

E - 64 FEBRERO/MARZO 2008

vinum

vinum

NUESTRAS CATAS:
Ribera del Duero, Chianti
Novedades

vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

Vendimia 2007 Entrevista: Jean-Claude Berrouet Krug Clos du Mesnil Catas: Ribera del Duero y Chianti

VENDIMIA 2007
La larga sombra
del cambio climático

VINOS MÍTICOS:
Krug Clos du Mesnil

ENTREVISTA
Jean-Claude Berrouet
de Pétrus

Cocineros a la carta

El vino en el restaurante





ORGANIZA

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



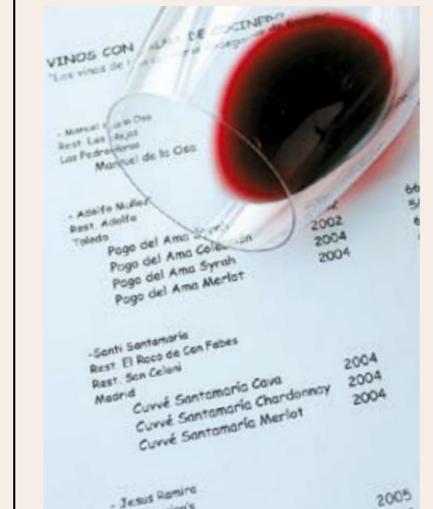
C/Teruel, 7. E-28223 Pozuelo Alarcón. Madrid. España.

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.

Las bibliotecas del vino

Poco, o nada, se ha tenido en cuenta el papel fundamental de sumilleres y cocineros en el espectacular desarrollo vitivinícola español de la última década. Tendemos a fijar la atención casi exclusivamente en bodegueros y enólogos, cuyo papel ha sido y es, sin duda, determinante en la gran calidad alcanzada por nuestros vinos. Pero descuidamos injustamente el trascendental papel de los profesionales de hostelería en la difusión de estos vinos grandiosos que, para mayor inri, se consumen y conocen mayoritariamente en los restaurantes. ¿Qué sería de la mayoría de nuestros blancos y tintos de gama media-alta y alta si no estuvieran presentes en las cartas de los mejores restaurantes? ¿Quién conocería esas marcas minoritarias, de difícil cuando no imposible distribución en tiendas, supermercados y grandes superficies, si el entusiasta somelier no los hiciera visibles en sus comentarios y recomendaciones? ¿Adónde acudiría el bodeguero con vocación de artista, enamorado del terruño, prendado de su vieja viña, que es la niña de sus ojos, si no tuviera acogida, tantas veces altruista, en los locales donde el vino se venera por encima de la comida? Nos quejamos de los

FOTO DEL MES



Las cartas de vinos son desde hace algunos años el emblema de todo buen restaurante y, en ocasiones, fuente de investigación y aprendizaje para el cliente. Pág. 28.

precios, del factor multiplicador, que, ciertamente, es en muchos casos abusivo, pero olvidamos esa otra dimensión decisiva del profesional de hostelería, de su papel impagable como difusor, promotor y gestor, en definitiva, de la cultura del vino. Mientras no seamos conscientes de que, hoy por hoy, las mejores cartas de nuestros restaurantes, selectivas unas, extensas otras, todas rigurosas, constituyen las auténticas bibliotecas enológicas de nuestro tiempo, donde el consumidor conoce, aprende y aprecia la realidad vitivinícola española, no seremos justos con los profesionales de la restauración. A ellos debemos reconocimiento y gratitud por su encomiable labor de infatigables evangelistas embriagados (en el sentido etimológico de la palabra). Porque los periodistas especializados somos como ellos. Estamos con ellos.

Cada cocinero, su vino



Manuel de la Osa, del restaurante Las Rejas, en Pedroñeras (Cuenca): cultivo ecológico y alta cocina en medio de la nada gastronómica. Pág. 29.



Adolfo Muñoz Martín, chef y propietario del imperio "Adolfo" de Toledo, elabora selectos vinos monovarietales en un entorno inigualable. Pág. 33.



Manuel María López, propietario del restaurante Traga-buches, de Ronda (Málaga), crea vinos con recuerdos de bandoleros. Pág. 37.



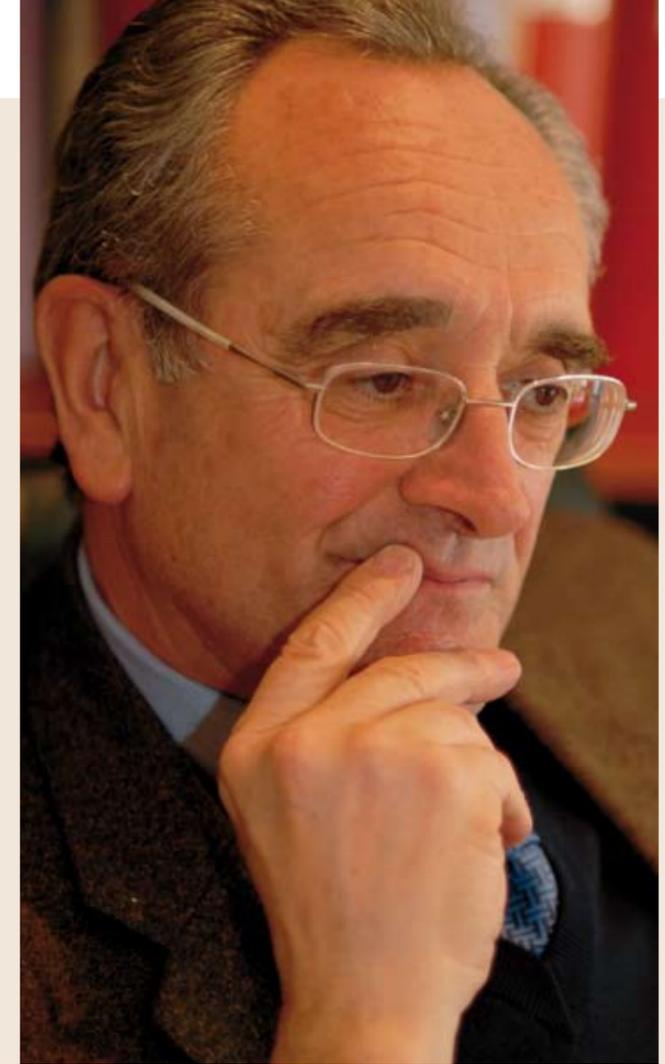
Vendimia 2007 a la sombra del cambio climático. Pág. 16.



De los caldos a los vinos. Pág. 28.



Vino Mítico: Krug Clos du Mesnil. Pág. 62.



Jean-Claude Berrouet, de Pétrus. Pág. 40.

ACTUALIDAD

- 6 CARTAS DE LOS LECTORES
Cambio climático: algunos olvidos
- 8 INTERNACIONAL
Alivio en Saint-Émilion
- 10 INTERNACIONAL
Pacto entre los productores de Chianti
- 12 NACIONAL
Adiós a Juan Ignacio de Burgos
- 14 NACIONAL
ProWein 2008, más actual que nunca

MAGAZIN

- 16 VENDIMIA 2007
Un año complicado
- 28 EL VINO EN EL RESTAURANTE
Cocineros a la carta
- 40 ENTREVISTA
Jean-Claude Berrouet, de Pétrus
- 56 SEMBLANZAS
Marcos Eiguren
- 59 EXPERIENCIAS
El Priorato

GUÍA

- 44 CATA RIBERA DEL DUERO 2005
Muy buena, a pesar de todo
- 52 CATA DE CHIANTI RISERVA
El regreso
- 55 NOVEDADES
Lo último del mercado
- 62 VINOS MÍTICOS
Krug Clos du Mesnil

SERVICIOS

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



Foto de portada:
Heinz Hebeisen.

Cambio climático: algunos olvidos

Melissa Butlerk, Managing Partner
Congreso de Cambio Climático 2008
The Wine Academy of Spain

En primer lugar felicitarles por el editorial sobre cambio climático. No obstante, nos ha llamado mucho la atención que no se mencione a nuestra organización y especialmente a Pancho Campo. La Academia del Vino de España lleva ya más de 4 años investigando el cambio climático y nos hemos especializado en los impactos del cambio climático en la industria vinícola. También somos los fundadores del Congreso Mundial de Cambio Climático y Vino cuya primera edición se celebró en Barcelona en 2006. La segunda edición de este evento se celebra también en Barcelona los días 15 y 16 de febrero de 2008 y cuenta con la participación de los principales científicos, bodegueros y personalidades del vino a nivel internacional. Hemos conseguido también que la conferencia de clausura la lleve a cabo el ex-vicepresidente Al Gore. Escribo para darles a conocer, además de nuestra organización, el trabajo y esfuerzos que Pancho Campo lleva realizando para la investigación y difusión de este problema a nivel mundial. Pancho es parte de «The Climate Project» de Al Gore, fue reconocido como uno de los 200 líderes mundiales del cambio climático por el Sr. Gore, y es una de las máximas autoridades mundiales en cambio climático en la industria del vino. Pancho es el único profesional del vino que pertenece al grupo de «The Climate Project» de Al Gore. Ha realizado conferencias sobre cambio climático desde Vancouver a Taiwan, pasando por Burdeos, Madrid, California, Puerto Rico, Brasil y muchas otras ciudades. Aunque ampliamente reconocido internacionalmente, en España creemos que todavía no se le ha el dado valor correspondiente a sus trabajos y a su lucha en el tema del cambio climático. Se le ha entrevistado en National Geographic, la BBC, Bloomberg, The Times y muchas otras publicaciones de ese estilo. En cambio en España ha habido poca repercusión en medios generales, a pesar de que Arturo Aizpiri del Ministerio de Medio Ambiente reconoció que Pancho ha sido un pionero y visionario al ser el primero en aplicar los resultados del IPCC a una industria específica como la del vino.



Los trabajos de Pancho Campo, perteneciente al «The Climate Project» de Al Gore, han tenido hasta ahora injustificadamente poca repercusión mediática en España.

Vino joven

¿Qué aporta el vino joven frente a la complejidad de los vinos con crianza?
Andrea Bermejo, Puig (Valencia)

Para muchos consumidores es un vino mediocre, sin más, lo que demuestra un gran desconocimiento. Los vinos jóvenes son una buena fuente de información. Por él sabremos cómo ha sido el año, la cosecha y, lo mejor de todo, su paleta de matices aromáticos y gustativos. ¡Imagínese lo que lograrán las gamas superiores! (crianzas, reservas...). Y sin olvidar el bolsillo: son vinos baratos y versátiles, buenos compañeros de barbacoa, de embutidos, de quesos suaves y de media curación, de arroces, de pastas, etc.

Uvas de mesa, ¿qué variedades?

¿Qué variedades de uva son las que se venden en las fruterías para su consumo en la mesa? ¿Es cierto que las cepas no se podan intencionadamente para conseguir la mayor cosecha posible y, por ello, no pueden emplearse para la vinificación? Las uvas de mesa son mucho menos concentradas que las uvas destinadas a hacer vino.

Reto Strasser, Kilchberg, Suiza

Para uvas de mesa se suelen emplear variedades especiales que, en realidad, no sirven para la vinificación, por ejemplo Thompson Seedless, (Uva) Italia, Regina o Irsay Oliver, Ruby Seedless y numerosas variantes de la Moscatel. En Suiza, además, a veces se venden para el consumo en la mesa Birstaler Muskat, Americano, Fanny, Nero y Angela. La mayoría son variedades aromáticas de maduración temprana, de piel fina y, cada vez más, sin pepitas («seedless»); también han dado muy buenos resultados las variedades híbridas resistentes a los hongos, que son cruces entre cepas americanas y europeas. Las cosechas se sitúan a menudo entre 15.000 y 20.000 kilogramos por hectárea, es decir, claramente por encima de las cantidades útiles para la producción de vinos de calidad. Además, hay variedades de cepa que sirven tanto para la vinificación como para la mesa, como la Chasselas (Gutedel) y la Dornfelder. En el caso de estas últimas, las uvas se vendimian antes de su maduración, ya que no es muy apreciado el dulzor excesivo ni la acidez demasiado poco marcada.



La mayoría de las mejores uvas de mesa sólo sirven para comer, y no para hacer vino con ellas.

Nariz electrónica versus nariz humana



Tengo curiosidad por saber qué es una nariz electrónica y si puede llegar a sustituir con el tiempo a la humana.
Norberto Arnáiz, Villaviciosa de Odón (Madrid)

La nariz electrónica no nació para sustituir la nariz humana, ya que esta última no puede definir la complejidad del aroma de un vino. El análisis sensorial y el análisis con nariz electrónica son dos técnicas complementarias. La nariz electrónica surgió a mediados de los años 80 como una necesidad de la industria alimentaria de conseguir un sistema automatizado y rápido para el control de calidad del producto a partir de la caracterización del aroma. Es un instrumento dotado de sensores químicos y de un programa capaz de reconocer y comparar olores individuales o complejos de las sustancias. En la actualidad se comercializan diversos modelos de narices electrónicas aunque su precio es elevado (60.000 euros o más). Entre los proyectos más vanguardistas existe uno del Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias. Esta entidad ha inventado un dispositivo electrónico capaz de estimar la calidad de la uva a la entrada de la bodega y saber qué uvas están en buen estado y son aptas para elaborar vinos de calidad.

Online

Acceso gratuito a www.vinum.info [válido hasta el 15 de abril] Usuario: vendimia. Password: 2007

YouTube para hedonistas

A nadie le gusta confesarlo, pero ¿no pasa usted a veces horas enteras enganchado a YouTube? En ese caso le encantará WineAndFoodTube (www.wineandfoodtube.com), todo un portal de vídeo centrado en la parte más sibarita de la vida: comer, beber, viajar, salir. Los vídeos abarcan desde recomendaciones de hoteles en la isla de Vanuatu, en los Mares del Sur, o una visita guiada a una bodega en Barossa Valley, pasando por una cata virtual

de Riesling, un reportaje sobre el foie gras o bien la presentación de los bares más modernos de Nueva York, donde confluye lo mejor de la gastronomía del planeta, hasta las instrucciones en vídeo para la perfecta elaboración de auténticos raviolis italianos. Muchos de estos reportajes se completan con una amplia y precisa información escrita. Por el momento, este portal se utiliza sobre todo en el ámbito



Bonitas historias de la buena vida: participe en www.wineandfoodtube.com

de habla inglesa, donde es más conocido, pero cualquiera puede participar. Entonces, ¿por qué no colgar en la red un vídeo sobre su último viaje enológico a Nueva Zelanda o una visita a una fábrica de vinagre balsámico de Módena? El asunto funciona así: cargue el vídeo en www.youtube.com y envíe el vínculo por correo electrónico al webmaster de WineAndFoodTube, que lo incluirá en la página web. ¡Y ya está!

Pregunta del mes

¿El tapón de rosca es más ecológico que el corcho?

El tapón de rosca está en auge porque cada vez más productores están convencidos de sus ventajas cualitativas. En Australia, Alemania y Austria ya se venden incluso vinos superiores de primera línea con este cierre. En la actualidad, el tapón de rosca está recibiendo ayudas. La empresa de distribución de vinos Delinat ha encargado un estudio comparativo según el método del balance ecológico de cinco tipos de cierre para botellas -desde el corcho natural, pasando por

el corcho de plástico, hasta el tapón de rosca- a la empresa suiza de Basilea Carbotech AG, que ha analizado los diversos flujos de materia y energía a lo largo de todo el transcurso vital de un vino de producción ecológica controlada, desde el trabajo en el viñedo hasta el destino de la botella vacía y el tapón. Los resultados demuestran que son los corchos naturales los que menos perjudican al medio ambiente. Pero este equilibrio empeora clara-



mente cuando los corchos son defectuosos. Como estos corchos vuelven imbebible el vino, hay que integrar en el balance ecológico los correspondientes vinos sustitutorios. Del estudio se desprende que un sistema de cierre alternativo tiene ventajas ya sólo con un 2% de vinos con sabor a corcho. De entre las alternativas, el tapón de rosca es el que da mejores resultados desde el punto de vista ecológico (sin considerar las consecuencias sobre los alcornoques).

Ayudas de la UE al vino

Los vinicultores recibirán de la UE ayudas en el año agrario 2007/2008 por valor de 510 millones de euros para la mejora de la calidad del vino, que, según la comisaria de Agricultura de la UE, Mariann Fischer Boel, es un tema prioritario en la competitividad frente al Nuevo Mundo. Los países más favorecidos son España (162 millones), Francia (111) e Italia (101).

El vino, reclamo comercial

El vino vive un verdadero auge en Corea. Y las empresas lo aprovechan con fines comerciales. Así, Samsung ha vendido desde 2006 más de 5 millones de televisores modelo "Burdos", que, con su superficie de apoyo redonda sobre un tallo esbelto, recuerda a una copa de vino. Y el consorcio de combustibles SK Energy ha aumentado su facturación desde que regala vino francés a sus clientes como premio a la fidelidad.

Clones para salvar vides

Desde hace años, en el sur de Francia se están muriendo las cepas de Syrah: primero se engrosa el lugar del injerto, luego las hojas se tiñen de rojo y, tres o cuatro años más tarde, la cepa muere. El Instituto Francés para la Vid y el Vino ha encontrado en las plantas afectadas un marcador genético común. Ahora, nuevos clones de Syrah sin esta carga genética habrán de poner fin a la muerte de las vides.

La barra más larga de Europa

El Eurostar no sólo transporta viajeros en un tiempo récord de Londres a París, ahora también puede uno ambientarse para el viaje en la capital británica, donde en la nueva estación de St. Pancras se ha abierto la barra de champagne más larga de Europa. A lo largo de sus 90 metros, se sirven champagne y vino, queso francés y jamón italiano.

Dinamarca ya tiene DD.OO

La alegría reina entre los vinicultores daneses: ya se les permite indicar en la etiqueta la región (Jutlandia, Fyn, Sjælland o Bornholm), la añada y la variedad de uva. Dinamarca cuenta con 44 vinicultores y unas 24 hectáreas de viñas.

Saint-Émilion recupera la clasificación de grand cru



Foto: Rolf Bichsel

Las fincas de Saint-Émilion vuelven a estar clasificadas, pero en el Médoc sigue el litigio.

Alivio en Saint-Émilion: después de que el año pasado, atendiendo a la reclamación procesal de algunas fincas individuales, un tribunal invalidara la reciente clasificación de los grands crus —que, según los estatutos, deben examinarse minuciosamente cada diez años, ahora ha vuelto a ser validada por un tribunal de apelación. Los reclamantes desclasificados alegaban que, aunque el jurado había catado cada uno de los vinos, no había visitado personalmente todas las fincas. En opinión de los jueces, estas alegaciones no constituyen razón suficiente para cuestionar la validez legal de la clasificación. En el Médoc, por el contrario, la situación sigue intrincada: después de la reclasificación de 2003 y tras un largo tira y afloja procesal que se resolvió con la prohibición judicial de la designación de "Cru Bourgeois", la asociación de fincas de cru bourgeois se dispone a incluir la denominación "Cru Bourgeois" en el Registro para utilizarla sencillamente como "marca registrada".

Récord en Beaune

En la tradicional subasta de vinos jóvenes de Hospices de Beaune, una institución sin afán de lucro con más de 600 años de historia, se recaudaron en 2007 más de 4,5 millones de euros. Con ello, se superó la cantidad del año anterior en un 27 por ciento, a pesar de que la cantidad de vino subastada era aproximadamente un 10 por ciento menor. Ha aumentado especialmente el precio de los tintos: un 38 por ciento. Durante mucho tiempo, los resultados de la subasta de Beaune se han considerado como el indicador de precios para la correspondiente añada en toda la región, aunque conviene considerar con cautela esta interpretación, aun cuando los vinos de 2007 en la Borgoña han resultado muy satisfactorios. En el año 2005, la casa Christie's se hizo cargo de la organización de este acto. Desde entonces, y gracias a una calculada promoción, la subasta no sólo ha ganado en

profesionalidad, sino sobre todo en prestigio entre la alta sociedad internacional, factores que se reflejan en la recaudación. Además, a diferencia de antaño, actualmente se permite pujar a particulares y, por primera vez en la última edición, también por Internet.



Foto: VINUM



Mayor de Mendoza, rodeada de viñedo, sobre la villa marinera de Carril, en un entorno apacible para trabajar con sosiego, al ritmo de la uva, el mosto y el vino.

MAIOR DE MENDOZA

Crianza: tiempo y Albariño

En el corazón del Valle del Salnés se encuentra la Rectoral de Padrenda, 7,91 hectáreas de viñedo plantadas en 1979 y que en estos momentos están dando lo mejor de sí mismas. Junto con la finca del Coto de Xiabre, 2,05 hectáreas plantadas ese mismo año, abastecen en su mayoría a la marca Maior de Mendoza.

La Bodega Maior de Mendoza renueva la imagen de su Albariño de Rías Baixas, Maior de Mendoza, con una presentación adaptada tanto al mercado nacional como al internacional. Su catálogo incluye un Albariño elaborado por maceración carbónica y un Albariño de evolución en botella con tres periodos de reposo o crianza, el Maior de Mendoza, 3 Crianzas, además de su marca Fulget, un Albariño tradicional.

De Galicia al mundo

Sus originales y cuidados vinos están presentes en la alta restauración en 14 países. Este año ha sido especialmente importante, pues comienzan a distribuir en países como Lituania o Malta, mercados todavía incipientes para los vinos españoles, y se consolidan en Centroeuropa y América con un contrato que los sitúa en 40 estados de EE. UU.

De allí y de la mano de Robert Parker viene uno de los muchos reconocimientos internacionales, pues ha seleccionado Maior de Mendoza y Fulget entre los mejores albariños. En nuestro país, aparte de recibir diversos premios, tres de sus vinos figuran en el Cuadro de Honor de la guía Gourmets, "Todo Vino" destaca dos de sus vinos, el "Anuario de Vinos de El País" califica el trabajo de la bodega como

brillante, la "Guía CAMPSA" otorga 90 y 92 puntos a dos de sus vinos y "La Guía de los 365 vinos al año", 90 puntos. Asimismo, el director de cata de Vinum, Bartolomé Sánchez, ha otorgado sus máximas puntuaciones a Maior de Mendoza como mejor 2006 y a su Maior de Mendoza, 3 Crianzas 2005, la máxima puntuación de los albariños de guarda. La bodega sabe que la clave de todo es un cuidado exhaustivo de su viñedo, uno de los de edad media más antiguos de toda la D.O.

Uva, naturaleza, sabiduría

El viñedo se atiende con mimo a lo largo del año, con trabajo manual, cepa a cepa, sin mecanización, con podas selectivas, desnietados y aclareos, en mayor o menor medida en función de las condiciones de la añada, sin fertilizantes químicos, herbicidas o productos agresivos y dentro de programas de producción integrada que garantizan el equilibrio ecológico de sus parcelas.

Con la floración, empieza una selección rigurosa que concluye en la vendimia manual, en cajas, y transportes refrigerados. En la bodega se macera a baja temperatura entre 4 y 10 horas, fermenta a temperatura controlada y el Maior de Mendoza reposa sobre sus lías finas tres meses.

Para catarlos, nada mejor que la sala-terracea donde los visitantes se deleitan en la copa y en la contemplación de una inigualable panorámica de la Ría de Arousa.

LA BODEGA DE RÍAS BAIXAS MÁS PREMIADA DE 2007:

- MAIOR DE MENDOZA:
 - Medalla de Bronce «La Selección»
 - Die besten Weine aus Spanien.
 - Seal of Quality "Mundos-Vini"
 - Ganador "Distinciones Gallaecia"
 - Medalla de Oro
 "Concurso Internacional de Vinos de Andalucía"
 - M. de Plata "Challenge International du Vin"
 - M. de Plata "Premios Mezquita"
 MAIOR DE MENDOZA MACERACION CARBONICA:
 - Medalla de Plata
 "Challenge International du Vin"
 MAIOR DE MENDOZA 3 CRIANZAS
 - Seal of Quality "Mundos-Vini"
 FULGET:
 - Medalla de Bronce «La Selección»
 - Die besten Weine aus Spanien.
 - Ganador "New Wave Spanish Wine Awards"
 - Medalla de Plata "Muvina"
 - M. de Plata "Challenge International du Vin"
 - M. de Plata "Mundos-Vini".
 Etc.

MAIOR DE MENDOZA

Rua do Xiabre, 58 - Carril
 36610 Vilagarcía (Pontevedra)
 Tel. 986 508 896. Fax. 986 507 924
 maiordemendoza@terra.es

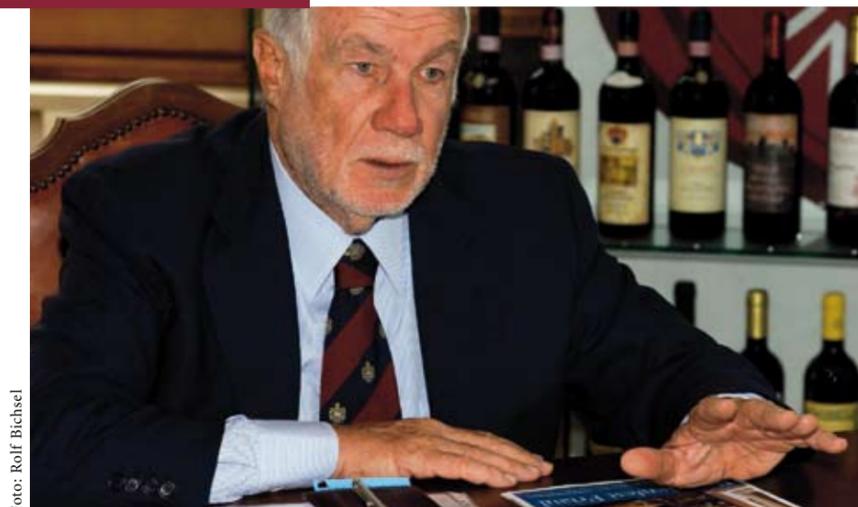


Foto: Rolf Bichsel

Pretende controlar y garantizar la calidad y el precio: Dr. Nunzio Capurso, presidente del consorcio Chianti DOCG.

dos del mundo, y el Chianti DOCG es un símbolo mundial del vino italiano y del estilo de vida de Italia.” Esta iniciativa de los productores de Chianti se inaugura con un escrito informativo del consorcio Chianti DOCG a los distribuidores del ámbito de habla alemana en el que se detalla el nuevo procedimiento. De este texto se desprende que está referido a todos los vinos con el sello de calidad DOCG, es decir, también los vinos con las denominaciones “Colli Arentini”, “Colli Fiorentini”, “Colli Senesi”, “Colline Pisane”, “Montalbano”, “Montespertoli”, “Rufina”, y los vinos con la designación “Superiore”, así como las DOC para Vin Santo de Chianti. El control con el nombre de “Erga Omnes” afecta a todos los empresarios que participan en el proceso de producción, es decir, viticultores, productores de vinos y embotelladores. Se comprobará si se cumplen las exigencias de producción previstas para las respectivas designaciones y si se actúa en consonancia con las reglamentaciones correspondientes.

