar el Vidadillo. Ahora, sin embargo, se descubre que los vinos elaborados con esta casta de uva poseen aromas muy particulares, diferentes a los existentes en el mercado. (Para más información: 976142653).



CHATEAU ANGELUS
1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Recreación fotográfica de la amenaza del cambio climático: la desertización amenaza a zonas hoy fértiles.

Fotos: Heinz Hebeisen.
Montaje: Ricardo Niño.

CAMBIO CLIMÁTICO

La vid deberá aliarse con el enemigo

A grandes males, grandes remedios. El cambio de la temperatura del planeta obligará a nuevos modos de elaboración y a seleccionar los clones que mejor se adapten

Texto: Fernando Zamora Marín
Facultad de Enología de Tarragona.
Universidad Rovira i Virgil

¿Existen suficientes evidencias científicas que corroboren el cambio climático? Todos tenemos más de un amigo, o de un “primo”, que está convencido de que eso del cambio climático es un invento de los ecologistas y de las organizaciones antiglobalización. A mí me recuerdan a las tabaquerías americanas cuando afirmaban que no había suficientes evidencias que justificaran que el tabaco provocase cáncer. Del mismo modo, a fecha de hoy, es imposible afirmar argumento alguno que ponga en duda la realidad científica del cambio climático.

El concepto de cambio climático hace ya muchos años que fue descrito por algunos científicos que en su momento fueron tachados de alarmistas. Hoy en día, por todos es conocido que el consumo de combustibles fósiles provoca un aumento de la concentración de dióxido de carbono y otros gases, los cuales, al reflejar la radiación que desprende el planeta, provocan un efecto invernadero.

Hoy por hoy, las evidencias de que el cambio climático comienza a afectar el clima planetario son tan irrefutables que hasta el propio George W. Bush ha reconocido muy recientemente la gravedad del fenómeno. El pasado 28 de septiembre, el presidente de los Estados Unidos de América, anunció en una reunión de los 16 países más contaminantes del mundo, que convocará una cumbre de jefes de estado para tratar de llegar a acuerdos sobre el establecimiento de unos límites a las emisiones de gases con efecto invernadero. ¿Qué ha pasado para que los representantes de la primera potencia mundial, y hasta hace muy poco la más reticente, hayan finalmente aceptado la realidad del cambio climático?.

Posiblemente la entrada en escena del vicepresidente demócrata Al Gore y el trabajo de concienciación sobre el tema que ha representado para la sociedad americana la película “Una verdad incómoda” ha influido enormemente. Pero, sin duda la principal razón ha sido la concesión del Premio Nobel de la Paz a Al Gore y al Panel Intergubernamental sobre el Cam-

bio Climático de la ONU. Una vez más la Academia Sueca ha actuado como conciencia de la humanidad para denunciar lo evidente: que la acumulación de dióxido de carbono en la atmósfera terrestre está afectando al clima planetario.

Datos escalofriantes

En 1995 el Panel Intergubernamental sobre el Cambio Climático (IPCC), tras analizar las evidencias acumuladas durante los últimos años, predijo que durante el siglo XXI el clima planetario sufrirá grandes cambios como consecuencia de la acumulación de dióxido de carbono y otros gases con efecto invernadero. Evidentemente, la evolución del cambio climático dependerá en gran medida de cómo evolucione la emisión de CO₂ durante los próximos años. Por esta razón, el IPCC ha considerado diversos escenarios en función de cómo seamos capaces de limitar el consumo de combustibles fósiles y de la tecnología que se emplee para la obtención de la energía. La Figura 1 muestra las predicciones del IPCC sobre la evolución de la concentración atmosférica de dióxido de carbono durante el presente siglo.

Los datos son verdaderamente escalofriantes. En 1958, la concentración de CO₂ era de 315 ppm (partes por millón). Actualmente es de 370 ppm, y en el mejor de los escenarios imaginables, llegaremos a una concentración superior a las 500 ppm antes de finalizar el siglo. En la peor de las casuísticas analizadas, se llegaría a casi triplicar la concentración actual. Evidentemente, esta acumulación de dióxido de carbono tendrá consecuencias sobre la temperatura media de la tierra. La Figura 2 ilustra las proyecciones que el IPCC ha realizado sobre el futuro aumento de la temperatura del planeta. La temperatura media aumentó 0,6° C durante el siglo XX en el conjunto del mundo, y está previsto que se eleve otro grado centígrado en el 2050 y más de 2° C en el 2100, en el mejor de los escenarios previstos.

En el peor, la temperatura media aumentaría en más de 2° C en el 2050, y en más de 4° C en el 2100. Es necesario señalar que estos son datos medios referidos al

FIGURA 1. EVOLUCIÓN DE LA CONCENTRACIÓN ATMOSFÉRICA DE CO₂

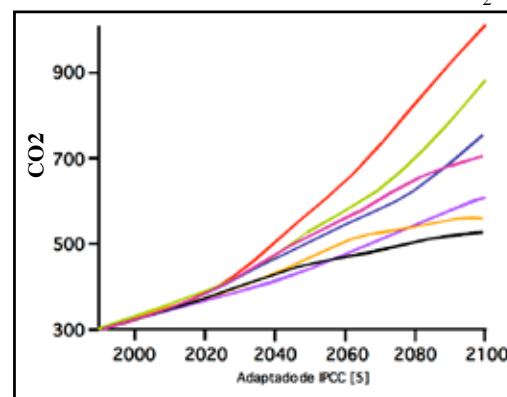
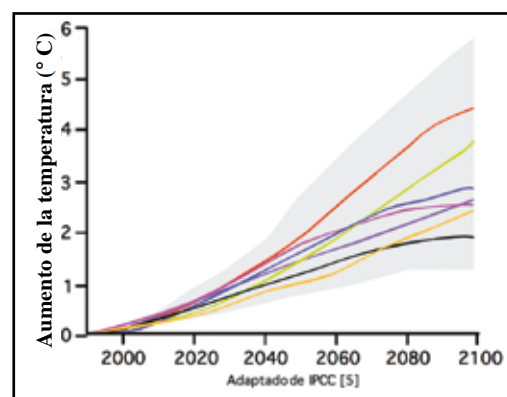


FIGURA 2. EVOLUCIÓN DE LA TEMPERATURA MEDIA DE LA TIERRA



conjunto del planeta y que los efectos del cambio climático pueden ser más patentes en algunas zonas. Tal es el caso de la península ibérica donde el aumento de las temperaturas durante el pasado siglo fue de 1,5° C y donde está previsto que las temperaturas aumenten por encima de la media mundial.

Aumento del nivel del mar

Las consecuencias del aumento global de la temperatura de la tierra repercutirán enormemente en infinidad de aspectos que afectan a nuestra vida cotidiana. Quizás el más evidente será el del aumento del nivel del mar. Una mayor temperatura implica una mayor velocidad en la descongelación de las grandes masas de hielo continentales, árticas y antárticas. Se ha calculado que el total deshielo de Groenlandia comportaría un aumento del nivel del mar de 7 metros, y que el deshielo completo de la tierra provocaría un aumento del nivel del mar superior a los 70 metros. Afortunadamente, las previsiones son bastante más modestas y se mueven, según el IPCC, entre 0,5 y 1 me-

tro a finales de siglo. Aún así, un aumento del nivel del mar como el descrito afectará enormemente a zonas como el Delta del Ebro, la Manga del Mar Menor y Doñana, por citar tan solo algunos ejemplos muy significativos.

No obstante, en este punto existen ciertas discrepancias debido a la dificultad de establecer modelos predictivos sobre la futura fusión de las grandes masas de hielo. De hecho algunos autores afirman que el nivel de las aguas del mar crecerá hasta los 5 metros durante los próximos 100 años. Las consecuencias de semejante aumento del nivel del mar pueden ser tremendas: se ha calculado que un aumento de 5 metros en el nivel del mar generaría 150 millones de refugiados que huirían de sus tierras anegadas.

A su vez, aumentarán los riesgos asociados a fenómenos climáticos extremos. Habrá más olas de calor e inundaciones, la incidencia de los huracanes, ciclones y tifones aumentará en ciertas zonas del planeta, mientras que en otras la sequía y la desertización serán inevitables.

Y sin embargo, los protocolos de Kyoto no se están cumpliendo y las previsiones sobre las futuras emisiones a la atmósfera son pesimistas. Por ejemplo, la progresiva industrialización de China e India han disparado el consumo de combustibles fósiles.

Ciertamente, las consecuencias del cambio climático sobre la agricultura en general y sobre la vitivinicultura en particular serán también de gran importancia. El calentamiento global del planeta está desplazando las zonas de cultivo de la vid. Se ha calculado que los límites septentrionales de su cultivo se desplazan a un ritmo de entre 10 y 30 km. por década, y que esta velocidad de desplazamiento se duplicará entre el 2020 al 2050.

Esto quiere decir que algunas zonas vitícolas dejarán de tener las condiciones climáticas adecuadas para el cultivo de *Vitis vinifera*, mientras que otras, en las que jamás había habido vid, podrán comenzar a cultivarla. De hecho, el sur de Inglaterra ya ha comenzado a producir vino. Asimismo, algunas zonas productoras en las que se elaboran tradicionalmente vinos blancos, como la mayor parte del viñedo



alemán, podrían plantearse en los próximos años la elaboración de vinos tintos.

El futuro ha llegado

Pero el cambio climático no es un problema del futuro. Ya ha llegado al viñedo europeo. Los trabajos del Profesor Jones de la universidad de Oregon (ver página 33) son muy ilustrativos. Tras analizar, mediante un riguroso estudio estadístico, cual es la temperatura media óptima para la obtención de vinos de calidad en diversas zonas productoras, el profesor Jones propone comparar esta temperatura óptima con la temperatura media actual y la futura. La Tabla 1 muestra los resultados de este estudio.

Una vez más se constata la realidad del cambio climático, ya que las temperaturas medias entre los años 1950-89 son en todos los casos inferiores a las del periodo 1990-99. Este aumento de la temperatura media ha favorecido la calidad de los vinos en todas las zonas, con la única excepción del Valle del Rhin, debido a que la temperatura media se ha aproximado a la temperatura óptima.

Es un hecho constatable que la calidad media de los vinos ha mejorado durante los últimos años. En muchos casos se puede atribuir esta mejoría a la implantación de nueva y mejor tecnología, así como a la progresiva incorporación de enólogos al proceso productivo. No obstante, también puede considerarse que esta tenden-

cia ha coincidido con un periodo en el que las temperaturas más elevadas han favorecido la correcta maduración de la uva. Por consiguiente, puede afirmarse que el cambio climático ha jugado hasta la fecha un cierto efecto positivo sobre la calidad de la uva.

Sin embargo, las previsiones futuras no son tan halagüeñas. Como se puede ver en la Tabla 1, el calentamiento previsto para el periodo 2000-49 oscila entre 0,9 y 1,4° C, lo que alejaría a la mayor parte de los viñedos de su temperatura óptima. En el caso concreto de La Rioja, el único ejemplo español analizado en este estudio, la temperatura media se situaría a mediados de siglo en 19,4° C, lo que sería casi dos grados superior a la temperatura óptima. Muy probablemente estas conclusiones pueden ser extrapoladas a la mayor parte del viñedo español.

Estrategias

Ante este panorama surge la pregunta inevitable: cuáles deberían ser las estrategias encaminadas a paliar sus previsibles efectos negativos. La tendencia general apunta a que cada año que pase las primaveras serán más secas y los veranos más cálidos. Así, la pulpa de la uva madurará aún más rápido, alcanzando altas concentraciones de azúcar, bajas concentraciones en ácidos y un pH muy alto en menor tiempo que en la actualidad. El periodo comprendido entre el invierno y la madurez

FIGURA 3. EVOLUCIÓN DEL COLOR DE LAS SEMILLAS DURANTE LA MADURACIÓN DE LA UVA



industrial disminuirá, lo que dificultará que nuestras uvas alcancen la correcta madurez aromática y fenólica. En pocas palabras, el desfase entre la madurez de la pulpa y la madurez de las pieles y semillas se acrecentará.

Bajo estas condiciones, que por desgracia ya son una realidad en algunas zonas, el enólogo se ve obligado a vinificar uvas que aún presentan sus pieles y sus semillas verdes. La coloración de las semillas es un buen indicador del verdadero estado de madurez de la uva.

La Figura 3 ilustra la evolución del color de las semillas de la uva durante el proceso de maduración. Como se puede ver, las semillas presentan inicialmente un color verde muy vivo, y a medida que la uva va madurando, adquieren un color marrón tostado. La uva no estará verdaderamente bien madura hasta que las semillas presenten este color. La razón no es debida a un capricho estético, sino a que las semillas verdes liberan grandes cantidades de taninos astringentes y amargos que endurecen los vinos y menoscan su calidad. Por otra parte, la piel, a medida que la uva madura, va perdiendo las notas herbáceas propias de la uva verde y va adquiriendo los aromas agradables propios de la madurez plena. Estos son los conceptos de “madurez fenólica” y “madurez aromática”, términos que resultan imprescindibles para la elaboración de vinos de calidad. Estos conceptos presentan aún mayor importancia en la elaboración de

vinos tintos ya que los hollejos están en contacto con el mosto durante toda la maceración.

El mercado actual de vinos, especialmente el anglosajón, que es el que tradicionalmente marca la pauta, valora sobre todo aquellos vinos que presentan gran concentración y armonía, especialmente en el caso de los vinos tintos. La concentración se puede obtener controlando las producciones vitícolas y aplicando las adecuadas técnicas de vinificación. No obstante, si se desea conseguir simultáneamente vinos complejos y armónicos, es indispensable trabajar con uva que posea un nivel de madurez aromática y fenólica realmente elevado.

Por desgracia, en las condiciones climáticas actuales, muchas de las zonas productoras de nuestro país han de buscar una cierta sobremaduración de la uva para poder elaborar vinos como los descritos, lo que comporta el inconveniente de que se alcancen grados alcohólicos excesivamente elevados. Por esta razón, el grado medio de los vinos tintos españoles ha aumentado continuamente durante los últimos años, y también por este motivo, la mayor parte de los vinos tintos de alta expresión elaborados en nuestro país sobrepasan los 14 (e incluso los 15) grados de alcohol.

Resulta evidente que los vinos de alta graduación presentan algunos inconvenientes de mercado y bastantes dificultades asociadas a su elaboración.

Problemas de mercado

- Algunos países gravan fiscalmente los vinos de alta graduación.
- El exceso de alcohol puede afectar la calidad aromática del vino, especialmente con una temperatura de servicio inadecuada.
- La referencia a un alto grado alcohólico en etiqueta puede desanimar a potenciales consumidores. Este último cobra mayor importancia por la implantación del carné de conducir por puntos.

Problemas de elaboración

- La limitación del grado alcohólico puede obligarnos a vendimiar uva con una insuficiente madurez fenólica y/o aromática.
- La completa finalización de la fermentación alcohólica es, en ocasiones, complicada debido a un excesivo contenido en alcohol.
- Si hay dificultades en la finalización de la fermentación alcohólica, los vinos pueden alcanzar una acidez volátil excesiva.
- El desarrollo posterior de la fermentación maloláctica, en caso de ser conveniente, es también complicado debido al excesivo grado alcohólico.
- Por otra parte, la búsqueda de una gran madurez también conlleva que se obtengan vinos con una acidez muy baja y un pH demasiado elevado. Un pH alto provoca también muchos inconvenientes:
- Menor efecto antiséptico del dióxido de azufre (SO₂).
- Menor color en tintos.
- Mayor oxidabilidad de los antocianos.
- Mayor riesgo de desarrollo de microorganismos problemáticos (Brettanomyces, Lactobacillus, Pediococcus...).

Evidentemente, las bodegas no pueden remediar un problema que requiere soluciones drásticas y globales que tan sólo se puede abordar a nivel planetario, lo que no libera al sector enológico de enfrentarse profesionalmente a la situación y buscar soluciones imaginativas.

La solución al creciente desfase entre la madurez industrial y la madurez fenólica y/o aromática no es fácil. Bajo mi punto de vista, tan sólo hay dos posibilidades: Vendimiar cuando el Grado alcohólico y/o el pH lo aconsejen -y, en ese caso, adap-

tar la vinificación a uva verde-, o bien vendimiar cuando las uvas estén verdaderamente maduras y aplicar entonces técnicas destinadas a disminuir el grado alcohólico y el pH.

En la primera de las situaciones, se deberá evitar una excesiva extracción del tanino verde de las semillas. En la Figura 4 se sintetizan algunas de las posibles estrategias.

Básicamente debemos tratar de disminuir el tiempo de maceración para evitar la extracción de un exceso de taninos de las semillas y simultáneamente incrementar la velocidad de extracción del color.

Para lograrlo, podemos incrementar la maceración prefermentativa, proteger a los antocianos mediante el uso de dióxido de carbono, dióxido de azufre o incluso con la adición de tanino enológico. Y también se puede incrementar la velocidad de solubilización de los antocianos mediante el uso de enzimas pectolíticas, aplicando tratamientos térmicos a la pasta de vendimia (Termovinificación, Flash-détente,...) o incluso mediante tratamientos mecánicos del sombrero más enérgicos (remontados, bazuqueos, inundaciones, délestage,...). Finalmente, si las semillas estuviesen muy verdes, su eliminación mediante la aplicación del délestage puede ser muy útil.

Exceso de alcohol y pH

Por el contrario, si se decide esperar la correcta madurez de la uva, se deberían aplicar técnicas para paliar el exceso de alcohol y el alto pH, como, por ejemplo:

- Estudiar las variedades que mejor se adapten al edafoclima, para de este modo poder seleccionar las que presenten una mejor madurez fenólica y/o aromática con una menor graduación alcohólica.

- Para cada variedad vinífera, seleccionar los clones más adaptados a un edafoclima progresivamente más cálido y seco.
- Adaptar las técnicas de conducción del viñedo para conseguir una mejor maduración fenólica con menos alcohol.
- Seleccionar levaduras de menor rendimiento de transformación de azúcar.
- Adaptar las técnicas de vinificación para evitar las paradas de fermentación.
- Diseñar técnicas de elaboración y de

FIGURA 4. POSIBLES ESTRATEGIAS DE VINIFICACIÓN A APLICAR CUANDO LA UVA NO ESTÁ LO SUFICIENTEMENTE MADURA



crianza de los vinos tintos que permitan suavizar la dureza de los taninos en el caso de que la uva vendimiada no esté lo suficientemente madura. En este sentido la aplicación de sistemas de eliminación de semillas, la maceración prefermentativa en frío o la microoxigenación parecen tener una gran aplicación.

• Diseñar y aplicar técnicas para la disminución de la concentración de azúcares en los mostos y para la desalcoholización parcial del vino. Dentro de este contexto la aplicación de la ósmosis inversa a los mostos o la aplicación de sistemas de evaporación del etanol como la “Columna de conos rotativos” o la técnica del Stripping pueden ser interesantes.

• Diseñar y aplicar técnicas para la disminución del pH de los vinos. En este sentido la aplicación de técnicas como el intercambio catiónico o la electrodialisis pueden ser la solución.

Cierto es que la aplicación de algunas de las técnicas sugeridas no está permitida por ahora en la Unión Europea, aunque se debería reconsiderar su autorización. No obstante, la verdadera solución implica un cambio global en las estrategias de obtención de la energía a escala mundial. No deseo parecer alarmista ya que deseo fervientemente que los grandes vinos del siglo XXII sigan produciéndose en el Mediterráneo y no en los fiordos de Noruega o en Siberia. ■

Tabla 1. Incidencia del cambio climático sobre la temperatura de diversas zonas productoras europeas

		Temperaturas (°C)							
		Temp. medias		ΔT	Óptima	Diferencia anual	Aumento 2000-2049	Media a mediados del XXI	Diferencia futura
		1950-1989	1990-1999						
Alemania	Valle del Rin	14,7	15,5	0,8	13,9	1,6	0,9	16,4	2,5
	Mosel-Saar	12,9	13,4	0,5	15,6	-2,2	0,9	14,3	-1,3
Francia	Alsacia	12,9	13,8	0,9	13,7	0,1	0,9	14,7	1,0
	Champagne	14,3	15,0	0,7	15,0	0,0	0,9	15,9	0,9
	Valle del Loira	15,2	15,8	0,6	16,7	0,9	0,9	16,7	0,0
	Burdeos	16,2	17,5	1,3	17,4	0,1	1,2	18,7	1,3
	Valle del Ródano	18,1	18,8	0,7	18,9	-0,1	1,2	20,0	1,1
Italia	Barolo	17,5	18,6	1,1	18,8	-0,2	1,4	20,0	1,3
España	Rioja	16,3	18,1	1,8	17,5	0,6	1,3	19,4	1,9


Gerardo Méndez. Bodega Gerardo Méndez. Rías Baixas.

Es un asunto muy conflictivo. Ciertamente, este año lleva tres meses sin llover, pero hace quince años sucedió algo igual. No creo en el cambio climático, sino en los ciclos. La subzona del Salnés, donde tengo mis viñedos, posee un clima muy bueno comparado con otras zonas de Galicia. Los vinos, en contra de las predicciones, son mejores, con unos niveles de pH y madurez muy buenos. En la viña, cada año, sólo tengo que hacer pequeños reajustes, pero no cambios drásticos que modifiquen las cepas. En definitiva, estos cambios climáticos son repetitivos si echamos un vistazo a las estadísticas.

Pablo Álvarez. Bodega Vega Sicilia. Ribera del Duero.

Habrà que esperar para ver cómo evoluciona y seguir trabajando cada vez más en la viña para adaptar nuestro trabajo al clima que cada año tengamos.


Marcos Eguren. Grupo Sierra Cantabria.

En La Rioja los cambios no son tan dramáticos y alarmantes como en otras zonas españolas. Sí hemos notado, por ejemplo, que algunas de las plagas propias de la Rioja Baja están ya muy cerca de nosotros. Seguramente se deba a una subida de temperatura, como también ha ocurrido en la Ribera del Duero. Aquí muchos vinos parecen incluso mediterráneos. En los últimos tres años hubo que vendimiar mucho antes. Por el momento no se han tomado decisiones trascendentales en nuestra viticultura, aunque somos conscientes de que tarde o temprano nos tocará.


Pedro Aibar. Viñas del Vero. Somontano.

El clima siempre nos ha condicionado y nunca se ha mantenido estable, y la información que manejamos para analizar su impacto en nuestra agricultura no pasa de los 100 años. En el siglo XIX, se dio por concluida la última "pequeña edad glaciaria", periodo tras el que nos encontramos en constante evolución.


Miguel Torres. Grupo Torres.

El cambio climático es una realidad ya constatada por los científicos, e incluso por los habitantes del planeta, que vemos con sorpresa que la climatología cambia de manera acelerada. Todos debemos contribuir a la lucha contra esta amenaza y, actualmente, la única solución posible para el almacenamiento de CO₂ en la atmósfera sería incentivar la plantación de bosques y todo tipo de vegetales en el planeta, ya que la fotosíntesis es todavía la mejor arma que tiene la naturaleza para luchar contra el cambio climático. Los viñedos ya realizan esta función, como consumidores de anhídrido carbónico y liberadores de oxígeno a la atmósfera, pero en España hay cientos de miles de hectáreas en las que podría plantarse nuevamente bosque.

Marco Antonio Sanz. Sitios de Bodega. Rueda.

El cambio hacia el clima artificial provocado hace referencia a la nota aromática del vino: se producen menos pérdidas de aromas. Es una parte importante de la elaboración de blancos, donde la variedad en las temperaturas y los cambios climáticos son elementos indispensables para conseguir la acidez y el equilibrio.


Fernando Zamora. Universidad Rovira i Virgili.

Las consecuencias del cambio climático sobre la agricultura, en general, y sobre la vitivinicultura, en particular, serán de gran importancia. El calentamiento global del planeta está desplazando las zonas de cultivo de la vid. Esto quiere decir que algunas zonas vitícolas dejarán de tener las condiciones climáticas adecuadas para el cultivo de Vitis vinifera, mientras que en otras, en las que jamás había habido vid, podrá comenzar a cultivarse. De hecho, el sur de Inglaterra ya ha empezado a producir vino. Asimismo, algunas zonas productoras en las que se elaboran tradicionalmente vinos blancos, como la mayor parte del viñedo alemán, podrían plantearse en los próximos años la elaboración de vinos tintos.


Felipe Gutiérrez de la Vega. Bodegas Gutiérrez de la Vega.

D.O. Alicante. La posición bioclimática en el mundo mediterráneo nos asegura unos veranos secos y calurosos, unas condiciones favorables para unas producciones vitícolas de secano de interés, sobre todo para algunas variedades como el moscatel.


Pepe Mendoza. Enrique Mendoza. D.O. Alicante.

Nuestras variedades ya saben lo que es pasar sed, y se han adaptado desde hace cientos de años con sistemas de aprovechamiento de agua mejorados: no sólo saben tomar el agua por el sistema radicular sino que son capaces de tomarla por el sistema foliar en Alicante. La planta vive del rocío, de la humedad relativa ambiental que nos aporta la cercanía al mar.

Federico Schatz. Bodega Federico Schatz. Ronda.

La discusión no es si el método biodinámico es el mejor para hacer buenos vinos o si su acción es más demostrable, pero sí es evidente que debemos cambiar nuestra actitud o el cambio climático lo hará por nosotros.


Juan Jesús Méndez. Bodegas Viñático. D.O. Ycoden-Daute-Isora.