Pacto de estabilidad entre los productores de Chianti

Los viticultores, industriales y cooperativas del Chianti DOCG firmaron en octubre un pacto de estabilidad. Según el Dr. Nunzio Capurso, presidente del consorcio Chianti DOCG, con ello se inicia toda una serie de medidas que garantizarán la calidad del Chianti y del Vin Santo de la región de Chianti y que habrán de estabilizar los precios de mercado. Primero se introducirán controles para comprobar el cumplimiento de las reglamentaciones de la DOCG y de la DOC (para

el Vin Santo). En opinión del presidente del consorcio, éste es el primer paso fundamental: “Sólo por medio de controles rigurosos se pueden evitar las falsificaciones y estafas. Además, las medidas previstas tienen como finalidad la fijación de los precios en un nivel que responda a la calidad de los vinos. En última instancia, se trata de conservar la viticultura en la Toscana a largo plazo: al fin y al cabo, la denominación de origen Chianti DOCG es uno de los más bellos paisajes de viñe-



Tommaso Cavalli, hijo del creador de moda Cavalli, es un loco de los caballos, y ahora también vinicultor.

El vino y la moda se complementan

Roberto Cavalli, uno de los creadores de moda de más renombre en Italia, ahora también firma en una botella de vino: en su Tenuta degli Dei en Panzano, Chianti, el hijo de Cavalli, Tommaso, que ya dirigía allí una granja de caballos (Nomen est Omen), ahora vinifica tintos. Le asesoran el enólogo Carlo Ferrini y el agrónomo Gioia Cresti. Las 3,5 hectáreas de viñedos de la Tenuta están situadas en la conocida Conca d'Oro (“Cuenca de Oro”) de Panzano y las barricas descansan en las bodegas que antes pertenecieron a la pequeña iglesia románica de Pieve di San Lorenzo. El vino IGT Cavalli Selection 2004 salió al mercado en noviembre, casi simultáneamente con el lanzamiento mundial de la colección de moda que Cavalli ha diseñado para H & M.



Cavalli Selection: diseño de alta costura para el vino.

Vetri Speciali
envasos especiales de vidrio

Vetri Speciali Ibérica
Service Center - ZAL - 08040 Barcelona - ES
Av. Ports d'Europa, 100 3ª Pta.
Tel. +34/935525911
Fax. +34/935525999
info@vetrispecialiberica.es
www.vetrispeciali.com

Vetri Speciali
38100 Trento - Italy



El placer de sorprenderle... siempre!

Fax

Ruta Montsant

La consejera comarcal de Turismo, Roser Vives, presentó en Madrid la Ruta del Vino de la D.O. Montsant, nuevo producto turístico con doce bodegas de esta zona, que el Consell Comarcal del Priorat ha creado en el marco del Plan de Fomento del Turismo que está desarrollando desde hace un año. La presentación tuvo lugar en la muestra «Escaparate de Catalunya», que ha tenido lugar en el Centro Cultural Blanquerna de la Generalitat.

Rioja, imagen comercial

El arte, la política y la cultura se dieron cita en el Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía de Madrid con motivo de la presentación de la nueva imagen corporativa de los vinos de Rioja. Esta renovación representa la culminación del proceso de cambio puesto en marcha hace cuatro años en esta D.O. y es un importante paso para proyectar una imagen de región innovadora y en constante evolución, consolidar el reconocimiento y prestigio de sus vinos en los mercados internacionales y mantener su liderazgo entre los vinos españoles.

Botellas de varios usos

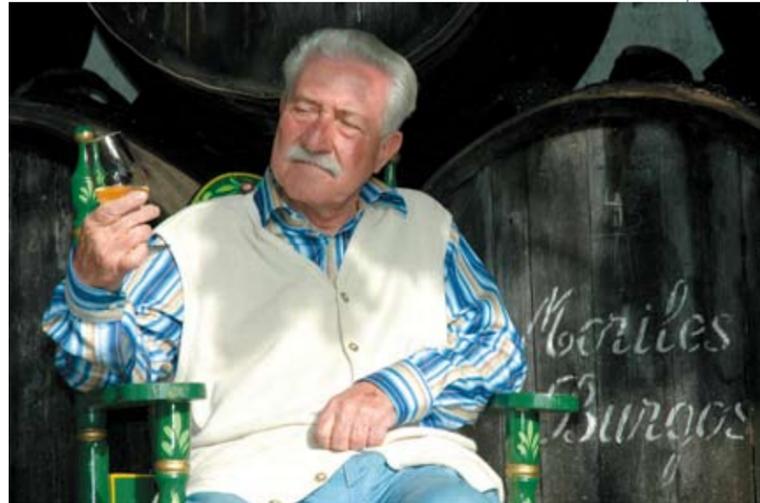
El Ministerio de Medio Ambiente ha formulado una propuesta para que el sector del vino se lo venda a los restaurantes en botellas rellenables y de varios usos. La medida se inserta en el Plan Nacional de Residuos (PNR) y debería entrar en vigor en los próximos meses. La Federación Española del Vino (FEV) considera que el embotellado de vino en envases de varios usos causaría grandes perjuicios tanto al sector como al medioambiente.

Nace «WineCreator»

El equipo promotor del proyecto vitivinícola La Melonera y el Grupo Peñín han creado el I Encuentro Internacional de Autores de Vino, «WineCreator». Aquí se darán cita 20 de los más reconocidos críticos vitivinícolas del panorama internacional junto a los mejores autores de vino del mundo, elegidos por estos periodistas. El encuentro se celebrará el 18 y el 19 de abril en la localidad malagueña de Ronda.

Adiós a Juan Ignacio de Burgos

Juan Ignacio de Burgos López, presidente de Bodegas Málaga Virgen, falleció el pasado mes de enero a los 69 años de edad. Nació en Granada en noviembre de 1938 y, más tarde, en el año 1968, se licenció en Ciencias Políticas, Económicas y Comerciales en la Universidad de Madrid. De familia bodeguera desde 1885, siempre estuvo ligado al mundo de los vinos. Tras muchos años en Rumasa como responsable de la División de Vinos, en 1984 crea PROCALSA (distribuidora de alimentación y hostelería en Madrid), en 2005 fusiona Bodegas López Hermanos e Inversiones Santa Ana para convertirlas en la actual Bodegas Málaga Virgen. Desde esta fecha, De Burgos se centra en el desarrollo de nuevas marcas y productos, y muy especialmente en la construcción de las nuevas bodegas en Fuentepiedra, Málaga.



De familia bodeguera desde 1885, Juan Ignacio de Burgos siempre estuvo ligado al mundo de los vinos.

Bacchus 2008 Cita con los vinos del mundo

Del 14 al 18 de marzo, los salones del Casino de Madrid serán los encargados de albergar la octava edición del concurso Bacchus 2008. Este certamen, oficialmente reconocido por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, volverá a contar con el patrocinio tanto de la Federación Mundial de Grandes Concursos de Vinos y Espirituosos (VINOFED) como de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), lo que avala su importancia a nivel nacional e internacional. La Unión Española de Catadores (UEC), como entidad organizadora del concurso, se encargará del perfecto desarrollo de las sesiones de cata, en las que participarán más de 60 catadores nacionales y extranjeros, y de la repercusión promocional y comercial de los vinos galardonados, gracias al acuerdo firmado con la plataforma digital GWS (Global Wine & Spirits), líder en el mercado internacional de ventas de vinos y espirituosos a través de Internet, con más de 40.000 contactos a nivel mundial. Como ha venido sucediendo



desde las dos últimas ediciones, la Unión Española de Catadores pondrá a disposición de todos los interesados su página web, www.uec.es/bacchus, que ya cuenta cuenta con las principales noticias y datos de interés (Reglamento, fichas de inscripción, etc.) de la edición de este año de Bacchus.



Elaboraciones cuidadas
para vinos excelentes



Fax

Enoforum 2008

El Hotel Rafael Atocha de Madrid volverá a reunir a los principales enólogos de nuestro país, responsables de la gran renovación vinícola experimentada en la última década en España. Organizado por Opus-Wine, editora de las revistas MiVino y Vinum, el décimo Encuentro de Enólogos, Enoforum 2008, tendrá lugar los días 21, 22 y 23 del presente mes de febrero.

Guía de vinos para niños

Una iniciativa piloto pretende introducir a los niños en el mundo de la enología a través de unas Guías Enológicas que han sido diseñadas para niños de 6 a 12 años. Las Bodegas y Viñedos Castiblanque, en colaboración con la Consejería de Educación de Castilla La Mancha, muestran en las guías la importancia del mundo del vino en todos sus aspectos, siempre de forma amena y adecuada a la capacidad de comprensión de los niños. Instruir sobre la tradición enológica, los valores del vino, la elaboración... son valores que permiten fomentar el consumo responsable.

As Laxas, de primera

La compañía aérea American Airlines y Bodegas As Laxas han llegado a un acuerdo mediante el cual el vino Val do Sosego se servirá en la primera clase de los vuelos de la citada línea norteamericana. De esta forma, As Laxas pasa a engrosar la selección de la compañía aérea más grande del mundo, compuesta por referencias de gran renombre de vinos franceses, italianos, californianos, australianos o chilenos.

Vino de héroes

Grupo BSV, que agrupa a Bodegas San Valero y Gran Ducay, y pertenece a la D.O. Cariñena, se suma a las celebraciones de la Expo 2008 y del Bicentenario de los Sitios de Zaragoza sacando una serie limitada de sus seis mejores variedades (Cariñena, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Macabeo y Garnacha) con la que se rinde homenaje a los héroes más representativos de la contienda. La serie se presenta bajo la marca Marqués de Tosos.

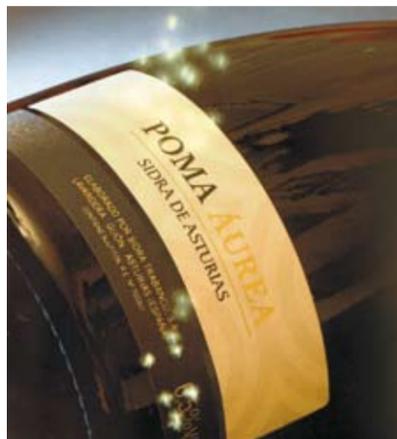
ProWein 2008, más actual que nunca

ProWein, Feria Monográfica Internacional de Vinos y Bebidas Espirituosas de Düsseldorf (Alemania), inicia del 16 al 18 de marzo una nueva edición con el lema «To another great year» y una imagen muy actual. Esta edición presenta una amplia oferta internacional, cuenta con la participación de nuevos países como China y Argelia, y no podía faltar su sección estrella, la zona de catas, donde los visitantes podrán encontrar una interesante selección de temas y obtener de este modo una panorámica general del mercado. Cada año, las catas versan sobre diferentes temas de máxima actualidad y están abiertas a todo el público visitante, que puede degustar en ellas hasta 1.000 propuestas distintas, algo único en el mundo. Además, cuenta con un nuevo reclamo, ya que por primera vez acudirán vinos de cultivo ecológico. Otro de los puntos destacados de esta edición es la exposición monográfica «Wine's best friends» sobre maridajes selectos. ProWein se ha convertido en una plataforma de negocios imprescindible dentro del mercado global. Año tras año, acuden a Düsseldorf más de 32.000 profesionales procedentes de más de 40 países

y alrededor de 3.000 expositores de todo el mundo, con lo que el certamen se convierte en el quién es quién del sector del vino y las bebidas espirituosas. Los simposios internacionales y debates especializados, las catas de alto nivel y un exclusivo programa de noche completan la oferta ferial. Prácticamente todos los países y regiones vinícolas del mundo estarán presentes en la ProWein, tanto los países exportadores más importantes de América, África y Oceanía, como los tradicionales países productores de Europa. Además de Alemania, Italia, Francia y Austria, España es uno de los países que tradicionalmente cuenta con una mayor representación en este certamen, ya que, con un volumen de exportación de alrededor de 12 millones de hectolitros al año, es uno de los países productores de vino más importantes del mercado mundial. Más información sobre ProWein 2008 en www.prowein.de.



Sidra Poma Áurea para todo el año



La apuesta de Grupo Trabanco por la sidra brut nature ha dado resultados. En abril de 2007, el lagar de Lavandera presentaba en sociedad las primeras 11.000 botellas de Poma Áurea, sidra elaborada siguiendo el método brut nature y certificada como Sidra de Asturias Denominación de Origen Protegida (D.O.P.). En diciembre, se había agotado esta primera remesa –comercializada en toda España y en Estados Unidos, principalmente– y salía a la venta una producción de 11.000 botellas más. Tan pronto como se agote esta segunda producción, esta compañía ha previsto lanzar nuevas remesas, hasta alcanzar una producción de 30.000 botellas durante este 2008 (además de las 22.000 que ya se han puesto a la venta). Otro de los grandes objetivos del Grupo para Poma Áurea es que ésta sea capaz de vencer la estacionalidad de este tipo de sidra, que pueda acompañar cualquier tipo de comidas y celebraciones durante todo el año.



importado por
euroselecció, s.l.u.



La larga sombra del cambio climático

La naturaleza parece haber pasado 2007 jugando con los vinicultores, que están acostumbrándose a convivir con lo inusual: invierno suave, excesivo calor primaveral y cambios en las fechas habituales de la vendimia resumen un año lleno de dudas y preocupaciones. Pese a todo, la mayoría de ellos reconocen que la calidad y la producción no han sido muy diferentes de las esperadas.

ESPAÑA

Irregular y complicada

El Ministerio de Agricultura estima que la cosecha de vino para esta campaña se situará entre los 40 y los 41 millones de hectolitros, unas cifras ligeramente inferiores a las de la campaña anterior, en la que se registraron 43,6 millones. Fue una vendimia irregular y complicada, y con retrasos de fechas, ya que la climatología actuó de forma muy desigual en el viñedo español. Lo más destacado, pese a las inclemencias, es la alta sanidad con la que ha llegado el fruto a las bodegas.

Andalucía

Jerez

Calidad: **muy buena**

Cantidad: **inferior**

El fantasma de la botritis o podredumbre, tan temida en el Marco de Jerez durante semanas, no ha hecho finalmente aparición a juzgar por el resultado espectacular de la vendimia 2007, que se ha cerrado con una producción final de 114 millones de kilos de uva, un aumento de un 33% sobre 2006.

Montilla-Moriles

Calidad: **muy buena**

Cantidad: **inferior**

Se prevé una cosecha cercana a los 41 millones de kilos, un 10% menor que en 2006. La reducción se debe a la plaga de conejos, que ha asolado más de 3.000 hectáreas de viña cordobesa. La calidad del fruto recogido ha sido «excelente» tras lograr que la uva alcanzara la maduración adecuada.

Aragón

Cariñena

Calidad: **muy buena**

Cantidad: **inferior**

Se recogerán entre 82 y 85 millones de kilos, un 12% menos que en 2006. Se prevé que su calidad sea muy buena, e incluso excelente, en todas las variedades, aunque la Cabernet Sauvignon maduró con un leve retraso.

Somontano

Calidad: **muy buena**

Cantidad: **superior**

Una cosecha de 23.400.000 kilos, menor que las previsiones iniciales. La temperatura suave del verano y la mínima sequía de la tierra han favorecido la maduración lenta, lo que se reflejará en unos vinos caracterizados por su intenso color y aroma. Según los enólogos de la D.O., podría ser una buena añada para la elaboración de los vinos Somontano.

Castilla-La Mancha

La Mancha

Calidad: **muy buena**

Cantidad: **inferior**

Las previsiones apuntan que la vendimia experimentará un descenso generalizado que rondará entre un 15 y un 20 por ciento respecto a 2006. Salvo en zonas que sufrieron graves daños por las lluvias y el pedrisco, se espera una excelente calidad porque la maduración ha sido la adecuada, con una correcta concentración de azúcares y aromas.

Valdepeñas

Calidad: **buena**

Cantidad: **superior**

Aunque los datos no son definitivos, la cosecha (más de 130 millones de kilos) sería un 19% ciento mayor que en 2006. El Consejo Regulador dice que la calidad es muy buena, sobre todo en variedades tintas, gracias a una maduración lenta por un verano poco caluroso que motivó que se retrasara la vendimia.

Uclés

Calidad: **muy buena**

Cantidad: **superior**

La ausencia de granizo, una buena primavera y la cantidad adecuada de horas de sol han propiciado que los viñedos amparados por esta D.O. hayan podido expresar su máximo potencial. La producción se ha incrementado de forma destacada: mientras que en 2006 se cosecharon alrededor de 200.000 kilos, este año la cifra asciende a más de 600.000 de uvas ya seleccionadas.

Castilla y León

Bierzo

Calidad: **buena**

Cantidad: **inferior**

Se ha cerrado con 17,8 millones de kilos recogidos, un 14% menos que en 2006. Ha sido un año muy marcado por el clima, sobre todo en periodos delicados para el viñedo, en floración-cuajado, cuando las temperaturas medias no han pasado de 18 °C, lo que, combinado con continuas lluvias, ha provocado una reducción sobre el porcentaje del cuajado. Aun así, la calidad se considera buena.

Ribera del Duero

Calidad: **muy buena**

Cantidad: **similar**

Una campaña que se prevé histórica en cuanto a calidad, mientras que la cantidad se espera que sea similar a la de 2006, cuando se recogieron 76 millones de kilos. La climatología ha sido ideal para la maduración del fruto debido al calor del día y a las temperaturas bajas durante las noches.

Rueda

Calidad: **muy buena**

Cantidad: **superior**

Las nuevas plantaciones han llevado a una vendimia récord de 52.680.000 kilos de uva blanca. La lenta maduración de la uva Verdejo y las temperaturas frescas de agosto y septiembre caracterizarán una cosecha de gran potencial aromático en los vinos blancos.

Toro

Calidad: **buena**

Cantidad: **inferior**

El Consejo Regulador ha reseñado que la cosecha será inferior a la de la campaña pasada. Se espera una recolección de 13 millones de kilos de uvas, frente a los 21 millones de 2006. Esta caída se debe, entre otros factores, al pedrisco, el corrimiento durante la floración, la plaga de mildiú y los topillos.

Cataluña

Cava

Calidad: **muy buena**

Cantidad: **inferior**

Se recolectarán unos 270 millones de kilos de uva, un 12% menos que en 2006, de los cuales obtendrán la calificación de vino base cava unos 180 millones. Las condiciones meteorológicas del verano, con abundantes lluvias desde agosto, y las temperaturas frescas de la noche han dado un equilibrio idóneo a la maduración de las uvas.

Penedès

Calidad: **muy buena**

Cantidad: **inferior**

La vendimia de 2007 será prácticamente calcada a la del año pasado, con la previsión de que tanto la cantidad (unos 250 millones de kilos) como la calidad sean similares a las de 2006 y con los viticultores molestos por el precio a que se les pagará la uva, que consideran que será bajo.

Galicia

Rías Baixas

Calidad: **buena**

Cantidad: **inferior**

Una cosecha moderada (18.722.173 kilos), en la que destaca la calidad de la uva. La vendimia transcurrió de manera selectiva y ordenada y los frutos se encontraban en un estado sanitario óptimo pese a la climatología nada benigna y el ataque de mildiú.



La Rioja

Calidad: **muy buena**

Cantidad: **inferior**

La alta calidad de las uvas recolectadas ha permitido al Consejo Regulador valorar con satisfacción la cosecha, ya que hay expectativas de elaborar grandes vinos de esta añada, especialmente aptos para su envejecimiento en barrica. En conjunto, la producción, que asciende a 412 millones de kilos, es un 2,2% menor que la del año anterior.

Madrid

Calidad: **muy buena**

Cantidad: **inferior**

En general, se ha producido un retraso en el momento de la vendimia con respecto a años anteriores que oscila entre 7 y 15 días dependiendo de la variedad y la zona. Además, se espera un recorte cercano al 20% en el volumen, con una cosecha cercana a los 22-23 millones de kilos de uva. Las expectativas en cuanto a la calidad son excelentes.

Navarra

Calidad: **muy buena**

Cantidad: **inferior**

Se han recogido 105.186.425 kilos de uva, un 17% menos que en 2006, disminución que ha afectado sobre todo a la variedad Tempranillo. La escasez de precipitaciones, las temperaturas favorables, con días de calor y noches frescas, y la ausencia de problemas sanitarios en la uva han propiciado una cosecha escalonada, continuada y de calidad.

Así les fue

«Fuerte descenso de la cosecha por unas condiciones meteorológicas adversas, con frecuentes lluvias que dificultaron la floración e inutilizaron los tratamientos antimildiú. Pero hemos logrado una uva muy buena. Va a haber un vino estupendo.»

Horacio Fernández,
Bodegas Godeval, Valdeorras, Galicia

«La suave temperatura del verano ayuda a una maduración lenta. En zonas frías, esta maduración puede llevar la vendimia hasta finales de octubre, tiempo de riesgo. Los que se han librado de pedrisco, oidio, mildiú, viento y topillos podrán tener una cosecha excelente.»

Ignacio de Miguel Poch
Bodegas Vallegarcía, Martiá, Casalobos y Dehesa del Carrizal, La Mancha

«Cosecha excelente. Esta vendimia más lenta, estas noches más frías nos van a dar vinos equilibrados, con grados alcohólicos moderados, de excelente acidez, sin duda vinos de guarda que van a dar grandes satisfacciones al mercado.»

José Manuel Pérez,
Bodegas Hnos. Pérez Pascuas, R. del Duero

«Las condiciones meteorológicas al final del cultivo han contribuido a que la uva alcance la graduación idónea. La calidad de este año es buenisima, basta con echarle un vistazo para ver que vamos a obtener buena materia prima.»

Vicente Taberner,
Bodegas Huerta de Albalá, Cádiz

«Una vendimia corta en cantidad por los daños que hemos sufrido por las fuertes lluvias de mayo y por los conejos. Hemos obtenido un producto final muy bueno, una uva en un estado sanitario óptimo para elaborar vinos de calidad.»

Miguel Castejón,
Bodegas Castejón, Madrid

«La producción se ha reducido un 20%. En tintos, hemos obtenido menos grado. En cambio, la calidad de los mostos es muy buena, con color, mucha fruta, pH y acidez total excelentes. En blancos, resultados positivos: buen grado, acidez óptima, frescura y riqueza aromática.»

Rodrigo Espinosa,
Bodegas Fontana, La Mancha

Su próxima cita con el mundo del vino,

Les Grands Jours de Bourgogne
El mayor salón a cielo abierto del mundo

- 6 días,
- 20 manifestaciones,
- 17.000 visitantes,
- más de 10.000 vinos a degustar presentados por:
- más de 950 expositores.



9ª edición

10 | 15 DE MARZO 2008

Información e inscripciones www.grands-jours-bourgogne.com

Reservado para profesionales.

ASSOCIATION "LES GRANDS JOURS DE BOURGOGNE" - B.P. 150 - 21204 BEAUNE CEDEX FRANCE
TÉL. : +33 (0)3 80 25 04 86 - FAX : +33 (0)3 80 25 04 81 - E-MAIL : grands.jours.bourgogne@bivb.com



FRANCIA

Pasada por todas las aguas

La mayoría de los vinicultores – a excepción de los del sur – recordarán 2007 como un año de angustias y temores. Tras un comienzo suave, que conllevó una anticipación de la floración de las vides de hasta un mes con respecto a lo habitual, en el mes de mayo apareció un mal tiempo que se prolongó hasta el final del verano impidiendo la correcta maduración y facilitando la explosión de enfermedades en los viñedos. La salvación llegó en septiembre, que parecía salido de un cuento de hadas. En resumen, un año de intenso trabajo que ha tenido como resultado una calidad buena, aunque no excelente.

Burdeos

Calidad: buena
Cantidad: escasa

La salvación llegó en septiembre: un tiempo ideal para la vendimia, que palió en gran parte las inestabilidades del clima sufridas por la región bordelesa este año.

Tras un verano fresco y lluvioso, durante el que el sol apenas salió entre las nubes, muchos vinicultores ya habían dado por perdida la cosecha de Burdeos de 2007. Pero entonces, el mes de septiembre más hermoso desde hacía 60 años salvó la cosecha. 255 horas de sol, apenas precipitaciones, días cálidos y noches frescas favorecieron la formación de azúcar, color y aromas. La vendimia se llevó a cabo sin prisa; por ejemplo, la Merlot se cosechó a lo largo de todo un mes. No obstante, 2007 es una añada entreverada: sólo los productores que se han afanado en combatir las enfermedades (especialmente el falso mildiú, que puede provocar grandes daños) y han seleccionado sus uvas rigurosamente pueden congratularse por haber conseguido una buena calidad. La Merlot se presenta, en general, redonda y aromática con aromas de zarzamora y casis; la Cabernet Sauvignon, por su maduración tardía, se ha visto especialmente favorecida por este otoño dorado y se presenta compleja y equilibrada. Los blancos secos están definidos por las notas cítricas y una fresca acidez. Por último, la cosecha de dulces nobles es pequeña y tremendamente concentrada.

Borgoña

Calidad: buena a muy buena
Cantidad: escasa (tintos) hasta normal (blancos)

Muy buen Chardonnay, buen Pinot Noir: los vinicultores no se pueden quejar. A diferencia de otras regiones, la mayoría de la Borgoña se ha visto libre de enfermedades.

También en la Borgoña, este año el verano no se ha merecido su nombre. Poco sol y muchas nubes, lluvia y hasta granizo (que ha destruido parte de la cosecha en la región de Yonne) no han permitido a la uva madurar más que de modo muy irregular. Pero al menos una ventaja ha tenido el mal tiempo:

debido a las temperaturas extraordinariamente frescas, no se han podido desarrollar enfermedades provocadas por hongos. El mes de septiembre hizo dar un giro brusco al timón de la calidad. La mayoría de las uvas pudieron finalmente madurar gracias a los soleados días. Sobre todo está logrado el Chardonnay, que promete unos vinos blancos muy característicos y con mucha expresión. Algo más heterogéneo ha resultado el Pinot Noir, pero en general se presenta redondo y frutal con taninos sedosos.

Alsacia

Calidad: excelente
Cantidad: normal

El verano fresco no ha conseguido afectar a las cepas de Alsacia: el resultado de la vendimia es excelente en todas partes.

A un verano lluvioso y turbio ha seguido un mes de septiembre de fábula también en Alsacia. El sol hizo madurar las uvas de modo óptimo, las noches frescas les aportaron frescor y aroma, y el viento estabilizó su estado de salud, de modo que los vinicultores se pueden felicitar por una cosecha excelente. Los vinos son frescos y frutales, bien estructurados y muy característicos de su variedad, especialmente el Riesling. Durante el hermoso mes de octubre se vendimiaron dulces nobles concentrados. La única nota amarga: en Bennwihr y Mittelwihr, el granizo destruyó casi 1.700 hectáreas de viñas en junio. Los vinicultores afectados han obtenido una reglamentación especial para la compra de uva, y sus compañeros con cosechas abundantes les han echado una mano como proveedores de uva.

Ródano/Provenza

Calidad: muy buena
Cantidad: abundante

El sol de septiembre y el mistral han regalado al Ródano y a la Provenza la tercera muy buena añada consecutiva.

En el Ródano, el tiempo ha estado dividido: mientras que el norte sufrió un mes de agosto muy lluvioso, el verano en el sur fue inusualmente seco. Pero, al final, todo volvió a equilibrarse: en el norte, el otoño dorado compensó las inclemencias anteriores, mientras que en el sur el incesante mistral suavizó el estrés por sequía. El resultado son unos vinos blancos frutales y aromáticos con mucho brillo, y rosados igualmente logrados. Los tintos del norte se muestran complejos y elegantes, y sus hermanos sureños del valle del Ródano y de la Provenza son frutales y redondos con un color especialmente hermoso: vinos para el mercado moderno.

Champagne

Calidad: buena a muy buena
Cantidad: abundante

Las enfermedades y la podredumbre han mermado la cosecha. Todavía es incierto si se van a vinificar champagnes de añada.

Los vinicultores de la Champagne han tenido un año difícil. Un invierno suave motivó que el crecimiento de las cepas se adelantase un mes. A partir de mayo, se vieron castigadas por las inclemencias: las lluvias propiciaron la extensión masiva del falso mildiú y de la

podredumbre gris, y las tormentas de granizo devastaron más de 900 hectáreas de viñas en el valle del Marne y en Côte des Bar. La vendimia se inició unas tres semanas antes de lo habitual y, gracias a una mejoría del tiempo en septiembre, se desarrolló en buenas condiciones. Las mejores uvas muestran un buen equilibrio entre el azúcar y la acidez, y hacen esperar champagnes frescos y crujientes. Puede que la calidad sea suficiente para producir champagnes de añada.

Loira

Calidad: buena
Cantidad: escasa

«A salvo de las aguas». Así describen la añada de 2007 los vinicultores. Mereció la pena el intenso trabajo en el viñedo.

Para los vinicultores de la Loira, ha sido un año de intenso trabajo: las enfermedades, sobre todo el falso mildiú, exigieron una atención constante y repetidos tratamientos, con lo que se aumentaron los costes y se redujo el volumen de cosecha. Las uvas se desarrollaron de modo muy irregular debido al inestable tiempo durante el verano, pero, gracias a los días soleados antes de la vendimia, pudieron madurar plenamente en su mayor parte. El resultado son unos Sauvignon Blanc tersos y vivaces que, tras unos años consecutivos de calor inusual, han podido recuperar su tipicidad ancestral, unos Cabernet Franc densos y unos Gamay suaves y frutales. Los dulces nobles se podrán disfrutar más bien jóvenes, ya que apenas ha aparecido botritis.

Languedoc

Calidad: buena a muy buena
Cantidad: escasa

Contraste en el Languedoc: ¡Ha dominado una sequía inusual! La cosecha es escasa y concentrada.

Las cepas del Languedoc no se han mojado los pies. Aunque el verano no ha sido muy caluroso, apenas ha habido precipitaciones y, en algunas regiones, los vinicultores han tenido un déficit de agua del 80 por ciento. La sequía y una fuerte presión de los hongos en primavera han provocado una cosecha escasa. La vendimia se llevó a cabo con un tiempo de ensueño y aportó unos tintos densos y de color intenso con claros aromas frutales y taninos elegantes, así como unos blancos equilibrados con una hermosa acidez.

Así les fue

«Después de un mal verano, creíamos que la añada estaba perdida. Pero luego la vendimia fue coser y cantar. El clima estuvo de nuestra parte durante todas las semanas. Los Merlot jóvenes presentan taninos sorprendentemente sólidos y un color intenso, y el Cabernet promete más extracto y estructura que en 2006.»

Henri Lurton,
Château Brane Cantenac, Burdeos

«2007 ha sido un año rebelde. Las caóticas condiciones climáticas, con un invierno suave, una primavera veraniega y un verano frío y lluvioso, han provocado gran irregularidad en la maduración. En Domaine de la Vougeraie, hemos eliminado hasta un tercio de las uvas tintas para que al lagar sólo llegaran uvas maduras. Las uvas blancas se han presentado especialmente productivas, pero también realmente buenas en cuanto a la calidad.»

Nathalie Bergès-Boisset,
Maison Jean-Claude Boisset, Borgoña

«2007 ha sido uno de esos años en los que no se sabe realmente si se llegará a buen puerto o no. En agosto, las lluvias superaron la media en 100 milímetros. La enorme presión de la podredumbre sólo se pudo paliar trabajando calculadamente en el viñedo. Así, hemos podido librarnos por los pelos de la catástrofe. Con sus reducidos niveles de azúcar, 2007 difícilmente entrará en la historia como un gran año.»

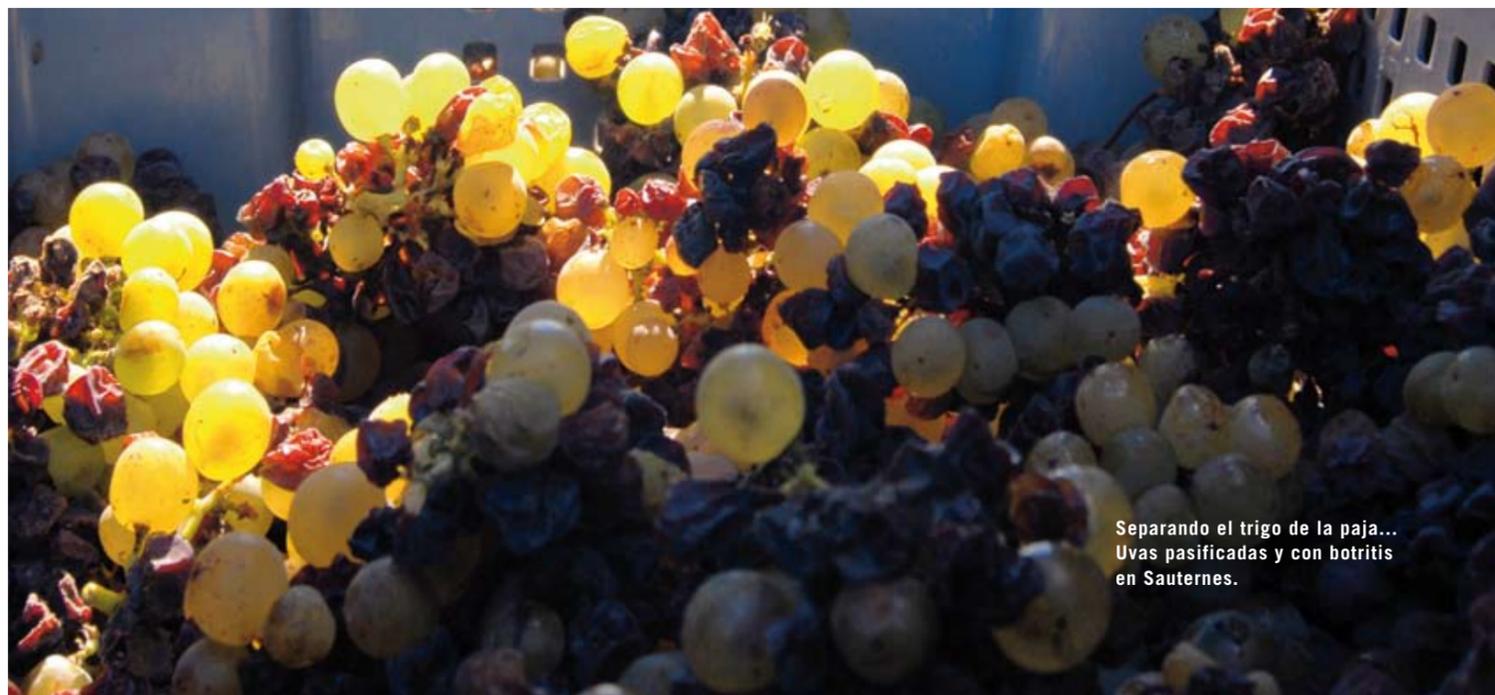
Jean-Hervé Chiquet,
Champagne Jacquesson, Champagne

«Un año formidable para casi todas las variedades. Hemos podido vendimiarse selecciones de uvas pasificadas con una botritis maravillosa. En Clos Saint-Landelin, hemos logrado un contenido potencial de alcohol de un 30 por ciento, algo que no habíamos registrado ¡desde 1640! Incluso la Riesling ha desarrollado podredumbre noble por primera vez desde hace 17 años. Peor parada ha salido la Pinot Noir. Los hollejos se estresaron mucho con las húmedas condiciones climáticas y ya a finales de agosto tuvimos que vendimiarse las uvas.»

Thomas Muré,
Domaine René Muré, Alsacia

«Los consumidores pueden esperar vinos sabrosos y frutales. El sur del valle del Ródano, a diferencia del norte, se libró de las lluvias y el granizo. Un mistral especialmente fuerte condujo a las uvas al borde del estrés por sequía. En general, lo peor de las inclemencias del tiempo parece haber pasado de largo por aquí. El resultado son vinos de color intenso y taninos redondos y suaves. ¡Qué más se puede pedir!»

Christophe Cardona,
Cave des Vignerons de Rasteau, Ródano



Separando el trigo de la paja...
Uvas pasificadas y con botritis
en Sauternes.

ITALIA

Fruta precoz

2007 ha sido un año inusualmente seco, comparable con 2003 en muchos aspectos, pero ha producido vinos mejores: uvas óptimamente maduras con mucho aroma y carácter. Las cepas empezaron pronto a echar brotes tras el cálido invierno: en el momento de la vendimia, el periodo vegetativo se había adelantado entre dos y tres semanas a los años normales. Italia sólo ha tenido que encajar adversidades en lo que respecta a la cantidad: los vinicultores han cosechado hasta un tercio menos de uva.

Piamonte

Calidad: **muy buena a excelente**

Cantidad: **media**

Los brotes tempranos y la pronta floración han hecho madurar las uvas hasta tres semanas antes de lo habitual. Resultados excelentes con un volumen de cosecha relativamente escaso.

En el Piamonte, el año se ha desarrollado equilibrado y seco. Ni las tormentas ni los temporales a finales de agosto pudieron afectar mucho a la vendimia, que se inició unas dos semanas antes de lo habitual. La mayoría de los vinicultores valoran la ca-

lidad desde buena hasta muy buena. Aunque cosecharon entre un 15 y un 10 por ciento menos de uva, ésta había madurado de modo óptimo, su aroma y su expresión resultaron convincentes y, a diferencia del igualmente muy caluroso año 2003, no parecían sobremaduras.

El Nebbiolo de 2007 de los Langhe y el Roero podrá presentarse potente y lleno de carácter, pero también con su característica elegancia. En la región de Barbera se cosechó hasta un 20 por ciento menos en algunos lugares; los vinos son vigorosos y con acidez crujiente. Este año, los vinos blancos del Piamonte convencen por su golosa aromática y, al mismo tiempo, presentan una estructura que les confiere una buena base para un largo tiempo de guarda.

Norte

Calidad: **muy buena a excelente**

Cantidad: **media**

Los vinicultores califican este año como óptimo; la escasa cosecha y una vendimia temprana también han caracterizado esta zona. En Valpolicella y Soave, el granizo destruyó gran parte de la cosecha.

En septiembre, un temporal con granizo, sobre todo en el este, azotó la región de Valpolicella y las zonas interiores de Soave. Por lo demás, en el Véneto, la añada es excelente. También allí se vendimiaron las uvas hasta dos semanas antes de lo habitual: los blancos de los alrededores del lago de Garda y de la región del Prosecco están perfectamente madurados y son muy aromáticos, como los tintos de las zonas afectadas por el granizo. En Franciacorta y Oltrepò, se ha vendimiado una buena base para vinos espumosos. El cálido verano y el equilibrio de las temperaturas entre el día y la noche han aportado, además de una marcada estructura, elegancia y acidez a los vinos tintos procedentes de la comarca situada entre el valle de Aosta, Valtellina y Emilia-Romagna. En el Friul, los productores también están satisfechos: un año equilibrado con un prolongado buen tiempo durante el otoño ha favorecido la maduración óptima, sobre todo de las uvas tintas. Los vinos del sur del Tirolo y del Trentino se presentan con mucho carácter.

Así les fue

«Vinos con un 14,5 por ciento de alcohol y, aun así, con aromas delicados, acidez y elegancia: la Nebbiolo es hermosísima, aunque todavía hay que esperar un año para poder decir cómo saldrá la añada de Barolo y de Barbaresco. También lograda la añada en Monferrato y en la región de Asti. Eso sí, la vendimia de Barbera se ha visto reducida hasta una cuarta parte.»

Michele Chiarlo, Finca Michele Chiarlo, Piamonte

«Partes de las regiones de Soave y Valpolicella se han visto muy afectadas por el granizo. Regiones vecinas como Bardolino o Custoza no lo han sufrido, y las uvas, tanto tintas como blancas, han podido madurar perfectamente. También en la región de Prosecco y en el resto del Véneto se ha podido vendimiar una calidad excelente.»

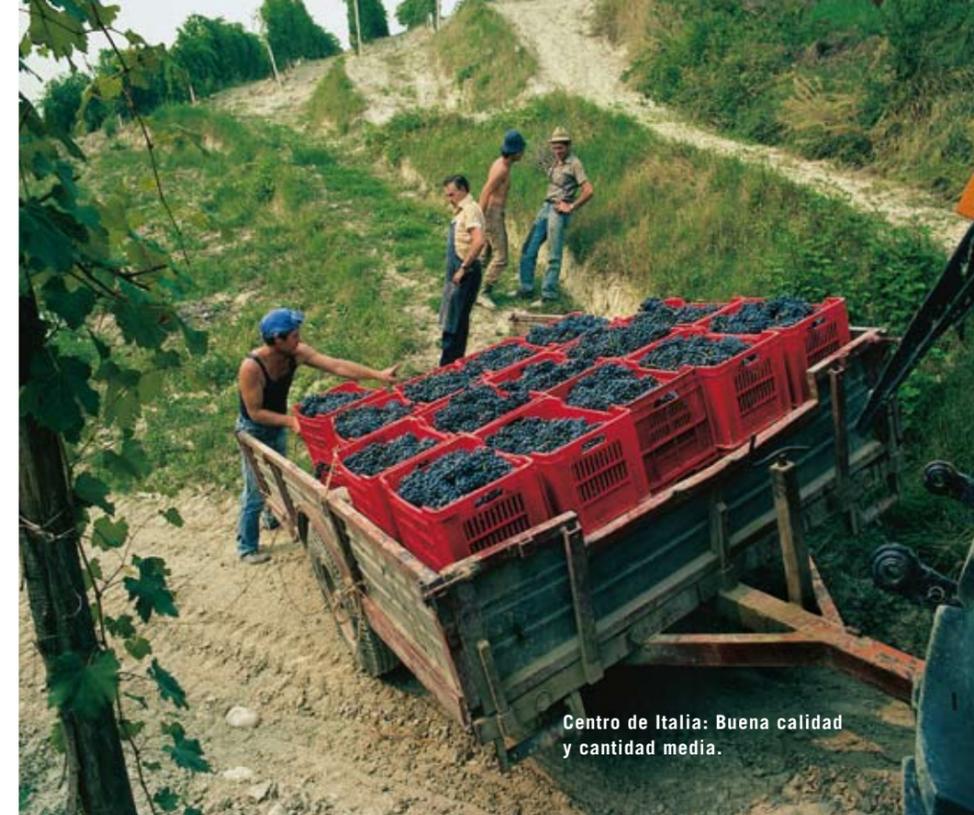
Giulio Liut, Grupo de cosorcios UVIVE, Véneto

«Aún es demasiado pronto para otorgar cuatro o cinco estrellas, pero la calidad de la añada de 2007 es muy alta y las uvas están muy sanas y maduras. La vendimia se desarrolló de modo asombroso: en los viñedos bajos de la Maremma, por debajo de los 300 metros, tuvimos que vendimiar diez o doce días antes de lo habitual; en las zonas altas de los alrededores de Montalcino nos mantuvimos dentro de la norma.»

Stefano Cinelli Colombini, Fattoria dei Barbi, Montalcino, Toscana

«Una gran añada, en la que claramente ¡hay que vinificar Riserva! Aunque debido a la sequía hemos tenido una reducción de alrededor de un 50 por ciento de la cosecha, sobre todo las uvas cultivadas en alberello han sabido manejar perfectamente la falta de agua. Tuvimos que vendimiar dos semanas antes de lo habitual pero, a pesar de ello, muchas de las uvas ya estaban ligeramente pasificadas.»

Massimiliano Apollonio, Finca Apollonio, Apulia



Centro de Italia: Buena calidad y cantidad media.

Toscana

Calidad: **muy buena a excelente**

Cantidad: **media**

Ha llovido muy poco en la Toscana, en Umbría y en la costa del Adriático. El resultado han sido vinos vigorosos en cantidades medias.

En la Maremma, la vendimia se inició tan sólo una semana antes que en los años normales. El año ha ido evolucionando de modo equilibrado, las calurosas temperaturas a lo largo del verano se equilibraron con los periodos de lluvia en junio y agosto. En algunas regiones, el granizo en agosto ocasionó algunos daños. Pero, en general, el año 2007 puede calificarse de equilibrado, y los vinos de la Maremma no sólo son potentes, sino también elegantes.

La lluvia también escaseó en la región de Chianti, pero la floración temprana se compensó con un verano de temperaturas equilibradas. La Sangiovese ha podido madurar aquí tan perfectamente como en Montalcino y Montepulciano. La añada de 2007 promete vinos con mucho alcohol, elegantes y con un buen juego de la acidez. En cuanto a la cantidad, se ha vendimiado alrededor de un diez por ciento menos que el año anterior. En las Marcas y en los Abruzos, la Sangiovese y la Montepulciano han dado resultados igualmente buenos. El volumen de cosecha, no obstante, se sitúa entre un 20 y un 30 por ciento por debajo del año anterior.

Sur

Calidad: **muy buena**

Cantidad: **escasa**

Año poco habitual en el sur: Sicilia se ha visto afectada por el falso mildiú, mientras que en Apulia el alberello (cepa en forma de arbusto) ha demostrado que produce resultados perfectos en los años calurosos.

Los vinicultores de Apulia celebran una gran añada. En algunas regiones sólo se vendimió la mitad de la cantidad habitual, pero lo que llegó a la bodega tenía calidad de Riserva. Este año se han beneficiado los productores que cultivan las uvas en la tradicional forma de alberello: la cepa en forma de arbusto ha encajado francamente mejor el caluroso verano y los quince días de anticipación de la maduración que las cepas plantadas en marcos de espaldera. El desarrollo de la vendimia de la variedad Anglianico ha sido equilibrado en la Basilicata y en Campania. Pero en Sicilia, amplias zonas, sobre todo del interior y del sur, se han visto afectadas por el falso mildiú. En algunos lugares, se ha cosechado hasta un 50 por ciento menos de lo habitual. Los grandes tintos de estas regiones se presentan potentes y vigorosos. Los vinicultores de Cerdeña, por el contrario, han tenido un año normal; el Vermentino y los vinos tintos son, pues, equilibrados.



Aún con la mejor tecnología no pueden faltar las manos.

RESTO DE EUROPA

Un año complicado

Los viticultores europeos han pasado 2007 con los ojos en el cielo y las manos preparadas para reaccionar ante los caprichos de la naturaleza. Al final, el esfuerzo y las preocupaciones parecen haber merecido la pena.

Alemania

Bueno y abundante

Se ha cosechado pronto, mucho y, además, bueno. Los viticultores de Alemania iniciaron la vendimia antes de lo que se había hecho en décadas, algunos ya en la primera quincena de agosto. Un tiempo de canícula durante abril y mayo impulsó una floración prematura; durante el verano, las cepas recibieron suficiente agua y las uvas siguieron sanas en su mayor parte (con excepción de las quemaduras por el sol). Al final, el clima se mantuvo ideal, con cálidos y soleados días y noches frescas, por lo que podemos esperar aromas intensos. Según Norbert Weber, presidente de la Asociación Alemana de Viticultores, encontraremos "vinos excelentes y vinos superiores longevos". Pero la abundante cosecha, de casi once millones de hectolitros (una media de más de 100 hectolitros por hectárea), no ha dejado los mismos resultados en todo el país. En Franconia, con 540.000 hectolitros en 6.000 hectáreas, la cosecha está sobre la media de los últimos años. Además, pueden esperarse vinos buenos y sabrosos. En Mosela, la erosión y el granizo redujeron el volumen de cosecha, pero un otoño soleado con noches frescas se traducirá en una excelente calidad.

En el norte rebosan de satisfacción: en el Nahe se afirma que nos encontramos ante una gran añada y es probable que los tintos de Ahr sean también excelentes. El volumen de cosecha en las dos regiones del noreste (Saale-Unstrut y Sachsen) se sitúa una vez más muy por debajo de las regiones occidentales de Alemania, pero los viticultores están contentos con la calidad. Los viticultores del Palatinado han sido compensados por el problemático año 2006. Los vinos tienen muy buenos valores de extracto y una acidez tersa, aunque madura, a la vez que un contenido de alcohol óptimo. En los viñedos de Rheingau apenas ha habido problemas, ya que la humedad de septiembre no ha dejado huella. El nivel puede ser incluso de primera categoría. En Rheinhesse, la mayor región vinícola de Alemania, se han cosechado 2,9 millones

de hectolitros y se cree que la calidad será muy notable.

En el sur, se ha recogido la misma cantidad en Baden y Wurtemberg, aunque esta última región cuenta con muchas menos hectáreas. Además, los productores están de acuerdo en que la añada ha sido lograda.

Suiza

Tutti fruti

El año se inició con un invierno suave. Abril trajo una inesperada ola de calor que hizo prever una vendimia especialmente temprana. Pero los pronósticos no se cumplieron, y los viticultores hablan de un año marcado por un clima extremadamente variable —las palabras clave de 2007 fueron corrimiento de racimos, granizo y quemaduras solares—, por lo que la valoración de la cosecha es distinta según la región, pero las condiciones climáticas han permitido una maduración muy buena prácticamente en todas las zonas. En la Suiza alemana, la vendimia, muy selectiva debido al clima y a la presencia de enfermedades, se inició alrededor de una semana antes de lo habitual; el volumen de cosecha fue escaso, pero de gran calidad.



En el sur, la sequía en primavera originó graves incendios y motivó que los viticultores pensasen que el año sería tan caluroso como 2003, con vinos atípicos de gran contenido de alcohol. Pero en junio aparecieron las tormentas y el granizo, y las temperaturas frescas en agosto y septiembre retrasaron el comienzo de la vendimia. Algunos viticultores otorgan a la añada un potencial cualitativo similar al del excelente 2005.

En el oeste, se registraron graves daños en el Alto Wallis por granizo en junio, y algunos viñedos perdieron hasta un 90% de la cosecha. En la Romandíe (Suiza francófona), a principios de septiembre el tiempo permaneció estable con días cálidos y noches frías, lo que permite esperar vinos sustanciosos. Junto al lago de Constanza, los vinos pueden calificarse tan excelentes como en 2005.

Austria

Tensión hasta el final

Esta añada ha dado un repaso a todo lo que la naturaleza tiene que ofrecer: heladas, calor, sequía, mucha lluvia, granizo y noches frescas. Pero, a pesar de tanto aspaviento, el final ha sido conciliador para los viticultores austriacos. Tras un inicio muy temprano de la vendimia en agosto, las copiosas precipitaciones a principios de septiembre ya no pudieron afectar a la calidad, puesto que la mayor parte de la uva ya estaba vendimiada. El resto se benefició de los dorados días de octubre. Y de todas las regiones llegan informes positivos. En las orillas del Danubio, celebran muy buenos Grüner Veltliner y Riesling. En el Weinviertel, registran una añada clásica para la categoría Veltliner DAC. En la Región de las Termas, en Carnuntum y en el Burgenland, el acento se sitúa en los vinos

tintos intensamente aromáticos y frutales. Los estirios se felicitan por las frescas temperaturas nocturnas y matutinas, que producirán vinos crujientes con una aromática especialmente marcada. En Viena, tras dos años de cosecha escasa, están entusiasmados con un volumen respetable y vinos con la característica expresión especiada. En cuanto a la cantidad, el volumen de cosecha podría situarse en la normalidad, que está en torno a los 2,5 millones de hectolitros.