Los ascensos continuados de temperaturas están trayendo diversos problemas. En una zona como la nuestra, de clima subtropical, zona límite inferior para el cultivo de la vid en el hemisferio norte, la disminución de las necesarias horas de frío en invierno está provocando dificultades en la brotación.

LAS BODEGAS

Y EL CAMBIO CLIMÁTICO

Lo que dicen los bodegueros españoles

Ninguno duda de que el clima está cambiando, aunque no todos sienten los mismos efectos. En cada zona de España se preparan para nuevos modos de cultivo y vinificación.



Marco Antonio Sanz
Sitios de Bodega. Rueda.

Hace 5 ó 6 años se comenzaron a realizar las primeras pruebas en los viñedos, ya que los inviernos no tan fríos retrasaban la fase de poda. Para ello, factores como la luna y las bajas temperaturas vividas en los inviernos pasaron a ser fruto de una investigación. La meta era procurar que la savia alcanzase sus niveles más bajos, retener la máxima cantidad de savia en la planta (en su fase más parada) para así poder podar y hacer ensayos con el objetivo de conseguir unas brotaciones más uniformes que las obtenidas tras hacer una poda normal. De la misma manera, en las brotaciones se observaban unos adelantos seguidos de unos "parones" de 15 a 20 días (creados por la planta al acercarse una época inesporada de frío). Las primaveras son muy desiguales, hay años en que la brotación se detiene y determinados golpes de calor que aceleran el crecimiento y desarrollo de la vid.

Proporcionalmente, las vendimias se producen antes de lo previsto, para ello se buscan formaciones en espalderas más altas que ayuden a conservar más las hojas y así poder aprovechar lo que tiene la planta en menos tiempo. Esto crea un sombreado que actúa como microdifusor para donar un ambiente más húmedo a la planta y liberarla del estrés.

Este cambio hacia el clima artificial provocado hace referencia directa a la nota aromática del vino: se producen menos pérdidas de aromas. Parte importante para la elaboración de blancos, donde la variedad en las temperaturas y los cambios climáticos son elementos in-

dispensables para conseguir la acidez y el equilibrio.

La tendencia, en nuestro caso, hacia la viticultura ecológica pretende conseguir un equilibrio natural de la planta y repeler cualquier plaga con nutrientes vegetales y tratamientos preparados a base de extractos de plantas, entre otros.



Pedro Aibar
Viñas del Vero. Somontano.

Si la viticultura y enología actuales no se pueden entender sin comprender el efecto terruño (suelo y clima) sobre la calidad de una uva y un vino, no podemos desentendernos de cómo estos pequeños cambios que cada año sufre nuestro clima influyen en nuestras cosechas. Si desde hace décadas no nos cansamos de catalogar las cosechas y buscar en el clima la explicación de por qué un vino de una determinada añada va a evolucionar mejor o peor, no debemos obviar la fluctuación del clima y su influencia en nuestras prácticas vitícolas y enológicas.

Dicho esto, considero también que algunas de las premoniciones catastrofistas que indican que dentro de 50 años tendremos que plantar vides sólo al norte de Normandía son excesivas e injustificadas.

El clima siempre ha sido una variable que nos ha condicionado y que nunca se ha mantenido estable. La información que manejamos para analizar su impacto en nuestra agricultura no pasa de los 100 años, que son una mota de polvo en la historia de nuestras tierras. Sólo hay que recordar que, iniciado el siglo XIX, se dio por concluida la última "pequeña edad glacial", período tras el cual nos encontramos, una vez más, en constante evolución.

Afortunadamente, la viticultura y enologías actuales tienen herramientas que debidamente usadas nos ayudan una y otra vez a realinear: terruño, uva, vino y calidad demandada por nuestros clientes.

En el corto plazo, los principales efectos que hemos constatado en el viñedo causados por la evolución del clima tienen que ver con el acortamiento de los ciclos vegetativos de nuestras vides (curiosamente, esta secuencia se ha interrumpido este año, en el que hemos vendimiado relativamente tarde). Nuestras uvas maduran antes. Además, lo hacen con una mayor acumulación de azúcares y con una acidez más baja que años atrás (en 2007 tampoco se ha dado este caso debido a las lluvias de inicio de verano y las bajas temperaturas veraniegas). Finalmente, obtenemos con mayor facilidad vinos con mayor contenido alcohólico y concentración.

El aumento de la temperatura también ha tenido sus efectos en la evolución de algunas plagas, antes desconocidas en estas latitudes, y la casi desaparición de otras, antes temibles por su impacto en la calidad de las uvas.

Es curioso también ver que las tendencias en la viticultura de calidad de 10 años a esta parte para la producción de grandes vinos: máxima exposición solar, aclareo de racimos, bajos rendimientos y deshojes, hoy pueden resultar contraproducentes, dado que tienen efectos sinérgicos con los producidos por el cambio climático y aumentan los efectos de éste. Tal vez sea necesario revisar algunos de estos últimos criterios volviendo a una menor superficie foliar para producir un kilo de buenas uvas y tal vez eligiendo terrenos con menor exposición solar para los viñedos en búsqueda de cierto reequilibrio en la fruta.

Hoy para nadie es ya una innovación plantearse el vendimiar por la noche o el proceder a un fuerte enfriamiento de las uvas a la entrada a las bodegas antes de su tratamiento enológico. Estamos, pues, adaptándonos a este ciclo climático que seguro no durará 100 años.



Juan Jesús Méndez
Bodegas Viñátigo. D.O. Ycoden-Deute-Isora.

Durante muchos años hemos estado oyendo hablar del famoso cambio climático, pero todos lo tomábamos como algo lejano, que estaba en las esferas de los científicos y de los políticos, pero que realmente no iba con nosotros. Sin embargo, en los últimos tres o cuatro años estamos observando fenómenos en la viticultura y en la enología cada vez más patentes que vienen a poner más de manifiesto la nueva situación climática a la que nos enfrentamos y sus efectos sobre la viticultura y, por ende, sobre la enología.

Los ascensos continuados de temperaturas están trayendo diversos problemas. En primer lugar, en una zona como la nuestra, de clima subtropical, zona límite inferior para el cultivo de la vid en el hemisferio norte, la disminución de las necesarias horas de frío en invierno está provocando dificultades en la brotación, resultando cada vez más dispar, con la dificultad que supone la gestión de un cultivo con estados fenológicos heterogéneos, así como quedando cada año un porcentaje mayor de yemas en estado de dormición, con los consiguientes problemas de equilibrio en la planta y la disminución de producción.

La disparidad en la brotación al final se traduce en disparidad en el grado de madurez en vendimia, con lo que ello supone respecto a la necesidad de homogeneidad para la elaboración de vinos de calidad.

Por otro lado, el aumento de temperaturas medias en la fase de maduración de la uva acentúa cada vez más el desfase entre la maduración tecnológica y la maduración fenológica. Esta situación dificulta la elaboración de vinos tintos de calidad, donde es necesaria una buena madurez fenológica para poder realizar maceraciones largas sin riesgos de extracción de compuestos verdes. Cuando se consigue esta madurez fenológica

deseada, nos encontramos con niveles glucométricos que dificultan por un lado el trabajo de las levaduras y, por tanto, el desarrollo adecuado de la fermentación, además de que obtenemos vinos excesivamente alcohólicos, con el problema de comercialización que ello conlleva.

Ante esta situación, es necesario buscar alternativas, que, dada la orografía de las islas Canarias, posiblemente pase, por un lado, por ir migrando los cultivos a cotas más altas buscando integrales térmicas más bajas; y, por otro lado, por modificar las prácticas culturales en el cultivo de manera que se creen microclimas más frescos.



Felipe Gutiérrez
de la Vega Bodegas Gutiérrez de la Vega. D.O. Alicante.

La Marina es una comarca natural que comprende administrativamente dos comarcas: Marina Alta y Marina Baixa. Se trata de una zona montañosa con grandes elevaciones cerca del mar y pequeños valles interiores y zonas planas litorales. Esta alineación montañosa cerca del mar provoca una serie de microclimas, atemperados todos por la proximidad al mar, a la vez que tenemos contrastes día-noche en las zonas montañas. El régimen de lluvias es muy acentuado en la vertiente levantina de todas las montañas, con unos niveles de precipitación muy elevados. La posición bioclimática en el mundo mediterráneo nos asegura unos veranos secos y calurosos. Todo ello son condiciones favorables para unas producciones vitícolas de secano de notable interés, sobre todo para algunas variedades como el moscatel.

Según el catedrático de la Universidad de Alicante Jorge Olcina, el clima de las tierras valencianas, si se cumplen los modelos, en los próximos 50 o 100 años será más cálido y menos lluvioso, aunque con precipitaciones más extremas. Esto, analizado desde nuestro entorno y con las peculiaridades

físicas y biogeográficas, puede hacer de la Marina un enclave idóneo, donde todavía mantendremos unos niveles de precipitación aceptables y unos veranos más secos, condiciones excelentes para una buena elaboración vitícola que no se darán en otras zonas más secas y con veranos muy calurosos, que pueden provocar, como de hecho ya está ocurriendo en algunas zonas peninsulares, la pasificación prematura sin alcanzar el nivel de azúcar adecuado.

De hecho, la situación anterior ya viene avalada por los modelos de predicción del aumento de las temperaturas y la desertificación en la península Ibérica, donde se puede observar que la comarca de la Marina aparece como una isla en la que las predicciones de cambio se retrasan respecto a las áreas circundantes e incluso a zonas más norteñas. Mantendremos un clima menos seco y más atemperado que buena parte de la Península durante un período mayor de tiempo.



Pepe Mendoza
Enrique Mendoza. D.O. Alicante.

Realmente estamos preocupados, y más si vemos la disparidad de añadas de los últimos 10 años, en los que los técnicos hemos tenido que aguzar los sentidos pues nos ha ocurrido de todo. Hemos vivido inviernos crudos donde las heladas han hecho que desaparezcan viñedos, veranos hipercalurosos, vendimias lentísimas pasadas por agua, etc.

No tengo un primo científico, pero el sentido común me dice que el Mediterráneo, donde se inició el cultivo de la vid, será la zona menos perjudicada con el cambio climático por las siguientes razones:

- Las prácticas culturales van enfocadas a un ahorro de agua, tenemos variedades muy resistentes a la sequía, léase monastrell, moscatel o garnacha, y marcos de plantación tradicionales de baja densidad, 1.100-1.800 plantas por hectárea, con sistemas de poda de bajo

consumo como el vaso bajo.

- Nuestras variedades ya saben lo que es pasar sed, y se han adaptado desde hace cientos de años con sistemas de aprovechamiento de agua mejorados. No sólo saben tomar el agua por el sistema radicular, sino que son capaces de tomarla por el sistema foliar en Alicante. Con una pluviometría de 300 l/m² año, la planta vive del rocío, de la humedad relativa ambiental que nos aporta la cercanía al mar.

- El pino mediterráneo, los almendros, algarrobos, palmera, vid, romeros, aliagas, esparto... llevan muchos, muchos años de entrenamiento a la falta de agua.

Creo que el problema será mayor en las zonas donde las densidades de plantación por hectáreas sean altas, los bosques sean de árboles ávidos de agua y todo el aporte dependa de los acuíferos o extracciones.



Federico Schatz
Bodega Federico Schatz. Ronda.

En este delicado momento

que vivimos debido al cambio climático, con un palpable aumento de las temperaturas, debemos pensar que en la naturaleza y el universo todo está en constante interacción y, por lo tanto, lo biodinámico y lo ecológico van de la mano. Para mí, la solución para la viticultura sería trabajar en las viñas estableciendo el orden natural del cosmos, que se regula por sí mismo con trabajos ecológicos y tratamientos biodinámicos.

En Ronda, tenemos la suerte de contar con una situación privilegiada, con un ecosistema todavía intacto y funcional. Los viñedos en armonía con su entorno producen uvas más complejas, perfumadas, y por eso el resultado es un vino más complejo. ¿Por qué no declarar nuestra zona vitivinícola primera D.O. ecológica, biodinámica de Europa?

La discusión no es si el método biodinámico (que podríamos definir como la homeopatía de la viticultura) es el mejor para

hacer buenos vinos o si su acción es más demostrable (hay muchas cosas en la biodinámica que no se pueden explicar, pero las creo porque veo los efectos), pero sí es evidente que debemos cambiar nuestra actitud o el cambio climático lo hará por nosotros.

La salud de una viña muestra su verdadero rostro cuando las condiciones climáticas son difíciles. Por eso creo que aumentará progresivamente la viticultura ecológica-biodinámica. Decía Martin Luther King: "Aunque supiera que el mundo se acaba mañana, plantaría hoy un manzano". Yo cambiaría el manzano por una vid.



Pablo Álvarez
Bodega Vega Sicilia. Ribera del Duero.

Mucho se habla del cambio climático. Indudablemente, algo no estamos haciendo bien, aunque probablemente el mundo sigue evolucionando y cambiando como lo hace desde su nacimiento. Cuánto obedece a una causa y cuánto a otra, no lo sé.

En el mundo del vino, el gran cambio climático creo que se ha debido a diferentes factores:

1.- La gran influencia en los últimos años de los vinos del nuevo mundo y del gusto por los vinos del nuevo mundo.

2.- La influencia de Parker en los Estados Unidos para los consumidores.

3.- La cada vez mayor producción de vinos mediterráneos.

4.- Y el clima en los últimos años.

Habrà que esperar para ver cómo evoluciona el clima. Este año, nos habían anunciado el año más caluroso de la historia, por lo menos en España. Nadie ha dicho nada todavía de cómo ha sido en realidad, quizás porque ha sido todo lo contrario. Pero no ha sido el más frío, ha sido como siempre, como hasta hace pocos años. ¡Qué poca memoria tenemos!

Habrà que seguir trabajando cada vez más en la viña para adaptar nuestro trabajo al clima que cada año tengamos.

Vides, palmeras y montañas de cuatro mil metros en pacífica coexistencia. ¿Logrará el cambio climático lo impensable?

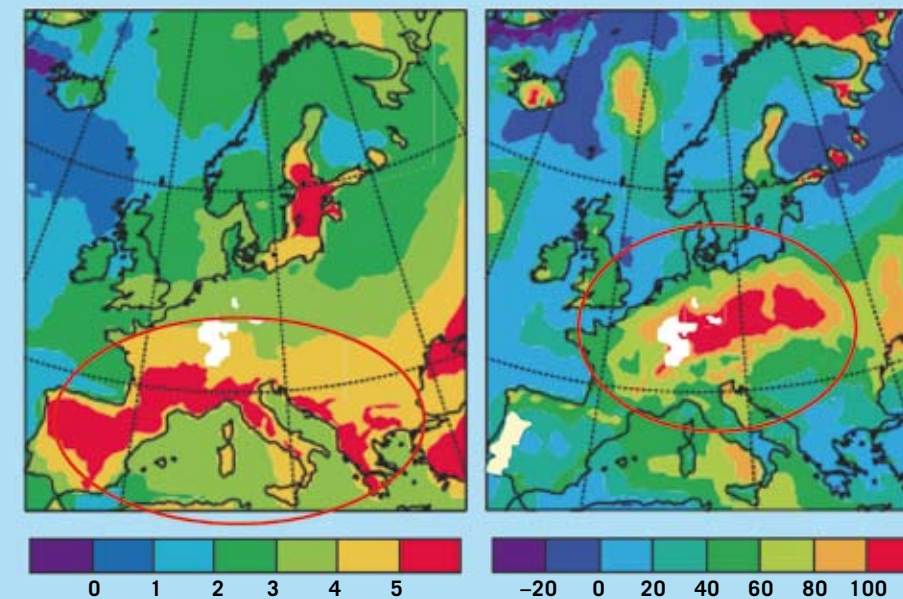
CAMBIO CLIMÁTICO

«Y a continuación, las noticias del tiempo»

El tiempo se ha vuelto loco, y los vinicultores también lo acusan. Pero no todo es malo en el cambio climático. Sólo hay que actuar a tiempo.

Gráfico: Schultz/FH Geisenheim

Previsiones para Europa



En nuestras latitudes, el problema del futuro no será tanto el aumento de la temperatura media anual (gráfico de la izquierda): los investigadores calculan unos cuatro grados centígrados más; lo realmente

problemático será la gran variabilidad de las temperaturas (gráfico de la derecha): las fluctuaciones entre calor extremo y ambiente mucho más fresco traerán consigo lluvias tremendamente abundantes.

Texto: Jochen Siemens

A veces, no es más que una pequeña información en un periódico que hace referencia a un tema muy amplio. Así, recientemente se publicó que el Gobierno del land Hesse había decidido apoyar un proyecto piloto para el riego de viñedos en la zona de Rüdesheimer Berg. ¿Perdón? ¿Riego por goteo para el vino ale-

mán? Claro que hemos oído cosas sobre el riego por goteo para las plantas en el desierto de Neguev y sobre la irrigación de las viñas en el Central Valley de California o al pie de los Andes argentinos. ¿Pero en Rüdesheim, al norte del Rin y de la Drosselgasse, célebre calle repleta de bares y restaurantes? Pues así es. Tampoco en esta región están libres del calentamiento constante y de

los fenómenos climatológicos erráticos, y los responsables buscan incansablemente soluciones para minimizar los efectos previsibles del cambio climático integrándolo en sus cálculos. Además de las anotaciones de los agricultores, los análisis de los cilindros del hielo extraídos de profundas perforaciones hechas en las capas de hielo de los glaciares en las regiones polares ponen de manifiesto que

ESCENARIO: ALICANTE

Lucha por el agua

Alrededor de la ciudad costera de Alicante, el turismo y la agricultura devoran cada vez más agua, a la vez que aumenta el calor y la sequía. En los últimos diez años, el nivel de las aguas freáticas ha descendido de 200 a 700 metros. ¿Se avecina una guerra del agua?

Foto: Sabine Jellaszitz



En este tipo de suelos, la viticultura es impensable sin irrigación.

43 grados. Incluso los grillos han perdido las ganas de cantar. El sol achicharra la tierra roja. Pero la palabra “tierra”, ¿qué significa allí? Aquello es un desierto. Una fina arena rojiza reverbera hasta el horizonte. Los lugareños la llaman “Terra Franco”. Es un escenario de película del Oeste. Sólo faltan los cactus y algún que otro pistolero mexicano con su típico sombrero. Por este paisaje camina un hombre con sus ovejas. Parece venir de ninguna parte. Se llama José Luis. Nos cuenta que, antes, era vinicultor. Pero cuando la sequía empezó a recrudecerse, incentivado por las primas por arranque de cepas ofrecidas por la UE, decidió abandonar. Atribuye la sequía a las circunstancias más peregrinas. Por ejemplo, al gran número de aviones a reacción llenos de turistas que atronan ese desierto con sus maniobras de aterrizaje hacia el cercano aeropuerto de Alicante. Asegura que los aviones espantan las nubes que traen la lluvia.

El frágil ecosistema del Levante español amenaza con desplomarse. Durante siglos, en este lugar han sabido gestionar la poca agua de modo que alcanzara para todos. Pero ahora, que escasea cada vez más, se percibe menos ese sentimiento de solidaridad. El auge del turismo en la costa exige más y más agua. Al fin y al cabo, los hoteleros no quieren estropear, con medidas de ahorro, las vacaciones de sus clientes. Pero también quieren su parte los productores de frutas y verduras. Sus monocultivos sólo son

rentables, en cuanto a volumen de cosecha, si se riegan abundantemente. Hace tiempo que la viticultura funciona como un ecosistema autárquico. Sobre todo las viejas cepas de Monastrell (variedad idéntica a la Mourvèdre del sur de Francia) se habían adaptado al árido entorno. Hunden sus raíces en el suelo, hasta llegar a las profundas capas de lodo que retienen el agua. Por ello estas vides son capaces de producir vinos equilibrados incluso con un calor extremo y un volumen de precipitaciones mínimo, de 150 milímetros por metro cuadrado y año. Este tipo de viticultura sólo es posible con cepas en cultivo extensivo y podadas en vaso (vides en arbusto), y una densidad de plantación de 1.500 plantas por hectárea. La cosecha es diminuta, pues 4.000 kilos por hectárea y año ya es mucho. Pero la sequía también tiene una ventaja: no hay ningún problema con la podredumbre ni con las enfermedades provocadas por hongos.

Menos es más

Hace unos diez años, la viticultura en Alicante empezó a caminar por derroteros más bien cuestionables. Supuestamente atendiendo a las exigencias del mercado, algunos vinicultores arrancaron sus viejas viñas de Monastrell y plantaron viñedos modernos. Pero plantaron mucho más, hasta 6.000 plantas por hectárea y en espaldera (la mayoría, siguiendo el sistema Guyot), y eligieron mayoritariamente variedades de moda. Por añadidura, todos estos nuevos viñedos se riegan artificialmente por goteo. Así se han podido duplicar las cosechas: hasta 8.000 kilos por hectárea. Y como la mayoría de los viticultores venden sus uvas a las cooperativas dominantes allí, también han duplicado sus ingresos.

No es de extrañar que en los últimos años cada vez más vinicultores hayan adoptado el cultivo de regadío, más lucrativo. La consecuencia es que las vides ya no crean raíces tan profundas para llegar a las capas húmedas del suelo y dependen totalmente del riego. Como el preciado líquido se extrae del suelo con bombas, las aguas freáticas, que hace sólo diez años se hallaban a una profundidad de entre 100 y 200 metros, han descendido hasta 700 metros en algunos casos. La batalla por el agua entre las distintas administraciones, la industria del turismo, la agricultura y la viticultura, es cada vez más encarnizada. Pepe Mendoza, vinicultor de Alicante, asegura: “Ya hay guerras por el petróleo. Si no se crean reglamentaciones vinculantes con toda celeridad, pronto ocurrirá lo mismo con el agua.”

las fluctuaciones del clima son un fenómeno periódico de nuestra Tierra. Pero pensar que se puede olvidar el tema y pasar ya al orden del día sería una negligencia. Porque no hay que ser un genio para darse cuenta de que, desde la Revolución Industrial del siglo XIX, la humanidad está emitiendo a la atmósfera de manera prácticamente explosiva los gases de los combustibles fósiles acumulados en el planeta durante millones de años. Ya están sonando las alarmas: desde el reciente informe de las Naciones Unidas sobre el cambio climático global (IPCC), se están intentando estimar los peligros y ofrecer soluciones.

El cambio climático afecta especialmente a la agricultura, y más sensible aún es la viticultura, no sólo por la ya de por sí estrecha franja que en nuestro planeta ofrece las condiciones climáticas adecuadas para la viticultura, sino también por la singular conjunción de clima y estructura del suelo en una situación geográfica determinada. Y es que un Château Lafite únicamente se puede hacer en los suelos de Pauillac cercanos al río Gironda, que ha depositado allí sus sedimentos desde tiempo inmemorial. Si empieza a hacer demasiado calor allí para la Cabernet Sauvignon y la Merlot, por citar única-

mente dos variedades, aunque éstas se puedan trasladar a regiones climáticas más frescas, sería, lógicamente, imposible llevarse el suelo, y por lo tanto el vino se perdería.

La frontera se desplaza

Pero ni siquiera hace falta que se trate de algo tan dramático. También los pequeños cambios pueden tener un efecto significativo. No hay más que pensar en las corrientes de aire frío que soplan de noche en algunas viñas, que determinan el carácter del vino; o en el número de días de niebla en los valles de los ríos, que puede provocar la metamorfosis de toda una región. Según la mayoría de los pronósticos de numerosos científicos nacionales y extranjeros, en los próximos cincuenta años la zona de cultivo de la vid en el hemisferio norte se desplazará entre 150 y 300 kilómetros hacia el Norte. Lo mismo ocurrirá en el hemisferio sur en la dirección contraria. ¿Quién iba a extrañarse del interés de las casas de Champagne por los suelos de greda de Inglaterra?

En esta evolución, lo bueno y lo malo están muy próximos. En estos últimos veinte años, el calentamiento progresivo sin duda ha favorecido a la viticultura

en las regiones templadas. Los estudios realizados en 27 regiones vinícolas han demostrado que el aumento de dos grados centígrados en la temperatura media en los últimos cincuenta años ha beneficiado sustancialmente a la calidad de los vinos.

Pero si el calentamiento continúa, como

La viticultura es especialmente sensible al cambio climático.

vaticinan todos los pronósticos, esta evolución derivará negativamente. En los próximos cincuenta años, las temperaturas seguirán aumentando (por ejemplo, se prevé un incremento de alrededor de tres grados en Portugal). Así, en las regiones vinícolas más cálidas, la situación empezará a ser crítica. Será verdaderamente imposible que los vinos obtengan una buena estructura ácida o mantengan sus aromas característicos. En las regiones cálidas, el elevado peso del mosto y los altos valores de alcohol ya están dando más de un quebradero de cabeza. Pero

la técnica ayuda: el vino se transporta en camiones cisterna a instalaciones adecuadas y allí se reduce su nivel de alcohol. y se vuelven a mezclar con vinos base muy pesados. Con esto se consigue elaborar vinos con un moderado porcentaje de alcohol.

Previsión del tiempo: incierto

Si estos modelos evolutivos fueran estables, los vinicultores del mundo podrían actuar en consecuencia. Pero lo que complica el asunto es el carácter errático de los cambios que se prevén. Parece ser que un verano como el del año 2006 será más característico de la evolución del tiempo en un futuro previsible que el tan caluroso verano de 2003. Recordemos que en 2006, a una primavera fresca siguieron las semanas de calor en junio. El mes de julio fue el más caluroso desde 1985, y agosto, el más fresco desde hace veinte años. Le siguió el mes de septiembre más cálido desde hace sesenta años y un pequeño diluvio a principios de octubre. Tal veleidoso yo-yó del tiempo más bien será la regla que la excepción. Si en el futuro hubiera que abandonar algunas regiones vinícolas, mientras surgen en otros lugares nuevos viñedos y fincas, se plantearían cuestiones culturales de gran alcance. ■

Foto: Rolf Bichsel



El icono del vino Château Margaux, en su esplendor veraniego.