Portugal

Regreso a Europa

En años anteriores, en el valle del Douro y en el Alentejo se hacían vinos tintos macizos, de dulce frutalidad y con mucho alcohol, cuyo estilo recuerda a algunos vinos del Nuevo Mundo. Con la añada de 2007, el péndulo se inclina en la dirección opuesta. Debido a las tormentas y el granizo en primavera, y a la presión de las enfermedades motivadas por el tiempo húmedo, el volumen de cosecha se sitúa un 20% por debajo del año anterior. En la región del Vinho Verde se esperan vinos muy crujientes, frescos y frutales. En Bairrada han resultado magníficamente logrados tanto los vinos blancos como los espumosos. En las regiones de vino tinto, donde se vendió entre una y dos semanas más tarde de lo

habitual, se pueden esperar vinos elegantes y equilibrados, con moderado contenido de alcohol y cauto empleo de la madera. Los consumidores podrán congratularse con vinos de mesa tintos agradables, que serán sobre todo muy adecuados para acompañar los guisos.

Hungría

Vendimia antes de la lluvia

A un invierno suave siguieron ya en mayo los brotes tempranos con floración. El resto de las condiciones climáticas se comportó de modo normal, pero la vendimia en algunas regiones se pudo iniciar casi un mes antes de lo habitual. Gracias a ello, las variedades de maduración temprana no sufrieron las abundantes lluvias a principios de septiembre. Las variedades tardías como Cabernet y Syrah se hincharon un poco debido a la humedad del suelo. Por tanto, el volumen de cosecha es superior al año pasado. La calidad se valora en la mayoría de las comarcas de Hungría desde buena hasta muy buena, aunque no excelente. Los tintos no son demasiado alcohólicos, de frutalidad sana y taninos agradables. En Tokai, se registraron heladas tardías que causaron daños en aproximadamente un 15% de las 5.000 hectáreas. Durante el caluroso verano apenas llovió y la vendimia se inició pronto, hacia el 20 de agosto. Los

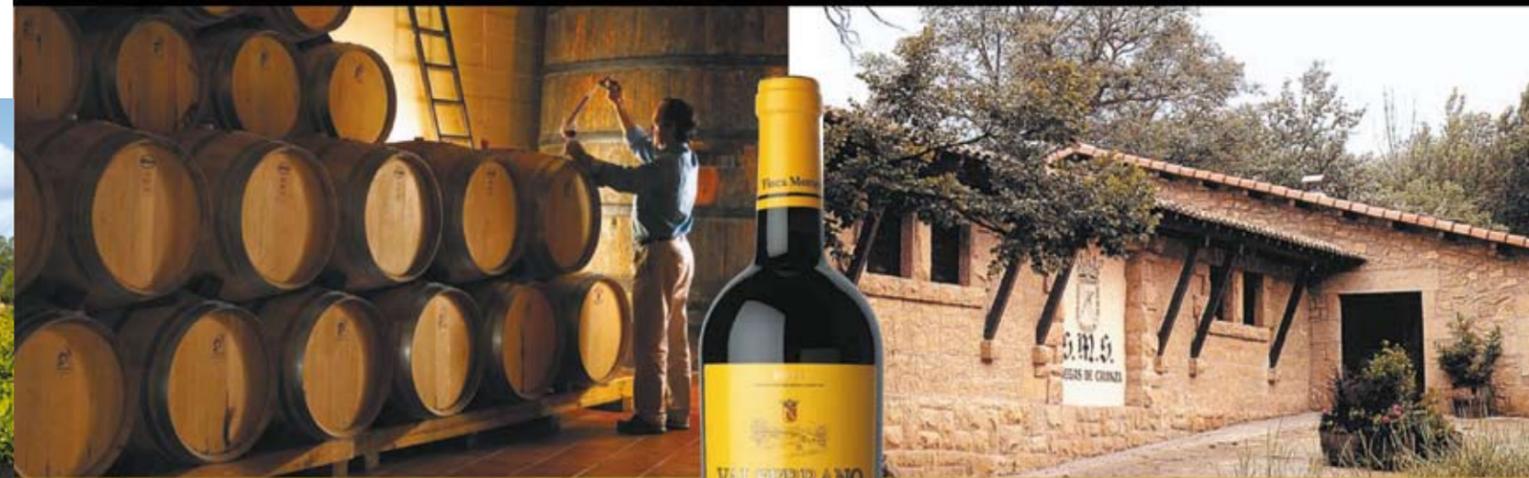
vinos secos se presentan excelentes. En el caso de las variedades Furmint y Hárslevelű, las lluvias de septiembre provocaron la aparición de la botritis, que se desarrolló muy bien y permite esperar excelentes Aszú.

Grecia

A salvo del fuego

Aunque los incendios que en verano asolaron Grecia durante semanas prácticamente no afectaron a la viticultura, se habla de una de las cosechas más difíciles de los últimos cuarenta años. En primavera, las fuertes precipitaciones dañaron los brotes recientes en algunas regiones. Más tarde, las lluvias durante la floración redujeron la formación de los frutos. En verano, tres olas de calor disminuyeron la cantidad hasta un 50 por ciento, según la región. Se pueden esperar buenos vinos, sobre todo de la variedad Xynomavro, típica de Macedonia. Consoladora es la excelente calidad de las uvas, que han madurado muy pronto en todas las regiones. Los tintos son de color intenso, moderado contenido de alcohol y buena capacidad de guarda. La acidez es relativamente baja tanto en los blancos (en los que se puede esperar mucho aroma) como en los tintos. Especialmente logrados resultan los blancos de la elevada región de Mantinia.

VALSERRANO



VIÑEDOS Y BODEGAS DE LA MARQUESA

Villa de Alcazar
Riego Alcazar
39.00 CA 8302A

Tel: 945 60 90 85
valserrano.com



FINCA MONTEVIEJO



VALSERRANO

VARIETALES



Una técnica poco agresiva para dejar intactas las uvas.

ULTRAMAR

Pura cuestión de nervios

En algunos lugares del Nuevo Mundo, este año los vinicultores han tenido que contener la respiración más de una vez. Lo inusual se está convirtiendo cada vez más en lo cotidiano.

California

Año perfecto para el Pinot

Un año vinícola descabellado con un final feliz al estilo de Hollywood es el que se ha vivido en California. El volumen de cosecha se sitúa entre el 15 y, en casos aislados, el 50 por ciento, por debajo del resultado de 2006. El año empezó en California con un invierno y una primavera inusualmente secos y suaves. Por ello, los brotes surgieron dos o tres semanas antes de lo habitual. Pero un verano sorprendentemente fresco retrasó el crecimiento de las cepas. También ayudó a las vides a sobrellevar la sequía sin mayores daños. Los vinicultores superiores ya hablan de 2007 como del año más seco de la última década. Estas circunstancias condicionaron que las uvas resultaran más pequeñas, pero con aromas mucho más intensos. La vendimia se llevó a cabo en condiciones óptimas. Tanto para los vinos blancos como para los tintos se pronostican calidades superiores con mucha frutalidad, pero también con suficiente acidez. Sobre todo, los aficionados al Pinot Noir en 2007 deberían mantener los ojos abiertos: la mayoría de los vinicultores están entusiasmados con su calidad. La escasa cosecha es una bendición para la industria del vino en Estados Unidos: la cosecha récord de 2005 había desajustado toda la estructura de oferta y demanda. Con la añada de 2007, el mercado del vino podría volver a su cauce.

Chile

Maduración sosegada

Los vinicultores chilenos nunca habían vendimiado tan tarde como en 2007 sus variedades de maduración tardía, como la Cabernet Sauvignon, pero sobre todo su variedad estrella, la Carmenère. Un mes de abril fresco, pero seco, invitaba literalmente a los vinicultores a esperar la maduración óptima. Y mereció la pena esperar: la cata de los vinos jóvenes confirma la regla según la cual un ciclo vegetativo muy largo es el mejor modo de lograr vinos bien estructurados y de aromas intensos. Debido al invierno suave, los brotes empezaron en muchas regiones de Chile dos semanas antes de lo habitual. El posterior desarrollo del periodo de maduración ha estado marcado por un tiempo bueno, pero inusualmente fresco. Por ello se pueden esperar vinos blancos frescos y frutales (sobre todo Sauvignon Blanc) y tintos elegantes. La mayoría de los productores consideran la añada de 2007 mejor que la del año anterior, y al menos tan buena como las de 2005 y 2003. La característica de la añada de 2007 podría residir en el equilibrio de los vinos y en el relativamente moderado contenido de alcohol.

Argentina

La ruleta del clima

Un fenómeno atmosférico, El Niño, se está convirtiendo en el terror de los vinicultores argentinos. En 1998 les agió la cosecha por primera vez a los productores de Mendoza. Esta vez, sus efectos no han sido tan graves, aunque en Mendoza se han registrado fuertes tormentas de granizo y abundantes lluvias torrenciales también en enero y febrero de 2007 -algo muy poco común en este clima desértico-, pero los fuertes vientos volvían a secar los viñedos una y otra vez, reduciendo así el peligro de podredumbre y enfermedades provocadas por hongos. A pesar de ello, para muchos productores la vendimia fue una auténtica partida de póquer con el clima. Los que tuvieron buena mano pueden esperar vinos agradables con valores de alcohol relativamente bajos y taninos blandos. Pero ha sido imprescindible seleccionar rigurosamente la cosecha. Es muy posible que algunos vinos de bandera no se embotellen, o bien se haga en cantidades muy pequeñas. En general, el potencial cualitativo de la añada de 2007 se considera prácticamente tan bueno como el de 2006. Sin embargo, no es probable que los vinos alcancen la excelente calidad de la añada de 2005.

Sudáfrica

Una vendimia enervante

La vendimia de 2007 en Sudáfrica ha sido más dispar que nunca. La culpa la ha tenido de una tremenda ola de calor que se extendió por el país a finales de enero, poco antes de que las variedades de maduración temprana estuvieran listas para vendimiar. En Stellenbosch y Paarl, se midieron diaria-

mente temperaturas máximas superiores a los 40° Celsius durante casi toda una semana. El calor catapultó los valores de azúcar; al mismo tiempo, las uvas perdieron tanta acidez que a muchos vinos blancos les faltará el frescor y el equilibrio necesarios. Han resultado afectadas sobre todo las variedades Chardonnay y Sauvignon Blanc, pero también las tintas de maduración temprana, como la Pinot Noir y la Merlot. La excepción son las regiones costeras, como Walker Bay, donde el calor ha causado menos daños y se pueden esperar vinos equilibrados. Tras la ola de calor, siguió un mes de febrero fresco con algunas precipitaciones que reanimaron las cepas. Así, las de maduración tardía como Syrah y Cabernet Sauvignon, pero también Chenin Blanc, pudieron vendimiarse en condiciones perfectas. Por lo tanto, de estas variedades también pueden esperarse vinos excelentes.

Australia

Minicosecha

Súbitas heladas catastróficas, pertinaz sequía y graves incendios del matorral en el año vegetativo 2006-2007 han hecho la vida imposible a los vinicultores de Australia. La cosecha media por hectárea ha sido la más baja desde 1976. Por ejemplo, en Coonawarra, bastión de la Cabernet Sauvignon, debido a las fuertes heladas de octubre los vinicultores tuvieron que encajar pérdidas masivas de más de un 50 por ciento de la cosecha. Los viñedos de Victoria (cerca de Melbourne) se han visto afectados tanto por las heladas como por los incendios del matorral. En algunos viñedos, los sedimentos de humo fueron tan cuantiosos que las uvas no se pudieron elaborar. Lo que finalmente se pudo recolectar puede considerarse desde el punto de vista cualitativo desde bueno has-

ta muy bueno. Es sorprendente, sobre todo, la calidad de los vinos blancos. En el caso de los tintos, convencen Shiraz, Grenache y Cabernet, aunque aquí las diferencias de calidad son mayores. En el fresco Margaret River, donde normalmente se producen tintos vigorosos y bien estructurados, el péndulo del clima en esta ocasión se inclinó en la dirección contraria. Allí se han recogido vinos plenamente concentrados, francamente robustos. Las importantísimas pérdidas de cosecha en el año 2007 en casi todas las regiones vinícolas de Australia, además, ponen en peligro la existencia de las empresas vitícolas que únicamente cultivan viñas pero no vinifican.

Nueva Zelanda

El clima, de cabeza

Un tiempo más frío de lo habitual en la época de floración y un retraso cada vez mayor del desarrollo vegetativo de la vid intranquilizó sobremanera a todo el sector del vino en Nueva Zelanda. Pero un verano cálido y seco hizo que la maduración volviera a su cauce. Aunque también allí se ha cosechado claramente mucho menos que el año anterior, los vinicultores están razonablemente satisfechos con la calidad. El Sauvignon Blanc de Marlborough presenta un intenso aroma y una viva acidez. En la isla septentrional, los vinicultores se congratulan por unos Cabernet y Merlot bien madurados y con una buena estructura; también el Syrah se presenta muy satisfactorio. Sin embargo en algunas regiones, como por ejemplo Martinborough, los daños por heladas fueron dramáticos: algunas empresas con viñedos en situaciones expuestas han perdido la totalidad de la cosecha. En la añada de 2007, el vino de Nueva Zelanda, aunque de calidad lograda, será bastante escaso.



Recepción de uva en Rosemount Estate, Adelaida, Australia.



MANUEL DE LA OSA

Las Rejas (Las Pedroñeras, Cuenca)
QUIJOTE EN TIERRAS DE DON QUIJOTE

Manuel de la Osa es un artista privilegiado. Bajo su apariencia sencilla, se oculta un experto y brillante artesano que hace de los platos cotidianos y populares verdaderas obras de arte. Su arraigo a la tierra la constata su trabajoso empeño cotidiano, su dedicación a elevar los valores de su tierra, porque tiene muchísimo mérito un restaurante de alta cocina ubicado en medio de la nada gastronómica. Apasionado de su tierra y de los productos que ella produce, desde siempre ha vivido el vino con intensidad, no en vano La Mancha es el gran viñedo del mundo. En su casa materna, invariablemente han tenido viñas y se han realizado las tareas propias de la viticultura. Ahora, cuando su labor en el restaurante Las Rejas recibe a diario loas y buenas críticas desde los lugares más diversos del mundo, ha querido comprobar sus dotes de mezclador de sentimientos ayudado por uno de los enólogos franceses más duchos en el arte del «assemblage», Jean Natoli, y todo un equipo de expertos enólogos en la bodega de Las Mesas, Irjimpa, propiedad de los hermanos Parra Jiménez, con el propósito de elaborar un vino que refleje la identidad del terruño. El viñedo tiene una extensión de 55 hectáreas y acoge bastantes variedades famosas, nacionales y foráneas, alguna de ellas en régimen de experimentación. Un viñedo que se trabaja exclusivamente bajo los parámetros del cultivo ecológico. La tirada es corta: por ejemplo, de la primera cosecha -2004- sólo se embotellaron 20.000 ejemplares que en el restaurante Las Rejas actúan como vino de la casa.

Elaborar su propio vino se ha convertido en la ilusión de un buen número de nuestros cocineros de élite. No es extraño. En realidad hay una gran similitud entre los entresijos de la alta cocina y los de la enología. Manejar, favorecer su expresión, inventar aromas, colores, texturas y sabores corresponde tanto a la viticultura como al noble oficio del arte culinario.

El vino en el restaurante Cocineros a la carta

Al ruedo de la enología se han lanzado algunas de nuestras estrellas gastronómicas, buena parte de ellas tocadas y protegidas por el manto sagrado de las estrellas Michelin. Surgen figuras de la gastronomía atraídas por el ambiente misterioso de las fermentaciones, mundo que les es conocido en bastantes formas. El pionero fue José María, que, desde su restaurante José María, en Segovia, lanzó a la fama su vino Pago de Carraovejas, que se agota casi antes de salir al mercado. Mérito que comparte su hacedor y enólogo Tomás Postigo, ya que es un vino que mantiene la calidad con una regularidad muy loable. Ya hay unos cuantos sumilleres que hacen sus pini-

tos realizando “coupages” y otros ensayos en las bodegas, como el hombre-orquesta Óscar Hernando, sumiller de fama y diseñador de platos en su cocina del restaurante segoviano Maracaibo, que lleva tiempo metido en enología haciendo algunos ensayos en la bodega ribereña de los Sastre. Pero ha ido más lejos y en Valtiendas (Segovia) ha buscado viejos majuelos para experimentar su vino. Como apoyo enológico ha contratado al genio de la enología del Bierzo, Raúl López. La cosecha de 2007 será su primera experiencia en esas tierras adyacentes a la Ribera del Duero.

M.O. 2004

General Borrero, 49. 16660 Las Pedroñeras (Cuenca). Tel. 967 161 089.
Variedad: Tempranillo, Graciano, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot y Syrah
Crianza: Nueve meses en barricas de roble francés.
Consumo preferente: Largo plazo. D. O.: La Mancha. Precio en carta: 25 euros.

Excelente color rojo picota, con buena capa, aromas de fruta roja, recuerdos tostados y especias dulces, con el toque de tostados, café y especias que aporta la excelente madera. Es carnoso, de agradable tanino y buena estructura, con un final de gran frescura acentuada por sus notas balsámicas. Realza la nariz una tempranillo de cine, que además aporta carácter, aunque no le viene nada mal el “coupage” de variedades franceses porque contribuye a la complejidad del vino. En estos momentos, pasa por su mejor época, ya tiene todos sus elementos perfectamente ensamblados y dispuestos para su disfrute.





El laberinto de las cartas

Cartas de vinos siempre han existido, bien en la sesera del camarero o, como viene siendo habitual, en formato escrito. Sin duda, desde hace algunos años, son el emblema de todo buen restaurante, y ello hay que agradecerlo a la creciente calidad de nuestros vinos. Casi todos los buenos restaurantes entienden que, para acompañar una cocina de alto nivel, es necesario poseer una buena carta de vinos acorde con las circunstancias. Y no basta con cubrir expediente, tiene que ser la mejor. Por ello, muchas cartas son presentadas a concurso o valoradas por los críticos. También, para los clientes, son fruto de investigación y aprendizaje, ya que en muchas de ellas no sólo se escribe el nombre del vino, sino que también aparecen mapas, pequeñas descripciones sobre el vino, curiosidades y mucha otra documentación que enriquece el simple manuscrito. Nuestra intención no es detallar un guión

de la estructura de una carta, sino conocer por dónde se empieza antes de plasmarla en papel.

No hay recetas

Si alguien cree que existe un guión, un libro de recetas para elaborar una carta de vinos, que busque. No existen. Ahora bien, en Internet, incluso en las escuelas de hostelería, uno puede encontrar recomendaciones, pautas para su correcta elaboración, e incluso existe algún pequeño tratado en libros específicos de la profesión. Al fin y al cabo, son guiones, bocetos para desarrollar una carta personal, pero imagínese que hubiera un mismo guión para todas las películas, ¿qué aburrido, ¿verdad?, aunque parece que en Hollywood están cerca de lograrlo... Bromas aparte, nosotros tampoco daremos ninguna receta. Sin embargo, y como consuelo, creemos que el verdadero valor no sólo reside en tener

el mejor guión, o la mejor carta de vinos, sino en la buena creatividad que mana de sus hojas. Hoy en día te pueden robar una carta e incluso publicarla en Internet para que el fastidio sea más escabroso. Al sumiller ingenioso es más difícil que le roben sus ideas. De todos modos, como anécdota, ya hay algunos propietarios de restaurantes que han decidido poner alarmas en las cartas e incluso ofrecerlas en una pizarra digital para que se contengan las ganas.

Cantidad o calidad

Uno de los aspectos que más asustan a los comensales son las extensas cartas de vino. Ya sólo su formato o dimensiones intimidan. La mayoría sería imposible verlas en un día, en dos e incluso en una semana. Se estima que la media, en los buenos restaurantes, está en unas 1.000 referencias, aunque hay quien presume de tener hasta 10.000. Pero, ¿a que nunca se han queda-



Arriba, José Polo, Jefe de Sala y copropietario del restaurante Atrio (Cáceres) con Toño Pérez; a su derecha, Óscar Hernando, sumiller del restaurante Maracaibo (Casa Silvano) de Segovia con la botella más cara de su bodega (4.500 euros); abajo, Joan Roca, chef de Can Roca (Girona).

Rubi Rioja

Zafiro Ribera del Duero

Oro Rueda

Para gustos existen los colores.

Tres denominaciones de origen distintas bajo un solo sello: Pagos del Rey.
Tres colores diferentes para complacer cualquier gusto.

ARNEGUI · CONDADO DE ORIZA · ANALIVIA



PAGOS
DEL REY

do sin ver toda la oferta gastronómica de un restaurante: entradas, carnes, pescados y suculentos postres? La cuestión más inmediata es si las cartas de vinos son realmente efectivas o no. En los restaurantes de lujo, resulta más que obligatorio, como ya hemos escrito. Con todo, pese al trabajo que cuesta realizarlas –y creemos que sería muy atractivo para los huéspedes tener la oportunidad de oírlas–, cuando el sumiller las acerca, en la mayoría de los casos, son rechazadas. Rápidamente, se pide asesoramiento al profesional. Éste lo agradece, pues así vende lo que quiere y, como ellos aseguran, rotan los vinos a su antojo. La razón de la acumulación de tal cantidad de botellas no está del todo clara: muchos la achacan a una especie de enfermedad, otros lo hacen por probarlos, otros como inversión para el futuro (que no está mal), por escasez, y otros hablan del paso de los años. Cualquiera que sea, creemos que hay que echar mano de la medida. En muchos casos, hemos podido comprobar que el aspecto de la bodega del restaurante tenía aires fúnebres por la cantidad de cadáveres que allí se albergaban. Afortunadamente, cada vez pasa menos.

Lo que vale

El precio es el tema más candente y fruto de discusión entre hosteleros, clientes y bodegueros. Todos acusan a la mayoría de los restaurantes de tener precios en la carta excesivamente elevados. Es cierto que, cada día, el cliente sabe más de precios y esto ha llevado –también otras circunstancias relacionadas con la conducción– a que suba el consumo en casa en lugar de en el restaurante. ¿Pero realmente el precio está justificado? Sabemos que cada establecimiento es distinto, con sus gastos, sus alquileres, sus facturas... Todo puede influir en la decisión final. Aunque tampoco podemos olvidar que está muy de moda multiplicar el precio del vino por dos, e incluso por cuatro, sin hacer un estudio previo del ratio (coeficiente multiplicador). Este coeficiente, que se obtiene de las partes proporcionales que influyen directa o indirectamente en el coste del vino: copas, servicio, conservación, roturas, formación del sumiller y su equipo, etc., es necesario para sacar una ganancia. El problema está cuando todo esto no se justifica. Si no, pregunte en su restaurante de confianza cómo se las ha ingeniado

PAGO DEL AMA MERLOT 2004

*Hombre de Palo, 7. Toledo.
Tel. 925 25 24 72.
Variedad: Merlot.
Crianza: 12 meses en barricas de roble francés.
Consumo preferente: Largo plazo.
Vino de la Tierra de Castilla
Precio en carta: 60 euros.*

Un color rojo cereza, aromas de frambuesa y piel de mandarina. Sus aromas nítidos describen claramente la fruta roja (casís, frambuesa), también notas especiadas y un sutil toque de cacao. Su elegancia y equilibrio sobresalen en el paso de boca gracias a un tanino muy bien trabajado que imprime una textura de terciopelo en el paladar, es amplio y su final con notas de hierbas aromáticas deja un buen paladar. Bueno para guardar, aunque si se tiene la tentación de abrir la botella ahora, seguro que no defraudará.



ADOLFO MUÑOZ

Casa Adolfo (Toledo)
UN VIÑEDO CON VISTAS

Hace años que Casa Adolfo es el referente de la restauración de Toledo. Su propietario y creador se llama Adolfo Muñoz. Hombre inquieto como pocos, además de en los fogones, le gusta experimentar en otros campos, y no es extraño que en seguida se sintiera atraído por el mundo del vino. La bodega subterránea del restaurante es una de las mejores de España, y en sus galerías medievales se guardan miles de botellas, con un control absoluto sobre cada una de ellas. También ha inaugurado no hace mucho un local para poder degustar vino por copas o botellas acompañado de una serie de tapas verdaderamente suculentas. Pero, además, en un bonito cigarral, preparado para dar banquetes y otros fastos, plantó a modo de jardín del caserón unas hileras de cepas de distintas variedades. Con el tiempo, esas hileras en terrenos casi urbanos se han transformado en más de cinco hectáreas de lo que será uno de los viñedos más caros del mundo. Pocos viñedos disponen de unas vistas tan impresionantes como el del Pago del Ama, en el cigarral de Santa María, a tiro de piedra de Toledo. Adolfo Muñoz ha puesto toda su ilusión en este minúsculo viñedo, como minúscula es la bodega –algo más que un garaje–, aunque dotada de todos los aparatos para elaborar vinos de calidad. Las cinco hectáreas de viña están plantadas de Cabernet, Merlot, Tempranillo y algo de Pinot Noir. Forman parte de su hermoso jardín, acompañadas de carrascas, plantas aromáticas y hasta alguna hilera de olivos, de los cuales han elaborado un aceite de coleccionista: sólo se embotellaron ¡250 ejemplares! La inquietud por el vino también ha sido transmitida a su hijo Javier, que ya ha adquirido la responsabilidad de hacerse cargo del viñedo y de la bodega, aunque todos están implicados en hacer los “coupage” de barricas y vinos. Mantienen la filosofía de elaborar los vinos monovarietales y, como se puede comprender, hay muy pocas botellas de cada tipo o variedad; de algunos de ellos, no se llega a los 600 ejemplares.



Los Premios Municipales de la OCU			
- Adolfo Muñoz			
Rest. Ramiro	2002	44.00€	
- Televisión			
Pago del Amo 2001	2002	55.00€	
Pago del Amo Crianza	2004	46.00€	
Pago del Amo Syrah	2004	62.00€	
Pago del Amo Merlot	2004	62.00€	
- Santi Santamaría			
Rest. El Rincón de San Felices			
Rest. San Celoni			
Madrid			
Cuvée Santamaría Cava	2004	52.00€	
Cuvée Santamaría Chardonnay	2004	60.00€	
Cuvée Santamaría Merlot	2004	87.00€	
- Jesús Ramiro			
Rest. Ramiro's			
Valladolid			
Cóndita	2005	18.00€	
Ramiro's	2003	36.00€	

para obtener el ratio. La fórmula más fácil es multiplicar el vino al alza, para que nunca haya pérdidas, como ocurre con las copas en la noche (que, además, no son un producto tan perecedero como el vino). Al final, el que pierde es el cliente, e indirectamente la bodega.

Algunas fórmulas

Con la intención de acabar con el mito del descenso del consumo de vino en nuestro país, determinados restaurantes no han dudado en ingeniárselas para sacar partido a sus ideas. Así, encontramos establecimientos que ofrecen la oportunidad de que el cliente lleve el vino –cobrándole el descorche (de 5 a 15 euros)–, otros hacen descuento por la compra de la segunda botella, también los hay que compran barricas o una partida de botellas y le ponen su etiqueta –como las marcas blancas de los supermercados–. Otros compran grandes cantidades de vino, entre unos cuantos restaurantes amigos, para obtener un precio más bajo, y se saca un puñado de vinos en oferta: a menos de 10 euros. En definitiva, fórmulas que denotan la buena intención de los hosteleros en su afán por recuperar el buen ritmo del país.

El cliente

Realmente, cuando un cliente entra en un restaurante, quiere comer bien... y beber al menos del mismo modo. La carta debe seducirlo, por su formato, su oferta y variedad, o por su contenido. Las cartas de vinos en muchos casos son verdaderas fuentes de información. Hay restaurantes que no han dudado en vendérselas a sus clientes. Otros optan por enviarlas por correo electrónico. Existe la creencia, entre los restaurantes, de que si sustraen su carta de vinos, éste pierde parte de la esencia, ¡qué ilusos! El verdadero valor no está en ese puñado de papeles, sino en el entorno,

RAMIRO'S 2004

Avda. Salamanca, s/n (Museo de la Ciencia). Valladolid.
Tel. 983 27 68 98.
Variedad: Tempranillo.
Crianza: 16 meses en barricas de roble francés y americano.
Consumo preferente: Largo plazo
Vino de la Tierra de Castilla y León.
Precio en carta: 36 euros.

Color cereza picota, buena intensidad. Limpio buqué donde sobresalen los aromas de frutillos de bosque mediterráneo con notas minerales y agradables recuerdos tostados. Es carnoso y muestra buena estructura y volumen, sensación que se hace firme en el paso de boca por su expresión tánica un tanto brava todavía, aunque no resulta agresivo. Un punto final de regaliz aporta al conjunto armonía y complejidad.



JESÚS RAMIRO

Ramiro's (Valladolid)
UN FUTURO ASEGURADO

Lleva la familia Ramiro una trayectoria gloriosa en el noble oficio de la cocina. A Jesús Ramiro (padre) le corresponde el mérito de triunfar fuera de casa, en Puerto Rico, donde posee uno de los restaurantes mejor considerados de la isla. De vuelta a Valladolid, su tierra natal, creó un restaurante reconducido después a escuela-taller de cocina, donde, además de recrear sus investigaciones culinarias, enseña el oficio y cuida de las pocas barricas de vino que todos los años elaboran en el Ramiro's. Jesús Ramiro (hijo) reclamaba ya a los catorce años un sitio en los fogones que su padre no estaba dispuesto a facilitarle. No es una profesión recomendable para un ser querido debido a que exige sacrificio y abnegación sin límites. A pesar de la oposición inicial, el joven dejó claro que lo que más le importaba era trabajar en la cocina y comenzó a recorrer lo más alto de la restauración, El Bulli, Akelarre, La Broche, Atrio, El Cenador de Salvador, Baraldal, Juan Mari Arzak... y así hasta ocho años de vagar por las grandes casas aprendiendo el oficio. Ahora, en su cocina de lujo en el vallisoletano Ramiro's, situado en lo alto del Museo de la Ciencia (el décimo piso), ha conseguido su primera estrella Michelin. En la cocina, padre e hijo se sienten crecer y vivir, pero hay otra coincidencia entre ellos: la pasión por el vino. Ésta llega a tal extremo que comenzaron con Alberto García, también de familia de enólogos, lo que en principio consideraron un juego: plantar unas cepas en una pequeña propiedad. Pero además descubrieron unas viñas muy antiguas con tempranillos de fantasía. Así, casi como si estuvieran jugando, hicieron el primer vino de la cosecha de 2001, y ya en 2002 críticos de Estados Unidos le asignaron altas puntuaciones. La bodega, que se ubicaba en el mismo restaurante-escuela, ahora ya tiene una entidad propia en el camino viejo de Simancas. De este lugar salen unas 7.000 botellas de Ramiro's y unas cuantas más de Cóndita, un segundo vino de gran relación calidad-precio.





en la apetitosa comida que acompañará esos vinos, en los profesionales que engalanarán una velada irreplicable. Este cóctel, denominado atmósfera ideal, es muy difícil de crear en casa.

Premios

En boca de todos los sumilleres está la ambición de crear la mejor carta de vinos. Los autodidactas se abastecen de su sabiduría, otros acuden a profesionales para que las elaboren. Muchas distribuidoras ofrecen la posibilidad de elaborar la carta con su extensa gama de productos y además también formar al personal, como valor añadido. Incluso hay quien se atreve desde Internet, como David Marcos en www.davidmarcos.com. Todo este furor se ha puesto de moda hace muy poco. El motivo: los concursos de cartas de vinos y la esperanza de ser los mejores. Algunas entidades, como la prestigiosa Guía roja Michelin, Gourmets u otras guías no dudan en puntuar la calidad y el valor de nuestras cartas de vinos, como ocurre en otros países. No obstante, los sumilleres opinan que los criterios de puntuación que se otorgan están poco fundamentados. Piden mayor profesionalidad entre el personal que valora una carta de vinos.

Ideas en las cartas de vinos

La carta debe llamar la atención no sólo por la calidad de sus vinos, su diseño o limpieza, sino por la originalidad. En esta tarea están inmersos muchos profesionales, dando vueltas y vueltas para crear la carta perfecta. Entre las propuestas más pintorescas, están las que agrupan los vinos por ríos, otras por precios, otras por sentimientos, es decir, qué estado de ánimo ha producido el vino cuando se bebe, por su fuerza (suaves o tánicos), por sus sensaciones frescas o complejas, etc. En definitiva, que el mercado está abierto a todo tipo de genialidades y sólo el cliente tiene la última palabra.

PASOS LARGOS 2005

*José Aparicio, 1. Ronda (Málaga).
Tel. 952 19 02 91*

*Variedad: Cabernet Sauvignon,
Syrah, Merlot y Petit Verdot.
Crianza: Nueve meses de crianza
en barricas de roble francés y
americano.*

*Consumo preferente: Largo plazo.
D. O.: Sierra de Málaga
Precio en carta: 30 euros.*

Magnífico color rojo picota, intenso y cubierto. Intenso en nariz, con aromas de fruta negra madura, ciruelas pasas, menta y excelente relación de la fruta y la madera, que aporta notas especiadas. Muy bien estructurado y envolvente, con taninos maduros y firmes que hacen un paso de boca alegre, carnoso y fresco. Aunque se puede consumir en estos momentos, todavía puede completar su buqué con agradables notas de crianza en botella unos años.



MANUEL MARÍA LÓPEZ

Tragabuches (Málaga)
BANDOLEROS GENEROSOS

En Ronda es fácil soñar. Su entorno, su idiosincrasia y ese halo de mágica luz anima a sus moradores a sacar lo más granado de su imaginación. Así, el restaurante Tragabuches (mítico nombre de un rondeño inquieto y relevante, torero y bandolero) de Manuel María López llegó en poco tiempo a ser uno de los exponentes de la alta cocina andaluza. Fue en el año 1998, con sus hermanos como socios, expertos hosteleros miembros de la tercera generación familiar. En el mismo año de la apertura de Tragabuches decide poner en marcha junto con su mujer, Lola Jiménez, uno de sus grandes sueños, y plantan viñedos en cuatro parcelas de su propiedad cercanas a Ronda. En la actualidad, sus viñas llegan a las diez hectáreas y acogen variedades de aquí y de allá: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Petit Verdot, y Garnacha. En el año 2000, buscan un sitio ideal para hacer la bodega y encuentran un cortijo en la afueras de Ronda, ideal, retirado de la ciudad pero cercano, que hasta poco tiempo antes albergaba las instalaciones de una bodega muy conocida en la zona. Pero la propiedad no acogería solamente la bodega, ya que, guiada por su fuerza imaginativa y buen gusto, la pareja levanta un hotel en un ala del edificio con el mismo concepto que Tragabuches: un pequeño remanso de paz donde el viajero puede descansar de sus ritmos acelerados acunado en el dulce recuerdo de los aromas del vino, sobre todo en épocas de fermentación. Por fin, en el año 2004, sale al mercado el primer vino elaborado bajo el asesoramiento de su amigo y enólogo Ignacio de Miguel, un tinto con nueve meses de crianza llamado PasosLargos (nombre del último bandolero). En la actualidad, la bodega la tutela y gobierna el enólogo chileno Rodrigo Nieme – aunque Ignacio de Miguel no ha dejado de asesorar –, un lujo que Manuel María y Lola se quieren permitir. Además del PasosLargos, elaboran otro vino llamado A Pasos.





Conclusión

En nuestra opinión, los sumilleres y camareros aventajados están dando un paso muy grande de conocimientos e inquietud por algo tan nuestro como es el vino. Ahora bien, quizá es demasiado pronto para ponerse a valorar cartas de vinos, profesionalidad y otros detalles cuando es verdad que aún nos falta mucho rodaje. Los concursos de sumilleres que se suceden en nuestro país son buen un buen ejemplo del nivel al que estamos. Aun así, diremos a favor de los críticos que valoran las cartas que logran exprimir el potencial de los profesionales por hacer un trabajo digno. El precio del vino siempre será un aspecto irritante. La media está entre los 12 y los 18 euros por botella. Pero, ¿se imaginan una carta en un restaurante de lujo con todos los vinos por debajo de 20 euros? Seguramente, pensaríamos que se han vuelto locos. Llevaríamos a nuestros amigos a comprobarlo, pediríamos varias botellas para asegurarnos a conciencia. Y al cabo de unos minutos... despertáramos y comprobaríamos que todo ha sido un sueño. Con respecto a los clientes, los sumilleres no deben olvidar su deuda con ellos: enseñar desde la sencillez y la cordialidad. Son las bases del futuro vitivinícola de nuestro país. No queremos que una práctica ancestral se convierta en una moda.

TEXTO COCINEROS: BARTOLOME SÁNCHEZ
(bartolome.sanchez@vinum.info)

TEXTO CARTAS: JAVIER PULIDO
(javier.pulido@vinum.info)

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

CUVÉE SANTAMARÍA MERLOT 2004

*Sant Joan, 6. Sant Celoni
(Barcelona). Tel. 938 67 28 51
Variedades: Merlot
Tipo: Crianza.
Consumo preferente: Largo plazo.
Crianza: Quince meses de crianza
en barricas nuevas de roble
francés.
D. O.: Penedès.
Precio en carta: 70 euros.*

Es un vino con un color vivo y cubierto, mucha fruta y una madera excelentemente dosificada. La impronta frutal tiene recuerdos de frambuesa y la madera deja un toque de picante especiado. Hay notas de hierba que se integran en el conjunto y la boca resulta muy fresca debido a su acidez viva y agradable; buena expresión tánica que hace de carnosa envoltura y amplio y limpio final.



SANTI SANTAMARÍA

El Raçó de Can Fabes (Sant Celoni)
UN TRABAJO EN EQUIPO

Santi Santamaría puede presumir de ser el hombre que más estrellas Michelin ostenta de toda la gastronomía española (tres de su Raçó de Can Fabes desde 1994). Ha sido distinguido, además, con los cuatro tenedores rojos, máxima categoría y único en España. Aunque él prefiere contar que el mérito corresponde a todo el equipo. El vino siempre le ha suscitado interés como elemento fundamental de una buena mesa. Pero la historia de montar una bodega fue de los más rocambolesca. Se hallaba en California y uno de los grandes de la gastronomía americana, y buen amigo, le sugirió que podría aprovechar las condiciones tan extraordinarias de Cataluña para la viña y el vino. La idea le pareció magnífica: elaborar unos vinos que sólo se pudieran consumir en sus restaurantes. Con la ayuda de Joan Carles Ibáñez, sumiller del restaurante Can Fabes, y con el trabajo de los jóvenes enólogos Marta Ferré e Isaac Rabadà, plantó unas cepas de Merlot y de Chardonnay, y adquirió una vieja viña de Parellada, porque la idea era elaborar un cava, un blanco y un tinto. Siempre ha contado, también, con el apoyo de David Robledo, sumiller de su restaurante Sant Celoni de Madrid. La producción es muy escasa, según vayan los años, apenas 4.500 botellas del Cuvée Merlot (de la añada 2004, sólo 2850 ejemplares), otras tantas del Chardonnay y algo más de 7.500 de cava. El blanco y el tinto son vinos de concepción moderna y con un trato admirable de la madera. El cava es muy sutil, equilibrado, ideal para tomarlo acompañado de sus aperitivos. Con sólo un pero. Si queremos disfrutar de estos vinos, únicamente lo podremos hacer en sus establecimientos, algo que no es tan malo, porque su cocina es una de las más imaginativas, naturales y ricas en sensaciones de todo el mundo.





Su imagen de tradicionalista no le gusta. De todos modos, para Berrouet lo más importante es el vino y no la persona que lo hace.

Jean-Claude Berrouet, ¿Pétrus ha cambiado el mundo?

Tiene a sus espaldas más de cuarenta añadas de Pétrus. Se retiró a finales de año. Jean-Claude Berrouet habla sobre las modas en el vino, los maratones de cata y los pequeños y grandes "Parker" de este mundo.

Entrevista: Barbara Schroeder
Fotos: Rolf Bichsel

Durante casi medio siglo ha sido usted enólogo jefe de la casa comercial JP Moueix, y se ocupa de viñedos tan legendarios como Pétrus, Trotanoy o Magdelaine. Los medios lo definen como tradicionalista...

¡Y eso me enfurece bastante! ¿Acaso están pasadas de moda realmente cualidades como el respeto, la modestia, la fe en la multiplicidad, la elegancia, la procedencia y la historia?

¿Y no lo ven de otra manera los enólogos estrella actuales y los flying wine-makers? En su caso, ¿no se trata más bien de comparación internacional, estilo personal y culto a la persona?

Para mí, el vino siempre es el centro, al igual que sus efectos. El hombre actúa en un segundo plano. A mí me interesa lo perdurable. Las modas tienen una vida tan tremendamente corta...

Por consiguiente, también los vinos de moda.

Eso sólo lo decide el tiempo. Pero las modas, y con ellas los vinos de moda, también tienen su lado bueno. Fomentan la competencia y la innovación. Una moda con consistencia se convierte en un nuevo clásico. Tampoco en el vino existe una única verdad.

De la moda al culto no hay más que un pequeño paso.

Los vinos de culto existen desde hace siglos. La novedad es el culto a la persona en el mundo del vino. Y eso caerá sobre la conciencia de los periodistas. El *star-system* genera ediciones. Pero fuera del pequeño mundo del vino, estas estrellas no tienen gran empaque. Por eso me alegro de no pertenecer verdaderamente a ese mundo. Quien me conoce sabe que soy el hombre que está detrás de Pétrus. Cuando ya no trabaje para Pétrus, nadie se interesará por mí.

Pétrus es un vino de culto. Y relativamente joven, porque no se ha convertido en una celebridad hasta hace 50 ó 60 años. ¿Ha cambiado Pétrus el mundo del vino?

No. ¿Cómo iba a hacerlo? Pétrus se ha diferenciado de los vinos clásicos de Burdeos por su sabor especial, que era fabuloso, nuevo y distinto... Ésa fue la piedra angular de su éxito.

¿Por qué su sabor era distinto?

¡Porque sabía moderno! Era el vino más moderno de entre los vinos de Burdeos. Pétrus es un vino lleno de sensualidad, un vino como terciopelo y seda, sabía espontáneamente bien, distinto de los grandes clásicos del Médoc, cuya base es la dura Cabernet, que sólo adquiere finura con los años.

Pero Pétrus también es la encarnación del lujo en el vino. ¿Cómo encaja este hecho con su filosofía de la modestia?

No encaja en absoluto. Me molesta el

concepto de lujo. Me parece normal e inevitable que haya una jerarquía. Pero para mí no hay una frontera entre los vinos de lujo y los más normales. Para mí hay vinos malos, buenos y muy buenos.

¿No negará usted que una botella de Pétrus cuesta una fortuna!

Repito: el lujo no forma parte de mi filosofía. Yo defiendo todos los vinos con la misma energía, el mismo entusiasmo y el mismo respeto. Pero sí existe un lujo que yo me permito y respaldo: el trabajo con la familia Moueix. Nos une algo más que la profesión. A través de ellos he conocido personalmente a pintores como Jackson Pollock, Francis Bacon, Gerhard Richter o Anselm Kiefer. Estos encuentros son el verdadero lujo, el resto no son más que lentejuelas.

Es cierto que usted nunca se ha adornado con lentejuelas, más bien al contrario. Estoy pensando en sus presentaciones de vinos en *primeur*: a diferencia de las muestras de *primeur* muy cultivadas, habituales en todas partes, sus vinos jóvenes son de una sencillez casi sobredimensionada, y hay que abstraer mucho para intuir en ellos el vino terminado.

Nuestros vinos sencillamente no están terminados en marzo, no se desarrollan hasta mucho más tarde. Pero, ¿acaso habría de poner en peligro el futuro del vino sólo para que la muestra resulte agradable? Puede que redunde en perjuicio nuestro que nuestros vinos jóvenes sean

«Las series de cata en Primeur jamás pueden hacer justicia a los vinos»

muy discretos. Pero precisamente esta característica permite que no se le acabe el resuello con la maduración. A ello se añade el hecho de que, en cualquier caso, un vino delicado y finamente estructurado como el Magdelaine se hunde completamente en la masa de los más "taquilleros" de cuerpo grueso, como los que actualmente se catan a docenas cada día.

Por lo tanto, ¿usted está en contra de las catas de series de la campaña del primeur?

Naturalmente. Jamás pueden hacer justicia a los vinos. Imagínese que hubiera que hacer una selección entre los atletas que corren los 100 metros lisos y los que corren el maratón, entre adultos y jóvenes... Una selección así llevaría automáticamente a la estandarización. El más musculoso gana, el elegante se hunde.

¿Quién decide, pues, que los elegantes se hundan?

La cantidad de vinos catados. Los estudios psicológicos demuestran que si se catan cien vinos en una mañana, de lo

cual hacen alarde algunos degustadores, al final todos los catadores seleccionan los mismos vinos, es decir, los más densos y concentrados. Realmente es hora de replantearse este procedimiento. Antes, mi abuelo, cuando era comerciante de vinos, cataba un solo vino en una semana entera. Si el viernes todavía le gustaba, lo incluía en su oferta. Actualmente, los periodistas especializados deben comentar para sus lectores el máximo número de vinos en el lapso de tiempo más breve posible.

¡Ah, los malvados periodistas!

Los escritores especializados en vinos realmente buenos y los catadores sensibles y sutiles lamentablemente no tienen mucho eco.

Pero eso es simplificar quizá demasiado. ¿Quién si no ha fabricado los pequeños y grandes Parker, cuya influencia ahora le disgusta?

El propio mundo del vino, los productores y los comerciantes. Yo siento un gran respeto por una persona como Robert

Parker. Tiene todo el derecho del mundo a tener sus gustos y sus métodos. Es como en el ámbito del deporte. Cada uno tiene su propia percepción. Si yo veo un partido de rugby en directo y a la vez escucho al comentarista, tengo la impresión de no estar viendo el mismo partido. Pero eso es una libertad que respeto.

A propósito de libertad: ¿cuánta se puede tener como enólogo de una casa comercial? ¿Su concepto de terruño ha podido conciliarse con las consideraciones comerciales?

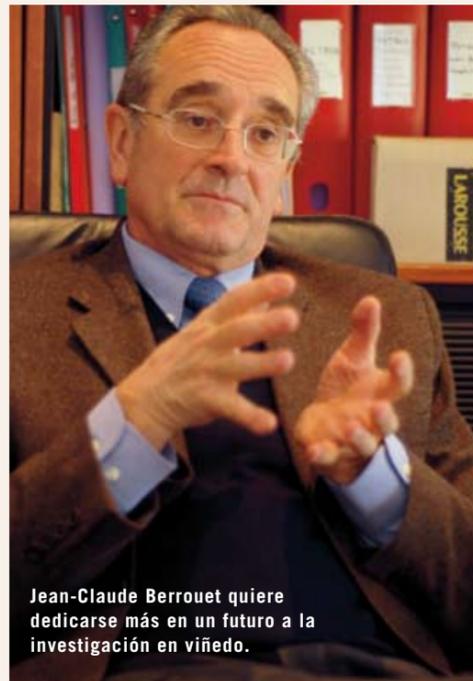
En Alsacia se hace cocina alsaciana y en el País Vasco, cocina vasca. En ambas regiones, la cultura es la expresión de un lugar, y es original y auténtica cada una en su propio estilo. Así es como yo veo el terruño, como característica de su identidad, no de la calidad. Yo no sólo he tenido la suerte de trabajar en una casa que comparte este punto de vista, sino también de estar en consonancia con las expectativas del mercado. Al fin y al cabo, hago vinos para el consumidor, no para mí solo. Trabajo en la realidad, no en una burbuja conceptual.

¿Su mayor percance?

El de 1974, que se me malogró totalmente. Pero los errores también son siempre útiles. Éste me hizo aprender; con el de 1975 tuve mucho más cuidado y el resultado aún me enorgullece.

¿Su mayor frustración?

El tiempo que me ha faltado para profundizar más en viticultura. La diversidad genética es una de mis pasiones. También me hubiera gustado analizar más detenidamente la influencia de la poda en verde y el deshojado en la calidad y las características del producto final. Estamos jugando a ser aprendices de brujo y queremos producir uvas con muchas horas de sol, pero sabemos poco sobre las consecuencias de estas intervenciones. Esto forma parte de mi programa para la jubilación.



Jean-Claude Berrouet quiere dedicarse más en un futuro a la investigación en viñedo.

El hacedor de Pétrus

Jean-Claude Berrouet se diplomó en enología en 1962 en la Escuela Superior Profesional de Burdeos. Sus maestros fueron los corifeos Émile Peynaud y Jean Ribereau-Gayon. A los 22 años empezó a trabajar como director técnico al servicio de la casa Jean-Pierre Moueix. Allí ha sido responsable, además de Pétrus, de las fincas Magdelaine y Trotanoy, así como de toda la paleta de vinos comerciales de esta casa. La añada de 2007 será la última que vinifique. Después, con 65 años, seguirá a disposición de la casa como asesor. Su hijo Olivier será el responsable de Pétrus a partir de entonces, y su colaborador de muchos años Eric Murisasco se ocupará de la dirección técnica de las demás fincas.

Guía

NUESTRA ELECCIÓN

La añada de 2005 ha sido declarada como muy buena por el CRDO Ribera del Duero. Muchos vinos todavía duermen en el botellero, los más perezosos incluso en madera, aunque otros ya están en el mercado. Traemos a nuestras páginas los mejor que ha dado de sí la zona. Nuestra sección de cata internacional la ocupan los vinos italianos por excelencia, los Chianti: con 2004 llegó una añada muy sólida, de vinos longevos para guardar.



Ribera del Duero

17,5 Hermanos Sastre
Pesus 2005
Los vinos de la Ribera del Duero van ganando en personalidad, año tras año, reflejando las singularidades de cada terruño. Este Pesus es uno de los que destacan en la zona. Si se prefiere disfrutar de este vino ahora, es necesaria su aireación. Luego se aprecia la fuerza de su fruta, notas minerales, de higos, de trufa-canela y especias. Muy carnoso y concentrado, pero de una suavidad y frescura notables, graso, elegante y muy amplio.

V.T. Castilla y León

16,5 Mauro
Mauro 2005
Aunque geográficamente debería pertenecer a la Ribera del Duero, Mauro, con Abadía Retuerta y otros de prestigio, han tenido que acogerse a una denominación genérica por razones burocráticas. Descaradamente frutoso, acompañado de regaliz, frambuesa y cacao. La madera aporta un toque de tostados y especias. En boca, estructura, grasa, golosidad, frescura y tacto de seda.

Castelnuovo Berardenga

17,5 San Felice
Poggio Rosso Riserva 2003
Un vino de Castelnuovo Berardenga, una de las zonas nobles de la producción de Chianti. Nariz especiada con aromas de casis, madera de sándalo y praliné; estructura vigorosa, posee taninos robustos que aún deben madurar un poco, termina seductoramente largo sobre notas de frutillos rojos. De gran elegancia, aún ganará más brillo con la maduración.