VINO DE CLIMA NEUTRAL

Para el medio ambiente y para la conciencia

Empezó en Nueva Zelanda, donde el agujero de ozono es el mayor del mundo. Desde entonces, cada vez más bodegas aspiran a producir vinos de clima neutral.

El clima está de moda. Desde que Al Gore obtuvo el Premio Nobel de la Paz, como muy tarde, ya no es posible defender opiniones diversas sobre el cambio climático. Y la opinión generalizada es que la Humanidad tiene que reducir urgentemente las emisiones de CO2. Lamentablemente, a la mayoría de la gente le gusta circular en coche, le gusta tener la casa iluminada y confortablemente caldeada en las frías veladas de invierno, y no quiere renunciar al cordero segoviano, ni al aceite de oliva español, ni al champagne francés... El dilema es: ¿qué

se puede hacer para paliar el calentamiento global y, de paso, la mala conciencia, sin recortar demasiado el estilo de vida?

La solución es muy antigua, y la Iglesia católica ya la viene aplicando desde hace mil años con el sistema de las indulgencias: la balanza desequilibrada por los pecados se puede volver a nivelar con buenas acciones. El estado ideal del clima se llama “clima neutral” o “neutro en carbono”, y se puede lograr reduciendo a cero las emisiones personales de CO2.

Haciendo de la necesidad virtud: marketing con el cambio climático.

Compensar los “pecados”

Esto no significa dejar de respirar, sino ahorrar energía directa e indirectamente reduciendo el consumo de electricidad y gas, cambiándose a las energías renovables, etc. No es que se consiga llegar a cero, pero ahí es donde empieza el negocio de las indulgencias. Según los defensores del concepto de clima neutral, se pueden compensar las emisiones de CO2 invirtiendo en energía eólica o solar, o bien en proyectos de reforestación. Es lo que están intentando cada vez más productores de vino. El primero fue la bodega Grove Mill en Nueva Zelanda, que frenó drásticamente su consumo de energía, mejoró el aislamiento de sus cámaras frigoríficas y decidió utilizar botellas más ligeras. Además, invirtió en un proyecto de reforestación en Marlborough Sounds, no muy lejos de su empresa. Otros pioneros como Parducci Winery en California, Cullen Wines en el oeste de Australia y la familia de vinicultores Lacombe, propietaria de cuatro fincas vinícolas en Burdeos, están poniendo en práctica iniciativas similares. Pero también es pertinente cierto escepticismo en lo referente al tema de la neutralidad del clima. Los expertos desaconsejan la plantación de árboles en zonas en las que originariamente no los había, como por ejemplo la tundra, pues a la larga sería más perjudicial que beneficioso para el clima. También es factible la instrumentalización de estas ideas para el marketing. Según los informes de Hans Reiner Schultz, investigador del clima de Geisenheim, algunas cadenas comerciales han empezado a solicitar un balance de las emisiones de CO2 para los productos. Empresas como Carbon-

EN ANDORRA

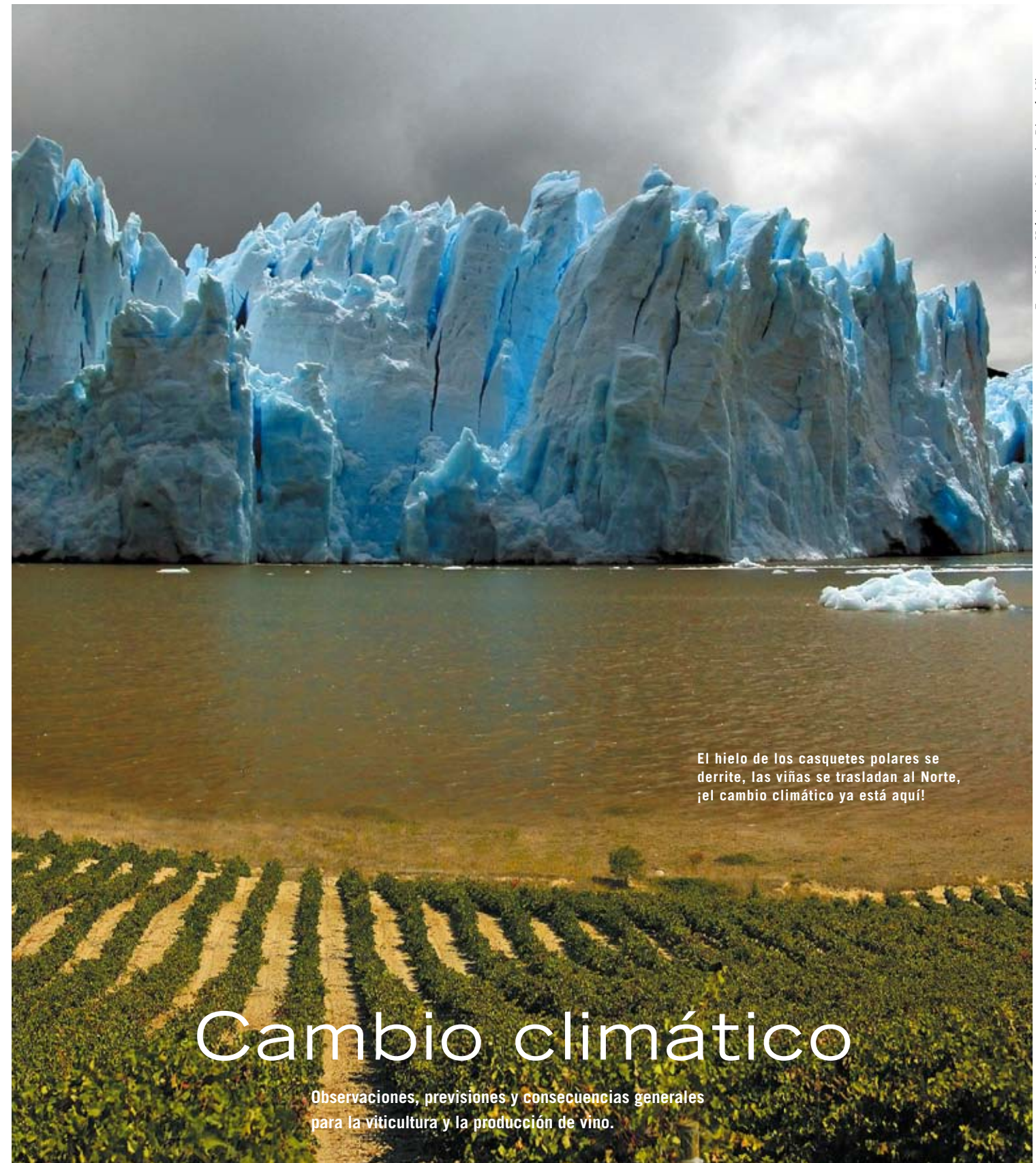
La cima del cielo



Viñedo a más de 1.000 metros de altitud, con viviendo con la nieve.

En Andorra se han animado a plantar vides. Joan Visa, importante empresario y productor de tabaco, fue el pionero en experimentar la viticultura hace ya años, intento que resultó fallido, entre otras cosas por elegir variedades poco aptas para tan extremas condiciones. Pero su ilusión no le hizo desistir. Año más tarde, ya bien aconsejado, plantó Gewürztraminer, una variedad que soporta los rigores invernales. Y allí en Sant Julià de Lòria, un valle de serena belleza, pasó a formar parte de su paisaje la viña en un panorama impresionante, del que la nieve forma parte inseparable la mayor parte del año. El pequeño vidueño posee un microclima especial que hace viable la viticultura en pleno Pirineo y a más de mil metros de altitud. Acaba de salir la primera cosecha, con resultados más que satisfactorios, un blanco llamado “Cim de Cel” (Cima de cielo), un vino de enorme expresividad y elegancia. La aspiración de Joan Visa es elaborar alguno más, para lo que se han plantado otras variedades experimentales. Es posible un futuro con viñedo en los profundos valles andorranos, de hecho ya hay dos iniciativas más.

fund o The Carbon Neutral Company comercian literalmente con dióxido de carbono: se hacen cargo del exceso de emisiones de CO2 de las empresas cuya política pretende ajustarse a las directrices del clima neutral y, a cambio de una remuneración, procuran paliarlo con proyectos medioambientales.



El hielo de los casquetes polares se derrite, las viñas se trasladan al Norte, ¡el cambio climático ya está aquí!

Cambio climático

Observaciones, previsiones y consecuencias generales para la viticultura y la producción de vino.

Texto: Profesor Gregory Jones, Southern Oregon University, Estados Unidos

La vid, una de las plantas más antiguas cultivadas por el hombre, junto con la elaboración del vino, ha generado una rica historia evolutiva geográfica y cultural. Las regiones vinícolas adecuadas para

la producción de vino de calidad se hallan en zonas geográficas y climatológicas relativamente estrechas. Por esta razón, y comparada con otros cultivos agrícolas, la viticultura está expuesta a mayores riesgos relacionados con las fluctuaciones y cambios del clima a corto y a largo plazo. El estilo característico de un vino es, ge-

neralmente, el resultado del clima básico, mientras que las variaciones de cada año son las responsables de las diferencias de calidad de las distintas añadas. Los cambios climáticos, que provocan fluctuaciones e influyen en las condiciones externas a nivel general, pueden conllevar transformaciones del estilo de los vinos.

¿Típico?

El clima siempre ha sido caprichoso.

El redactor Rudolf Knoll recuerda lluvias incessantes, fuertes caídas térmicas y veranos tropicales.

A principios de noviembre de 1980, en el castillo Schloss Johannisberg, en la región de Rheingau, invitaron a algunos periodistas a la vendimia. No hacía suficiente frío para vino de hielo, pero sí un tiempo gélido, de modo que, de vez en cuando, nos ofrecían vodka para recomfortarnos. En cuanto al peso del mosto, el resultado apenas superó los 60 grados Öchsle... lo cual no se debía a la presencia de los periodistas, sino al año frío, lluvioso y francamente lamentable. El año anterior, hacia finales de 1978 y principios de 1979, hubo un descenso repentino de las temperaturas, desde 10 grados sobre cero a 20 bajo cero. La Riesling aguantó sin problemas, pero otros muchos viñedos recién plantados aún no se habían recuperado nueve meses después, y las cepas produjeron muy pocas uvas, en algunos casos ninguna.

Algunos años después, estuve de vacaciones en agosto en la región austriaca de Burgenland. No había llovido desde mayo. La vendimia empezó pronto; en los restaurantes ya servían zumo de uva fresco. Aquel año, en Austria y Alemania se recogieron grandes volúmenes de cosecha (la media en Alemania, 130 hectolitros por hectárea); aun así, la calidad fue buena y todavía hoy sigue siendo un placer beber muchos de esos vinos, a pesar de su acidez un tanto blanda. El segundo recuerdo de aquella añada está relacionado con un coche que se nos estropeó junto al Mosela a mediados de noviembre. Durante la noche, el termómetro llegó a casi 20 bajo cero y los vinicultores pudieron vendimiar uvas para vino de hielo. El día anterior,

habíamos probado unos vinos del año 1982 con intensos aromas de setas, consecuencia de las lluvias durante el verano y el otoño, que habían hinchado literalmente las uvas, y en Alemania se recogió una cosecha récord (160 hectolitros por hectárea de media).

Las fluctuaciones se radicalizan

Se podría llenar un libro con ejemplos de los caprichos del tiempo. Nuestro clima siempre ha sido propenso a tales fluctuaciones. Pero, aun así, algo ha cambiado. El clima se ha vuelto más radical, extremista e imprevisible. ¿También ha cambiado con ello el vino? En cierto modo, sí. Los vinos delgados de ácido marcado son cada vez más raros. Con frecuencia, la fermentación moderna a temperatura controlada con mucho carbónico finge en el vino lo que no está dado por la naturaleza. Por el contrario, los vinos vigorosos, ricos en alcohol y extracto, que a menudo incluso recuerdan al brandy, hoy casi se cuentan entre lo normal. Quizá pronto se vuelvan obsoletas las discusiones sobre la posibilidad de prohibir la chaptalización en la UE, si la naturaleza permite prescindir del azúcar de remolacha... Posiblemente, los sibaritas tengamos que enfadarnos con quienes añaden sin ton ni son acidez a sus vinos (como, por ejemplo, muchos de 2003), volviéndolos amargos y verdes. O bien nos veremos confrontados cada vez más con los aromas avinagrados de los ácidos volátiles y con el olor a naftalina o cal por el estrés de las cepas, también conocido como UTA (tono atípico de envejecimiento). Éstos pueden ser los efectos negativos. Pero yo confío en los productores ambiciosos que observan detenidamente el clima, el crecimiento y la evolución del año para seguir produciendo vinos de primera categoría. ¿Quizá incluso mejores que nunca?



Uvas maduras: en nuestras latitudes, cada vez son más frecuentes.

Diferentes temperaturas

Para plasmar la idoneidad de determinadas regiones vinícolas y la posible influencia del cambio climático sobre ellas, se puede recurrir a los datos referidos a la temperatura, como son la temperatura diaria, la temperatura media de los meses más cálidos o la temperatura media durante la fase de crecimiento de la vid. La temperatura media durante el periodo vegetativo determina la capacidad de maduración de las uvas y, con ella, la elección de las variedades que pueden crecer en climas frescos, templados, cálidos o calurosos. Por ejemplo, la Cabernet Sauvignon se cultiva en regiones de clima templado a caluroso, en las que la temperatura media durante el periodo vegetativo se sitúa entre 16,5 y 19,5 grados centígrados (norte de Oregón, Borgoña). Debido a las limitaciones naturales que un clima fresco o caluroso pone a la producción de vino de calidad, las consecuencias del cambio climático no serán las mismas para todas las regiones ni para todas las variedades. Con seguridad, serán más notables en las regiones climáticas límite, y un calentamiento continuado incluso podrá provocar que algunas regiones concretas ya no sean adecuadas para la producción de vino de calidad con las variedades de cepa habituales en dichas regiones.

Desplazamiento de las zonas de maduración

Si en una región que durante el periodo vegetativo presenta una temperatura media de 15 grados Celsius el clima se calienta en un grado, esta región, en el futuro, será mejor para ciertas variedades de cepa y menos adecuada para otras. Si el calentamiento es de dos grados centígrados o más, la región puede pasar a pertenecer a otra "zona climática de maduración". En muchos casos, se ampliará el espectro de las variedades de uva que pueden madurar en una región. Pero si se calienta una comarca que ya se hallaba en la zona climática calurosa, se modificará la viticultura, pudiendo incluso llegar a hacerse enteramente imposible. Las observaciones y los experimentos modelo han mostrado que el cambio climáti-

co no sólo se manifestará en los valores medios, sino que posiblemente también conllevará más alternancias abruptas entre calor y frío.

El desplazamiento del potencial de maduración condicionado por el clima y su influencia en la calidad de los vinos se traducirán especialmente en una aceleración del crecimiento de las plantas y en unos perfiles de maduración desequilibrados. Si una región presenta unas condiciones de maduración que favorecen la relación adecuada entre la acumulación de azúcar y la estructura ácida, así como la formación de un perfil aromático óptimo para cada variedad de cepa, se producirán vinos equilibrados. En un entorno demasiado caluroso, la vid acelerará su desarrollo fenológico, lo que probablemente llevará a una maduración del azúcar más temprana y más alta, mientras que la acidez se perderá, pues los vinicultores esperarán a la concentración de los aromas. Si no se realizan intervenciones en el mosto después de la vendimia, los

vinos resultarán desequilibrados.

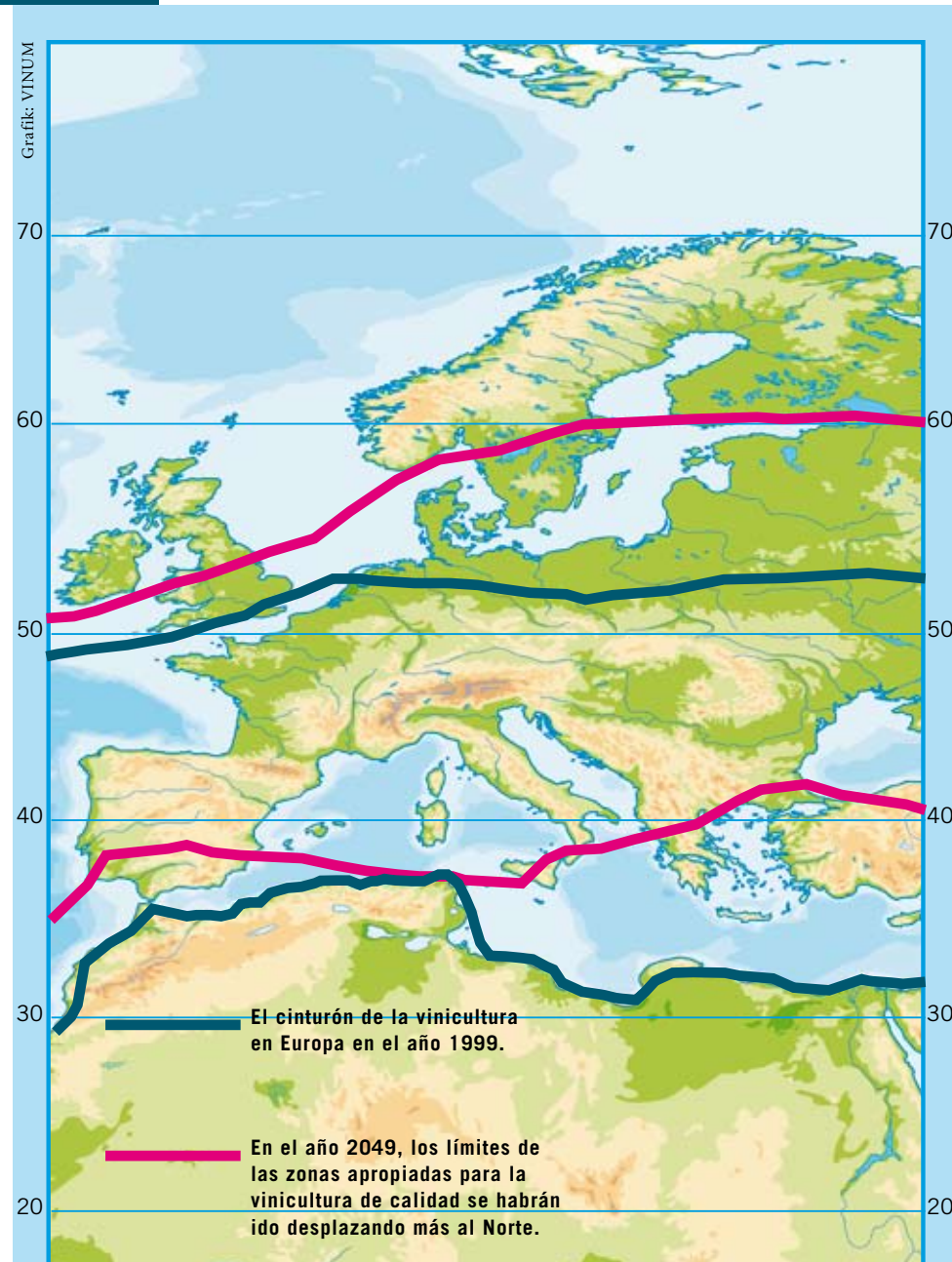
En muchas regiones, ya se han observado contenidos de alcohol más elevados. Así, en los últimos treinta años, el contenido potencial de alcohol del Riesling de Alsacia ha aumentado en un 2,5 por ciento. En Napa Valley, California, entre los años 1971 y 2001, se ha elevado del 12,5 por ciento al 14,8 por ciento el contenido medio de alcohol, mientras que han ido descendiendo simultáneamente los valores de acidez y ha aumentado el pH. Además de la transformación del estilo de los vinos, el mayor porcentaje de alcohol influye en el potencial de envejecimiento de los vinos: aquellos que contienen más alcohol envejecen peor que los vinos ligeros. En definitiva, si se vendimia ya a finales del verano, es decir, en un momento más cálido de la fase de crecimiento, la temperatura de la uva será más elevada y, siempre que no se riegue lo suficiente, conllevará una pasificación mayor o menor de las bayas, lo cual determinará el sabor del vino.

Una maduración demasiado rápida da como resultado vinos poco equilibrados.

Viñedo en Peso da Régua, inundado por una crecida del río Douro.



Foto: Heinz Hebesen



La frontera se desplaza

Debido al calentamiento del planeta, la zona adecuada para la vid en Europa se va desplazando hacia el Norte.

Debido al calentamiento global, en las regiones meridionales de Europa resulta cada vez más difícil producir vinos de calidad equilibrados. Junto con las altas temperaturas, que hacen madurar la uva más deprisa, también el agua se está convirtiendo en un problema: las precipitaciones y las aguas freáticas ya no son suficientes para mantener con vida ni siquiera las cepas más frugales. Dentro de cuarenta años, ciertas regiones pueden perder su idoneidad para la vinicultura, mientras otras, al norte de Europa, irán adquiriendo una nueva relevancia.



El agua, como una joya.

Foto: www.pixelio.de

Observaciones históricas

Una somera observación histórica muestra que las regiones vinícolas se desarrollan cuando el clima es muy favorable. Los movimientos están condicionados por las modificaciones del clima, que facilita o dificulta la producción de vino. Durante el periodo medieval conocido como “Pequeño Óptimo Climático” (aproximadamente entre los años 900 y 1300 d.C.), cuando las temperaturas medias se situaban en un grado centígrado por encima de las actuales, las cepas se plantaban en zonas más septentrionales, correspondientes a las zonas costeras del mar Báltico y el sur de Inglaterra. En la Alta Edad Media (siglos XII y XIII), la vendimia tenía lugar a principios de septiembre; las temperaturas durante el periodo vegetativo debieron de ser entonces al menos 1,7 grados centígrados más altas que las actuales.

En el siglo XIV, un descenso dramático de las temperaturas provocó la “Pequeña Edad de Hielo” (que se prolongó hasta el siglo XIX). La consecuencia fue el abandono de la mayoría de los viñedos situados más al Norte. Los periodos de crecimiento se acortaron de tal modo que empezó a peligrar la maduración de la uva en la mayor parte del resto de Europa. Para reconstruir las temperaturas de primavera y verano desde 1370 hasta 2003, las investigaciones que se basan en las anotaciones sobre la vendimia en la Borgoña durante esa época muestran que, desde 1370, en esta región se midieron de vez en cuando temperaturas tan altas como en la década de 1990. Pero las conclusiones también permiten deducir que el tan caluroso verano de 2003 parece haber sido el más abrasador que se ha registrado desde el año 1370.

Mejores cosechas

En otros estudios de temperatura actuales, se han analizado 27 de las mejores regiones vinícolas del mundo. Se ha demostrado que la media de las temperaturas durante el periodo vegetativo en los últimos cincuenta años ha aumentado en 1,3 grados Celsius. Sin embargo, el calentamiento no ha sido idéntico en todas las regiones: ha sido superior en el oeste de

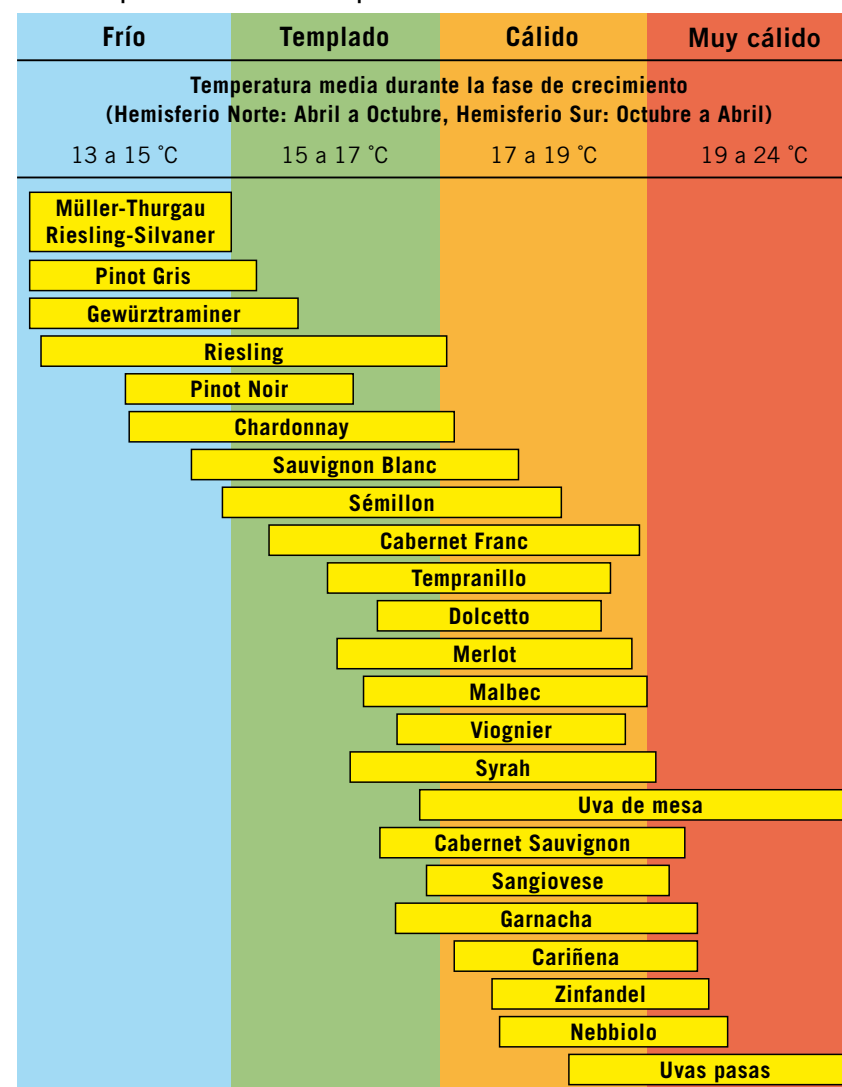
Foto: Rolf Bichsel



¿Habrá que seleccionar en el futuro cada vez más uvas pasificadas y menos aquejadas de podredumbre?