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

PUNTUACIÓN:

- 12 a 13,9 Puntos vino correcto
- 14 a 14,9 Puntos digno de atención
- 15 a 15,9 Puntos notable
- 16 a 16,9 Puntos impresionante
- 17 a 17,9 Puntos imprescindible
- 18 a 18,9 Puntos único
- 20 Puntos perfecto

PRECIOS:

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

Ribera del Duero 2005



MUY BUENA, A PESAR DE TODO

La añada de 2005 ha sido declarada como muy buena por el CRDO Ribera del Duero. Muchos vinos todavía duermen en el botellero, los más perezosos incluso en madera, aunque otros ya están en el mercado. El año pasado, en la cata de nuestro número 60, ya advertíamos de la imperiosa necesidad de encontrar una personalidad propia para los vinos de la Ribera. Nos hayan leído o no, el caso es que cada vez hay más diferencias entre los muy bien elaborados y la clase de tropa. Cierto es que no puede haber tanta uva de calidad para todo el mundo, y los agricultores, que conocen las necesidades de la zona, no dudan en apretar con los precios de la uva, aún con la de escasa calidad. A veces se consigue así el indeseable efecto de un precio final muy superior a la calidad alcanzada. Cierto es que la climatología no siempre acompaña, como en la vendimia de 2007, donde muchos bodegueros se han quedado sin elaborar ni una gota de vino por culpa del granizo, entre otros meteoros adversos.

En general, es muy habitual, desde hace unos años, oír que “los vinos de la Ribera parecen cada vez más mediterráneos”. El público desea frescura y equilibrio, pero el sol a menudo se impone en las maduraciones, y obliga a poner remedios creativos, cambios en la viticultura, los clones, los portainjertos... en definitiva nuevas fórmulas para no perder tipicidad. Las maderas también han subido a un primer plano. Si antaño hemos penalizado la madera vieja, por transmitir aromas extraños, ahora el mercado exige prudencia y expresión de la fruta, y en mayor medida del terruño, sin pantallas aromáticas que enmascaren el resultado final. Así hemos disfrutado con vinos de una belleza, profundidad y frescura inusual.

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



14

Bodega y Viñedos Martín Berdugo

Martín Berdugo Crianza 2005

Algo cerrado, le cuesta abrirse, aunque después ofrece aromas de fruta y flores (zarzamora, retama) en boca resaltan unos taninos angulosos, algo secos. 2008 a 2010.

14

Santa Eulalia

Picrés 2005

Abundantes aromas (confitura de frutas rojas y retama), la justa envoltura de la madera (especies, humo) y el sabor comedido de un buen ribera. 2008 a 2009.

14

O. Fournier

Urban Roble 2005

Muestra una juventud alegre y fresca, con aromas de frambuesa, zarzamora, hiedra o especias dulces. Muy carnoso en boca, aunque todavía algo duro. 2008 a 2009.

14

Bodegas y Viñedos Las Pinzas

Valdecuriel Roble 2005

Aromas de fruta roja y monte bajo, algo de especias. Predomina en boca cierta dureza pero consigue integrar las notas frutales. 2008 a 2009.

14

Valdubón

Valdubón Crianza 2005

Se abre con rapidez, notas de higos, de flor marchita en un panorama aromático complejo y que no necesita esperar demasiado. Ya se puede disfrutar. 2008 a 2010.

14,5

Arzuaga Navarro

Arzuaga Crianza 2005

Frutillos rojos y notas de especias y café, da la sensación de frescura y de agradable paso de boca, aunque todavía necesita botella. 2008 a 2011.

14,5

Balbás

Balbás Crianza 2005

Vino para todos los públicos. Impronta frutal (mermelada de arándanos) y recuerdos de coco. En boca, se disfruta su carnosidad, amable en su tacto y muy frutal en el retrogusto. 2008 a 2010.

14,5

J.A. Calvo Casajús

Casajús Roble 2005

Tiene una expresión frutal nitida y clara; resalta la frambuesa, el terruño (arcilla, grava), la vaporosa pimienta y el recuerdo de la madera. Y así, su paso carnoso, potente y muy fresco dibuja un rotundo final largo y seductor. 2008 a 2010.



Avan: complejo y elegante.

14,5

Comenge

Comenge 2005

Ofrece un sencillo abanico de frutos rojos en sazón, de regaliz rojo y fino ahumado. Golosidad inicial que no disgusta, buen recorrido y complejidad final. 2008 a 2011.

14,5

Finca Villacreces

Finca Villacreces 2005

Agradable y perfumado, dominan los aromas de mora y especias. Ligero, fresco y muy vivo, con un limpio final. 2008 a 2011.

14,5

Bodegas Fuentespina

Fuentespina Crianza 2005

Granada, pólvora, cedro, humo. Tacto granuloso, fresco y placentero, aunque el final es algo vaporoso. 2008 a 2010.

14,5

Matarromera

Melior 6 meses 2005

Algo menos de tostados de madera sería más efectivo para el conjunto porque el resultado final, su paso de boca, está muy bien trabajado, maduro en su tacto, goloso y con un final de fruta roja-negra sin complejos. 2008 a 2010.

14,5

Balbás

Ritus 2005

A las notas de fruta madura (mermelada de frutillos rojos) se une la energía ahumada y tostada que ejerce la madera, además de notas balsámicas. Y en boca muestra, con mesura, toda la amabilidad de lo maduro, su golosidad, su volumen y sazón. 2008 a 2010.

14,5

Señorío de Nava

Señorío de Nava 2005

Notablemente reducido, aunque pronto resaltan las notas de higos, de fruta (mermelada de arándanos), bajo el influjo correcto de la madera. Tiene nervio, fresco y se aprecia la sutileza en boca de una buena frutuosidad. 2008 a 2010.

14,5

Servilio

Servilio Roble 2005

Aromas de fruta fresca sin rasgos de verdor, notas especiadas y sencillo en conjunto. Cuerpo medio vivo, con nervio y de fina fruta final. 2008 a 2009.

14,5

Tamaral

Tamaral 2005

Legado generoso de la fruta (compota de arándanos), notas dulces con recuerdos de coco. Fresco paso de boca, goloso, rico en sensaciones y final agradable. 2008 a 2009.

15

Parxet

Tionio 2005

A diferencia de otros 2005, aquí hay mayor presencia de notas terciarias (cuero, monte bajo, trufa, anís) que ofrecen un complejo buqué. Cierto nervio, equilibrado y de suave tanino, comedido en longitud. 2008 a 2010.

15

Arrocal

Arrocal Selección 2005

Intenso, con una explosión de frutillos rojos, el roble aporta notas de humo y clorofila; la boca, voluptuosa, con una sensación tánica plenamente madura y frutal. 2008 a 2012.

15

Bodegas y Viñedos Aster

Aster Crianza 2005

Conjunto frutal (fresón) con delicadas trazas de vainilla y coco bien fundidas. Carnoso, suave en su tacto y excitante en su frescura. 2008 a 2011.



Convento San Francisco: musculoso.



Félix Callejo: fruta muy nítida.

15

Briego

Briego Tiempo 2005

Ecuación fruta-madera bien entendida, notas de grosellas, lilas frescas con un fondo de almendra verde y jengibre intenso. Su paso de boca muestra equilibrio, frescura y viveza. Un vino sin la pesadez de algunos concentrados. 2008 a 2010.

15

Selección de Torres

Celeste 2005

Algo cerrado, conviene su aireación para apreciar su muy interesante buqué. En boca, exprime todo su potencial de carnosidad, estructura y elegante amargor en un final feliz. 2008 a 2010.

15

Julio César Conde Delgado y otros

El Arte de Vivir 2005

Todo fluye en buena armonía, bayas frescas y un recuerdo mineral (arcilla-caliza) que incorporan también el comienzo de la evolución (cuero, tabaco). Estructurado, sabroso y muy placentero en su conjunto. 2008 a 2012.

15

Emilio Moro

Emilio Moro 2005

Se agradece la frescura, intenso recuerdo de aromas frutales (grosella, frambuesa) perfectamente ligado a la buena madera. Boca de apariencia ligera, pero de equilibrio notable. 2008 a 2013.

15

Félix Callejo

Félix Callejo Crianza 2005

A pesar de ese inicio forzoso (reducción), de su sensual frutuosidad (arándanos, ciruelas), madera bien ensamblada que regala un final de boca pleotórico, excelso para un crianza en el que dominan, por encima de todo, los recuerdos de fruta madura muy nítida y placentera. 2008 a 2012.

15

Valdubón

Honoris de Valdubón 2005

Fruta fresca (grosella-arándano) y madera (cedro, vainilla-coco) en una atmósfera ligeramente balsámica y especiada; carnosos, angulosos, con frescura y calidad táctil de sus taninos, que auguran un futuro prometedor. 2008 a 2013.

15

Viñedos del Soto

Horta Heliodoro 2005

Recuerdos de mermelada, de anacardos en un aderezo delicado de soja dulce y cedro muy llamativo. Poderoso en la entrada de boca -de taninos granulados de calidad (jugosos, fundentes)-. Final amplio y perfumado. 2008 a 2012.

15

Grandes Bodegas

Marqués de Velilla Barrica 2005

Hay una buena relación fruta/madera porque ésta solo acompaña la clara potencia de la mora, grosella y demás. Carnoso y gustoso paso de boca. Gratamente seductor. 2008 a 2011.

15

Matarromera

Matarromera Crianza 2005

Aromas de fruta fresca y especias, tonos de tostados, regaliz, sabroso y bien estructurado. Tanino marcado y algo "tieso" todavía. 2008 a 2012.

15

Ismael Arroyo

Mesoneros de Castilla Roble 2005

Sorprende su color, rojo picota sin apenas evolución. Nariz fragante en la que domina la fruta (frutillos de bosque), con un toque mineral. De cuerpo medio, carnosos y alguna arista por pulir. 2008 a 2010.

15

Pagos del Rey

Condado de Oriza Crianza 2005

Buena definición de la fruta (bayas silvestres), bajo una fina capa de especias (clavo) y la crianza, éste año, más comedida. Graso, carnosos y fresco. 2008 a 2011.

15

Tarsus

Quinta de Tarsus Crianza 2005

Excelente combinación fruta/madera. Buen equilibrio en el paso de boca, donde se muestra fresco y vivo. Final gratamente perfumado por aromas de casis y regaliz. 2008 a 2012.

15,5

Atalayas de Golban

Atalayas de Golban 2005

Aunque esta añada es menos poderosa que la anterior, seguimos apostando por la singularidad que aporta el terruño, la finura con la que está criado o la lozanía de su fruta; de igual forma, su paso ágil es apreciado por la jugosidad y su perfume final. 2008 a 2012.

15,5

Dominio de Atauta

Atauta 2005

Es el segundo vino de "La Mala". Tiene la virtud de apreciar toda la personalidad que ofrece el terruño de 2,5 hectáreas, bayas rojas frescas, de humus, sidra, aún con el dominio de su crianza en madera. Generoso en boca, envolvente y con la frescura del conjunto. 2008 a 2013.

15,5

Briego

Briego Adalid 2005

Impera la frutuosidad de la uva (bayas silvestres maduras), refrescada por las notas balsámicas del roble (piel de cítricos, pólvora). Resulta muy fresco en el paso de boca, pleno de sensaciones táctiles y concentración comedida. 2008 a 2012.

15,5

J.A. Calvo Casajús

Casajús Vendimia Seleccionada 2005

Hace falta tiempo para que la fruta fresca (grosella, zarzamora) y el fondo de madera se integren totalmente. Si se añade su mineralidad y las notas de especias, ofrecerá un buen buqué. Un paso de boca fresco, tanino bien maduro y sensación de frescura. 2008 a 2013.

15,5

Condado de Haza

Condado de Haza 2005

Un Haza que exhibe su fuerza, profundidad y buen hacer. Hay que dejarlo que evolucione para apreciar toda su magnificencia: aroma de fruta fresca, de trufa blanca, de pólvora sin intimidaciones de madera dominante. En boca es poderoso, como esperábamos, con grano fino, algo cálido pero gustoso. 2008 a 2014.



Matallana: terruño personal.





Mauro: descaradamente frutoso.

15,5
Bodegas y Viñedos Escudero
Costaval Crianza 2005

El equilibrio, la suavidad y la limpieza como sus mejores armas en este vino de clara frutuosidad y golosa armonía. Tan redondo que se puede consumir en estos momentos. 2008 a 2012.

15,5
Epifanio Rivera
Erial TF 2005

Mucho carácter de moras silvestres, de recuerdo arcilloso, de ceniza sin excesos de roble que moleste. Sabroso y con magnífica dimensión frutal en boca, goloso y todavía con leve aspereza. Un conjunto muy bien diseñado. 2008 a 2013.

15,5
López Cristobal
López Cristóbal Selección 2005

Salen ciertas notas de reducción al comienzo, pero recupera sus aromas de frutillos silvestres que se unen al fino paso del roble. En boca cobra mayor sentido con una definición frutal muy agradable, final equilibrado y persistente. 2008 a 2012.

15,5
Compañía de vinos Telmo Rodríguez
M2 Matallana 2005

Un comienzo muy suculento, en el que fruta y madera buscan equilibrio. tiene recuerdos de moras y cerezas, especias dulces, que vuelven a surgir en boca. Es carnosos y cálido, todavía anguloso. 2008 a 2013.

15,5
Grandes Bodegas
Marqués de Velilla Crianza 2005

Gusta su sello aromático (jengibre, tiza, espliego) con un perfil frutoso radiante, lleno de vitalidad y frescura (grosella), de acentos minerales que subrayan el conjunto. Diferente y el más fresco de todos los riberas, sin perder la armonía. 2008 a 2014.

15,5
Pago de los Capellanes
Pago de los Capellanes
Crianza 2005
Intenso abanico aromático, fruta en plena armonía, frambuesas en sazón, mora, notas de pólvora finamente acompañadas del roble. Muy bien equilibrado, gustoso y lleno de energía. 2008 a 2014.

15,5
Real Sitio de la Ventosilla
Prado Rey Élite 2005
De magnífica complejidad, con aromas de fruta madura (higo, ciruelas) un toque animal (cuero), y especias. Trago cálido y bien estructurado, envolvente y largo. 2008 a 2011.

15,5
Protos
Protos Selección 2005
Un vuelco a la tradición de la casa. Hay más influencia de los frutos rojos, tiernos y maduros, acompañados de una buena madera. Todo amabilidad, grasa y volumen frutal en su justa medida. 2008 a 2012.

15,5
Renacimiento de Olivares
Rento 2005
Deliciosa expresión de la fruta, notas minerales (grava-arcilla), elegantes recuerdos balsámicos (menta), fruta roja (bayas negras) madera en su justa medida. Boca angulosa, estructurada y de elegante perfume final. 2008 a 2012.

15,5
Viña Mayor
Secreto 2005
Es un vino que busca el equilibrio como su máxima expresión. Así se muestra una fruta delicada acompañada de especias, tanino maduro y bien trabajado y final persistente. 2008 a 2013.

15,5
Julio César Conde Delgado y otros
Sentido 2005
En nariz es muy frutoso (ciruela, granada), nítido, enmarcado en una excelente madera nueva bien medida. Goloso, equilibrado y con una huella frutal placentera. 2008 a 2012.

15,5
O. Fournier
Spiga 2005
Muy buena madera (corteza de cítricos, piel de almendra cruda, pimienta) con una base frutal rotunda. Un tanino bien domado forma un paladar goloso y agradable. 2008 a 2009.

15,5
Trus
Trus 2005
Un vino para el futuro. Así de crudo se muestra en estos momentos, aunque tiene buenos mimbres para progresar. Fruta expresiva, buena estructura y tanino bien trabajado. 2008 a 2014.

15,5
Bodegas y Viñedos Valtravieso
V T Valtravieso 2005
Brillante buqué en ciernes, dominan los frutos rojos y muestra una madera impecable y especiada. tiene un paso de boca denso, sin aristas, con un fino tanino que envuelve el paladar y da amplitud al trago. 2008 a 2014.

15,5
Ismael Arroyo
Valsotillo Crianza 2005
El estilo manda y en sus primeros años siempre resalta cierta robustez y su boca llena de aspereza, de angulosidades y gran estructura. Pero hay que dejar que repose y crezca en botella, es un valor seguro. 2008 a 2015.

15,5
Hermanos Pérez Pascuas
Viña Pedrosa Crianza 2005
Una selección varietal cuidada, con frutillos silvestres de frescura notable, también recuerdos de vaporosa pimienta y arcilla que conforman un delicioso conjunto. Boca muy refinada, nada agresiva, con estructura y largo final. Un vino para disfrutar. 2008 a 2014.

15,5
Vizcarra Ramos
Vizcarra 2005
Excelente expresión de la madera, especiada y con notas de tostado, se funden con la deliciosa expresión frutal en un bello colorido aromático. Su paso, graso, estructurado y con tonos balsámicos resulta muy placentero. 2008 a 2013.



Matarromera: valor seguro.

16
O. Fournier
Alfa Spiga 2005
Resaltan los frutos rojos maduros (cerezas, moras), con una madera, suave y tostada. Todavía mejor en boca, de tacto granuloso jugoso, placentero con un final elegantemente amargoso. 2008 a 2013.

16
Juan Manuel Burgos
Avan Cepas Centenarias 2005
Impactante la nariz, plena de aromas complejos y elegantes (frutillos del bosque, trufa, caliza, especias orientales) con un buqué todavía por desarrollar. Extraordinaria sensación fruta-madera, que dibuja un perfecto equilibrio gustativo potente, sabroso, lleno de carnosidad y perfume final espléndido. 2008 a 2013.

16
Cepa 21
Cepa 21 2005
Maravillosa expresión de la uva (grosella, mora, arándanos) bien acompañada de la excelente madera (cedro, jengibre, vainilla) En boca se comporta con equilibrio y carnosidad, algo cálida -por los tostados- pero forma un potente conjunto. 2008 a 2013.

16
Convento San Francisco
Convento de San Francisco 2005
Es un vino musculoso con muy buena base frutal (bayas negras silvestres), finamente especiado (clavo) con tonos minerales (caliza). Su trago esboza la estructura justa sin perder el volumen y la longitud que todo gran vino debe tener. 2008 a 2014.

16
Cuevas Jiménez
Ferratus 2005
Dominio de la fruta en gozosa armonía con una madera prudente y bien aplicada, también se aprecia en regaliz y las notas minerales. Excelente equilibrio, carnosos y cargado de sensaciones frutales en su amplio recorrido. 2008 a 2015.



Neo: profundo y mineral.



Casa Gualda
Gran Vino para Guardar
SELECCION C&J
UNFILTERED

PRODUCIDO POR
BODEGAS "NTRA. SRA. DE LA CABEZA" S. COOP.
POZOAMARGO (CUENCA) ESPAÑA
TEL.: 34-9693 871 73 FAX: 34-969-387-202
casa.gualda@retemail.es

*Desde el Quijote
Castilla-La Mancha
nunca hizo nada mejor*



Pago de los Capellanes: equilibrio.

16

Hacienda Monasterio

Hacienda Monasterio 2005

Notable cambio en el estilo, que se traduce en más fruta fresca (grosella, frambuesa), también de higos, maderas nobles (incienso, jengibre, pólvara) y la esencia del terruño (caliza-grava). Espléndida boca llena de colorido frutal, de tacto graso bien ligado con su acento ácido y una evolución hacia la elegancia. 2008 a 2014.

16

Robeal

La Capilla 2005

Un enorme potencial nos espera cuando salga al mercado. Es pura concentración tanto en nariz (mora, especias, fruta madura, mineral) como en boca, donde se muestra denso, corpulento y muy largo. 2008 a 2015.

16

Lleiroso

Lleiroso LL 2005

Gran cambio en la expresión frutal (bayas frescas), del terruño (arcilla ferruginosa) en respetuosa alianza con la madera. Balance grasa-acidez pleno, tacto granuloso muy fino, lo que augura un conjunto ambicioso para el futuro. 2008 a 2013.

16

Los Astrales

Los Astrales 2005

Aromas de carnosidad frutal, de minerales (pedernal), de tonos tostados y regaliz. Buena estructura y excelente tratamiento de un tanino maduro. Ganará mucho con un poco más de botella. 2008 a 2014.

16

Montebaco

Montebaco 2005

Un excelente conjunto fruta/madera, con dominio de los frutillos de bosque (grosella). También se aprecian notas de gas, trufa, jengibre, acento mineral. Buena estructura en boca, con grasa, acidez y frutuosidad. 2008 a 2014.

16

Julio César Conde Delgado y otros

Neo 2005

Delicado juego de aromas, que va desde la fruta madura al regaliz pasando por la nota especiada, café tostado y mineralidad. Tiene una notable concentración, un tanino maduro y mucho poderío en el paso de boca. 2008 a 2014.

16

Pago de Carraovejas

Pago de Carraovejas Reserva 2005

Un vino con mucho cuerpo, de gran complejidad y sólida estructura que hará las delicias de los privilegiados que logren una botella. 2008 a 2015.

16

Uvaguilera

Palomero Nueva Era Crianza 2005

Ofrece un abanico aromático fascinante: frutillos negros, toffe, café tostado, mineral y especias. Gusta su profundidad, su estructura y concentración sin atisbos de pesadez. 2008 a 2015.

16

Hercal

Somanilla 2005

Aromas más frescos y definidos de lo habitual en la ribera. Es diferente. Aparecen, de forma contundente, la fruta roja (grosella) y las especias (jengibre) sobre la espléndida madera. Frescura y grasa en pulcro equilibrio, muy fino. 2008 a 2013.

16

Cillar de Silos

Torresillos 2005

Fortaleza desde el principio con una variada dimensión aromática. Notas de mora y regaliz, de madera fina y mineral, especias y monte bajo. Bien equilibrado, goloso y amplio, deja el paladar agradablemente perfumado. 2008 a 2014.

16,5

Bodegas y Viñedos Alión

Alión 2005

Un vino fresco y elegante, sobresalen los recuerdos de grosellas silvestres en perfecta fusión con el roble. En boca, resalta su equilibrado conjunto, sus finos taninos y la frescura final. 2008 a 2014.

16,5

Dominio de Atauta

Domino de Atauta "La Mala" 2005

Nunca una Mala fue tan buena. Hay notas minerales, de tomillo, hiedra, que se suman al desarrollo frutal de grosellas silvestres en sazón. Un engranaje perfecto que acompaña a la sensación grasa, estructura y amplitud. 2008 a 2016.

16,5

Bodegas y Viñedos Escudero

Eloy Escudero 2005

La potente frutuosidad rodeada de notas minerales, de pimienta y café. En boca es sabroso, bien estructurado gracias a un tanino muy maduro, goloso y frutal. Excelente equilibrio y largo final. 2008 a 2015.

16,5

Emina

Emina Prestigio 2005

Ofrece su fruta de inmediato con una limpieza encomiable, hay aromas especiados, tostados y notas minerales. Es muy equilibrado y discurre con elegancia en el paso de boca. Final largo y contundente. 2008 a 2014.

16,5

Félix Callejo

Félix Callejo Selección de Viña de la Familia 2005

Resalta su frutuosidad (grosella-mora), libre, fresca, clara como en pocos riberas gracias a la prudencia de la madera. En boca es fino en su tacto, granuloso, fresco con un recorrido vertiginoso pleno de fragancia y persistencia. 2008 a 2015.

16,5

Tábula

Gran Tábula 2005

Brillante comportamiento de la fruta (frutillos silvestres) con recuerdos de mineral y especias, buena integración de la madera. Concentrado, lento paso de boca y final pleno y fresco. 2008 a 2015.

16,5

Viñedos Alonso del Yerro

Maria Alonso del Yerro 2005

Nariz fragante y compleja: desde la fruta madura a la nota balsámica, hay todo un abanico aromático. Muy buena estructura y su elegante tanino envuelve el paladar con armonía. 2008 a 2015.

16,5

Compañía de Vinos Telmo Rodríguez

Matallana 2005

Vino con personalidad y definición del terruño (fina arcilla), enriquecido con el recuerdo especiado del mejor roble, vainilla tostada. En boca, lleno de sabores afrutados, principalmente de tacto graso, granuloso y perdurable. 2008 a 2016.

17

Julio César Conde Delgado y otros

Neo Punta Esencia 2005

Posee una gama impresionante de notas perfectamente integradas: monte bajo, ceniza, cerezas en confitura, boletus, etc. Poderosa estructura y equilibrio por el excelente trabajo de maceración y delicada crianza. 2008 a 2016.

17,5

Hermanos Sastre

Pesus 2005

Si se prefiere disfrutar de este vino ahora, es necesaria su aireación. Luego se aprecia la fuerza de su fruta, notas minerales, de higos, de trufa-canela y especias. Muy carnosidad y concentrado, pero de una suavidad y frescura notables, graso, elegante y muy amplio. 2008 a 2016.

V.T. CASTILLA Y LEÓN

15,5

Leda

Mas de Leda 2005

Buena integración de fruta y madera. Además, se explora en magnificar su mineralidad, sus dulces ecos de violetas o vaporoso fondo de cardamomo. Boca armónica, concentrada, moderada en el final. 2008 a 2013.

16

Abadía Retuerta

Abadía Retuerta Selección Especial 2005

Fruta (arándanos, fresón), especias (pimienta negra), terruño (arcilla), flores (violeta seca), madera (jengibre, pólvara) en perfecta armonía. Balance golosidad-acidez perfecto, carnosidad, graso con la tamicidad depurada y prudente que nos brinda un trago placido. 2008 a 2013.

16,5

Mauro

Mauro 2005

Descaradamente frutoso, acompañado de regaliz, frambuesa y cacao. Un toque de tostados y especias es todo lo que aporta la madera. En boca, estructura, grasa, golosidad, frescura y tacto de seda. 2008 a 2013.



Pesus: carnosidad, elegante.

sin palabras...



BODEGAS FÉLIX CALLEJO

Avenida del Cid, km.16
09441 Sotillo de la Ribera - Burgos - España
Tel.: +34 947 532 312 - Fax: +34 947 532 304
callejo@bodegasfelixcallejo.com
www.bodegasfelixcallejo.com
RIBERA DEL DUERO

Chianti Classico Riserva



EL REGRESO

Durante mucho tiempo, parecía que la Riserva en el Chianti se estaba extinguiendo. Cada vez menos vinicultores estaban dispuestos a conceder a sus vinos los dos años en barrica preceptivos. Es cierto que antaño, cuando los productores aún no manejaban verdaderamente bien la maduración en barrica, algunos de estos vinos resultaban desabridos. Pero hoy las cosas han cambiado: incluso algunos vinicultores que habían renunciado a producir Riserva ahora regresan a ella arrepentidos. Además, el nombre de Riserva vuelve a ser garantía de calidad. Y en la mayoría de los vinos catados, la calidad está fuera de toda duda. Ya la difícil añada de 2003 fue un éxito generalizado en Chianti. Con 2004, llegó una añada muy sólida, de vinos longevos.

BARBERINO VAL D'ELSA

16
Casa Sola
Riserva 2004
Aromática de cerezas, también notas de praliné y regaliz; principio anguloso, pero taninos plenamente suaves. Termina sobre notas de frutillos del bosque. Aún debería madurar. 2009 a 2012.

16,5
Le Filigare
Maria Vittoria Riserva 2004
Intensos aromas de zarzamora, lilas y eucalipto; el principio es jugoso, firme, con taninos sabrosos y un final de guindas confitadas seductoramente largo, también finas notas especiadas. Agrada por su complejidad. 2009 a 2013.

CASTELLINA EN CHIANTI

16
Tenimenti Angelini
Monsenese Riserva 2004
Perfume de frambuesas frescas y hierbas aromáticas; en el paladar es vigoroso, jugoso, los taninos bien integrados. Termina en un largo final frutal. Gusta por su suavidad. 2008 a 2011.

16
Tenuta di Bibbiano
Vigna del Capannino Riserva 2004
Frutillos de bosque, hierbas aromáticas y regaliz; textura llena, acidez con casta, taninos robustos que deberían madurar. Termina largo sobre notas de casis. Opulento. 2009 a 2012.

16
Tenuta Santedame Ruffino
Riserva 2004
En nariz, frutillos del bosque, regaliz y violetas; textura jugosa, acidez perceptible; final largo y frutal. Gusta por su frescor y combina muy bien con la cocina tradicional toscana. 2009 a 2013.

16
Villa Cerna
Riserva 2004
Notas de frutillos del bosque maduros y hierbas aromáticas, también delicadas notas de pimienta; el principio es compacto, los taninos aún bastante angulosos; en el largo final, seductoras notas de grosella negra. Aún debería madurar. 2009 a 2013.

16,5
Castellare di Castellina
Vigna Il Poggiale Riserva 2004
Seductores aromas de frutas frescas con hueso y té negro; sabrosa textura con taninos maravillosamente redondos, mucho brillo y suavidad, aunque también con el carácter y el potencial para una vida larga. 2009 a 2013.

16,5
Collelungo
Campo Cerchi Riserva 2003
Fascinantes aromas de frambuesa, violeta y hierbas aromáticas; el principio, pleno y firme; los taninos y la acidez, bien integrados. Termina en un largo y sabroso final de fruta. Un Riserva fiable, que se podría disfrutar acompañando un asado de jabali con trufas. 2008 a 2012.

16,5
Nittardi
Riserva 2004
En la nariz, aromas de frutillos del bosque y regaliz; el principio es jugoso, los taninos muy sabrosos y pulidos, hechizan su plenitud y casta, y su largo final de zarzamora confitada. Un vino seductor, que se debería disfrutar en una cena festiva. 2009 a 2013.

16,5
Rocca delle Macie
Riserva di Fizzano 2003
Notas especiadas de frutas al ron y praliné; buenas hechuras con taninos robustos, acidez bien integrada, termina sobre notas de madera de sándalo y ciruelas maduras. Agrada por su brillo. 2008 a 2011.

16,5
San Fabiano Calcinaia
Cellele Riserva 2004
Aromática de grosella negra, también notas de chocolate amargo y té negro; el principio es muy sabroso, los taninos robustos pero bien integrados. Termina largo. Posee plenitud, firmeza y casta. 2010 a 2014.

17
Lilliano
Riserva 2004
Aromas de frambuesa, también delicadas notas minerales; el principio es compacto, los taninos bien integrados. Termina en un sabroso final de frutillos. Gusta por su firmeza, su plenitud y su casta. Un vino que se debería beber acompañando un ágape. 2008 a 2012.

CASTELNUOVO BERARDENGA

En esta zona al sureste de la región del Chianti Classico se encuentran, junto a los típicos suelos de Chianti, las áridas colinas Crete Senesi.

16
Canonica a Cerreto
Riserva 2004
Seduca la discreta aromática de frutillos del bosque, también agradan las delicadas notas de praliné; en el paladar, muy firme, posee taninos sabrosos y redondeados. Termina largo y firme. Posee plenitud y brillo. 2009 a 2013.

16
Fèlsina
Riserva 2004
Nariz dominada por la madera, detrás frescas notas de frambuesa; en el paladar, compacto, equilibrado, redondo, pulido, posee plenitud. Termina largo sobre notas de guindas maduras al marrasquino y hierbas aromáticas. 2009 a 2012.

16,5
Borgo Scopeto
Vigna Misciano Riserva 2004
Notas de frutos rojos y madera; en el paladar, compacto, seco, taninos un poco angulosos que aún deben redondearse, pero también mucha plenitud y firmeza, hasta su final especiado y frutal. Debería madurar. 2009 a 2013.

17,5
Fèlsina
Rancia Riserva 2004
Seductor y complejo perfume de frutillos del bosque, madera de sándalo y praliné; textura suave, taninos pulidos, acidez con casta, pero aún puede ganar con la maduración. 2010 a 2014.

17,5
San Felice
Poggio Rosso Riserva 2003
Nariz especiada con aromas de casis, madera de sándalo y praliné; estructura vigorosa, posee taninos robustos que aún deben madurar un poco, termina seductoramente largo sobre notas de frutillos rojos. De gran elegancia, aún ganará más brillo con la maduración. 2009 a 2013.

GAIOLE EN CHIANTI

16
Agricoltori del Geografico
Montegiachi Riserva 2004
Jugosas notas de frambuesas maduras; el principio es vigoroso y compacto, posee taninos sabrosos y suaves. Termina en un final largo y especiado de frutillos del bosque. Logrado. 2008 a 2011.

16
Castello di Cacchiano
Riserva 2003
En la nariz, aromas de frutillos rojos y té negro; en el paladar, buenas hechuras. Posee una acidez perceptible y taninos robustos que aún deben redondearse. Termina en un largo final de frutillos confitados. Puede madurar un poco. 2009 a 2012.

16
Pieve di Spaltenna
Riserva 2003
En la nariz, seduce la aromática de cereza; en el paladar, buenas hechuras, la acidez y el tanino bien equilibrados. Posee suavidad y elegancia hasta su largo final de casis. 2008 a 2012.

16
San Vincenti
Riserva 2004
Notas de casis y regaliz definen la nariz; en el paladar, vigoroso, firme, los taninos suaves. Termina en un largo y sabroso final de frutillos. Acompañará muy bien la caza y las carnes rojas. 2009 a 2013.

16,5
Castello di Meleto
Vigna Casi Riserva 2004
Sabrosa aromática herbácea especiada; textura vigorosa y acidez con casta, taninos bien integrados. Termina sobre notas de grosellas negras, tabaco y hierbas aromáticas. Un Riserva con carácter, que aún debe madurar. 2010 a 2014.

16,5
Il Colombaio di Cencio
I Massi Riserva 2004
Intensos aromas de picotas y praliné, también notas de eucalipto; el principio, vigoroso y firme. Posee acidez con casta y un largo y especiado final de frutillos del bosque. Para disfrutar con un asado de buey. 2009 a 2013.

16,5
Riecine
Riserva 2004
Sabrosas notas florales y de frambuesa dominan la nariz; el principio es jugoso, los taninos y la acidez están bien integrados, posee longitud y suavidad hasta su largo final frutal. Agrada por su fina elegancia y su brillo. 2009 a 2013.

16,5
Rietine
Riserva 2004
Especiadas notas de frutillos del bosque y hierbas aromáticas, también aromas de chocolate; en el paladar, compacto, taninos con casta. Termina sobre notas de casis y té negro. De múltiples facetas y complaciente. 2009 a 2012.

16,5
San Donato in Perano
Riserva 2004
Sabrosos aromas de frutillos, también notas de praliné y café; en el paladar, jugoso, redondo, posee taninos suaves y termina en un largo y especiado final de ciruelas. Agrada por su opulencia. 2008 a 2012.

17
Badia a Coltibuono
Riserva 2004
Nariz delicadamente especiada con notas de frutillos del bosque y caramelo; en el paladar, vigoroso, pleno, firme, los taninos y la acidez bien integrados. Termina en un sabroso final de guindas confitadas. Un Riserva elegante que aún puede madurar. 2009 a 2014.



San Felice, Poggio Rosso Riserva 2003: muy elegante; con el tiempo los aromas se integrarán mejor.

GREVE EN CHIANTI

16
Castello di Querceto
Riserva 2004
Frambuesa y violetas; en el paladar vigoroso, firme, un Sangiovese muy clásico, termina en un sólido final frutal y especiado. 2009 a 2012.

16
Renzo Marini
Riserva 2004
Notas de frutillos del bosque, pinar y chocolate amargo; textura plena, los taninos algo angulosos, pero posee carácter y termina en un especiado final de casis. 2009 a 2013.

16
Torraccia di Presura
Il Tarocco Riserva 2004
Frutillos del bosque, madera de sándalo y hierbas aromáticas, también aromas de chocolate; en el paladar, compacto, taninos con casta. Termina sobre notas de casis y té negro. De múltiples facetas y complaciente. 2009 a 2012.

16
Vicchiomaggio
Gustavo Petri 2001
Notas de picotas, violetas y eucalipto; el principio vigoroso, taninos sabrosos y redondos, termina largo sobre notas de frutillos del bosque y hierbas aromáticas. Logrado. 2008 a 2012.

16
Vicchiomaggio
La Prima Riserva 2004
Aromas de frambuesa, regaliz y eucalipto; el principio compacto, los taninos y la acidez bien equilibrados. Agrada por su brillo. 2009 a 2011.

16
Viticcio
Riserva 2004
Frutillos frescos y hierbas aromáticas; en el paladar vigoroso, los taninos robustos, la acidez perceptible, termina largo sobre notas de frutillos del bosque confitados. Aún debería madurar. 2009 a 2013.

16,5

Castello di Querceto

Il Picchio Riserva 2004

Seductora aromática especiada de frutillos del bosque; textura llena, posee una acidez vigorosa y taninos robustos que aún deben madurar, pero agrada por su carácter y su gran longitud. Ganará aún más brillo con la maduración. 2010 a 2014.

16,5

Fattoria Viticcio

Beatrice Riserva 2004

Aromas intensos de praliné y jugosas frambuesas maduras; en el paladar con casta, lleno, firme, posee taninos pulidos y acidez perceptible, termina largo sobre notas de frutos del bosque. 2009 a 2012.

16,5

Triacca

La Madonnina Riserva 2004

En la nariz aromas de frambuesa, violeta y saúco; textura jugosa, posee taninos robustos y acidez perceptible, pero también mucho brillo, termina sobre notas de frutos del bosque. Muy lograda también esta añada. 2009 a 2013.

PANZANO

16

Casaloste

Don Vincenzo Riserva 2003

Aromas intensos de frutillos del bosque confitados, violetas y eucalipto; el principio compacto, los taninos suaves; largo final frutal. Beberlo ya es un placer. 2008 a 2011.

16

Il Molino di Grace

Riserva Il Margone 2003

Perfume de zarzamoras, madera de sándalo y regaliz; el principio vigoroso, los taninos todavía algo angulosos, termina en un final de guinda confitada largo y pleno. Para acompañar un asado de buey a la parrilla. 2008 a 2011.

16

Il Molino di Grace

Terre delle Falcole 2003

Especiada aromática de frutillos y hierbas; en el paladar compacto, los taninos todavía un tanto angulosos, pero también posee mucho brillo y longitud. Logrado. 2009 a 2012.

16,5

Villa Cafaggio

Riserva 2004

Perfume de picotas maduras y tabaco; el principio anguloso, posee taninos robustos, termina en un especiado final de frutos del bosque. Un Riserva fiable, que marida bien con un asado de ciervo y setas. 2009 a 2012.

RADDA EN CHIANTI

16

Borgo Salcetino

Lucarello Riserva 2004

Sabrosa aromática de frambuesa, también notas de té; el principio es suave, posee taninos pulidos y acidez con casta. El final es largo y jugoso. 2008 a 2012.

16

Castello di Volpaia

Riserva 2004

Notas de hierbas y frutillos definen la nariz; en el paladar, buenas hechuras, posee taninos robustos y acidez bien integrada. Termina en un largo final de cereza. 2009 a 2013.

16

Colle Bereto

Riserva 2004

Discretos aromas de frutillos del bosque marcan la nariz; el principio es anguloso, los taninos son jugosos y bien integrados. Termina en un sabroso final de casis. Logrado. 2008 a 2011.

16

Terrabianca

Croce Riserva 2004

Dulces notas de frambuesa, praliné y madera de sándalo determinan la nariz; textura pulida, la acidez y los aterciopelados taninos, bien equilibrados. Agrada por su brillo. 2008 a 2011.

16,5

Caparsa

Doccio a Matteo Riserva 2004

Perfume de picotas y eucalipto; en el paladar, lleno, posee taninos robustos y termina en un largo y suave final de frutillos confitados. Un vino fiable, que recomendamos disfrutar acompañando una comida. 2009 a 2012.

16,5

Volpaia

Coltassala Riserva 2004

Aromas intensos de frambuesa, violeta y eucalipto; el principio, lleno, los taninos aún deben madurar. Termina en un largo y sabroso final de cereza. Gusta por su equilibrio. 2009 a 2012.

SAN CASCIANO EN VAL DI PESA

16

Poggio Torselli

Riserva 2004

Notas de zarzamora y eucalipto definen la nariz; el principio es jugoso y compacto; posee delicados ángulos y aristas. Termina sobre notas de picotas maduras. Logrado. 2008 a 2012.

16,5

Il Poggiolino

Riserva 2001

Aromática seductoramente especiada con notas de casis y chocolate amargo; en el paladar, equilibrado, los taninos con casta. Termina sobre notas de frutos del bosque, madera de pino y tabaco. Posee plenitud y firmeza. 2009 a 2012.

16,5

Villa Mangiacane

Riserva 2004

Notas de picotas y regaliz; el principio es compacto y equilibrado, los taninos, robustos, pero aún deberían madurar. Termina en un largo y especiado final de frutillos. Un vino logrado, que combina maravillosamente con la "bistecca fiorentina". 2009 a 2013.

RESTO

16

Castelli del Grevepesa

Clemente VII Riserva 2004

Especiadas notas de zarzamora, madera y hierbas; en el paladar, equilibrado, acidez con casta, taninos bien integrados. Aún debería madurar un poco. 2008 a 2012.

16

Ruffino

Riserva Ducale Oro 2003

Especiada nariz de frutillos del bosque, también delicadas notas de hierbas aromáticas; en el paladar, compacto, posee taninos robustos y termina sobre notas de picotas. Logrado también en este año. 2008 a 2010.

16

Villa Branca

Riserva 2004

Aromas de picotas y tabaco definen la nariz; en el paladar, lleno y firme, posee taninos con casta y acidez bien integrada. Seductor también el largo y sabroso final de casis. 2008 a 2012.

Ruffino Riserva Ducale

Oro 2003: también lo han logrado este año.



Novedades

Lo último en el mercado español

14

Los Bujeos

Pasos 2004

D.O. Málaga y Sierras de Málaga.

Tipo: Tinto con madera.

Grado alcohólico: 14%. Variedades: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot y Syrah.

Es el segundo vino de la bodega bajo la atenta supervisión de Ignacio de Miguel (el asesor) y Rodrigo Niemes, el enólogo de la casa. Es la primera añada.

No desmerece nada en la formación aromática, hay ciruelas en sazón, cacao y fina madera en su perfume, aunque áspera en su tacto. Se bebe con agradable éxito. 2008 a 2010. Precio: 12 euros.

14,5

Enate

Enate Syrah-Shiraz 2005

D.O. Somontano. Tipo: Tinto con madera.

Alcohol: 14%. Variedades: Syrah de Cregenzán y Shiraz de Alcanetos.

Algo menos ambicioso que el Merlot-Merlot, aunque con una interesante gama aromática, muy personal. En el futuro será prometedor.

Expresión sincera, de bayas negras maduras con dejos de retama y puré de aceituna. Sabroso y con buena sensación de plenitud. 2008 a 2009. Precio: 21 euros.

14,5

Vega Tolosa

Vega Tolosa Finca Los Halcones 2006

D.O. Manchuela. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 14%.

Variedad: Cabernet Sauvignon.

Empresa que nace en 2001, a cargo de Juan José Tolosa y sus dos hijos. Su viñedos, a 750 metros, son la clave para la correcta maduración de sus uvas.

Maduro y bien trabajado en aromas carnosos, también de especias frescas (clavo, tomillo), con un fondo mineral delicado. Ecuación golosidad-amargor deliciosa con un perfume final de ciruela necesario. 2008 a 2010. Precio: 9 euros.

15

Alsina Sardá

Mas d'Alsina Sardá Fb. BN

D.O. Cava. Tipo: Espumoso.

Alcohol: 12%. Variedades: Parellada, Xarel.lo, Macabeo y Chardonnay.

Elaborado con un coupage o mezcla de vinos viejos y con el toque de un Chardonnay Fermentado en barrica. Salió en 2007, aunque no llevará añada, como es obvio.

Espléndida su finura aromática, clara en recuerdos de pomelo, ciruela amarilla que se maquilla con finas dosis de crianza. Cuerpo, cremosidad y buen balance acidez-amargor para un final feliz. 2008 a 2010. Precio: 13 euros.

15,5

Bernabé Navarro

Beryna Selección 2005

D.O. Alicante. Tipo: Tinto con madera.

Alcohol: 14,5%. Variedad: Monastrell, Cabernet Sauvignon y Tempranillo.

El proyecto más ambicioso de Rafael Navarro y Olga, su mujer, que se inició en 2004. Sólo 15.000 botellas saldrán a la venta.

Muchos ya entienden que los excesos de madurez no pueden estar reñidos con la frescura. Así es este Beryna, abundante en frutos negros, especias vaporosas, con un paso de boca magnífico, jugoso y bien hilvanado. 2009 a 2012. Precio: 18,65 euros.

15,5

La Rioja Alta

Marqués de Haro 2005

D.O. Rioja Calificada. Tipo: Tinto con madera.

Alcohol: 13,5%. Variedades: Tempranillo y Graciano.

Vino fruto de un proyecto que investiga los factores que afectan a la calidad y estilo de las marcas de la bodega. Tiene, por primera vez, roble francés nuevo. Sólo 5.200 botellas.

Grosella fresca, finísima -como antaño-, aderezada con delicadas oleadas de madera nueva (cedro, lima). Será elegante, pues su paso de boca lo evidencia. 2009 a 2012. Precio: 36 euros.

15,5

Bodegas y Viñedos Entre Ríos

Mesopotamia 2005

D.O. Arribes. Tipo: Tinto con madera.

Alcohol: 13,5%. Variedad: Juan García.

Mesopotamia, que significa entre dos ríos (el Duero y el Tormes), es fruto de Bernardo Fariña, el hijo de Manolo Fariña, de la D.O. Toro. Se han elaborado 6.000 botellas.

Diferente y personal. Raya en lo mineral, en los recuerdos frescos de pólvora, de cardamomo bien adecentados por cierto porcentaje de su madera. Vigoroso, transmite lo esperado: jugosidad y terruño. 2008 a 2011. Precio: 23 euros.

15,5

Bodegas Orben

Orben 2005

D.O. Rioja Calificada. Tipo: Tinto con madera.

Alcohol: 14%. Variedades: 97% Tempranillo y 3% Graciano.

Es la nueva aventura del Grupo Arvevino: bodegas Izadi, Finca Villacreces y Vetus. Viñedo plantado entre 1945 y 1954 en suelo arcillo-calcáreo.

Madurez de bayas negras y rojas que desvela sin prejuicios la naturaleza del terruño (incienso, humus). La elección de otras maderas hubiera engrandecido el conjunto, aunque su trago es muy seductor. 2009 a 2012. Precio: 17 euros.

17

Juan Manuel Burgos

Avan Terruño de Valdehernando 2005

D.O. Ribera del Duero. Tipo: Tinto con madera.

Alcohol: 14,5%. Variedad: Tempranillo.

Varietal situado en un pago de Fuentespina sobre suelo arenoso y arcilloso. El mejor complemento. Sólo saldrán 2.000 botellas.

Refleja las características del terruño (arcilla) y la finura del Tinto Fino, en una narración intrigante. En boca, seductor, pura poesía en el tacto, fresco y eterno en su final. Admirable. 2009 a 2014. Precio: 35 euros.



Texto: Sara Cucala

«En el pueblo, la primera vez que probaron el Murmurón, me preguntaron si le había puesto gaseosa»

Cuando está en La Rioja, pasa las horas en su bodega Viñedos de Párganos junto a las viñas de uva tempranillo con la que elabora, entre otros de sus grandes vinos, La Nieta y Puntido. Pero estar en su tierra es casi una excepción. Desde hace años, la vida de uno de los mejores y más reconocidos enólogos del país, Marcos Eguren, transcurre al volante de su vehículo mixto (un 4x4 y un coche de carretera), un avión o un tren. Sus vinos lo llevan por el mundo, y él se deja llevar. “Me apasiona viajar. Conocer gente y lugares distintos. Me enseñan a vivir”. Su primer viaje de 2008 viene con premio. La revista “Wine Enthusiast Magazine” acaba de reconocer a Puntido como uno de los 50 mejores vinos del mundo. De nuevo, un vino lo lleva a la Gran Manzana. “Tengo que ir a Nue-

va York, a la entrega de premios y creo que en esta ocasión no me libra nadie del esmoquin”. Entonces cuenta que su cuñada tiene una tienda de trajes de ceremonia para hombres: “Ella siempre me proporciona el traje de gala y yo lo intento llevar lo mejor posible”.

Sueños, travesías y vinos

Marcos es el segundo de una familia de cuatro hermanos, dos chicos y dos chicas. Él y su hermano Miguel siguen trabajando en la bodega. Tenía 9 años cuando comenzó a ayudar a su padre: “Eran otros tiempos. A todos nos parecía normal compaginar los estudios y los juegos con el trabajo en las viñas”. Hoy se acerca a ese ayer que recuerda a un joven Marcos, con apenas 17 años,

Marcos Eguren, el guardián de la viña

Su pasión es el esquí y los viajes a rincones desconocidos. Enólogo, creador de los vinos más aplaudidos en el mundo, refleja en sus botellas el mismo equilibrio que en su vida: los frutos, siempre más allá, en el sueño; y las raíces, apegadas a sus orígenes, a San Vicente de la Sonsierra, a su casa natal, donde viven sus padres, nacieron sus hermanos y también sus hijos. Donde incluso profesa en la tradicional y dramática Cofradía de los Picaos.



que soñaba con cruzar las fronteras de La Rioja para mostrar los vinos de su familia al mundo. Quería crear un vino diferente y lo consiguió. Un maceración carbónica al que llamó Murmurón: “Tenía claro que mi primer vino sería un joven algo diferente a los de mi padre. Quería que se bebiera fuera de La Rioja y que demostrara que del tempranillo se podía hacer un vino fresco y frutal”. El primer billete fue a Francia. “Cuando terminé de estudiar Patrón de Bodega y unos cursos de Formación Profesional relacionados con la enología, me puse a trabajar en serio en la bodega. Quise hacer un joven distinto y me fui a la región francesa donde mejor se elaboran los vinos de maceración carbónica. Cuando vi cómo trataban las uvas y lo mal organizado que estaba el proceso de elaboración, me pregunté: ¿y yo por qué no lo hago mejor?” Entonces, aprendió la necesidad de separar las cepas mejores y reproducirlas en pequeños viñedos, y comenzó a hacerlo en las tierras de su padre: “Fue un periodo de tiempo lento. Mi padre creyó en mi proyecto, pero siempre con la advertencia de que el agricultor era él. Para mí, era un alivio, de niños nos castigaban con ir al campo, y eso marca, así que prefería, y prefiero, el interior de la bodega para trabajar”. Con esta labor de campo elaboró su Murmurón y rescató la tempranillo peludo, con la que hoy elabora Sierra Cantabria y, sobre todo, Señorío de San Vicente.

Tradición e innovación

Han pasado los años y hoy Marcos sonríe cuando abre una botella de su primogénito Murmurón, prepara su prestigiosa nariz para disfrutar con los potentes aromas florales y se deja llevar por el recuerdo: “La primera vez que en el pueblo probaron este vino fueron muy reticentes. Algunos me preguntaban si le había puesto gaseosa. Otros me comentaban que aquello no era un vino de La Rioja. Sin embargo, hoy en día, cuando a la gente de San Vicente le

preguntas cuál es el mejor vino joven, dice que Murmurón. Esto para mí es el mejor premio”. Vuelve a beber y a sonreír: “Creo que cada vino es para una ocasión y Murmurón es para la alegría. Es perfecto para un encuentro con amigos”. Sin duda, lo servirá en la cena de esta noche, en el comedorcito íntimo de la bodega, donde la mesa ya está preparada para servir los conejos y perdices cazados por sus vecinos.

Pero antes, en menos de dos horas, ha recorrido el imperio familiar en La Rioja: la viñas de Dominio, Sierra Cantabria y Viñedos de Párganos. Y un nuevo pago propiedad de la familia (“mi padre cada año nos pregunta cuántas viñas hemos comprado, así que invertimos mucho en la tierra”), un espacio con más de 20 hectáreas de viña que en un futuro será la nueva bodega, con aspecto de monasterio, de elaboración y almacenaje.