Grafik: Jones/Southern Oregon University

Temperatura ideal para la maduración de la uva



Las cajas amarillas indican el abanico de temperaturas en que la uva puede alcanzar su madurez.

Estados Unidos y en Europa, e inferior en lugares como Chile, Sudáfrica y Australia. El mayor calentamiento, con un aumento superior a los 2,5 grados centígrados, se ha observado en la península Ibérica, en el sur de Francia y en algunas zonas de Washington y California.

De estos estudios, también se deduce que la valoración de las añadas en las regiones que han acusado más el calentamiento subraya el aumento de la calidad global de los vinos y una menor diferencia entre las distintas añadas.

Así pues, la temperatura durante el periodo vegetativo es un factor importante en la valoración de una añada. Según la zona y el tipo de vino, un año que haya registrado un aumento de un grado centígrado durante la fase de crecimiento puede hacer que la calificación del vino suba entre 10 y 22 puntos. Pero este estudio también hace notar que en la valoración de los vinos influyen otros factores, como por ejemplo la técnica de vinificación.

Las observaciones de las tendencias fenológicas de 16 variedades de uva durante los últimos cincuenta años llevadas a cabo en 11 lugares de toda Europa evidencian que el calentamiento es demostrable en casi todas las épocas del año, aunque es más notable en primavera y en verano (durante la fase de crecimiento). Sin embargo, el aumento más importante de las temperaturas se ha registrado durante las noches.

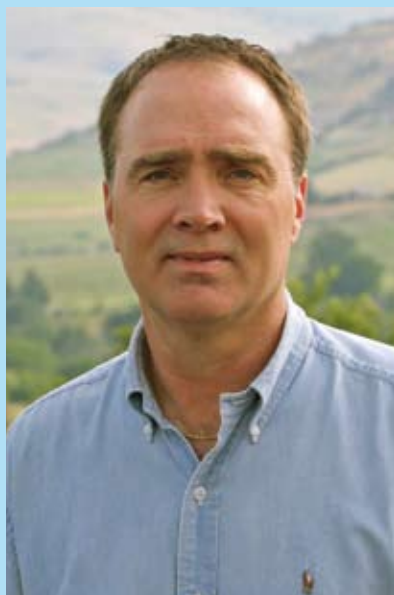
Regreso a las antiguas regiones

Los datos históricos documentados y los disponibles actualmente ponen de manifiesto que los climas de la Tierra se han desplazado y modificado. Estas oscilaciones han determinado la capacidad de supervivencia de muchos sistemas agrarios que dependen de unas condiciones óptimas presentes en una franja muy estrecha.

El calentamiento observado en los últimos cincuenta años parece ser mayoritariamente favorable para la vinicultura en muchas regiones debido a la prolongación de la fase de crecimiento en temperaturas más cálidas y a la reducción del riesgo de heladas. El calentamiento tam-

bién influye en la evolución de los límites polares., ya que se crean nuevas regiones climáticas favorables para las variedades de uva ya existentes, especialmente para las adaptadas al calor. Además, algunas regiones ahora olvidadas vuelven a ser interesantes para la viticultura. Por otra parte, las regiones que ya hoy son calurosas experimentarán condiciones todavía más cálidas y secas, lo cual podría provocar cambios en el equilibrio de maduración de la uva.

Paralelamente a las tendencias del calentamiento, han mejorado considerablemente las técnicas de bodega, el material biológico de las plantas y la gestión del viñedo. Todo ello permite a los vinicultores paliar algunas de las modificaciones del clima. Pero sin una mayor comprensión de las influencias y evolución del cultivo agrario y de la genética, el cambio climático avanzará con más velocidad e intensidad que nuestra adaptación al mismo. ■



Gregory Jones

Es catedrático e investigador del clima en la Southern Oregon University de Ashland y especialista mundialmente reconocido en cuestiones del cambio climático y sus efectos sobre la agricultura y la viticultura. Jones pronuncia conferencias en todo el mundo y ha publicado innumerables artículos y libros especializados.

¿Vino de hielo en Burdeos?

El cambio climático amenaza a Europa. Incluso en Burdeos, los vinos se acercan peligrosamente a la cota del 14 por ciento de alcohol. Pero atención, porque en Burdeos ¡puede comenzar pronto la próxima glaciación!

Quizá esta novela negra del calentamiento del planeta presente un giro inesperado. El científico alemán especializado en clima Stefan Rahmstorf, de 46 años, obtuvo en 1999 el prestigioso premio del siglo de la fundación estadounidense James S. McDonnell Foundation por sus investigaciones sobre el comportamiento de la corriente del Atlántico Norte (que es una continuación de la corriente del Golfo), basándose en los cambios actuales del clima. Por medio de simulaciones por ordenador, Rahmstorf ha apuntado que el “calentamiento global” puede desembocar en una interrupción de la corriente del Atlántico Norte, lo cual, paradójicamente, tendría como consecuencia un masivo descenso de las temperaturas en Europa. La razón es que la corriente del Atlántico Norte transporta en su superficie agua caliente en dirección a Groenlandia. Allí, tras enfriarse, desciende hacia capas más profundas del océano, provocando una succión que impulsa permanentemente aguas calientes en dirección Norte. Seguidamente, el agua fluye de vuelta a gran profundidad hacia el sur

del océano. El impulso decisivo para esta circulación, que es el descenso del agua al enfriarse, depende de dos factores fundamentales: el agua ha de ser suficientemente fría y suficientemente salada. Ahora bien, Rahmstorf ha mostrado que el efecto invernadero podría calentar el agua de las capas superficiales en el Atlántico Norte y el aumento de las lluvias podría reducir el porcentaje de sal de tal modo que el sistema llegase a colapsarse.

Las consecuencias serían de gran envergadura. Si dejara de funcionar este mecanismo, que se comporta como una bomba de agua, en gran parte de Europa occidental las temperaturas medias descenderían repentinamente unos cinco grados centígrados de media. Con ello, las conocidas regiones vinícolas de Burdeos, Loira y Champagne pasarían a tener temperaturas escandinavas. La viticultura se volvería imposible. En ese caso, el desplazamiento actual de la viticultura hacia el Norte, condicionado por el clima, daría un giro abrupto de 180 grados. El sur de España y el norte de África podrían experimentar un resurgimiento como países vinicultores. No obstante, nos queda un plazo de respiro: el propio Rahmstorf estima que la situación descrita por él no se producirá hasta dentro de cien años, por lo menos. También se muestra reservado en cuanto a la probabilidad de su pronóstico. Opina que el riesgo de desaparición de la corriente del Atlántico Norte “no es nada despreciable”.



Foto: Sabine Jellastiz

Si el efecto invernadero parara los vientos del Atlántico Norte, significaría un importante descenso de la temperatura media de Burdeos.

¿Roble americano o roble francés?

¿Cepas centenarias o viñedo seleccionado?

¿Una producción controlada o una producción escasa?

¿Variedades autóctonas o variedades por descubrir?

La respuesta está en la tierra: **Terrai VO4 / vidadillo**



Terrai. Bienvenidos amantes de lo distinto

Baja California

La alternativa mexicana

Adentrarse en Baja California es tanto como soñar despierto. Estas son tierras duras, de paisaje labrado en ocre y verdes por laboriosos viticultores. Tierras arcillosas, graníticas, calcáreas, secas y cálidas, bañadas por un sol limpio como sus gentes. Y el vino, hijo de sus valles, comienza a mostrar el rostro de su irrepetible paisaje.

Texto y fotos: Carlos Delgado

El viaje es lento porque Pablo Baños, mi anfitrión y editor de la separata mexicana de MiVino, es hombre prudente y tranquilo. Conduce con parsimonia, lo que me permite contemplar el paisaje con fruición. Bajamos desde Tijuana, donde los nombres de los “espaldas mojadas” muertos en el intento decoran los kilómetros del muro fronterizo. Pequeñas cruces negras, un recuerdo de los padres, el nombre sin más de un niño... Este brazo de tierra poblado de quimeras, soñado por los españoles de cruz y espada como un paraíso de amazonas, oro y codicia, encierra alguno de los contrastes más hirientes y esperanzadores del moderno México. Por ejemplo, bordeando los acantilados de la costa del Pacífico, proliferan las urbanizaciones de lujo que construyen los vecinos del norte para su escapada al sur, donde comprar más barato, y piensan que todo les está permitido: farmacias sin restricciones, alcohol libre de puritanismos, gasto compulsivo, borracheras interminables. Pero, de trecho en trecho, lo mexicano se impone. Cerca de Rosarito contemplo con arrobó un pequeño chiringuito asomado al mar, donde ofrecen marisco y comida casera con vinos de la zona. Todavía viven de la fama que trajo el



Etiquetado de vino a mano en la Bodega Paralelo.

rodaje de la película Titanic. Así que hablemos de vino, porque ya asoman los primeros viñedos según nos acercamos a Ensenada, una estrafalaria ciudad, de urbanismo caótico, donde se entremezcla, como es habitual en México, la riqueza apabullante con una pobreza insoportable. No es de extrañar que la llamen la “Cenicienta del Pacífico”. Criada y princesa. Tiene uno de los puertos más importantes del país, y es cabecera del mu-



nicipio más grande de México. Enclavada en la Bahía de Todos los Santos, la fuerza del mar rompiendo contra las rocas ofrece un espectáculo impresionante: un “geiser” de 30 metros de altura, conocido como “La Bufadora”. Pero Ensenada es, sobre todo, cuna de la tradición vitivinícola y centro de consumo local de vino. Hay buenos restaurantes, como “Manzanilla”, que presume de cocina mexicana de vanguardia. Benito Medina, cocinero y propietario, también elabora su propio vino aunque, juiciosamente, no lo saca a la mesa. Hemos quedado con cuatro pequeños bodegueros dispuestos a demostrar que esta California del sur no tiene nada que envidiar a la poderosa hermana del norte. Yo les apodo “los Underground” porque su producción, minúscula, apenas si sale de la zona, cuando alguno de sus vinos debería estar en los mejores restaurantes de la capital. Comemos, catamos y comentamos el provenir de estos valles de ensueño. Ostiones, almejas ahumadas, tártara de pescado, albóndigas de camarón, arroz cremoso de chile poblano... excelentes productos y buena elaboración. Los vinos acompañan dignamente, con algún sobresalto. Uno de los bodegueros es catalán, el Dr. (¿quién no es doctor, o ingeniero, en México?) Pau Pijoan, veterinario de profesión. Tiene el entusiasmo de los con-



vencidos, y lo ejemplariza con uno de sus vinos, un blanco joven muy interesante, “Silvana 2005”, a base de Chenin Blanc, Chardonnay, Savignon Blanc y Moscatel. Sólo 1.385 botellas. Un vino audaz, vanguardista. Me agrada el paladar ligero y fresco, los aromas florales y el ligero fondo anisado. Álvaro Ptacnik Novoa es más escéptico y tradicional, pese a que su tinto “Albarolo 2005”, a base de Nebbiolo, tiene enjundia, concentración y fruta para dar y tomar. Alfredo Lafarga, cirujano

plástico, trata de contemporizar, y ofrece un camino intermedio con su “Equinocio Syrah 2003”, balsámico, con excelente crianza, aunque un poco sobremadurado. Para contentar a los gringos, le pregunto maliciosamente. Bueno, responde, hay que vender y los compadres o no tienen suficiente plata o no consumen vino. Joaquín Prieto, de Vitinícola Tres Valles prefiere que hablemos de su vino “Jala 2004”, un tinto de Garnacha con algo de Cabernet Sauvignon, poderoso, bien cargado de



fruta madura y un aire mediterráneo que me resulta entrañable. La comida ha resultado tan sabrosa y placentera como instructiva. Este grupo de bodegueros interesados prioritariamente en meter en la botella la identidad de la tierra, muestra el camino hacia la generalización de los vinos de calidad.

La flor y la lluvia

Pero no todo es pequeño en Baja California. De hecho, conviven los elaboradores

artesanales con unos pocos gigantes que, ellos solos, acaparan el 89% de la producción. Hablo de casa Pedro Domecq, hoy propiedad de Pernod Ricard, y de L.A. Cetto, que con sus 77 años a las espaldas y 1.000 has. de viñedo en los valles principales, produce más de 600.000 cajas al año. Hay otras bodegas de tamaño medio como Santo Tomás y Monte Xanic. Así que decidimos visitar esta última antes de enfrentarnos con la apabullante realidad de L.A. Cetto.



En la página de la izquierda, instalaciones de la Bodega Monte Xanic; debajo, cuatro bodegueros artesanos y sus vinos, acompañados del cocinero del restaurante Manzanilla. En esta página, detalle de la Bodega Paralelo y Gloria Ramos, de la bodega Casa de Piedra.

“La flor que brota después de la primera lluvia”, eso quiere decir en idioma indígena “Xanic”. Un sueño común de Hans, Tomás, Eric, Manuel y Ricardo. Querían hacer vinos exquisitos y exclusivos. No fue fácil, y tras una primera etapa poco afortunada, vuelven con más realismo al viejo proyecto, elaborar “vinos orgullosamente mexicanos que aspiren a competir con los grandes a nivel mundial”, en palabras de Hans Backhoff, el Director Técnico. La bodega se encuentra ubicada en una zona privilegiada, con un diferencial térmico impresionante que pasa de los 40° C de día a los 8° C de la noche. Poseen más de 180 has. de viñedos que tapizan de verde el Valle de Guadalupe. Desde la bodega, la vista es impresionante. Karola Seanger, una joven atractiva de rasgos centroeuropeos, responsable de ventas y relaciones públicas, nos enseña la impresionante cava excavada en el granito, donde se crían los vinos, obra del arquitecto mexicano Diego Villaseñir. Me sorprende la música clásica que inunda las instalaciones. Hay teorías, dice Karola con una sonrisa que refleja escepticismo. Pero la sonrisa se convierte en expresión de júbilo cuando catamos los vinos. Me gusta su “Monte Xanic 2004” de



Cabernet Sauvignon, aunque resulta un tanto convencional. Más carácter muestra su "Calixa Grenache 2006", cálido, mediterráneo, con ese característico regusto a mermelada de ciruelas que le hace tan próximo al gusto español. Pero del vino del que Karola está más orgullosa es del "Gran Ricardo 2002", una lograda combinación de Cabernet Sauvignon, Merlot y Petit Verdot, verdaderamente complejo y elegante, aunque poco representativo de esta Baja California que mira al Pacífico pero se siente mediterránea. Antes de irnos le pregunto irónicamente a Karola por qué hablan de Grenache, si la uva, que es de origen español, se llama Garnacha. Se muestra sorprendida... claro que con ese apellido.



Plaza de Toros en la bodega La Cetto, y viñedos de la bodega.

Del mediano al gigante

Nos acercamos a L.A. Cetto por carreteras bordeadas de viñas. En una, un gran letrero muestra orgulloso la propiedad. Y es que estamos hablando de toda una institución vitivinícola mexicana y su bodega más representativa. Se encuentra en pleno corazón del Valle de Guadalupe, cerros pedregales, tierras áridas y el manto verde de las cepas. Una mezcla fascinante de brisa del mar y sol abrasador. La bodega no desta-

ca arquitectónicamente, aquí todo es funcional, casi industrial, pero los vinos tienen carácter de terruño. Y es que su gran baza son los viñedos repartidos por los valles de Guadalupe, San Vicente, San Antonio de las Minas y Tecate. Diversidad de microclimas, variedad de cultivos: nada menos que cincuenta variedades de uva y suelos. Nos recibe el ingeniero (¡naturalmente!) Joaquín Leyva, Gerente de Planta, que se brinda amablemente a en-

señarnos las instalaciones. Nada que objetar. Tecnología puntera y un buen parque de barricas en una cava bien diseñada. Todo respira un aire italianizante, como si el espíritu del fundador, Angelo Cetto, siguiera inspirando el trabajo concienzudo de la bodega. No es extraño que su Nebbiolo sea uno de los vinos más logrados. Aromático, redondo, exaltando el terruño. Pero tienen de todo: una línea clásica, reservas privadas, el prestigioso Don Luis

VALIDEZ 15.01.2008

MILLESIMA

Votre négociant à Bordeaux

www.millesima.com



Descuento de un 20% por 3 cajas (mismo vino, misma añada)

Descubra Burdeos con 3 añadas particularmente fantásticas



Château La Fleur Peyrabon
Château Poujeaux

Pauillac
Moulis

Cru bourgeois
Cru bourgeois exceptionnel

Caja de madera de 12 bot. IVA incl. Por 3 cajas IVA incl.

AÑADA 2002

245 € 235 € 588 €
290 € 280 € 696 €



Château Grand-Puy Ducasse
Château Belgrave
Château Hourtin-Ducasse
Château Franc Maillet
Château Guillot
Château La Pointe
Château de Sales
L'Hospitalet de Gazin
Château La Gaffelière
Château La Dominique
Château Faugères
Château Puy Mouton
Château Picque Cailhou

Pauillac
Haut-Médoc
Haut-Médoc
Pomerol
Pomerol
Pomerol
Pomerol
Pomerol
Saint-Émilion
Saint-Émilion
Saint-Émilion
Saint-Émilion
Graves Pessac-Léognan tinto

5e cru classé
5e cru classé
Cru bourgeois
Grand cru classé
Grand cru classé
Grand cru classé
2e vino del Ch. Gazin
1er grand cru classé B
Grand cru classé
Grand cru
Grand cru
Grand cru

320 € 310 € 155 € 345 € 340 € 450 € 300 € 300 € 600 € 575 € 280 € 255 € 200 €
320 € 310 € 155 € 345 € 340 € 450 € 300 € 300 € 600 € 575 € 280 € 255 € 200 €
768 € 744 € 372 € 828 € 816 € 1 080 € 720 € 720 € 1 440 € 1 380 € 672 € 612 € 480 €



Château Montrose
Château Tronquoy-Lalande
Château Loudenne
Château Larmande
Château Carbonnieux
Château de Rayne Vigneau
Château Coulet
Château Doisy-Védrines
Château Liot

AÑADA 1998

780 € 250 € 200 € 475 € 390 € 390 € 475 € 395 € 260 €
780 € 250 € 200 € 475 € 390 € 390 € 475 € 395 € 260 €
1 872 € 600 € 480 € 1 140 € 936 € 936 € 1 140 € 948 € 624 €

Este vino está disponible en cajas de 6 magnums o en cajas de 12 botellas al mismo precio.

Toda nuestra oferta de Borgoña en www.millesima.com
Para cualquier información o pedido no dude en contactar a STEPHANIE ROCAMORA

Tel. : 900 97 33 42
Fax : 0033 557 808 819

Internet : www.millesima.com
Mail : srocamora@millesima.com

Dirección : 87, quai de Paludate
BP 89 - F33038 BORDEAUX Cedex

Gracias por mandar su catálogo de Navidad a:

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



Châteaux	Precio caja IVA incl.	Nº de cajas	TOTAL IVA incl.
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

FORMA DE PAGO:

- ☐ Cheque bancario cuando el pedido
☐ Transferencia a nuestra cuenta BIC: BVAESMM
☐ Tarjeta de crédito (Visa/Mastercard/Eurocard)

Nº _____
Las 3 últimas cifras del Nº _____
Inscriba el dote de su tarjeta _____
Cantidad _____ Círculo obligatorio

TOTAL A PAGAR IVA incl.
+ 26 €
Costes de transporte y seguro (26 €)
Gratis a partir de 750 € IVA incl.

CONDICIONES GENERALES DE VENTA VINOS A ENTREGAR EN ESPAÑA.
Los vinos están entregados en cajas de madera de 12 botellas. Los precios (en €) incluyen el IVA. Para un pedido inferior a 750 € (desdoblado en 26 € IVA incluido), para los gastos de transporte y seguro. Para Creta, Melilla e Islas Canarias: consulten. Los pagos siempre tendrán que acompañar los pedidos y podrán realizarse por cheque, tarjeta de crédito o transferencia bancaria. Todos nuestros pedidos se entregan en el límite de las existencias disponibles. Esta oferta está válida hasta el 15.01.08. Nuestros productos nos pertenecen en cualquier lugar donde se encuentren hasta el pago integral de los facturas. Esta oferta se dirige únicamente a la clientela particular y en ningún caso a revendedores profesionales. Fotografías e ilustraciones no contractuales. A reserva de errores de imprenta. No es posible acumular los regios y los descuentos. Puede consultar las condiciones generales de venta en www.millesima.com o preguntárnoslas.

Selección Privada, y el muy exclusivo Angelo Cetto. Y un dulce de vendimia tardía que será presentado en la próxima edición de Vinoble, en 2008. Les pregunto si son conscientes de que sobre ellos recae la responsabilidad de dar a conocer Baja California al mundo. Lo sabemos, me responde Joaquín. Pues nos vemos en Jerez de la Frontera, en mayo del año que viene. Trato cerrado.

Y vuelta a las bodegas de dimensiones modestas pero de grandes ambiciones enológicas. Si hablamos de ambiciones hay que mencionar a Hugo D'Acosta, el gurú indiscutible de Baja California. Un hombre emprendedor y carismático que no sólo ha creado un vino soberbio en una bodega de corte rural, pero llena de detalles de buen gusto, como es su "Vino de Piedra", mezcla de Tempranillo y Cabernet Sauvignon, sino que ha ayudado y sigue ayudando a otros bodegueros emprendedores. Su última creación es la bodega Paralelo, la más avanzada e innovadora de México. Pura enología del terruño que se refleja en la propia cons-



Entrada a la bodega Casa de Piedra; y Karola Saenger, enóloga de Monte Xanic.



trucción: murales donde la huella de objetos, vegetales, manos... decoran los espacios abiertos. Y si genial es el diseño, no menos sugerente es la idea fundacional: crear una propiedad abierta a socios que puedan elaborar su propio vino con las uvas de la propiedad. Le pregunto a Alejandro D'Acosta, el hermano menor, arquitecto y socio, el por qué del nombre. Porque es un proyecto paralelo a la otra bodega, "Casa de Piedra", los mismos varietales, el mismo assemblage... aunque el resultado será, lógicamente, distinto, contesta. Ya lo es. Nada que ver los "Arenal Ensemble BAI 2005", a base de Cabernet Sauvignon, Petit Syrah, Barbera, y Merlot, de aroma complejo, uva madura, notas

florales y una perfecta crianza en roble francés, con el "Vino de Piedra 2001", un tinto de corte actual, con la fruta perfectamente integrada, buena acidez y taninos densos pero bien maduros. O con la nueva línea Ácrata, un Garnacha y Syrah espléndido, pleno de frutalidad, goloso, sensual y libertino. Fruto de una enología libre, emocional y reflexiva. Continuamos viaje hacia la noche. Hay mucho que ver y que alabar: el trabajo de José Luis Durand y su vino "Ícaro". Prodigiosa la labor de este hombre generoso cuya asesoría enológica se extiende por los valles en una docena de proyectos. O Víctor Torres Alegre, un purista de la vieja escuela bordelesa, pionero en medirse con

los grandes en los concursos internacionales. Como no podía ser menos su bodega se llama Château Camou, y sus vinos "Premium" tienen justa fama. Está realizando un proyecto muy personal en La Jolla donde, paradojas de la vida, utiliza tecnología puntera de vinificación. Pero hay más: las artesanales bodegas Aborigen, Mogor, Badán, JC Bravo, Tres Mujeres... Todos, junto a Barón Balché o el "garagista" (elaborador de los minúsculos "vins de garage") Valmar, pugnan por conseguir una Denominación de Origen para los vinos de Ensenada que garantice el futuro de calidad en una zona demasiado tentadora para los oportunistas.

Pablo Baños, entusiasmado con la visita a bodegas de las que sólo conocía el nombre, ha demostrado ser un excelente y paciente anfitrión, y un conductor seguro aunque algo despistado. Nos hemos perdido varias veces sin mayor problema hasta que se echó la noche encima. Buscamos alojamiento en una casa rural rodeada de viñedos y aislada. Las indicaciones son confusas, la noche, oscura, y la pérdida, segura. El sentido de la orientación de Pablo

es ligeramente mejor que el mío, lo cual resulta a todas luces insuficiente. Finalmente, conseguimos alcanzar nuestro destino: "La Villa del Valle" (antes "Las brisas del Valle"), un pequeño hotelito de seis habitaciones, creación de Eileen y Phil Gregory, matrimonio estadounidense jubilado que ha puesto el corazón y un poco de cabeza en levantar este pequeño oasis de amabilidad. Un lugar apasionante, donde la comodidad no está reñida con cierto aire familiar y aventurero. La mejor California yankee en el sur mexicano.