Sin embargo, el lugar donde le gusta perderse a Marcos está en lo alto de sus viñas de Sierra Cantabria. Un guardaviñas antiguo muestra el camino hacia un hermoso lugar en el que las cepas crecen en espalderas, que sirve para auxiliar a las perdices que se esconden entre sus alambradas del tiro fulminante de los cazadores de la tierra. Hay una mesa y unos bancos casi en el vacío. Son de piedra antigua. “Me gusta sentarme aquí y contemplar esta tierra. Sobre todo en octubre, tras la vendimia, porque todo está hermoso, rojo y verde, y el Ebro más vivo que nunca”.

Los picaos de San Vicente

A pesar de ser un auténtico revolucionario con sus vinos, se define a sí mismo como “una persona clásica”. Vive arraigado a su natal San Vicente de la Sonsierra y añora cómo el tiempo presente va borrando la huella de este pueblo vinícola de apenas 1.200 habitantes. Quizá por eso es miembro de la Cofradía de los Picaos de San Vicente. “Ser de este pueblo supone participar de la fiesta de



Los hermanos Marcos y Miguel Eguren, en el viñedo El Puntido, en Párganos (Rioja Alavesa).

los picaos. Yo formo parte de la cofradía, pero eso no significa que haya salido como picao. Y, si así fuera, nadie lo sabría. Ser picao es un secreto que sólo el cura sabe”.

La cofradía se encuentra en la parte alta del pueblo, junto al castillo, donde Marcos recuerda sus años jóvenes: “Cuando nevaba muchísimo y no teníamos escuela, venía con mis amigos y me tiraba castillo abajo con mi plástico-trineo”. ¿Quién le diría que con el tiempo se convertiría en su verdadera pasión?

Loco por la nieve

Me aficioné al esquí por mis hijos. Cuando eran pequeños, me pedían que subiéramos a la nieve. Yo recuerdo aquel tiempo con mucha pereza, tenía que estar detrás de ellos constantemente. Sin embargo, un día decidí apuntarme a un curso de esquí. Ya que tenía que ir, pues quería esquiar. Me apasionó. Cada año, organizamos un par de viajes a la nieve. Este invierno bajará las pistas de Soldeu, en Andorra, antes de irse a Nueva York. Más adelante, hará otra pausa en su vida de bodeguero para perderse en el paisaje blanco de las montañas suizas o, ¿quién sabe?, para esquiar por primera vez por las pistas de Estados Unidos, donde, mientras él se desliza hacia abajo, sus vinos ascienden a la estratosfera.

MUDANZAS



GIL STAUFFER[®]
Transporte Internacional

El mundo en movimiento

Desde **1905**

Gil Stauffer es la compañía española más antigua de su sector y esa experiencia le ha convertido en el número uno.

Contamos con una reforzada implantación de bases operativas ubicadas en los principales puntos geográficos de España.

Contacte con la delegación de Gil Stauffer más próxima y solicite información sobre precios y servicios. Estamos seguros de sorprenderle gratamente.

Delegaciones en toda España
902 200 234
www.gil-stauffer.com



- Mudanzas Nacionales
- Mudanzas Internacionales
- Guardamuebles
- Transporte de Obras de Arte
- Servicio de Relocation
- Custodia de Archivos
- Logística, Distribución y Courier
- Servicio Integral para Empresas

GIL STAUFFER[®]

1905 - 2005



El Priorato

Comer, beber, tal vez dormir...

Los huéspedes también cocinan. La autora, de paso, fotografía los deberes del día.



Texto: Sara Cucala

La primera vez que puse los pies en El Priorato descubrí que hay una pequeña Toscana en Cataluña. La zona se encuentra en el extremo noroccidental de la comarca tarraconense, entre la Ribera d'Ebre y Les Garrigues, delimitado por el río Montsant. Es tierra de vinos, de garnacha (tinta y blanca), de cariñena, de cabernet-sauvignon, de merlot, de garnacha peluda... Cepas que trepan por las laderas empinadas de los alrededores de la Sierra del Montsant. Viñas que intentan expandir sus raíces en un duro terreno de pizarra. Impresionante geografía trufada de historia, como la que marcaron los monjes cartujos de Scala Dei, quienes ya hace siglos plantaron aquí su viñas.

Las carreteras del Priorato son como culebras de tierra que dejan a un lado precipicios vertiginosos. Zigzag de montaña que conduce a pueblos y lugares entrañables o impresionantes: Gratallops, donde se encuentran las bodegas de Costers del Siurana, Clos i Terrases o Álvaro Palacios, por ejemplo; Torroja del Priorat y su pequeño Museo Bodega Joan Pàmies; la Vilella Baixa, donde se pueden encontrar los delicados aceites

de la D.O. Siurana... Y desde aquí, por la carretera TV7022, se llega a uno de los lugares más característicos del Priorat, a la cartuja de Scala Dei. Morera de Montsant, Poboleda, Porrera, donde elabora sus vinos el cantante Lluís Llach... Rincones que parecen prendidos en el tiempo, lugares que avivan las ganas de cambiar de vida.

Es así como fui encontrando viticultores, bodegueros, cantantes, hippies, escaladores... hasta recalar en el pueblito de Masroig. Apenas 500 habitantes, la mayoría agricultores, casitas de piedra que miran a campos de viña, almendros y olivos... y, casi oculta entre sus empedradas calles, una casa rural tras el sugerente rótulo de Catacurian.

Para descansar y catar

Alguien me había contado que aquí convocaban catas de aceites y vinos. Esa fue la sorpresa. La casona, de tres plantas, esconde un sótano, una bodega con todas las referencias del Priorato y del Somontano, con una mesa de cata.

Masroig es famoso por su aceituna arbequina. Y también porque tiene una de las cooperativas aceiteras más prestigiosas de la zona; de modo que allí me vi,

con otras tres curiosas más, catando el último aceite de la cooperativa.

Así empezó el día. La casa está regentada por una ex bailarina llamada Alicia Santpere. Hija de Masroig, dejó atrás su pueblo y tradiciones para cruzar el charco junto a la Compañía Nacional de Ballet hacia Estados Unidos. Allí conoció a su marido, americano, y al cabo de los años volvió a Masroig, cambió las zapatillas por los pucheros. Era y es su pasión, la cocina y el vino de su tierra.

Huésped y cocinero

La originalidad es que aquí el que se aloja cocina. Se prepara el desayuno, la comida y la cena... eso sí, todo supervisado por la maestra Alicia que va enseñando a los inquilinos recetas tradicionales catalanas. Lo insólito es que la mayoría del año se habla en inglés. El marido de Alicia trabaja en los EEUU y hace de promotor del sueño de su mujer. Así que mucha información para americanos, una web en inglés y una cocinera-bailarina que se esfuerza por mantener los recetarios tradicionales, la mejor embajadora de la cocina mediterránea. Provista de mandil, me dediqué a cortar pimientos, berenjenas, patatas... "Hoy comeremos escalibada, y de postre, crema catalana". Eso sí, al fuego lento con la compañía de un buen vino.

Aquel día descorchamos un Dido, de la tierra, ¡qué mejor!

ESCUELA-HOTEL CATACURIAN (Tfno: 977 825 341. Internet: www.catacurian.com). Se organizan cursos con alojamiento de varios días. Tres días con visitas a bodegas y cursos de cocina y catas, desde 2000 euros. Es imprescindible reservar.

El vino bien temperado



En lo que respecta a la temperatura de los vinos, se pueden sufrir experiencias terribles en el lugar de veraneo, pero en ocasiones también en el restaurante “de la esquina”: La comida está pedida. Para acompañar, hemos elegido un Albariño corriente. Pero el camarero no se dirige hacia la bodega ni abre una vinoteca refrigeradora, sino que alarga el brazo para alcanzar un estante encima de la barra. El vino que escancia está a una temperatura de entre 23°C y 26°C, y se presenta prácticamente imbebible.

Revitalizar este blanco, si es que aún es posible, sólo se conseguirá con un cubilete de hielos. Así, con prisa, aunque el vino no podrá desarrollar plenamente su calidad, al menos se podrá beber. Quizá también serviría uno de esos prácticos manguitos que se meten en el congelador.

Al revés es un poco más sencillo. Si la copa de blanco se empaña nada más

escanciar, obviamente la vinoteca está graduada demasiado fría. Pero esto no importa, porque dejándolo reposar, al cabo de pocos minutos el vino adquiere la temperatura adecuada.

El frío mata los aromas

Una ojeada a la contraetiqueta a veces nos explica por qué el personal del restaurante sirve el vino tan gélido: a menudo se indica que la temperatura ideal para servirlo es de seis grados. El experto atento interpretará tal recomendación como un indicio de que el vino probablemente será bastante sencillo. Porque tanto frío impide que los aromas se desarrollen (lo cual sería deseable en el caso de presentar defectos en el buqué) y las papilas gustativas de la lengua se ultracongelan en lugar de sensibilizarse.

Entonces, ¿cuáles son las temperaturas adecuadas? Los vinos espumosos, incluido el de Champagne, deberían estar

a ocho o diez grados aproximadamente. Un buen blanco se sirve a diez u once grados; las calidades superiores con plenitud y elegancia, y también los Champagne de añada y de prestigio, como mejor se desarrollan es entre doce y trece grados.

Al tinto le gusta el fresco

Un rosado llega a expresarse bien a unos doce grados, al igual que los dulces nobles. Los tintos más sencillos están bien a 14 grados y de esta manera conservan su estilo agradable y refrescante. Pero la antigua leyenda de la temperatura ambiente ya no es sostenible ni siquiera para los tintos “buenos”. Por regla general, la temperatura de 15 ó 16 grados es la adecuada para la mayoría de los tintos. Ni a los grandes vinos de Borgoña o de Burdeos les disgusta esa temperatura: la copa de un rato mostrarán todo lo que tienen que ofrecer en cuanto a aromas, estructura y finura.

Del olfato y el gusto

Para la percepción humana de los sabores son decisivos los órganos olfativos, que transmiten sus señales a determinadas regiones del cerebro, activándolas. Una mirada al interior de la cabeza y la nariz.

Texto: Rudolf Knoll

Científicos como el profesor Dr. Jürgen Mai, del Instituto de Neuroanatomía de la Universidad Heinrich Heine de Düsseldorf, comparan el cerebro humano con una “galaxia de cien mil millones de células nerviosas con una red de transmisión de un millón de kilómetros de longitud y posiblemente cien mil millones de nódulos de enlace.” En este tan complejo cerebro suceden muchas cosas: sentir, pensar, soñar, temer, recordar... y reconocer los sabores.

Por medio de la tomografía de resonancia magnética funcional es posible observar la actividad del cerebro prácticamente “en directo”. Para ello, se parte de la base de que, ante un estímulo, se produce un aumento del metabolismo en ciertos sectores, y la zona activada reacciona aumentando el riego sanguíneo, que es lo que se puede hacer visible.

Hace algunos años se llevó a cabo un experimento muy esclarecedor, en el que se comparó el comportamiento de esta activación en siete sumilleres y siete bebedores de vino no profesionales de aproximadamente la misma edad. Se pidió a las personas participantes en el experimento que cataran vinos tintos, blancos y dulces, y entre cada vino, una solución de azúcar al cinco por ciento. En pocos segundos debían saborear e identificar las variedades.

El experimento mostró que los cerebros de los profesionales se activaban bastante más que los del grupo de control. Los expertos adscribieron esta mayor activa-

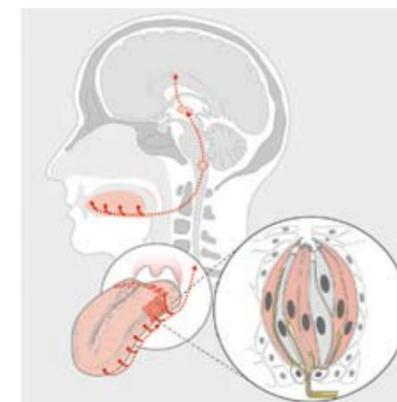


Ilustración: Sensi DiVini/Mai/Mallebrein

la asimilación de los estímulos olfativos y gustativos se produce en el cerebro de modo distinto, dependiendo de la experiencia y la capacidad de cada persona para reconocer y evaluar analíticamente estímulos complejos.”

Pero ¿cómo llegan estos estímulos a nuestra cabeza? Especialmente importantes son los órganos olfativos, que poseen un enlace directo con el cerebro. Según el Dr. Jürgen Mai, el sentido del olfato es, “desde el punto de vista de la evolución, un sentido de una enorme importancia que, entre otras cosas, tiene la misión de advertir de peligros como por ejemplo la comida podrida.”

La pituitaria está situada sobre la concha nasal superior y el tabique nasal adyacente, y no tiene más de cinco centímetros cuadrados de superficie, pero unos diez millones de células olfativas, que en realidad ya son células neuronales.

Con ella, el hombre teóricamente es capaz de percibir hasta 10.000 olores distintos. Pero aproximadamente un diez por ciento de las personas no tiene percepción olfativa de ciertas sustancias. Y el sentido del olfato también puede tener disfunciones, como por ejemplo las provocadas por fármacos o enfermedades. La sensación que se conoce del resfriado común se puede reproducir con un pequeño ejercicio: taparse la nariz y probar un vino. En la lengua se percibirán notas dulces, ácidas, amargas y quizá también saladas. Sólo al destaparse la nariz aparecen las características positivas del vino, que resultan de la percepción olfativa.

El papel de la lengua

No es del todo cierto que en la lengua haya zonas especializadas en percepciones concretas como amargo, dulce o ácido. En ella hay diferencias, pero todas las cualidades gustativas se perciben en la totalidad de la lengua. Sólo en el centro de la lengua no hay papilas gustativas. Por eso, en las catas, el vino se mueve de un lado a otro de la boca, para valorar del mejor modo posible sus componentes.

El número de papilas gustativas, en el caso de los adultos, se sitúa entre las 2.000 y las 4.000; a edades muy avanzadas ya no son más que algunos cientos. Los niños muy pequeños tienen de 8.000 a 10.000 de estas sensibles células.

ción a una “aportación sensorial de las moléculas aromáticas en el vino” y a “estrategias analíticas de los sumilleres”. Sobre la base de estas conclusiones, aseguran que es posible esbozar algo así como un “mapa hedonístico del cerebro”. El hecho es que “los datos confirman que

DE LEYENDA: KRUG CLOS DU MESNIL

Una uva, un clos, un vino

En una región donde la regla general es el ensamblaje de vinos base de distintas procedencias, la familia Krug se cuenta entre las pioneras del retorno al terruño. Con el Clos du Mesnil, procedente de la pequeña parcela del mismo nombre de tan sólo 1,85 hectáreas, ilustra desde 1979 de la mejor manera el carácter especial de los vinos de un solo viñedo.

La casa de Champagne Krug

Los fundamentos del legendario arte del ensamblaje de los Krug los sentó Johann-Josef Krug. Nacido en Maguncia en 1800, aprendió la técnica de la vinificación en la casa Jacquesson & Fils, antes de fundar en 1843 su propia empresa, Krug & Cie. Desde entonces, cada generación ha transmitido a la siguiente la destreza para el ensamblaje, y por medio de una selección estricta, rigurosa y precisa, ha mantenido durante décadas el inconfundible estilo Krug. La fórmula no está escrita en ningún lugar, se hereda de generación en generación a través de la práctica y el trabajo en constante cooperación. Por ello, los vinos de Champagne de Krug son muy especiales: los estetas del Champagne y los "Krugistas" los han elevado al más alto nivel de la calidad absoluta. A partir de 1970, Krug se decidió a comprar viñedos propios para lograr una mayor independencia en su producción de Champagne. El consorcio Rémi-Cointreau se convirtió en socio de la casa, aportando la inyección de capital. Las 19 hectáreas de viñedos propios cubren hoy un tercio del volumen de uva que se precisa y constituyen el fundamento de hasta 90 vinos base diferentes con los que se ensamblan estos champañas llenos de carácter. Una gran parte se destina a la célebre Grande Cuvée, que absorbe un 80 por ciento de la producción. Desde 1999, Krug pertenece al consorcio de productos de lujo LVMH (Louis Vuitton Moët Hennessy). Pero la posición clave en la empresa aún está ocupada por un miembro de la familia fundadora. Desde 2007, es Olivier Krug. En 1989 se preparó para su tarea, y trabajó primeramente al lado de su abuelo, luego con su padre, Henri, y su tío, Rémi.



Texto: Barbara Schroeder

Clos du Mesnil podría servir de modelo para los vinos de terruño de la Champagne; sin un GPS o bien un cartero local que se ofrezca como guía, es prácticamente imposible dar con él. Debido al desarrollo urbanístico de los últimos siglos, esta diminuta viña de Mesnil-sur-Ogier, en el corazón de la Côte des Blancs, ha quedado situada en medio del casco urbano y se oculta modestamente tras muros seculares. Según reza una placa conmemorativa, esta finca fue delimitada y rodeada por un muro en 1698, el mismo año en que se terminó de construir el palacio de Versalles. Pero Clos du Mesnil tardó más tiempo que Versalles en hacerse famoso. Hasta 1750 perteneció al convento de benedictinos de Mesnil. En aquel tiempo, las uvas o los vinos jóvenes se vendían o se perdían como parte sin nombre de algún ensamblaje. Y así siguió siendo hasta 1971. No salió de la sombra de sus gruesos muros hasta que los hermanos Krug, en su búsqueda de nuevas viñas de Chardonnay por la zona de la Côte des Blancs, hicieron un alto también en Mesnil. Rémi Krug recuerda que "fue como cuando uno visita una casa que está en venta, y enseguida sabe que va a querer pasar allí el resto de su vida". No dudaron mucho, adquirieron Clos du Mesnil, volvieron a plantar el viñedo en varias etapas y rehabilitaron también el edificio de la finca. Así las uvas se podían prensar y fermentar in situ, naturalmente con el



Fotos: Krug



El Krug Clos du Mesnil fermenta en barrica. Olivier Krug conduce los diseños de esta legendaria casa de Champagne desde el año 2007. Sobre estas líneas, un viñedo de ensueño situado en medio del pueblecito, enteramente rodeado por muros.

buen hacer de la casa Krug y en las barricas de roble de 205 litros características de la Champagne. En enero, cuando había finalizado la maduración en barrica en la bodega subterránea del edificio de la finca Clos du Mesnil, las barricas se llevaban a Reims a la casa madre. Cuanto más tiempo estuvo la familia Krug observando la evolución de su primera añada elaborada en solitario (1979), más claro iba viendo que lo que descansaba en su bodega era un elixir muy especial. Poseía todas las condiciones para un gran *mono-cru*. Inmediatamente después de la primera cata de los vinos jóvenes, los hermanos decidieron aislar el vino del resto de la producción y romper la regla de la casa, según la cual todos los champañas se vinifican como ensambla-

jes. Es el único vino de esta casa que no se compone de uvas de varias procedencias sino de un solo viñedo, una variedad de uva y una añada. "¿Una jerarquía entre las añadas? No, no la hay", dice Olivier Krug. "Año tras año buscamos la excelencia en todos nuestros vinos. Si algún día no lo lográramos, tampoco habría un Krug Clos du Mesnil."

El viñedo

La legendaria base cretácea de la Champagne en Clos du Mesnil tan sólo está cubierta de una delgada capa de humus. Una situación protegida y rodeada de muros en medio de la pequeña localidad, su suelo árido y la orientación hacia el sureste son condiciones cualitativas como de libro de texto. Desde su adquisición en 1971 por la familia Krug, la plantación del viñedo se acerca cada año más a su superficie máxima de 1,85 hectáreas. La nueva plantación con cepas Chardonnay se ha llevado a cabo en varias etapas, ya que según la opinión de los Krug, un Champagne adquiere más carácter si las cepas son de diferentes edades.

Vinificación

Las uvas Chardonnay se vendimian a mano y fermentan en barricas de roble de 205 litros. Para sus vinos de Champagne, la casa sólo emplea el mosto de la primera prensada, la llamada *cuvée* o bien *tête de cuvée*. La fermentación en barrica permite una interacción natural del vino con el oxígeno y un desarrollo lento, lo cual otorga a los Champagne de Krug longevidad y una buena capacidad de guarda. Para que el sabor de la madera no perjudique al vino de ningún modo, las barricas nuevas se "envinan" previamente. El laborioso procedimiento de fermentación en barrica genera una amplia paleta de vinos con diferentes personalidades, que al final, según su calidad, se emplean para el Krug Clos du Mesnil, o bien para mezclas para la Grande Cuvée o el Champagne de añada Millésimé. Quien toma la decisión es el comité de cata, compuesto por los miembros de la familia y tres enólogos de la casa. Tres meses después de la vendimia, los vinos base se transportan a Reims para la elaboración del Champagne propiamente dicha. Antes de salir al mercado, los Champagne de Krug se guardan un tiempo francamente largo: un Clos du Mesnil, por ejemplo, hasta doce años.

Añadas

Los Champagne de Krug son extraordinariamente longevos y pueden madurar varios años más después de su adquisición. Desde 1979, el Krug Clos du Mesnil se trata como un Champagne de prestigio y, como tal, se vende a un precio de entre 500 y 600 euros. Hasta la fecha han salido al mercado doce añadas (1979 hasta 1982, 1985 y 1986, 1988 hasta 1990, 1992, 1995 y 1996). Las aproximadamente 9.000 a 12.000 botellas que se producen –según la cosecha– más que venderse, se asignan.

ENOFORUM

X ENCUENTRO DE ENÓLOGOS

21, 22 y 23 de Febrero de 2008
HOTEL RAFAEL ATOCHA
MADRID



Agenda

Agenda MARZO/ABRIL 2008

- 11/14 MAR.**
Tokio
- FOODEX**
Esta será la 33ª edición de esta feria sectorial de alimentación y bebidas, la más importante no sólo en la región asiática, sino del círculo del Pacífico, y la tercera más grande del mundo. Nippon Convention Center-Makuhari Messe de Tokio (Japón). www.jma.or.jp/foodex/
- 16/18 MAR.**
Düsseldorf
- PROWEIN**
Es la 15ª edición de una de las ferias más importantes del vino, tanto por el nivel de los visitantes, abarcando desde minoristas a mayoristas del sector, representantes de hotelería y de catering, importadores y exportadores, así como por la importancia de los expositores. Recinto Ferial Messe Düsseldorf, Düsseldorf (Alemania). www.prowein.de
- 3/7 ABR.**
Verona
- VINITALY**
Evento de referencia del sector vitivinícola a nivel internacional. Es la número uno mundial por dimensión, y ha ido adquiriendo con el tiempo una importancia cada vez mayor. Veronafiere, Verona (Italia) www.vinitaly.com
- 14/17 ABR.**
Madrid
- SALÓN INTERNACIONAL DEL CLUB DE GOURMETS**
El Salón de Gourmets ha experimentado tal evolución a lo largo de sus veintidós ediciones que se ha convertido en el referente del sector de la gastronomía de calidad. Pabellones Cristal, Telefónica Arena y Satélite del Recinto Ferial de la Casa de Campo de Madrid (España). www.gourmets.net
- 23/26 ABR.**
Estocolmo
- VINORDIC**
La muestra temática más importante del norte de Europa sobre vinos, licores, cervezas y sidras, que se celebra en paralelo con la feria GastroNord 2008. Stockholm International Fairs, Estocolmo (Suecia). www.vinordic.se

ALIMENTARIA

10/14 MARZO
Barcelona

El Salón en su próxima edición, la décima séptima, mostrará todo cuanto sucede en la industria alimentaria internacional. Espera congregarse más de 5.000 empresas líderes de la alimentación y propiciar la participación de 150.000 compradores profesionales procedentes de 155 países. Fira de Barcelona (recintos Montjuïc y Gran Vía) Barcelona (España).
Tel: 93 452 18 00
Fax: 93 452 18 01
E-mail: alimentaria-bcn@alimentaria.com
www.alimentaria-bcn.com

VINUM FEBRERO/MARZO 2008

Alimentaria'08

Murviedro
En boca de todos



MURVIEDRO
BODEGAS



www.murviedro.es
Ventas Comunidad Valenciana:
NEDISA - Tel.: 961 525 000



ADEGAS MOURE

Avda de Buenos Aires, 12
27540 Escairón
(Lugo)
Tel. 982 452 031
Fax: 982 452 700

abadiadacova@adegasmoure.com
www.abadiadacova.com

EL VALOR DEL TIEMPO



La Habana 2007
Interior de la Histórica Joyería Cuervo y Sobrinos desde 1882

LA FASCINACIÓN DE 125 AÑOS DE HISTORIA REVIVE GRACIAS A LA MAESTRÍA SUIZA

ALBACETE: J.MOMPO ALICANTE: J.AMAYA ALMERÍA: J.REGENTE AVILÉS: J.BALBUENA BARCELONA: RABAT: RABAT FLASH J.SANTI PAMIES J.SUAREZ. THE WATCH GALLERY VALIÑO J. BLANES: J.LIU BILBAO: J.SUAREZ CÁDIZ: J. GORDILLO ELCHIE: J. MAZARINO GERONA: J.PERE QUERA GRANADA: J.JUAN MANUEL JAÉN: JUAN RAMÍREZ J. JEREZ: PIAGET Y NADAL J. LA CORUÑA: J.ROMEU LAS PALMAS GRAN CANARIA: J.SAPHIR MADRID: J.ALDAO CHOCRON J. IGLESIAS J. MONTEJO J. J.GRASSY. J.SUAREZ. SUAREZ J. (LA MORALEJA): MARJO. MARBELLA: J.GÓMEZ Y MOLINA MURCIA: ÁLVARO OLIVARES J. (SAN PEDRO DEL PINATAR): J.CASTEJÓN OVIEDO: SANCHEZ VALLINAJ. PALMA DE MALLORCA: RALEMANA PAMPLONA: JAVIER MUÑOZ J. REUS: SANTI PAMIES DISSENY SANTANDER: J.PRESMANES SEVILLA: EL CRONÓMETRO TARRASA: THE WATCHCASE VALENCIA: GIMÉNEZ JOYEROS 1889 VIGO: ROBERTO J. VITORIA: JJOLBEN ZARAGOZA: MAGANI J. ANDORRA LA VELLA: J.CELLINI GIBRALTAR: THE RED HOUSE.

Espléndidos Segundos a las Seis