Un sueño reparador antes de emprender viaje de regreso a Tijuana para tomar el avión hacia México D.F. la gran área metropolitana que, con sus casi 20 millones de habitantes, debe convertirse en el principal mercado de los vinos de Baja California. Ya está ocurriendo. Desarrollar una poderosa industria vitivinícola en México, comenzando por este paraíso vitivinícola, es vital para que Baja California deje de transformarse en cenicienta cada media noche. Y pueda contribuir, de paso, a que en la frontera no sigan floreciendo más cruces negras. ■

AGENDA DE VIAJE



RESTAURANTES

Manzanilla

Riveroll, 122
Ensenada
Tel. (646)1757073
www.rmanzanilla.com

Excelente propuesta culinaria a base de ingredientes locales. Mariscos y pescados de soberbia factura.

HOTELES

La Villa del Valle

San Antonio de las Minas, B. C.

Tome el camino de terracería de El Porvenir, y 600 m. adelante tome el camino ubicado a la izquierda que lo lleva a través de 7 Km. al hotel. Siga la señalización.

Tel. (646) 113-3629 / 183-9249

www.lasbrisasdelvalle.com

info@lasbrisasdelvalle.com

Ubicado sobre una loma desde donde puede apreciar el hermoso paisaje del valle. Cuenta con seis habitaciones exquisitamente decoradas, comedor, sala para TV, sala de estar con chimenea y terraza.

HAY CARAS QUE NO SE OLVIDAN



Hay momentos para disfrutar de la fantasía de un vino único como Faustino I Gran Reserva. Momentos para reír y celebrar, compartir y recordar. Faustino I Gran Reserva. Hay caras que no se olvidan.

www.bodegasfaustino.es

Serena Sutcliffe,

¿qué debemos comprar para nuestra propia bodega?

Gracias a su saber sobre vinos, la casa de subastas Sotheby's ha conseguido facturaciones millonarias. Ella aconseja a los amantes del vino avisados que se financien su afición especulando con vinos de culto.

Entrevista: Barbara Schroeder
Fotos: Rolf Bichsel

Serena Sutcliffe, usted es una de las grandes autoridades del mundo del vino. ¿Cómo ha llegado a ocupar una posición tan singular?

El vino me empezó a interesar ya a los 16 años, pero la cata no se convirtió en una profesión para mí hasta 1972. Entonces trabajaba de traductora en París y pasaba todos los fines de semana en los viñedos.

Pero para desarrollar su carrera se trasladó a Inglaterra. ¿Es que Francia no es buen lugar para los expertos, o bien entonces aún le faltaban conocimientos?

Me habría gustado quedarme, pero no había perspectivas verdaderamente interesantes. En Francia se puede ser experto en una región. Pero yo quería especializarme en vinos superiores de todas las regiones, y para eso Londres es el lugar clave. En ningún otro sitio hay vinos de tanta calidad y variedad.

Pero ahora Londres ha de compartir su privilegiada posición con otras metrópolis como Nueva York.

Sí, eso es cierto. Aunque algunas personas interesadas vienen a vernos a Londres, el verdadero mercado está al otro lado del Atlántico. En Nueva York se concentran las mayores fortunas de los EE UU y allí

también se encuentran las colecciones más fabulosas. Por eso abrí en 1994 nuestra oficina en la Avenida York.

¿Cómo se explica la gran demanda de vinos superiores en EE UU? ¿Es importante poseer una colección cuando se pertenece a la alta sociedad?

Coleccionar vinos raros viene después de comprar una casa, una residencia de invierno, una limusina de lujo, un yate o algunos cuadros. Todo ello forma parte del estilo de vida americano.

También en China se han abierto nuevos mercados. Su filial en Hong Kong, ¿tendrá pronto una sección de vinos?

No sería sensato hacer caso omiso de tales tendencias, pero aún vacilamos. El mercado chino es complicado y protege sus propios intereses. Por sus elevados impuestos para la importación y exportación, se ciñe a los actores locales. Lo cual no es una ventaja para los clientes. Una subasta realmente lograda es aquella que no conoce fronteras.

El público es una de las condiciones básicas para el éxito de una subasta. Pero ¿qué papel desempeña la calidad del vino?

La mercancía debe ser de primerísima calidad. Por eso prefiero colecciones que no hayan salido de la bodega desde su

compra en primeur. Las colecciones de los expertos en vinos son óptimas. En el caso de colecciones particulares, hay que conocer su historia con exactitud y saber cómo y cuándo se adquirieron.

Usted domina varios idiomas a la perfección, viaja constantemente alrededor del mundo y dirige numerosas catas de vinos. ¿Son éstas condiciones imprescindibles para saber dónde y cuándo un amante del vino quiere deshacerse de su colección?

Las subastas de éxito son bien conocidas. Allí tomo contacto con coleccionistas, empieza a construirse una relación de confianza y me piden consejo para una u otra compra. En principio, un coleccionista siempre compra demasiado. Pero su bodega tiene unas dimensiones determinadas y un día me llama directamente o bien deja caer la frase: "Tengo demasiadas botellas".

La composición de la bodega, ¿permite sacar conclusiones sobre el carácter del coleccionista?

Unos compran para beber, otros para invertir, y otros para que sus hijos hereden la colección. En California entusiasman los vinos italianos y los grandes Cabernets, pero un francés se ceñirá casi exclusivamente a los vinos franceses. Los profesionales de la gastronomía prefieren los



Sutcliffe, mujer del vino:
"El verdadero mercado está en Nueva York".



A Serena Sutcliffe le falta orden en su bodega privada.

SERENA SUTCLIFFE

Actualmente tiene 60 años. Primero fue intérprete de francés para la UNESCO en París, después trabajó en una gran empresa londinense de comercio de vinos y en 1976 fue la segunda mujer en lograr el título de Master of Wine. Actualmente es directora de la sección internacional de vinos de la casa de subastas Sotheby's y dirige subastas en Londres y Nueva York. Es miembro de la Académie Internationale du Vin y en 2006 fue nombrada por el gobierno francés "Chevalier dans l'Ordre National de la Légion d'Honneur". Serena Sutcliffe realiza catas y cursos de vinos, pronuncia conferencias y es autora de numerosos libros. Los más conocidos son "Grandes vinos de la Champagne" y la "Guía de bolsillo de la Borgoña" (ambos publicados en la editorial Hallwag). Está casada con David Peppercorn, también Master of Wine y gran especialista en vinos de Burdeos.

grandes vinos de la Borgoña, por lo bien que combinan con los platos y guisos, y el público más joven preferirá un Côte-Rôtie de Guigal con notas de madera nueva, por ejemplo.

¿Qué compras aconsejaría usted a una persona normal que quisiera empezar a formarse su propia bodega?

Le aconsejaría comprar vinos que se puedan beber ya. Estoy pensando, por ejemplo, en algunos buenos crus bourgeois. Y completaría con algunos vinos superiores que, cuando hayan alcanzado su momento óptimo, se puedan revender para financiar esta afición. De este modo, la bodega se financiará sola.

¿Qué opinión le merecen los vinos del Nuevo Mundo? ¿Podrán celebrar pronto su inclusión en las subastas?

Aún no. Las subastas son un negocio muy conservador y están dirigidas sobre todo a los crus clásicos. Además, en la actualidad el mercado se está polarizando: la diferencia de precio entre los grandes nombres y los menos conocidos es cada vez mayor. Muchos compradores, por ejemplo del Nuevo Mundo, sólo conocen algunos nombres especialmente célebres, y en ellos invertirán. En el caso de los compradores asiáticos, más bien se trata de nuevas fortunas, y compran para cimentar su imagen.

Los vinos alemanes y suizos, ¿consiguen saltar la valla de su selección?

¡A mí me interesan todos los vinos! Pero mi trabajo exige que me concentre en los 'non plus ultra'. En las subastas, el Rin y el Mosela son dos de las regiones vinícolas más importantes. De entre los vinos austriacos y suizos, sólo llegan a las subastas los Beerenauslese y Trockenbeerenauslese. Han logrado subir enormemente y son vinos exquisitos para la gastronomía.

¿Qué porcentaje tienen los distintos países productores?

Los grandes vinos de Burdeos suponen el 70 por ciento, el resto está dividido entre los de Borgoña, que a mí personalmente me fascinan igualmente por su sensualidad y finura, los vinos del Ródano y algunas referencias de Italia y España.

¿Y el Champagne?

Las marcas conocidas tienen gran éxito, al igual que las añadas más antiguas, lo cual ha sido una sorpresa para nosotros. Antes esto sólo ocurría en el mercado inglés, pero ahora hasta los estadounidenses y los asiáticos se los disputan.

Las ventas históricas como la Millenium Sale, que tuvo lugar en Nueva York en 1999 y supuso un volumen de 14,4 millones de dólares (10,46 millones de euros), seguramente habrá otor-

gado a la sección de vinos una posición importante en Sotheby's.

En absoluto, la sección de vinos es una de las más pequeñas. Lo que sí es cierto es que muchos clientes nuevos nos contactan a través del vino y luego amplían su interés hacia otros campos como el arte.

Con el vino se puede ganar una fortuna: las botellas valiosas se guardan para revenderlas, en lugar de beberlas. ¿Se ha adecuado el perfil de sus clientes a esta tendencia?

Para una persona con un sueldo normal, los grandes vinos se han vuelto prácticamente inaccesibles. Es una evolución imparable. El vino se ha convertido en una inversión financiera. Antes, el comercio bordelés financiaba los crus classés guardándolos, pero hoy su tarea se limita a la reventa. La financiación recae ahora en el consumidor final, en los bancos o en los fondos de inversión. Los precios de los premiers crus se dan a conocer en varios "tranches", es decir, segmentos de precios, para impulsarlos al alza. Con ello, las fincas superiores aspiran a hacerse ellas mismas con los márgenes de ganancia.

¿Cómo es su propia bodega?

Colecciono apasionadamente, pero sólo los vinos que me gustan. Mi bodega es desorganizada, sin planificación y sin contabilidad; es como yo: espontánea. ■

Guía

NUESTRA ELECCIÓN

Como todos los años por estas fechas, el repaso a los espumosos es obligado. Comenzamos con una selección de spumanti italianos, cavas españoles y los champagnes vendidos en nuestro mercado. Continuamos con los vinos españoles de Pinot noir, una rareza en España todavía. Seguimos con una cata sobre vinos alemanes que han conseguido altísimas puntuaciones. De aquí saltamos a los Chablis, los grandes blancos de la Borgoña. Y terminamos con una curiosidad: una cata vertical de Château Angélus, de Saint Émilion, desde la cosecha de 1997 a la de 2006.



Cava

16,5

Recaredo
Recaredo BN G. Rva. 2002
Un cava que se sale de lo corriente, personalísimo, de terroir, quizá un ejemplo claro de por donde deberían ir los grandes cavas españoles en su lucha contra la inconsistencia y falta de definición de muchos espumosos. Este Recaredo está entre nuestros favoritos. Su paladar es cremoso, envolvente, largo y de excelente acidez integrada. Es la finura personalizada. De aromas a pan horneado, boletus, cereales, lichis... Enorme y placentero.

Champagne

19

Los Vinos del Mundo
François de Graeve
Philipponnat Clos de Goisses 1976
Lo catamos en formato magnum; imprescindible. La añada fue soleada, como el 2000 pero, curiosamente, ha aguantado extraordinariamente. Máxima expresión de crianza (toffe, trufa, pán grille), muy fino y elegante. Vivo en boca y colosal en su persistencia. Quedan muy pocas botellas. Si encuentra una, cómprela. Está en un momento perfecto.

Saint Émilion

18

Château Angélus
Angélus 2005
Château Angélus en Saint-Émilion ha logrado algo que ni siquiera en Burdeos es habitual: ascender a una categoría de clasificación superior. Desde hace más de diez años, esta finca pertenece al estrecho círculo de los premiers crus en Saint-Émilion. A pesar de que catamos este vino en una fase difícil, muy dominada por la elaboración, posee una densidad y casta sorprendentes.

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

PUNTUACIÓN:

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

vino correcto
digno de atención
notable
impresionante
imprescindible
único
perfecto

PRECIOS:

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

●
●●
●●●
●●●●
●●●●●

Spumanti, cavas y champagnes



Gran Codorniu: perfume floral.

D.O. CAVA

Afortunadamente, el panorama de los espumosos en España está cambiando, y si no que se lo pregunten a nuestros vecinos de Francia. Cada vez se vende más fuera. La calidad y, sobre todo, la personalidad de los espumosos comienzan a seducir más allá de nuestras fronteras. Sin embargo, la cata demuestra que sólo unos pocos están a un nivel altísimo. Espere-mos que en breve les siga el resto. La clave está, como muchas veces hemos dicho, en la viña. Un detalle en el que sólo unos pocos han caído.

14

Escudero

Dioro Baco Ext. B.

Más delicado en boca que en su perfume, donde se recrea y marca con autoridad el linaje riojano; membrillo, ciruelas blancas, pera... Un buen ejemplo, listo para beber. 2007 a 2008.

14

Masia Puigmoltó

Emendis Brut Nature Rva.

Entrada vigorosa, con cuerpo, grasa y algo cálida. Sus aromas definen con gran poderío las notas de crianza (cereales, levaduras) y también de fruta con ecos florales. Servir bien frío. 2007 a 2008.

14

Langa Hermanos

Reyes de Aragón BN G. Rva.

Burbuja más crujiente e incisiva de lo esperado, con rasgos frutales (pera, melocotón) nítidos que se reproducen también en nariz. 2007.

EL TRIUNFO DE LO PERSONAL

No nos cansaremos de aconsejar que entre cava y champagne no hay comparaciones que valgan. No cabe duda de que la región de Champagne es un referente a nivel mundial, pero el cava cada vez tiene más adeptos por su personalidad. Tratar de hacer lo mismo que el vecino no tiene sentido a largo plazo. Buena nota de ello han tomado los cavistas españoles a los que tanto se ha criticado en los últimos años por su política de precios. Se paga, en algunos casos, igual por un cava de gama alta que por un champagne de gama media, algo que para muchos clientes resulta incomprensible. En este punto, como siempre, sólo puede intervenir el gusto particular de cada uno. Un aspecto difícil de valorar. Pero subir el precio era un paso inevitable, pues la mejora constante en la elaboración tenía que reflejarse necesariamente en el precio final.

14

Roger Goulart

Roger Goulart Extra Brut 2003

Recorre el paladar con viveza (acidez) y cremosidad, aunque comedido. De aromas francos y frutales (pomelo, piña, manzana) y fondo floral (lilas) que visten con avenencia. 2007.

14,5

COVIDES

Duc de Foix Brut Reserva Especial

Entrada grasa, abundante en espuma cremosa que corta su acidez poderosa, casi acerba, ensalzando la fruta madura. El perfume final recuerda a cereales, membrillo o flor seca. 2007 a 2009.

14,5

Ramón Canals Canals

Duran Brut G. Rva. 2003

Un cava original que combina con ingenio la fuerza y la delicadeza; más especiado (hinojo) que frutal (manzana), con la entrada viva, crujiente y amena. 2007 a 2010.

14,5

Torelló

Gran Torelló BN G. Rva 2003

Mantiene gran parte de la frescura frutal en boca (papaya, ciruelas). Vibrantes pero bien formadas connotaciones espumosas. Complejo y lleno de sustancia. 2007 a 2008.

14,5

Jané Ventura

Jané Ventura BN G. Rva. 2003

Aún falta afinamiento en boca, sin embargo su perfil frutoso es espléndido. Notas de lima, guayaba, toffe, mantequilla, cereal... Muy atractivo y delicado. 2007 a 2008.

14,5

Vins el Cep

L'Anzinar BN G. Rva. 2002

Para acompañar, por ejemplo, un buen arroz con setas. Dominan las frutas de hueso y la crianza, y los recuerdos de jengibre y nuez moscada. 2007 a 2008.

14,5

Marqués de Gelida.

Marqués de Gelida BN G. Rva. 2001

Buena burbuja, envolvente aunque fugaz. Panadería y notas de cereales en buenas dosis; también, membrillo. Para beber ahora. 2007.



Gran Caus: cremosidad penetrante.

14,5

Oriol Rossell

Oriol Rosell BN G. Rva. 2003

Menos intensidad en boca que en aromas, donde exhibe notas potentes tanto de fruta (pomelo, piña) como de crianza (panadería, cereales). En general es muy fino. 2007.

15

u més u fan tres

1+1=3 BN

Contundente, todavía, aunque la fruta refleja más delicadeza; no así su perfume, que se recrea entre la chirimoya y la grosella, el laurel o las lías finas. En su momento óptimo. 2007 a 2008.

15

Dominio de la Vega

Artemayor BN

Intensidad frutal comedida, de espuma bien trabajada y perfume final de crianza más largo del esperado (albaricoques, tiza, espliego). 2007.

15

Josep Torres Sibill

Bertha BN G. Rva. 2004

Mantiene, en el paladar, un balance acidez-amargor exquisito, bien arropado por su cremosa crianza. Aromas en primera persona (membrillo, laurel, pomelo), con un fondo de crianza (tiza, higos). 2007 a 2009.

15

Cavas Hill

Brut Brutísimo BN G. Rva. 2002

El primer golpe de nariz ofrece una magnífica conjunción de fruta y crianza; notas de trufa, setas, humus. La entrada es más fresca de lo esperado, cosa que agradecemos, con la fruta comedida. En su momento idóneo. 2007 a 2009.

15

Sabaté i Coca

Castellroig Brut Nature G. Rva. 2003

Abundante en espuma. Acidez áspera, aunque se termina conjuntando a la fruta, espléndida y grasa. Final dominado por los recuerdos de fruta (chirimoya, pomelo) y delicada crianza. Su fuerza en boca augura buen porvenir. 2007 a 2009.

15

Antonio Mascaró

Cuvée Antonio Mascaró Extra Brut G. Rva.

Burbuja más crujiente de lo esperado, con fruta comedida y complejo final persistente. Perfume de manzana asada y camomila, también piña y pan grillé. Para tomar con ave de corral. 2007 a 2009.

15

Blancher-Espumosos de Cava

De la Tietà BN G. Rva

Acidez-amargor delicioso, cremoso, vibrante y bien calibrado. Aroma, complejo y potente, de fruta escarchada (piña), de hierba fresca y crianza (humus, tiza). Muy equilibrado. 2007 a 2009.

15

Castell del Mirall

Ferré i Catasús BN Rva.

Además de su buena formación carbónica y aromas florales, destaca el juego gustativo acidez-amargor, su excelente virtud. 2007 a 2009.

15

Masia Vallformosa

Gala Brut G. Rva. 2004

Limpio aroma afrutado (albaricoque) y herbáceo (heno perfumado de melón), con sutil perfume floral (boj); fresco y armonioso con la burbuja, todavía, crujiente. 2007 a 2009.

15

LLopart

Leopardi BN G. Rva. 2002

Espléndido, si lo guarda un año más disfrutará de un paso de boca más comprometido, envolvente, graso; lleno de frutas (lichi) y recuerdos de crianza (pan grillé) para no olvidar. 2007 a 2009.

15

Masia Can Mayol

Loxarel BN G. Rva.

Tacto bucal glorioso, con una magnífica ecuación espuma-acidez-fruta; se disfruta mucho en boca y tiene un final aromático entre melocotón, flores y fina grosella que ensalza la crianza. 2007 a 2009.

15

Parxet

María Cabané Ex.B. G. Rva. 2003

Buen compendio acidez-golosidad, cremoso y perfumado en el final de boca. Fruta vaporosa que recuerda la piña, el melocotón y las flores secas. 2007 a 2009.

15

Pinord

Marrugat BN G. Rva 2003

En su mejor momento. Se aprecia la fuerza y perfume del Xarel.lo (notas de albaricoque, cebada) con un fondo de lías muy placentero. 2007 a 2009.

15

Cavas Nadal

Nadal Salvatge Ext. Brut 2001

Burbuja delicadísima, grasa, cremosa con la fruta contenida. Exhibe sus aromas con potencia y elegancia; manzana asada, panadería, higos, cebada... Buen momento de consumo. 2007 a 2009.



1 + 1 = 3 BN: fruta delicada.

15

J. M. Raventós i Blanc

Raventós i Blanc Brut G. Rva. de la Finca 2003

Todo fruta (ciruelas, lichis) sobre un techo de sólida crianza (tiza, miga de pan) en perfecta armonía. Y así, su trago es consistente, opaco en burbuja cremosa, largo y persistente. 2007 a 2009.

15

Rovellats

Rovellats Masia S. XV BN G. Rva. 2002

Paladar atrevido, estructurado, de tacto delicioso para aguantar platos contundentes. Generoso en aromas de crianza (pan grillé, mantequilla tostada) y frutos secos (pistachos) que forman un conjunto muy seductor. 2007 a 2009.

15

Segura Viudas

Torre Galimany BN 2003

Marca con gran nitidez el perfume de crianza (pan grillé, levadura) y de especias. Al paladar, más fresco de lo esperado. 2007 a 2008.

15

Castell de Vilarnau

Vilarnau Brut G. Rva. 2002

Eva Plaza, la enóloga, mejora cada año, como la vejez de las viñas. Acidez espléndida, bien hilvanada con el conjunto. Crianza delicada, con profundidad (trufas, lías, cereales), muy completa. 2007 a 2009.

15,5

Agustí Torelló

Agustí Torelló Mata BN G. Rva. 2002

Todos los cavas gran reserva deberían estar en formato magnum para conservar la complejidad, finura frutal y viveza de éste. Muy armónico y de perfecta definición carbónica. 2007 a 2011.



Emendis Reserva: ecos florales.

15,5
Canals & Munne

Canals & Munné "Rva. de L'Avi" Brut G. Rva.
Sus 38 meses de crianza se gozan ya; piruetas chispeantes que seducen el paladar; fruta carnosa, comedida, con un final aromático espléndido de pomelo, chirimoya, muy refinado. 2007 a 2009.

15,5
Castell Sant Antoni

Castell Sant Antoni BN Gran Barrica
Vibrante en boca, muy vivo; excelente equilibrio fruta-espuma que desemboca en delicada crianza (trufa, vainilla). Al olfato, desarrolla un laberinto organoléptico con final feliz. 2007 a 2011.

15,5
Parató Vinícola

Elias-Terns BN G. Rva.
Es el cava más personal de la cata; sorprenden sus aromas minerales, de chirimoya e incluso grose-lla. Es más, el final tiene ciertos recuerdos del embrujo jerezano que sorprenden. 2007 a 2011.

15,5
Cavas Ferret

Ezequiel Ferret BN G. Rva. 1998
Cómo se conserva en boca. Frescura bien distri-buida, carbónico suave y un fondo de fruta colo-sal, llenos de recuerdos a fruta de hueso con ador-nos especiados (cardamomo, laurel). Más profundidad de la esperada. 2007 a 2010.

15,5
Codorníu

Gran Codorniu Brut G. Rva.
Buen paso de boca, donde se palpa su fina burbu-ja, por cierto, bien integrada en el conjunto. Su perfume es clásico, sin exceso en notas de mucha crianza, por ahora. 2007 a 2009.

15,5
Cavas Mont-Ferrant

Luis Justo Villanueva BN
Espuma y untuosidad en mutuo acuerdo, frescor radiante bien integrado que engrandece la fruta. Perfume de nariz exótico, fresco, con fondo de crianza comedido. Magnífica elaboración. 2007 a 2010.

15,5
Carmenet

Privat Opus evolution BN G. Rva.
Crea un embrujo de buqué donde se armonizan notas florales con la densa frutuosidad (chirimoya, mango), el sordo murmullo de la crianza bien entendida; refrescante, pero dotado de untuosidad y consistencia; termina en una delicada evocación frutal. Para guardar o beber. 2007 a 2011.

16
Albet i Noya

Albet i Noya 21 Barrica Brut
Tiene elegancia, aspecto que alabamos; también viveza, pero regalando jugosidad y nada de estrí-dencias; la fruta y la crianza esbozan un mismo plano olfativo. 2007 a 2010.

16
Alsina Sardá

Alsina & Sardá BN G. Rva. 2003
De los mejores Alsinas que hemos probado. Posee un fondo de crianza (tiza, espliego) envidiable y de membrillo fresco similar a algunos champag-nes. Espuma casi grasa, envolvente con regalo fru-tal de fondo. 2007 a 2012.

16
Cavas Mestres

Clos Nostre Senyor BN G. Rva. 2000
De los más complejos y profundos de la cata. Un desparpajo de recuerdos a incienso, orejones, pan tostado. Rotundo, pero delicado en su trago, vivo y elegante. Para disfrutarlo ahora. 2007 a 2009.

16
Heretat Mas Tinell

Cristina Mas Tinell Extra Brut G. Rva. 2002
Si su cremosidad nos cautiva, el final perfumado de pan grillé, mantequilla y tiza nos emociona. Un derroche de fruta exótica (papaya, pomelo) con crianza finísima, muy fundida. 2007 a 2011.

16
Giró Ribot

Giró Ribot "Mare" B.N. G. Rva. 2002
Posee un tacto de la burbuja en el paladar envi-diable, muy cremoso. El perfume de fruta y crian-za está en equilibrio. Flores, pomelo, toque de miel y laurel. Muy fresco y poderoso. 2007 a 2011.

16
Can Ràfols dels Caus

Gran Caus BN G. Rva. 2002
Capaz de conmover el paladar por una cremosi-dad penetrante, a juego con su carga frutal y deli-cioso buqué final (tiza, cacao). Frutal y floral, pero con mucha personalidad. 2007 a 2011.

16
Joan Raventós Rosell

Gran Heretat Vall-Ventós BN
Vigoroso, con relieve cítrico muy integrado en fru-ta y espuma; enorme y penetrante en recuerdos de mango, piña, jengibre y pomelo. Largo y lleno de emociones. 2007 a 2011.

16
Juvé & Camps

Gran Juve & Camps Brut 2003
Afilada acidez inicial que sucumbe al encanto de la fruta y las espléndidas burbujas, casi grasas. Complejo y delicado en recuerdos de nísperos, bollería y humo. 2007 a 2011.

16
Bodegues Sumarroca

Sumarroca Gran Brut Allier 2003
Su volumen y cremosidad acarician, puro susurro; como la dimensión frutal y los recuerdos de crian-za (mantequilla, humo) bañados en un alarde de frescura. Gran elaboración. 2007 a 2012.

16,5
Gramona

Argent Brut Rva. 2004
Es de las máximas expresiones en cava español. Un ejemplo de finura, potencia y elegancia en el mismo plano; colorido frutal (mango, lichis) y de crianza (pan grillé) espléndidos, que manan con cada trago. Imprescindible. 2008 a 2014.

16,5
Can Feixes

Huguet Brut G. Rva. 2003
De los más finos y elegantes. Aromas de levadura fresca, pimienta blanca, trufa, buena carga frutal (papaya). En la boca, enorme y conjuntado, muy persistente. Recomendable. 2007 a 2012.

16,5
María Casanovas i Roig

María Casanovas BN G. Rva. 2004
Lleno de grosellas, níspero y frutas exóticas que hechizan; directo y personal. Adquiere la espuma una dimensión casi grasa, inmensa y llena de colorido frutal; el final perdura. 2007 a 2012.

16,5
Recaredo

Recaredo BN G. Rva. 2002
Está entre nuestros favoritos. Su paladar es cre-moso, envolvente, largo y de excelente acidez inte-grada. Es la finura personalizada. De aromas a pan horneado, boletus, cereales, lichis... Enorme y placentero. 2007 a 2014.

ESPUMOSOS ITALIANOS

La selección es escasa, pero muestra cómo las a veces incomprensibles desavenencias de los productores catalanes con el resto de España abren la puerta a otros mercados. Esta inclu-sión era impensable hace unos años.

14
Los Vinos del Mundo - François de Graeve

Canti Pinot Grigio Rosé Brut
De aromas frutosos (mora, cereza) con fondo de hojarasca casi recordando a un tinto seco. Balance acidez-dulzor equilibrado, con elegante amargor final. 2007 a 2008.

14,5
Los Vinos del Mundo - François de Graeve

Canti Pinot Grigio Brut
Muy floral (almendro) y herbáceo con delicadeza en sus aromas. Sencillo pero bien formado. Golo-sidad bien arropada por la acidez y deje amargo-so. 2007 a 2008.

14,5
Casmevin Seleccions

Carpenè Malvolti Rosé Brut
Muy marcado y directo su porte aromático fruto-so (fresas, grosellas), maduro e intenso. Goloso, aunque fresco y frutal. 2007 a 2008.

A.O.C. CHAMPAGNE

En las añadas más recientes, se aprecia mayor intensidad (madurez) de la fruta. El cambio climático también ha llegado a Champagne, algo que bien llevado potencia aún más la cali-dad del conjunto. Las añadas 95 y 98, en gene-ral, son excelentes. El 96 fue muy potente en cuerpo y acidez. Del 99 todavía tendremos que esperar a las grandes casas, pero se presenta muy buena. Las últimas añadas son todavía una incógnita: lo bueno se hace esperar.

14,5
Vinos de Pago y Autor

Alexandre Bonnet Perle Rosé Brut
Domina la fruta roja (grosella), muy limpia sobre un fondo de especias y comedida crianza. Equili-brado con tendencias gustativas a la frescura. Agradable de beber. 2006 a 2008.



La Grande Année Bollinger: mucha vida.

15
Grupo Freixenet

Henri Abelé Brut
Todo en armonía, notas de mantequilla, trufa y un toque exótico muy limpio. Intenso paso de boca que ahonda en un largo buqué. 2007 a 2010.

15
Pernod Ricard España

Mumm de Cramant Grand Cru
Perfume más denso, manzana asada, bollería recién horneada. Equilibrado acidez-dulzor con buena densidad final del carbónico. 2007 a 2009.

15,5
Amer Gourmet

Catier 1er Cru
Buen compendio acidez-cuerpo en boca. Comple-jo en aromas que apuntan más hacia la crianza (bollería recién horneada), también de mantequi-lla y hongos. Se recrea en la copa. 2007 a 2010.

15,5
Los Vinos del Mundo - François de Graeve

Philipponnat Royale Réserve
El estilo de la casa es claro: mayor estructura (peso de fruta) que la media, además de frescura y complejidad. De exquisita espumabilidad, cremo-so y persistente. 2007 a 2012.

15,5
Decanter Vins

Rainteau-Grimet Brut Cuvée Noir Tantation
Un Pinot increíblemente anguloso y potente, todavía más comprometido con la variedad que con la elegancia, pero con magnífica textura y cremosidad. Puede combinarse con platos de ave o ternera especiada o dejar envejecer. 2007 a 2011.

15,5
Alma Vinos Únicos

Vouette et Sorbée «Fidèle» Extra-Brut
La contundencia de hace un año está más atem-perada; chirimoya, fondo de crianza (trufa) pro-fundo. Mejor integrada la burbuja, con un balan-ce acidez-dulzor muy conseguido. 2007 a 2011.

16
Alma Vinos Únicos

André Clouet Grand Réserve Brut
Ya nos gustó este champagne el año pasado. Su evolución lo ha hecho crecer, es más complejo con notas tanto de fruta fresca (grosella) como de cacao, trufa o flores secas. Sigue manteniendo su porte fresco bien conjuntado. 2007 a 2011.

16
La Rioja Alta

Ayala Brut 1998
Notorio en su combinación fruta-crianza, nada descompensada, todo armonía. Mucho mango con pinceladas de grosella y fina crianza. Sor-prendentes balance acidez-golosidad y punto cre-moso. Complejo. Tomar o guardar. 2007 a 2012.

16
Dicomsa

Drappier Grand Sendrée Rosé 2002
Marcadamente frutal (grosellas, frambuesas) con ecos especiados y de crianza de fondo. Es redondo, con peso frutal sorprendente y elegantísimo buqué final. 2007 a 2011.

16
Perelada Comercial

Heidsieck & Co «Monopole»
Bue Top 1^{er} cru
Muy fino, con gran complejidad en la copa. Muy potente su perfume de humo, trufa y mineralidad (grafito). Estructurado -más de lo habitual- con carbónico cremoso y largo recorrido. Ya se puede disfrutar con pescados azules, por ejemplo. 2008 a 2012.

16
Herederos del Marqués de Riscal

Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut
Rosado de inusual frescura aromática y, sin embargo, bien definida (grosella, cerezas). Muy elegante al paladar, cremosidad grasa, delicada con un acento ácido envidiable. 2008 a 2012.

16
Moët Hennessy España

Môet Chandon Grand Vintage Brut 2000
Muy maduro, con notas de humo y trementina que resultan dominantes. Sin embargo, en boca reina un punto ácido bien ligado con la fruta, cre-moso y de larga duración. 2007 a 2011.

16
Los Vinos del Mundo - François de Graeve

Philipponnat Rosé Brut
Capaz de cobijar, aromáticamente, tanto la fruta roja fresca (grosella) como la madura (arándano) en un marco de crianza complejo y definido. Tie-ne estructura, no es liviano, posee fuerza y acidez para acometer platos contundentes. 2007 a 2013.



Cuvée Joan-Josep ABO: muy personal.

16
Perelada Comercial
Pomery Brut Rosé

Es una auténtica maravilla de rosado. Tiene cierta vinosidad, como algunos vinos tintos de Borgoña, con una cremosidad y acidez nada agresiva, más bien madura y suave. Puede acompañar una tabla de quesos o un cochinillo. 2007 a 2013.

16
Decanter Vins
R & L Legras Cuvée Joan-Josep ABO

Cuvée con personalidad donde dominan las notas finas de crianza (humo, trufa) en un fondo de frutas limpias (membrillo, pomelo) y mineral (tiza). Acidez perfectamente hilvanada al conjunto, cremoso, intenso y muy satisfactorio. 2008 a 2012.

16
Decanter Vins
Ruelle-Pertrois Brut Blanc de Blancs Grand Cru 2001

Si en 2000 tenía influencia de notas licorosas, esta añada posee lo contrario: más frutuosidad. Un compendio armonioso de notas de mango y mantequilla ahumada que encandilan. Frescor plausible, bien avenido por su espléndida frutuosidad y complejo final que, afortunadamente, todavía tiene que seguir desarrollándose. 2008 a 2013.

16
Dipesa
Gosset Grande Réserve

Ha ganado en complejidad con respecto a otros años, de la fruta fresca pasa a la mandarina, al kiwi, sobre un fondo de hongos y mantequilla. Refinado en el balance acidez-fruta, espléndido en su perfume final y cremosidad de la burbuja. Para tomar con foie micuit. 2007 a 2011.

16
Julián Chivite
Taittinger «Les Folies de la Marquetterie» 2000

No llega a la extrema calidad de «Comtes de Champagne», pero es una magnífica elección. Guarda parámetros muy similares como la cremosidad, la finura y el seductor final a vainilla y pan recién horneado. 2008 a 2014.

16
Moët Hennessy España
Veuve Clicquot Ponsardin 2002

Muy apetitoso. Dominan las notas de repostería, corteza de bollos, vainilla, mantequilla, flores blancas que incitan a un paso de boca cremoso, suave y redondo. En cinco años estará en su gran momento. 2007 a 2011.

16,5
Cuvée 3000
Billecart-Salmon Blanc de Blancs

Posee gran expresión frutal (maracuyá), mineral (tiza) y de crianza (humo, trufa). Aunque se nota vigorosa su acidez, ya se puede beber pues en seguida recupera la armonía en boca. Recomendable. 2008 a 2012.

16,5
Casmevin Seleccions
De Venoge Blanc de Blancs 1996

Al mismo nivel o, particularmente, mejor que la añada 1995. Demuestra, además de mayor intensidad frutal (papaya) y mineral, una carta de presentación en boca: acidez-grasa-fruta potentísima y bien repartida. Se puede beber, pero también guardar, pues no defraudará. 2007 a 2013.

16,5
Coalla Gourmet
Pierre Gimonnet & Fils 1er Cru 2002

Añada que esboza un contenido frutal magnífico, de increíble expresión frutal (lichis) y mineral (tiza). Se aprecia con mucha fuerza, pero sin estridencias, la acidez. Es todo equilibrio, aunque será mejor en unos años. 2007 a 2014.

17
Domecq
Perrier Jouët «Belle Epoque» Brut 1999

Es un señor Champagne, complejo y abundante en aromas aunque todavía le queda por desarrollar. Fresco, vigoroso, vivo y persistente, con notas de papaya y pomelo al final. Puede acompañar, sin miedo, platos contundentes. 2009 a 2015.

17
Mundidrinks
Ployez-Jacquemart Brut 1999

Mantiene la fruta muy viva, con aires exóticos (mango, chirimoya) deliciosos y potentes. Su crianza (trufa, mantequilla) es comprometida y profunda. Sigue regalando un paladar realmente exquisito, muy equilibrado y largo. 2007 a 2015.

17
Decanter Vins
R & L Legras Présidence V.V. Blanc de Blancs Grand Cru 1998

De perfume elegantísimo, muy definido por el Chardonnay de viñas viejas; recuerda la chirimoya, el polvo de tiza, cereales frescos sobre un fondo delicado de crianza. Todavía mantiene una acidez afilada, aunque su final es extraordinariamente persistente. La calificación no se refiere a su potencial, pues todavía le queda, sino a su situación actual. 2008 a 2014.

17
Ruinart España
Ruinart Blanc de Blancs

Aromas, en apariencia, muy juveniles, aunque se esconde un arco iris frutal-mineral muy apetitoso. En pocos minutos se abre un fondo de crianza (trufa, humo) que entusiasma. Potente, cremoso y con equilibradísima acidez. 2008 a 2014.

17,5
Lavinia
Amor de Deutz 1999

Mezcla de fruta y expresión muy elegante y plena, con dulzor y acidez original y muy lograda en el paladar. Es tremendamente seductor para ser un blanc de blancs, pues demuestra una finura y tacto inusuales. Un gran Champagne. 2010 a 2017.

17,5
Cuvée 3000
Billecart-Salmon Cuvée «Elisabeth» Rosé 1998

Magnífica definición, muy fina en recuerdos de fruta (pomelo, grosella), con un fondo de crianza (humo, mantequilla) envolvente y profundo. Toda elegancia en boca, nada agresivo y sin embargo con un potencial espléndido. Increíblemente bueno: para disfrutarlo ya o guardar. 2008 a 2015.

18
Viniart
Bollinger La Grande Année Brut 1999

Sabemos que es un "crimen" descorcharlo ahora. Todavía le queda mucha vida. Fuerza desbocada con increíble finura. Todo es superlativo en este Champagne: complejidad, solidez, expresión varietal, persistencia, tacto de la burbuja, nobleza... Un recuerdo inmortal. 2010 a 2020.

19
Los Vinos del Mundo
François de Graeve
Philipponnat Clos de Goisses 1976

Lo catamos en formato magnum, imprescindible. La añada fue soleada, como el 2000, pero ha aguantado extraordinariamente. Máxima expresión de crianza (toffé, trufa, pán grille), muy fino y elegante. Vivo en boca y colosal en su persistencia. Quedan muy pocas botellas pero si la encuentra cómprela sin dudarlo. Está en un momento idílico. 2002 a 2012.

Pinot noir españoles



Vinya des Moré: mediterráneo.

HAY QUE PERDERLE EL MIEDO

Tienen bien demostrado las variedades «estrella» su fácil adaptación a toda clase de suelos, microclimas y modos de laboreo. Pero solo hay una que es rebelde y discola en las tierras donde no se dan las condiciones idóneas para su cultivo. Es la Pinot noir, que puesta en su hábitat oportuno puede dar vinos que nos eleven al séptimo cielo. Como allí donde quiera que se le pruebe y disfrute levanta pasiones inmediatamente, los viticultores españoles no podían ser menos, y en los lugares más diversos de la península, y aún de alguna isla, han plantado la cepa ingobernable, bien es verdad que con bastante prudencia. Los resultados son de diversa suerte, pero nunca defraudan, y en algunas comarcas, muy sorprendentes, como los viñedos que adornan la sierra de Granada o en los alrededores de Guadix. También en la franja mediterránea se deja sentir su finura. Hay en la cata vinos de notable equilibrio, y deberían ser un acicate para que en España se le pierda el miedo a esta esquivia variedad.

14
Can Bonastre
Can Bonastre 2005

Agradables notas de confitura de frutillos silvestres, especias y tonos ahumados. Tiene un suave paso de boca gracias a un tanino muy pulido, no muy largo. 2007 a 2009.

14,5
Cortijo Los Aguilares
Cortijo Los Aguilares 2006

Sus aromas de fruta madura, de especias y sus notas minerales son netas y bastante persistentes. Paso de boca suavemente goloso, termina con un toque de confitura de grosellas. 2007 a 2009.

15,5
Barranco Oscuro
Borgoñón Granate 2003

Muy cerrado, tanto que necesita aire con urgencia. Después se reconocen los frutillos silvestres y las notas de sotobosque, claros aromas varietales, balsámicos. Tiene cuerpo, de suave y equilibrado paso de boca. 2007 a 2011.

15,5
Gramona
Bru de Gramona 2004

Encontramos la parte floral, también de monte bajo y fruta negra en sazón con ecos de madera que visten el conjunto. Boca más delicada, pero fina, con muy buena acidez. 2006 a 2010.

15,5
Concavins
Clos Mont-Blanc 2003

Si no fuera por la imposición de la madera, el vino sería magnífico. La base frutal es compleja, profunda, con notas claras de terruño (tinta china, trufa, fondo orgánico). Todo ello aderezado de una frutuosidad radiante (cerezas), y frescura, en boca, integrada. 2007 a 2010.

16
Can Ràfols dels Caus
AD Fines 2001

Tiene hechuras borgoñonas. Sin duda es complejo, con matices de fina reducción (tabaco, almizcle) que adornan su vaporosa fruta de tintes balsámicos y minerales. Ha evolucionado mejor. Está redondo y más fino de lo esperado, con un balance grasa-acidez muy apetitoso. 2006 a 2010.

16
Enrique Mendoza
Enrique Mendoza 2003

En nariz es un jardín de frutillos y flores blancas, con tonos minerales y especiados. En el paso de boca es un vino ágil y de gran frescura, con un tanino maduro y suave; muy a punto para beber en estos momentos. 2007 a 2010.

16
Miguel Torres
Mas Borrás 2006

Muy elegante en nariz, tonos de frutillos silvestres y notas florales y especiadas. La suavidad de su paso de boca es misteriosa, y contrasta con su estructura y profundidad 2007 a 2011.

16
Naranjuez
Naranjuez 2004

Atípico en el color aunque muy clásico en la nariz. Recuerda al casís, hierbas aromáticas y notas minerales. Excelente estructura y cuerpo, le falta aire nada más abrirlo y lo acusa si no se tiene paciencia. 2007 a 2012.

16
Ramón Saavedra Saavedra
Ramón Saavedra 2005

Es un vino complejo y de gran abanico aromático que recorre desde la fruta roja hasta las notas especiadas de la madera. Sabroso y corpulento, todavía ganará en botella. 2007 a 2012.

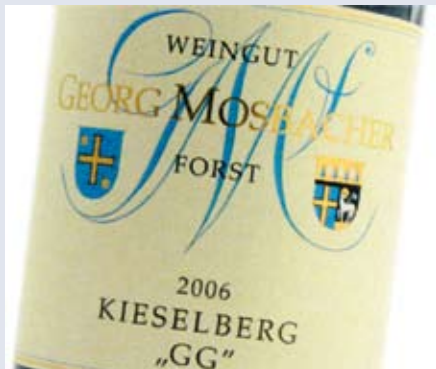
16
Vins Miquel Gelabert
Vinya des Moré 2003

Tiene mucha fuerza, potencia aromática de ciruelas, moras en confitura con pinceladas minerales que visten un conjunto netamente mediterráneo. Voluptuoso, graso y envolvente con unos taninos refinados muy jugosos. Una versión diferente. 2007 a 2011.

16
Viñas del Vero
Viñas del Vero Series Limitadas 2005

Exhibe muchas de las virtudes varietales. Resalta en su limpia nariz el tono de frutillos silvestres (grosellas y casís); hay también notas de especias y tostados. Tiene equilibrio, frescura y elegancia en el paso de boca. 2007 a 2011.

Grandes Vinos



Georg Mosbacher Deidesheimer Kieselberg 2006: una joya.

SITUACIÓN SERIA

Los viñedos Erste Lage han sido con frecuencia más bien problemáticos. En la gran presentación de las fincas de vinos Prädikat a finales de agosto en Wiesbaden, el desnivel entre las calidades a veces resultó ser enorme: desde magnífico y complejo hasta mediocre e incluso flojo. Los problemas ya conocidos en algunas regiones con la añada de 2006 se han hecho sentir sin piedad y han permitido reconocer en qué viñedos la selección de la uva se había llevado a cabo de modo negligente. Pero otros vinos han resultado verdaderamente extraordinarios, para entusiasmarse, a veces incluso con exaltación, como les ocurrió a algunos visitantes extranjeros. No entendimos los 19 o 19,5 puntos que pronto dieron la vuelta al ruedo, a no ser que se hubiera dinamitado el sistema de 20 puntos para otorgar a otros vinos 22 o 23...

BERNKASTELER RING: DOS «GG» SUPERIORES

Con la añada de 2005, el Bernkasteler Ring, homólogo del Grosser Ring del VDP del Mosela, puso la sorprendente piedra angular para un gran vino, como pone de manifiesto su lazo con la inscripción «GG» (siglas de «Grosses Gewächs») en el cuello de la botella. Le ha precedido «un riguroso examen interno en la asociación, llevado a cabo con especial atención». A pesar de ello, de los doce vinos presentados, tan sólo dos realmente nos convencieron. El resto no está mal, pero son vinos demasiado alcohólicos y, en definitiva, no llegan a ser verdaderamente grandes.

16

Weingut Kallfelz, Zell-Merl

Riesling Merler

Königslay-Terrassen 2006

Tras algunas colecciones más bien problemáticas debidas en parte a problemas del tapón, este gran viñedo vuelve a estar en plena forma, como evidencian algunos de los pocos vinos realmente superiores de la serie del Bernkasteler Ring. Fino y claro aroma mineral; elegante, juguetón, delicado nervio y buen paso de boca. 2007 a 2011.

16,5

Weingut Bastgen, Monzel

Riesling Kestener

Paulinshofberg 2006

Mona Bastgen y Armin Vogel aún son miembros relativamente jóvenes del Bernkasteler Ring, pero son capaces de mostrar a los recién llegados cómo se hace. Pura mineralidad en el aroma; el sabor, francamente agresivo y potente. Un Riesling complejo, terso, pero con casta y largo eco. 2007 a 2012.

RIESLING DE RHEINGAU

En Rheingau, el Erstes Gewächs tiene base legal como una especie de sello del vino. Los «vinos de sabor seco», por su azúcar residual, también podrían situarse entre los menos dulces de los semidulces. Por ello, a algunos miembros del VDP de Rheingau no les fue permitido participar en la gran presentación en Wiesbaden, porque se aplicaron los criterios de la asociación federal (9 g/l de azúcar residual como máximo). El resultado de nuestra cata: la mayoría de los que no son miembros del VDP de Rheingau, al menos en lo que respecta a la añada de 2006, no han comprendido verdaderamente lo que ha de ser un Erstes Gewächs; lo mismo puede decirse de los examinadores, que dieron su bendición incluso a algunos vinos sencillos, ácidos y astringentes.

15,5

Rebenhof, Hochheim

Hochheimer Hölle 2006

Cítricos y algo de pomelo en el buqué; un vino jugoso y potente con agradable especiado y buena longitud. La finca de la familia Orth es una de las más pequeñas de Rheingau (siete hectáreas), pero el 60 por ciento de sus campos está en viñedos superiores Erstes Gewächs. No es miembro del VDP. 2007 a 2011.

15,5

Wein- und Sektgut Barth, Hattenheim

Hattenheimer Wisselbrunnen 2006

Manzana y cítricos en el aroma; un vino crujiente y con nervio sin ninguna floritura; por su viva acidez, resulta marcadamente seco, pero con mucho jugo y una frutalidad contenida. 2008 a 2013.

15,5

Weingut G.H. von Mumm, Johannisberg

Rüdesheimer Berg Rottland 2006

El hermano pequeño de Schloss Johannisberg logró en 2006 un vino casi excesivamente potente con alrededor de 14 grados de alcohol. El vino presenta aromas de manzanas maduras y melocotón, es pleno, con bastante dulzor y aún necesita tiempo para alcanzar la armonía. No es miembro del VDP. 2008 a 2012.

15,5

Weingut Jakob Jung, Erbach

Erbacher Steinmorgen 2006

Hierbas aromáticas, melón y pomelo en el buqué, un vino de Rheingau terso, especiado y clásico sin florituras, pero con buen nervio en la acidez. 2007 a 2012.

16

Stefan Gerhard, Hattenheim

Hattenheimer Wisselbrunnen 2006

Muy notable es lo que siempre logra el minivinicultor Stefan Gerhard en sus dos hectáreas justas: fruta madura y clara; elegante, de impresión relativamente blanda, con mucho brillo y una nota cremosa. Pero detrás se percibe mucho temperamento. No es miembro del VDP. 2007 a 2012.

16

Weingut Baron zu Knyphausen, Erbach

Erbacher Marcobrunn 2006

En los últimos años, los vinos de este simpático barón han sido un tanto variables. Pero esta vez, al menos con el «Gewächs», parece haber vuelto a su camino. Aromática clara y mineral, hermoso brillo, delicada estructura y buena longitud. 2007 a 2012.



Foto: Archivo Vinum.

16

Weingut F.B. Schönleber, Oestrich-Winkel

Erbacher Steinmorgen 2006

Los hermanos Bernd y Ralf Schönleber están en ascenso. Y lo demuestran con un vino de fuerte expresión: cítricos y pomelo en el aroma; fino y elegante especiado, fruta jugosa, en general muy coherente. No es miembro del VDP. 2007 a 2012.

16

Weingut Johannishof Eser, Johannisberg

Johannisberger Hölle 2006

Es un placer permanecer junto a este infierno («Hölle» significa «infierno» en alemán). Delicados aromas de manzanas verdes; jugoso, deliciosamente crujiente y estimulante, fruta y acidez equilibradas. 2008 a 2013.

16

Weingut Robert Weil, Kiedrich

Kiedricher Gräfenberg 2006

Claro en el aroma, algo de cítricos y pomelo, en un primer momento resulta delgado, pero posee una plenitud acariciadora y un final jugoso y especiado. Pero, de alguna manera, se podría esperar más de una casa de este rango. 2007 a 2013.

16

Weingut Schloss Vollrads, Winkel

Schloss Vollrads 2006

En el aroma, notas de cítricos intensas pero agradables; el estilo es delgado y juguetón, acidez con nervio y jugo, buen paso de boca. 2007 a 2013.

16,5

Weingut Franz Künstler, Hochheim

Hochheimer Kirchenstück 2006

Pomelo y elementos minerales en la nariz; brillo cremoso, complejo, delicado, especiado y muy potente. 2007 a 2013.

16,5

Weingut Fritz Allendorf, Winkel

Rüdesheimer Berg Roseneck 2006

Aromas minerales; elegante, suave y complejo que permanece largo tiempo en el paladar. Equilibrio entre la fruta y la delicada acidez. Ha sido una de las sorpresas de esta cata. 2007 a 2014.

16,5

Weingut Graf von Kanitz, Lorch

Lorcher Kapellenberg 2006

En la zona más occidental de la región de Rheingau, también es posible producir vinos de primera categoría. Aromas minerales, potente y acerado, estimulante juego de la acidez. Aún puede madurar un poco. 2008 a 2014.

16,5

Weingut Josef Spreitzer, Oestrich

Rosengarten 2006

Una pizca de fermentación espontánea en el aroma, pero muy claro y fino; un vino complejo, muy jugoso, buen nervio; tiene tan buen paso de boca que incita a tomar otro trago más... 2007 a 2013.

16,5

Weingut Schloss Reinhartshausen, Erbach

Erbacher Marcobrunn 2006

Cítricos y un recuerdo de menta en el aroma; un vino jugoso, especiado, que resulta juguetón, todavía juvenil por su tersura y nervio. Hay que darle algo más de tiempo. 2008 a 2014.

17

Domäne Schloss Johannisberg

Silberlack 2006

Hace algunos años, en Schloss Johannisberg, se mantenía la divisa de que todos los viñedos de la casa, en realidad, eran de vino superior. Pero ahora han terminado por diferenciar, y con gran éxito. Especiado herbáceo en el aroma, una delicada nota de botritis; jugoso, complejo, elegante, con profundidad y un largo final. Con personalidad propia dentro de su tipicidad. 2007 a 2014.

17

Domänenweingut

Schloss Schönborn, Hattenheim

Hattenheimer Pfaffenberg 2006

En el buqué, melocotón vivaz; mucho juego y notas elegantes. Un vino con muchas facetas, que baila el vals en la lengua. 2007 a 2014.

17

Domänenweingut

Schloss Schönborn, Hattenheim

Rüdesheimer Berg

Schlossberg 2006

Delicada mineralidad en el aroma; el sabor es denso, especiado, con un delicado y largo juego de la fruta, fino nervio ácido. 2008 a 2014.

17

Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach, Eltville

Rüdesheimer Berg

Schlossberg 2006

Claro y prometedor aroma de melocotón; delicado brillo, cremoso, sofisticado, la impresión general es de nobleza. Los vinos de esta finca estatal, que fueron parcialmente criticados el año pasado, esta vez se muestran desde su mejor perfil. 2007 a 2015.

17
Weingut Franz Künstler, Hochheim
Hochheimer Hölle 2006

¡Infiernos celestiales! (“Hölle” significa “infierno” en alemán). Pura mineralidad muy clara; complejo, jugoso, delicado especiado, rico en facetas. Para un vino semejante, se llegarían a aceptar los impuestos de lujo. 2007 a 2014.

17
Weingut Schloss Reinhartshausen, Erbach
Erbacher Schlossberg 2006

Hay que quitarse el sombrero ante Walter Bibo, gerente de esta bodega desde 2003, por haber devuelto la orientación a Reinhartshausen y hacer de nuevo vinos espléndidos: claro, delicadamente mineral; denso y finamente estructurado en el paladar, con un nervio de acidez verdaderamente palpitante. 2007 a 2014.

17,5
Freiherr Langwerth von Simmern'sches Rentamt, Eltville
Hattenheimer Mannberg 2006
Claro y prometedor aroma de manzana. Y el primer trago realmente sabe como un mordisco a una manzana jugosa, terso, especiado, complejo, muy buenas reservas. Confirma la tendencia ascendente de esta bodega. 2007 a 2015.

18
Weingut Johannishof Eser, Johannisberg
Rüdesheimer Berg Rottland 2006
Con toda seguridad, el mejor vino que la finca Johannishof ha logrado hasta la fecha. Cítricos, pomelo y cáscara de naranja en el aroma; delicado y fino especiado, mucha profundidad, suave brillo: un Riesling elegante con excelente potencial. 2007 a 2015.

VDP-RIESLING

¡Hay que quitarse el sombrero ante las bodegas que en el difícil año 2006 han conseguido hacer vinos notables! Así ha sido posible producir auténticos fuegos artificiales con unos Riesling matizados y con casta. Pero no en todas las regiones: en Baden y Wurtemberg falta brillo, también en el Palatinado ha habido algunas decepciones. De la región de Nahe se puede decir que ha estado “entreverada”. Las mejores colecciones se han producido en Rheinhesse y en Rheingau. Franconia, que no necesariamente es una región clásica de Riesling, también ha demostrado tener talla.

15,5
Brüder Dr. Becker, Ludwigshöhe
Dienheimer Falkenberg 2006
Rheinhessen

Agradable: claro aroma de manzana; crujiente y jugoso, mucho corazón, agrada su falta de florituras. 2007 a 2013.

15,5
Staatliche Weinbaudomäne, Oppenheim
Niersteiner Ölberg 2006
Rheinhessen
Aromas de hierbas, una pizca de melocotón; un vino especiado, denso y vigoroso, tiene fuego y buena longitud. Muestra que esta empresa estatal, que estuvo algo floja durante una temporada, está consiguiendo remontar. 2007 a 2013.

15,5
Staatlicher Hofkeller, Würzburg
Würzburger Stein 2006
Franken
Fruta discreta, algo de cítricos, cáscara de naranja; complejo, jugoso, agradable juego, longitud media. 2008 a 2013.

15,5
Weingut am Stein – Ludwig Knoll, Würzburg
Würzburger Innere Leiste 2006
Franken
Aromática clara con recuerdos minerales; jugoso, rectilíneo, un vino sin florituras, es un placer beberlo. 2008 a 2013.

15,5
Weingut Josef Störrlein, Randersacker
Randersackerer Sonnenstuhl 2006
Franken
Mineral en el aroma; terso, rectilíneo, denso y especiado, una nota áspera sin maquillar, pero agradable. 2008 a 2013.

15,5
Weingut Kühling-Gillot, Bodenheim
Oppenheimer Sackträger 2006
Rheinhessen
Carolín Gillot nos presenta en 2006 cuatro vinos de la finca superior Erste Lage, y ninguno de ellos presenta puntos flacos. El vino de Oppenheim ocupa la cuarta posición, comparativamente, pero no por ello deja de merecer un “sobresaliente”. Es lo que se llama constancia. Mineral; jugoso, mucho corazón, potencia especiada y buena longitud. 2007 a 2013.

15,5
Weingut Schloss Sommerhausen
Sommerhäuser Steinbach 2006
Franken
Fruta discreta y especiado en el aroma; hermoso brillo, complejo y finamente estructurado, bastante músculo (14 grados de alcohol). 2007 a 2013.

15,5
Weingut St. Antony, Nierstein
Niersteiner Ölberg 2006
Rheinhessen
En la actualidad, St. Antony sólo ocupa el segundo lugar, por detrás de Heyl zu Herrnsheim, en una suerte de competencia interna dentro de la propia bodega. El vino es agradablemente mineral, posee claras notas de cítricos en el aroma y ya es especiado y agradable. Pero tendría potencial para más. 2007 a 2013.

15,5
Weingut Wittmann, Westhofen
Westhofener Kirchspiel 2006
Rheinhessen
Se embotelló bastante tarde (finales de agosto) y quizá por ello aún no haya llegado a su mejor momento. El concierto de los elementos aún sueña con poco volumen. Mineralidad y manzanas verdes en el aroma; rectilíneo, jugoso, sabroso, pero sin la profundidad acostumbrada. 2008 a 2014.

16
Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Castell
Casteller Schlossberg 2006
Franken
Es el punto álgido seco de un año de primera categoría para la casa Castell: suave especiado en el aroma, con un deje de minerales; en el paladar, continúa el especiado. Complejo, muy equilibrado, buena longitud. 2008 a 2015.

16
Gutsverwaltung Niederhausen-Schlossböckelheim, Niederhausen
Niederhäuser Hermannsberg 2006
Nahe
Esta antigua finca estatal, que desde hace algunos años es propiedad de la familia Maurer, ha logrado arrancarle a su viñedo superior un vino con mucho carácter: hierbas aromáticas, melocotón y mango en el aroma; jugoso, buen nervio, mucho corazón y un agradable juego de la acidez. 2007 a 2013.

16
Schlossgut Diel, Burg Layen
Dorsheimer Burgberg 2006
Nahe
El Burgberg, a menudo el orgullo de la casa, es claramente superior a sus otros dos vinos. Claro en el aroma, algo de pomelo, minerales; resulta ligero y danzón, juguetón, especiado y con nervio. 2007 a 2013.

16
Weingut A. Christmann, Gimmeldingen
Ruppertsberger Reiterpfad 2006
Pfalz
Claro, prometedor e intenso aroma de melocotón; jugoso, delicado especiado y respetable longitud. 2007 a 2014.

16
Weingut A. Christmann, Gimmeldingen
Königsbacher Idig 2006
Pfalz
Delicado melocotón, apoyado por un especiado de hierbas aromáticas; jugoso, complejo, con tersura juvenil, buena longitud. Aún no posee del todo la fuerza acerada de los años anteriores, pero aun así es un vino convincente. Pero el nuevo presidente de la asociación VDP también tiene otros vinos excelentes que ofrecer. 2008 a 2014.

16
Weingut Bürgerspital zum Hl. Geist, Würzburg
Würzburger Stein-Harfe 2006
Franken
Una buena despedida para Helmut Plunien, gerente y responsable de bodega de esta empresa, que se ha trasladado a la región del Mosela. Delicada mineralidad; jugoso, especiado, elegante y persistente en el final. 2008 a 2014.

16
Weingut Freiherr Heyl zu Herrnsheim, Nierstein
Nackenheimer Rothenberg 2006
Rheinhessen
En la nariz, mineralidad muy prometedora; denso y firme, intenso especiado, delicado nervio. Una señal de la tendencia que vuelve a estar en ascenso bajo Felix Peters, su relativamente nuevo gerente. 2008 a 2014.

16
Weingut Freiherr Heyl zu Herrnsheim, Nierstein
Niersteiner Brudersberg 2006
Rheinhessen
Claro, algo de pizarra, estimulante en la nariz; un vino elegante y equilibrado, matices distinguidos, buen paso de boca... Ven, hermano, bebe conmigo... 2007 a 2014.

16
Weingut Fürst Löwenstein, Kreuzwertheim
Coronilla Homburger Kallmuth 2006
Franken
Delicadas notas minerales, suave especiado; en el paladar, complejo, potencia juvenil, se mantiene bien en su jugosidad. Final persistente. 2008 a 2014.

16
Weingut Gerhard Aldinger, Fellbach
Fellbacher Lämmli 2006
Württemberg
Gert Aldinger es el único vinicultor de Wurtemberg con un viñedo superior Erste Lage convincente. Cítricos y pomelo; hermoso brillo, suave, delicado juego de la acidez, agradables notas de manzana en el final. 2007 a 2013.

16
Weingut Horst Sauer, Escherndorf
Escherndorfer Lump 2006
Franken
Cítricos, pomelo, además un deje de mineralidad; jugoso, con brillo, ligeramente juguetón, buena longitud. 2007 a 2013.

16
Weingut Keller, Flörsheim-Dalsheim
Westhofener Morstein 2006
Rheinhessen
Fino especiado de hierbas, algo de nuez en el aroma; un vino denso y jugoso en el que se prolonga el especiado del aroma, pero no acaba de poseer el vigor concentrado de los años anteriores. Echamos en falta un poco su longitud habitual. 2008 a 2014.

16
Weingut Kühling-Gillot, Bodenheim
Niersteiner Pettenthal 2006
Rheinhessen
Melocotón maduro en el aroma; delicado especiado en el paladar. Además, una agradable cremosidad; un seductor que acaricia con sus muchos matices. 2007 a 2014.

16
Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen
Siebeldinger im Sonnenschein 2006
Pfalz
Delicados aromas de hierbas, pulido mineral en el paladar, fruta contenida y, como es bastante habitual en el Riesling de Rebholz en su juventud, aún un tanto anguloso, pero también terminará puliéndose. 2008 a 2015.

16
Weingut Rudolf Fürst, Bürgstadt
Bürgstadter Centgrafenberg R 2006
Franken
Paul Fürst, estrella del vino tinto, también sabe hacer blancos. Clara y delicada mineralidad en el aroma, también algo de pomelo; finamente estructurado, elegante, acidez moderada pero vivaz, no presume de músculos (12,5 grados de alcohol). 2008 a 2014.

16
Weingut Schäfer-Fröhlich, Bockenheim
Bockenauer Felseneck 2006
Nahe
Tim Fröhlich y su madre, Karin, son un buen equipo en la bodega. Esto se pone de manifiesto en el Felseneck, delicadamente mineral. En boca, el vino es muy jugoso, posee una acidez con nervio pero a la vez madura. Muestra mucha potencia y se mantiene presente en el paladar durante un largo tiempo. 2008 a 2014.

16
Weingut Toni Jost – Hahnenhof, Bacharach
Bacharacher Hahn 2006
Mittelrhein
Peter Jost, en cierta manera, ha salvado el honor de la zona central del Rin; el resto de la oferta ha sido menos impresionante. De color oro; puro melocotón en el buqué; complejo, terso, con temperamento, el juego de la acidez posee nervio. 2008 a 2014.

16
Weingut Villa Sachsen, Bingen
Binger Scharlachberg 2006
Rheinhessen
Esta finca vinícola vuelve a ser enteramente propiedad de la familia aristocrática Salm-Salm (Schloss Wallhausen, Nahe) desde 2006. El joven Constantin ha sido el responsable de este vino y ha demostrado gallardía en su esfuerzo. Claro especiado en el aroma; jugoso, buena mineralidad en el paladar, juego y notable longitud en el final. 2007 a 2013.

16,5
Reichsgraf von Kesselstatt, Morscheid
Wiltinger Gottesfuss 2006
Mosel
Color dorado; clara y delicada nota de pizarra en el aroma; fino especiado, elegante, buen nervio, respetable longitud. 2007 a 2014.

16,5
Weingut A. Christmann, Gimmeldingen
Deidesheimer Langenmorgen 2006
Pfalz
Aroma de hierbas característico del Palatinado, con un recuerdo de mejorana; mucho brillo, un deje de opulencia y vigor, tremendo especiado y mucha potencia. 2008 a 2014.

16,5
Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim
Forster Jesuitengarten 2006
Pfalz
Clara nota mineral transportada por un delicado especiado; potente y terso, suave brillo; muy armonioso, pero todavía muy joven. 2008 a 2015.

16,5
Weingut Hermann Dönnhoff, Oberhausen
Niederhäuser Hermannshöhle 2006
Nahe
Suave mineralidad en el buqué, estimulante; un vino rico en facetas con delicado brillo, acariciador, mucha profundidad. 2007 a 2015.

16,5
Weingut K.F. Groebe, Biebesheim
Westhofener Aulerde 2006
Rheinhessen
Fina y delicada fruta en el aroma; jugoso, redondo, con juego, buena concentración, nervio agradable, pero aún necesita tiempo para desarrollarse plenamente. 2008 a 2015.

16,5
Weingut Keller, Flörsheim-Dalsheim
Dalsheimer Hubacker 2006
Rheinhessen
Hierbas aromáticas y cáscara de naranja en el buqué, también algo de pomelo; un vino denso y complejo, en estos momentos todavía cerrado. 2008 a 2014.

16,5
Weingut Kühling-Gillot, Bodenheim
Nackensteiner Rothenberg 2006
Rheinhessen
Claramente un “buscavidas”, pero fino y con una delicada nota de levadura en el aroma; suave brillo, elegante, finamente estructurado, buena longitud. Carolin Gillot mejora cada año. 2007 a 2014.

16,5
Weingut Kühling-Gillot, Bodenheim
Niersteiner Ölberg 2006
Rheinhessen
Mucho melocotón y mango en el buqué; vino elegante y suave, finamente tejido, de impresión casi sedosa, largo en el paladar. 2007 a 2014.

16,5
Weingut Schäfer-Fröhlich, Bockenheim
Schlossböckelheimer Kupfergrube 2006
Nahe
Melocotón y manzana retozan en el aroma; crujiente y a la vez con casta, verdaderamente caracolea en el paladar, mucho especiado, delicado juego de la acidez; necesita tiempo. 2008 a 2014.

16,5
Weingut Wagner-Stempel, Siefersheim
Siefersheimer Hölle 2006
Rheinhessen
Hierbas aromáticas y algo de cáscara de naranja en el aroma; suave juego frutal, delicado nervio, finas facetas de impresión más bien celestial que infernal. (“Hölle” significa “infierno” en alemán). 2007 a 2013.

16,5
Weingut Wittmann, Westhofen
Westhofener Aulerde 2006
Rheinhessen
Clara mineralidad; denso, especiado y terso, buen potencial. Para producir tales vinos, los ecológicos Wittmann a veces han tenido que prescindir de dos tercios de la uva. 2008 a 2015.

16,5
Weingut Wittmann, Westhofen
Westhofener Morstein 2006
Rheinhessen
Cítricos y notas minerales; un vino complejo de fino especiado, buen nervio, en estos momentos todavía con algo de fruta oculta. 2008 a 2014.

17
Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen
Birkweiler Kastanienbusch 2006
Pfalz
Fina, clara y estimulante nota mineral en el aroma, como la brisa tras una lluvia refrescante; elegante, con juego, suave, delicadamente articulado y nervio vibrante. 2008 a 2015.

17
Weingut A. Christmann, Gimmeldingen
Deidesheimer Hohenmorgen 2006
Pfalz
Este Hohenmorgen puede proporcionarnos más de una agradable velada. Melocotón y pomelo en el aroma; complejo y con tersura juvenil, hermoso y marcado brillo. Muy elegante. 2008 a 2015.

17
Weingut A. Christmann, Gimmeldingen
Gimmeldinger Mandelgarten 2006
Pfalz
Naranja y manzana verde en el aroma; denso, complejo, especiado notable pero delicado, complejo y largo en el final. 2008 a 2015.

17
Weingut Emrich-Schönleber, Monzingen
Monzinger Halenberg 2006
Nahe
Mientras que el Frühlingsplätzchen resultaba algo pesado en el estómago, el Halenberg es convincente. Estimulantes aromas con recuerdos de pizarra y pomelo; denso, complejo, profundo, muy largo en el final. 2008 a 2015.

17
Weingut Georg Mosbacher, Forst
Forster Ungeheuer 2006
Pfalz
Puras notas minerales en el aroma; complejo, especiado, con delicada fruta todavía poco desarrollada, pero bien definida, respetable longitud. 2008 a 2015.

17
Weingut Keller, Flörsheim-Dalsheim
Westhofener Kirchspiel 2006
Rheinhessen
Hierbas aromáticas y un recuerdo de kiwi en la nariz; enorme materialidad, complejo especiado, profundidad, en el paladar se revela una frutalidad delicadamente articulada y persistente. 2008 a 2015.

17
Weingut Keller, Flörsheim-Dalsheim
Westhofener Abtserde 2006
Rheinhessen

Un nuevo nombre de viña en la colección de Keller. Abtserde es un viñedo entre Morstein y Kirchspiel, con el que antaño el clero de Worms hacía su vino de misa que ha sido adquirido por Klaus-Peter Keller y se ha podido explotar por primera vez. Pero el resultado no saldrá a la venta hasta la primavera de 2008. Merece la pena esperar: intenso y fino especiado de hierbas aromáticas; con materialidad y tersura, enorme densidad y mineralidad. Irradia fuerza. 2008 a 2015.

17
Weingut Wagner-Stempel, Siefersheim
Siefersheimer Heerkretz 2006
Rheinhessen

Daniel Wagner, a quien hace años animaron sus amigos Philipp Wittmann y Klaus-Peter Keller, se ha convertido en una verdadera “potencia” de la región de Rheinhesse. Mucho pomelo y delicado mineral en el aroma; elegante, complejo y persistente. Un vino para la meditación con muy buen potencial. 2007 a 2015.

18
Weingut Georg Mosbacher, Forst
Deidesheimer Kieselberg 2006
Pfalz
Un magnífico logro más de Sabine Mosbacher-Düringer y Jürgen Düringer. Pureza estimulante en el aroma; mucho juego, lleno de potencia, fruta que casi parece explosiva. Un vino para momentos especiales. 2007 a 2015.

18
Weingut Hermann Dönnhoff, Oberhausen
Norheimer Dellchen 2006
Nahe

¡Este Dellchen no tiene defectos! El muy experimentado Helmut Dönnhoff ha dominado esta difícil añada con mano firme. Manzana y pomelo en el aroma; magníficamente pulido, con casta, complejo, delicadamente especiado. Enorme potencial. 2008 a 2016.

Chablis Crus



CHABLIS PREMIERS CRUS

15
Daniel-Etienne Defaix
Les Lys 2001
Destacadas notas de vainilla y mantequilla; en el paladar, lleno, pero al mismo tiempo vivaz, con notas amargas un tanto importunas en el final. Un buen vino, aunque no especialmente equilibrado, que se recomienda beber pronto. 2008 a 2009.

15
Château de Maligny
Fourchaume 2005
Oro luminoso; un Chablis lleno, relativamente poco comprometido, pero fiable y bien estructurado, que aún puede madurar un poco. 2008 a 2011.

15
Château de Viviers
Vaucopins 2005
Clásico, compacto, lleno, un tanto escaso. 2008 a 2010.

15
Louis Latour
Premier Cru 2006
Buen equilibrio entre frescor y plenitud, final medio largo; buenas hechuras, pero algo arbitrario. 2008 a 2012. •

15,5
La Chablisienne
Fourchaume 2004
Oro pálido con reflejos verdosos; nariz mineral muy característica; también en boca es fresco, vivaz, largo y con casta. 2008 a 2012.

¿ÉXITO APLAZADO?

En Inglaterra y Estados Unidos, son piedras angulares de los grandes blancos de la Borgoña. Pero en nuestras tierras, parece que no consiguen alcanzar el éxito. Lástima, pues la cima de la calidad hoy es más amplia que nunca, los precios siguen siendo razonables, comparados con los blancos de Côte d’Or, y los experimentos de estilo con madera y extracto para conferirles internacionalidad generalmente son una buena mezcla de terruño y buen hacer limpio y preciso. Las últimas añadas, la elegante de 2006, la opulenta de 2005 y la clásica de 2004, son hijas de buenos padres, razón suficiente para presentarles aquí una pequeña pero exquisita selección de Chablis premiers crus y grands crus de buenos productores. Barbara Schroeder cató para esta guía alrededor de 50 Chablis premiers crus y grands crus de las añadas actualmente en el mercado.

15,5
Long-Depaquit
Montée de Tonnerre 2004
Interesante buqué con agradable maduración añeja, vainilla, compota de manzana; equilibrado en boca, elegante, agradable final de hierbas aromáticas; para disfrutar ya 2008 a 2009.

15,5
Laroche
Les Vaudevey 2005
Necesita decantar, vainilla y frutas, ciruela, ruibarbo; la plenitud domina un tanto sobre la mineralidad, el final resulta algo abrupto y seco, pero cuanto más tiempo respira en la copa, más equilibrado se vuelve. 2008 a 2012.

15,5
Long-Depaquit
Les Vaucopains 2005
Nariz primeramente algo sorda, mineral tras airearlo, notas de mantequilla y pomelo; especiado, jugoso, lleno y, no obstante, bien estructurado. Un vino agradable, bien hecho y grato. 2008 a 2010.

15,5
Pascal Bouchard
Fourchaume 2006
Compacto, mineral, aún algo reservado, buenas hechuras, agradable nota amarga en el final medio largo; muy fiable y bueno. Imprescindible dejarlo madurar un poco. 2009 a 2014.

16
Daniel Dampt et Fils
Côte de Léchet 2005
Vigoroso, denso, aún cerrado, debe madurar un poco; posee el carácter y la mineralidad que se espera de un Chablis. 2009 a 2015.

16
Domaine des Malandes
Côte de Léchet 2005
Oro pálido con reflejos verdosos; nariz mineral muy característica; también en el paladar, vivaz, fresco, elegante, finamente estructurado y largo. 2009 a 2012.

16
Daniel Dampt et Fils
Les Vaillons 2006
De gran frescor y mineralidad, más largo que ancho, con un hermoso final mineral. Agradable, beberlo es un placer. 2009 a 2014. •

16
Joseph Drouhin
Montmains 2006
Todavía marcado por la elaboración; en el paladar, hermosa casta y longitud, con un final claramente mineral; muy característico de su viñedo. Hechuras excelentes. 2009 a 2014. •

16,5
Domaine des Malandes
Vau de Vey 2005
Oro pálido, interesante nariz fresca, luego floral-mantequillosa con notas de espinillo blanco; bien estructurado y fresco también en el paladar, jugoso, seco y largo, con una agradable nota amarga. Un buen vino auténtico y lleno de carácter. 2009 a 2012.

16,5
Gérard Tremblay
Montmain 2005
Este viñedo en el sur de Chablis produce un vino muy complejo y especiado. El Montmain de Tremblay posee la plenitud, las especias, la alegría y la opulencia, el brillo y la frutalidad característicos de este cru. 2008 a 2012.



Laroche Les Clos 2004: fresca mineralidad.

16,5
Jean-Marc Brocard
Montmains 2006
Todavía cerrado, posee el estilo seco y mineral de un vino que es mejor dejar madurar un poco; intenso final de cítricos. Aún puede mejorar. 2010 a 2014.

17
Alain Geoffroy
Beauroy 2005
Mineral y lleno de casta, complejo, muy largo, tiene carácter, posee nervio... un verdadero placer. 2009 a 2012.

17
Jean-Marc Brocard
Mont de Milieu 2005
A pesar de que este vino se halla en una fase difícil "entre dos edades", nos ha entusiasmado su densidad, su longitud, el estilo radicalmente mineral y seco, su profundidad y su potencial de complejidad aromática. Imprescindible dejarlo madurar un poco; perfecto para los aficionados al auténtico gran Chablis. 2010 a 2015.

17
Pascal Bouchard
Beauroy 2006
Nariz tremendamente interesante con notas de hierbas aromáticas y frutas exóticas; soberbia textura frutal, denso y pleno, largo y con casta; un vino excelente con la materialidad de un grand cru. 2010 a 2016.

CHABLIS GRANDS CRUS

15
Château de Viviers
Blanchots 2004
Notas maduras, miel y membrillo; buen extracto y longitud. 2008 a 2010.

16
William Fèvre
Bougros 2004
Todavía marcado por la elaboración, necesita algo de aireación; delgado, agradablemente fresco y mineral. 2009 a 2014.

16
Gérard Tremblay
Vaudésir 2005
Notas de madera y especias, pastas de mantequilla y pomelo; jugoso en boca, opulento, maduro, lleno, con un final largo y seco. 2009 a 2012.

16
Long-Depaquit
Les Vaudésirs 2005
Todavía juvenilmente reservado, concentrado y complejo; pleno, maduro y largo, buenas hockur-ras, un Vaudésir lleno de carácter que madurará muy bien. 2010 a 2013.

16,5
Pascal Bouchard
Blanchot 2004
Posee casta, densidad, frescor y plenitud, termina largo y frutal sobre notas de manzanas verdes y amarillas. 2009 a 2014.

16,5
William Fèvre
Bougros 2005
Todavía cerrado, compacto, posee las características del viñedo, pero carece de su típica densidad. 2009 a 2015.

17
La Chablisienne
Les Preuses 2004
Un vino potente y pleno, que aun así no resulta pesada, sino al contrario: frutal y equilibrado a pesar de su vigor. Puede madurar. 2009 a 2015.

17
Laroche
Réserve de l'Obédience Les Blanchots 2004
Decididamente lleno de carácter, mineral, juvenil, con perceptible casta, acidez jugosa, largo final de cítricos. Aún puede madurar. 2009 a 2016.

17
Joseph Drouhin
Les Clos 2005
Un vino espectacularmente denso, jugoso, pleno y fresco, con aromas de flores, hierbas y frutas exóticas, termina largo. Seductor, ya es un placer beberlo, pero puede madurar muy bien. 2008 a 2015.

17
Long-Depaquit
Moutonne 2005
Muestra especiada, mineralidad y plenitud, casta y densidad, delicada nota amarga en el final, posee estructura para la maduración. 2009 a 2014.

17,5
Laroche
Les Clos 2004
Oro pálido; nos gusta mucho este Chablis lleno de carácter y decididamente mineral, con su textura densa y su largo y complejo final de cítricos, transportado por esa mineralidad enormemente fresca. Puede madurar. 2008 a 2015.

17,5
Jean-Marc Brocard
Les Clos 2005
Destaca por su casta y mineralidad, y por una aromática muy particular de hierbas y flores, termina largo sobre notas de pimienta; excelente. Mejor dejarlo madurar un poco. 2009 a 2020.

18
La Chablisienne
Le Fief de Grenouilles 2004
¡Qué vino! Denso sin ser macizo, opulento sin resultar lleno ni pesado, eternamente largo: mejor que madure aún dos o tres años. 2010 a 2020. :

18
Jean-Marc Brocard
Bougros 2005
Un vino grandioso que combina a la perfección su carácter seco con casta, densidad y plenitud; todo él parece esculpido de un solo bloque. Imprescindible que madure. 2010 a 2020.



La Chablisienne Fourchaume 2004: vivaz.

Cata vertical de Château Angélus

Château Angélus en Saint-Émilion ha logrado algo que ni siquiera en Burdeos es habitual: ascender a una categoría superior.

16,5
Angélus 1997
Denso color rubí en maduración; especiado, quizá no demasiado complejo pero muy agradable. En el paladar, domina un tanto el alcohol, cubriendo la textura frutal y madura, pero los taninos son sorprendentemente suaves y de buena calidad. Para beber ahora. 2007 a 2008.

17,5
Angélus 1998
Intenso rubí aún juvenil; nariz compleja, especiada y frutal. Gran densidad y casta en boca, con taninos vigorosos y secos, largo final de frutillos rojos; incluso puede madurar más. 2008 a 2020.

17
Angélus 1999
Sorprendente aromática floral, textura áspera, pero elegante... Expresa casta y frescor, y termina juvenilmente frutal. Los taninos, en su momento perfecto de maduración, sin dureza. Teniendo en cuenta las malas condiciones de la vendimia, es una gran sorpresa. 2008 a 2013.

18
Angélus 2000
Intenso rojo brillante y juvenil; nariz aún muy discreta, floral-frutal-especiada. Denso, intenso, jugoso, lleno y largo, con final fogoso: sin su casta, el elevado contenido de alcohol resultaría molesto, pero así, la impresión es de un vino fogoso, opulento y concentrado, pero perfectamente equilibrado, que debe madurar un poco. 2008 a 2016.

17
Angélus 2001
Floral, notas de peonía, también una ligera nota de madera; de sorprendente frescor, muy juvenil, con taninos vivaces y un final largo y frutal. Excelente para su añada. 2010 a 2016.

16,5
Angélus 2002
Intenso y juvenil, taninos un tanto difusos, pero aun así bastante equilibrado, fresco... Un placer. No se debe dejar madurar demasiado. En el final, alcohol perceptible. 2007 a 2013.

17
Angélus 2003
Interesante nariz con componentes especiados y florales, admirable frescor, la maduración y el alcohol no se perciben hasta el final, los taninos algo duros se aceptan con gusto, pues sostienen el vino. Excelente para su añada. 2009 a 2012.

17,5
Angélus 2004
Soberbio extracto, casta y densidad; largo final frutal, taninos densos y angulosos. 2012 a 2020.

18
Angélus 2005
A pesar de que catamos este vino en una fase difícil, muy dominada por la elaboración, posee una densidad y casta sorprendentes; por ello, esperamos el vino terminado con aún mayor expectación. 2013 a 2020.

17,5
Angélus 2006
Soberbia nariz de especias y frutillos; aromas de humo y minerales; de una extraordinaria finura en el paladar, lleno de profundidad, elegante y largo, claramente pulido. 2014 a 2020.

El Champagne del Corazon

Champagne
Philipponnat
Domaine du Clos des Joliss
13, rue du Pont - 51160 Mareuil sur Ay - France
Tél. 03 26 56 93 00 - Fax. 03 26 56 93 18
internet : www.champagnephilipponnat.com
e-mail : info@champagnephilipponnat.com



Mejorar la formación

Hasta hace muy poco la figura del sumiller era completamente desconocida para el gran público. En España ejercen esta profesión unos 800 profesionales. Ahora bien, si se cuentan los que trabajan en otros sectores paralelos (tiendas, comercios, bodegas, tabernas, etc.) podemos hablar de miles. Rara es la comunidad autónoma que no tiene un centro donde aprender esta profesión. En el restaurante son los encargados de todo lo relacionado con el vino: compra, gestión, mantenimiento, elaboración de la carta, asesoramiento y servicio. También como complemento, en algunos casos, se encargan de la sobremesa: cigarrillos puros, destilados, infusiones, etc. El prestigio de un sumiller no se debe sólo a la cantidad de vino que logra almacenar en la bodega sino también a su psicología, a su saber estar, a su olfato por satisfacer a los clientes y guiarles entre tantas marcas como existen en el mercado. Los clientes que así lo deseen tiene en el restaurante una pequeña escuela donde entrenar los sentidos, donde además de comer, aprenden. Pero, ¿qué más se le puede exigir a un sumiller? El vino no se toma aislado. Debe convivir con los alimentos del menú. Y el sumiller deberá ejercer de casamentero entre ambos para que su unión sea agradable, sin tirantezas, armoniosa, complementaria en aromas y sabores, en texturas y temperaturas.

Javier Pulido

Sumiller

Están rigurosamente organizados en asociaciones, tienen presidentes, realizan congresos, diversos concursos e incluso luchas por el título mundial. La reputación profesional del sumiller ha ascendido con el auge del vino.

El término procede del francés y significa algo así como “escanciador”. El o la sumiller es la persona experta que en los restaurantes prestigiosos recomienda el vino a los comensales, lo cual, a ser posible, debería hacer sin el paternalismo generalmente empleado, pues también hay sibaritas que saben leer una carta de vinos sin requerir ayuda.

El profesional con experiencia es agradable, evita darse aires y crear efectos espectaculares. En el trato con sus proveedores, tanto del comercio como del viñedo, tampoco hace alarde de ‘poderío’, sino más bien se comprende como un compañero de trabajo. Si se le permite, suele tener una gran responsabilidad en lo que respecta a la extensa bodega que, para el propietario del restaurante, primeramente supone una importante inversión de capital. Por lo tanto el sumiller, hombre o mujer, debe informarse tanto de los posibles descubrimientos a buen precio como de los vinos de renombre que adornan cualquier carta.

Algunos adquieren los conocimientos necesarios para esta profesión de manera autodidacta, viajando por las regiones vinícolas, conversando con expertos y leyendo libros. Pero se puede medrar con mayor facilidad formándose previamente en una escuela profesional de sumilleres “diplomados”. Además es útil pertenecer a asociaciones profesionales como ocurre en muchos países. Algunas de estas instituciones organizan regularmente visitas a los viñedos y se ocupan de la formación continuada de sus miembros.

Los conocimientos del ramo no se limitan únicamente al vino. Es importante aplicar un pensamiento económico, conocimientos logísticos y de almacenamiento, y, naturalmente, tener experiencia con otros productos como agua mineral, cerveza, licores, café, té y cigarrillos puros. Además, en coordinación con la cocina, el “mánager del deleite” (según la Unión de Sumilleres de Alemania) debe conocer el sabor de los platos para poder recomendar el vino más adecuado. Los mejores sumilleres aúnan competencia y entusiasmo por el vino.

A nivel mundial hay algunas decenas de miles de tales profesionales especializados (sólo en Japón son 15.000). Cada tres años, y tras las 46 pruebas eliminatorias nacionales que se celebran en la actualidad, la élite se da cita para el Concurso Mundial de Sumilleres.

La última vez fue en mayo de 2007 en Rhodos: el sueco Andreas Larsson fue el ganador, seguido muy de cerca por el suizo Paolo Basso y otros dos concursantes de Francia y Reino Unido. Los participantes procedían de las filas de la Asociación Internacional de Sumilleres (ASI), que actualmente no representa a todos los sumilleres del mundo. Los italianos se escindieron con sus 13.000 miembros porque no pudieron nombrar al presidente general y arrastraron consigo a los americanos. “Como en el boxeo”, se indignaba el vicepresidente de la Unión de Sumilleres de Alemania, el griego Evangelos Pattas, de Stuttgart, “donde también hay varias asociaciones mundiales...”

EN LA PRÁCTICA

Distinguir los vinos «auténticos» de los «falsos»



Paolo Basso, de 41 años de edad y oriundo del Tesino, fue vicecampeón mundial de sumilleres por primera vez en el año 2000 y por segunda vez en este año. Actualmente trabaja de jefe de compras en la empresa comercial de vinos Ceresio en Lugano y paralelamente asesora a varios restaurantes.

Paolo Basso, en su opinión, ¿qué es lo más importante del oficio de sumiller?

El sumiller debe intentar entender lo que desea el cliente y aunar lo con su propia idea de lo que quiere recomendar. Puede guiar al comensal si éste lo desea, pero en última instancia debe esforzarse siempre en contentarlo. La prioridad es ofrecer al cliente placer y deleite.

¿En qué reside la dificultad?

Hay que ser capaz de ofrecer algo nuevo de tanto en tanto. Pero entre las novedades que aparecen, hoy día va siendo cada vez más difícil distinguir la calidad, lo auténtico y lo fiable de las mezclas que impresionan, pues generalmente están bien hechas, pero construidas para adecuarse al mercado y sin apenas capacidad de guarda.

¿El sumiller es también un comprador de vinos?

Eso depende del restaurante. Muchos sumilleres son jóvenes y cambian con cierta frecuencia de puesto de trabajo; naturalmente éstos han de vender lo que el dueño del local ha adquirido o guarda en su bodega. Para realizar bien su trabajo, el sumiller debe llegar a conocer estos vinos con detalle y saber con qué platos combinan especialmente bien. Pero los sumilleres con un trabajo fijo y experiencia de años efectivamente suelen convertirse en compradores.

¿Cuál ha sido su experiencia más extraña y memorable como sumiller?

Una vez un cliente pidió una botella de Sauternes Château d'Yquem y, como le resultó demasiado dulce, le añadió agua para estirarlo.

El trabajo del sumiller en el restaurante es casi el de un consejero gastronómico.



Foto: Peter Schwarz

MAS LA PLANA 1998

El primer Cabernet

Saltó la sorpresa en las “Olimpiadas del Vino de París” de 1979, organizadas por la revista “Gault Millau”. Un desconocido Cabernet sauvignon español se alza con la medalla de oro, superando a prestigiosos vinos cuyos legendarios viñedos son la base de la magnífica variedad.

Historia

Con más de 300 años de existencia, Torres es posiblemente la bodega española más conocida en todo el orbe. Su extensa gama de vinos abarca desde los básicos, de los que elabora millones de botellas, a los originales vinos de finca. Además son muy famosos sus brandies y aguardientes. Trabajo concienzudo, vinos fiables en todas la gamas, y más de dos mil hectáreas avalan ese lugar de privilegio que le elevan a un lugar entre las mejores bodegas del mundo. En crecimiento continuo, ya en los años setenta inició la aventura chilena (cuyas novedosas técnicas revolucionaron la enología chilena) y ahora sus bodegas y viñedos se localizan en California y Ribera del Duero, además en las denominaciones de origen de Penedès, Conca de Barberà, Priorat o Cataluña. La revista inglesa Decanter nombró en el número de abril de 2002 «Hombre del Año» a Miguel Torres, representante de la cuarta generación de la familia.

Añadas

Una de las mejores cualidades que adornan a este Mas la Plana es la tremenda regularidad en sus añadas, sin grandes “dientes de sierra”. Además de la mítica cosecha del 70, las del 81 y 82, en las que se cambia totalmente de diseño, son una avanzadilla de lo que serían llamados “los nuevos burdeos” o, en el caso de España, “de alta expresión”. Han sido muy premiadas la del 96, 98, 2001 y 2004. El 98 que traemos a estas páginas, es un vino tremendamente vivo, viveza que se aprecia en la intensidad de color o en su formidable estructura. Surge la duda ante su reducción, recién abierta la botella: ¿decanter o servir directamente? Si hacemos lo primero, el vino se abrirá con bastante celeridad, pero no apreciaremos la excelente y lenta progresión de su buqué. De él hallaremos recuerdos de frutillos en confitura, aromáticas especias o tonos de regaliz. De su paso por boca, el equilibrio es su mejor arma, pero hay viveza y armonía en su tanino fundido, es muy largo y de final delicadamente balsámico. Un vino con mucha vida por delante.



Texto: Bartolomé Sánchez

Nunca se había dado esa circunstancia, en unos premios monopolizados por los grandes vinos bordeleses. Miguel Torres demostró que sabía tratar a la diva bordelesa, aún con un viñedo relativamente joven. En la finca de Mas La Plana, en el Penedès medio, nace en 1966 una viña de 29 hectáreas plantadas de Cabernet Sauvignon. Este vino, nacido de la filosofía de la época, más ligero de cuerpo, experimenta en los años ochenta un cambio radical para extraer muchas más sustancias, con largas maceraciones de hasta cuatro semanas y crianza en roble francés. Se baja drásticamente el rendimiento, y se abandona el uso de fertilizantes nitrogenados. En España por aquellos años no se entendía muy bien aquel vino tan cargado de color y tanino, con tanta carnosidad y fruta, pero fuera de nuestras fronteras, simplemente arrasaba. A partir de ese año el vino Más la Plana no deja de cosechar menciones, altas puntuaciones de críticos afamados y primeros puestos en concursos internacionales. La cosecha del 98 es una de las más premiadas, entre ellas las Medallas de Oro de International Wine Challenge, de International Wine & Spirits Competition, de la Challenge International du Vin, de Mundus Vini de Alemania, de International Wine & Spirit Competition y de Sélections Mondiales de Canadá.

Precio

Las botellas que quedan en el mercado de añadas más actuales cuestan alrededor de 40 euros, (un 2004 ó 2003) pero este 98 hace tiempo que pasó a la categoría de coleccionista. Así que si por casualidad se encuentran con una de estas botellas a un precio alrededor de los cien euros, cómprela si regatear.

LA FIESTA DEL
VINO JOVEN SE
HACE MAYOR

X MUESTRA
DE LOS VINOS
DE MACERACIÓN
CARBÓNICA

PALACIO DE CONGRESOS
DE MADRID

14, 15 Y 16 DE DICIEMBRE

DÉCIMO ANIVERSARIO
PRIMER 2007

Los vinos de la tierra

Actualmente, cuando existe una gran cantidad de denominaciones para dar una calificación de origen a los vinos que busca aportar una determinada garantía de calidad y dotar al vino de una identidad asociada a su origen, un grupo de viticultores enólogos europeos defiende la necesidad de volver al valor y el concepto original de Denominación de Origen, lo que implica que muchas de las actuales deberían ser sólo situaciones geográficas o vinos de la tierra, y reservar la D.O. como tal para sus valores originales, potenciando el *terroir*.

Una D.O. representa un patrimonio local histórico, con un potencial evolutivo de mejora, está localizada allá donde las razones etnológicas y las sabias experiencias pasadas lo determinaron y es capaz de generar, generación tras generación, un paisaje propio y distintivo; un paisaje al servicio de una manera de vivir adecuada y sostenible en ese entorno. La D.O. es el principio del trato del *terroir*.

Es necesario potenciar el *terroir*, el respeto hacia él, hacia el clima, hacia una viticultura adecuada y bien hecha, que conlleve métodos no agresivos que generen la tendencia al autoequilibrio del suelo y la planta, con una utilización adecuada de los recursos, que tiene unos efectos positivos en nuestro clima y en nuestro paisaje, algo importante dada la situación actual de preocupación ante los problemas climáticos.

Además, no podemos olvidar que el vino de *terroir* es un producto cultural, ligado a la grandeza y la sensibilidad del propio terruño, con una identidad histórica y social: el vino se identifica con su pueblo, con su paisaje y con su cultura; y no es más que otro vehículo para la transmisión de los valores y las tradiciones de un lugar. Es un producto de calidad, que aporta beneficios directos a la salud; más aún, es casi una terapia, una emoción que no sólo llega al cuerpo, aunque para ello es muy importante extender la costumbre de degustar los vinos de

terroir allí donde nacen, donde cobran más sentido, por su tierra, su paisaje, sus gentes, su clima... Allí, la experiencia de la degustación se convierte en una sensación única y favorecedora para el espíritu.

Durante mucho tiempo, al hablar de vino de calidad, nos hemos alejado de estos valores, indispensables para transmitir el vino de forma adecuada al consumidor y conseguir que lo deguste con las herramientas (como una buena copa), la sensibilidad y en el entorno adecuados. Debemos trabajar contra la uniformidad en el mundo del vino, cuidar el territorio y el paisaje, y ahondar en el consumo de los vinos en su origen, intentando ayudar a cultivar en lo posible la sensibilidad de los consumidores.

René Barbier es el propietario y elaborador del vino Clos Mogador, uno de los míticos y pioneros vinos del que podríamos llamar como nuevo Priorato.



Agenda ENERO/FEBRERO 2008

16/18 ENE.
Angers

SIVAL

Salón Internacional de Equipamiento y Tecnología para Vitivinicultura. Habrá fabricantes y comerciantes que presentarán productos como materiales para plantaciones, de cosecha, prensas, tratamientos de vendimia, botellas y etiquetados... Angers Expo Congres, Angers (Francia)
www.sival-angers.com

17/19 ENE.
Nueva Delhi

IFOWS

La sexta edición de la Exposición Internacional de Alimentación y Bebidas cumplirá una vez más con su fin principal de acercar a los productores al amplio y diverso mercado de India para productos selectos o consolidar su presencia en el mismo. InterContinental The Grand New Delhi, Nueva Delhi (India)
www.ifows.com

28/30 ENE.
Narbona

MILLÉSIME BIO

Exposición internacional y profesional del tratado justo para los vinos hechos con uvas de las cosechas orgánicas. Parc des Expositions de Narbonne (Francia).
www.millesime-bio.com

9/10 FEB.
Boston

ANUAL BOSTON WINE EXPO

Ningún otro evento en la ciudad de Boston iguala la oferta de vinos que se darán cita en esta muestra. Más de 450 bodegas de todo el mundo presentarán 1.800 vinos para degustar. Seaport World Trade Center, Boston (Estados Unidos)
www.wine-expos.com/Wine/Boston

18/20 FEB.
Montpellier

VINISUD

El octavo Salón Internacional de Vinos y Espirituosos del Mediterráneo presenta el conjunto de vinos del sur: de las áreas de producción más importantes de Francia, Italia, España, Grecia, Marruecos, Portugal, Turquía, Líbano... juntas en un mismo lugar. Parc des Expositions de Montpellier (Francia).
www.vinisud.org

BIOFACH

21/24 FEBRERO
Nuremberg

En el mercado internacional del vino está incrementando el número de viticultores que apuestan por el vino ecológico. BioFach 2008, el salón líder mundial de productos ecológicos, es también la mayor muestra de vinos ecológicos del mundo. Paralelamente se celebrará Vivaness, el Salón monográfico de Cosmética Natural y Wellness.

Centro Ferial Nuremberg, Nuremberg (Alemania)
Tel.: +49 (0) 9 11 86 06-83 28
Fax: +49 (0) 9 11 86 06-82 56
www.biofach.com



UN SUEÑO REALIZADO



BODEGA MUSEUM
TELF. 983 58 10 29
FAX: 983 58 10 30



MARQUÉS
DE VARGAS
RIOJA

Marqués de Vargas. Apasionados por la perfección.

Un cuidado extremo de la viticultura,
una vendimia realizada con mimo,
una bodega con el tostado idóneo...

Todo un afán de superación para buscar
cada día expresividades y aromas nuevos.



MARQUES DE VARGAS
VINOS NOBLES DE RIOJA

**VINUM Internacional
Intervinum AG**

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

Editor

Hanspeter Detsch

Director Internacional

Rolf Bichsel

Ediciones Vinum S.L.

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

Edición y Redacción España

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

Catas: Bartolomé Sánchez
bartolome.sanchez@vinum.info
y Javier Pulido
javier.pulido@vinum.info
Equipo de Redacción: Ana
Lorente, Ana Ramírez, Juan
Bureo, Elba López Oelzer
(traducción), Ramón Miguel
Muñoz (diseño)

Departamento comercial

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

Redacción Suiza

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

Redacción Alemania

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

Redacción Francia

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

Vinum Italia

Christian Eder redazione.italia@
vinum.info

Suscripciones

AES José de Andrés, 11 Col.
San José, Bloque 3, bajo.
28280 El Escorial (Madrid)
Tel. 918 907 120
Fax 918 903 321
suscripciones@vinum.info
Distribuye
Dispaña. C/Gral. Perón, 27 -7º
28020 Madrid.
Tel. 914 179 530

Imprime

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

Depósito Legal M-18076-1997

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



En Ysios se le presta especial atención al ensamblaje de la madera,
la capacidad de envejecimiento y la madurez del tempranillo. Este mimo
convierte a Ysios en un reserva elegante: un vino aterciopelado, untuoso y persistente.
Un vino moderno, pero claramente de Rioja.



YSIOS

www.bodegasysios.com

Vinum suscripción
por uno o dos años

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

Empresa _____ NIF o CIF _____

Nombre _____ Apellidos _____

Dirección _____

C.P. _____ Población _____ Provincia _____ País _____

Profesión _____ Tel. _____ Fax _____

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

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

☐ Talón nominal a Ediciones Vinum S.L.

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

Fecha ____ / ____ / ____

Firma del titular:

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

Caducidad ____ / ____ / ____

Suscríbase

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

Puede suscribirse llamando al
teléfono 918 907 120

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

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

O enviarlo por **correo postal** a:

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

D.O.Q.

PRIORAT



saborea

los colores del vino

color oscuro de bodega, color ermita centenaria,
color *llicorella*, color vino fermentado,
color mediodía radiante...



Si quieres degustar todos los colores de la comarca del Priorat. Si quieres sumergirte entre los aromas de viñas, bodegas, ermitas, montañas... Si quieres quedarte con un buen sabor de boca, ven a descubrir el interior de nuestras bodegas, **ven a degustar la ruta del vino de la D.O.Q. Priorat.**



Nombre y Apellidos Mail

Dirección Código Postal Población

OFICINA DE TURISMO DE LA COMARCA DEL PRIORAT. SANT MARCEL, 2. 43730 FALSET. T. 977 831 023 WWW.TURISMEPRIORAT.ORG