

E - 65 ABRIL/MAYO 2008

vinum

vinum

NUSTRAS CATAS:
Vinos de Andalucía
Burdeos

vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

Vinos dulces: Los más nobles del mundo

Entrevista: Joan Manuel Serrat

Ríos de vino IV: el Guadalquivir

VINOS DULCES
Los más nobles y
generosos del mundo

PETER SISSECK:
Agricultor y monje

ENTREVISTA
Joan Manuel Serrat:
Música entre viñedos

Río grande del Sur

El Guadalquivir, fino y generoso





ORGANIZA



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

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

UNA CITA
CON LOS
MEJORES VINOS
DEL MUNDO



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

DÉCADA PRODIGIOSA

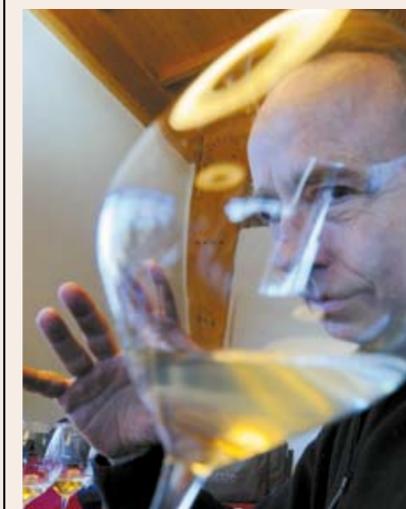
Vinoble nace en 1998 para impulsar el conocimiento y la difusión de los vinos fortificados, generosos y dulces de todo el mundo. Vinos exquisitos, raros y, en muchos casos, desconocidos.

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.

Caudal materno de Andalucía

Con más del 90% de su cuenca en tierras andaluzas, el Guadalquivir es el caudal materno de esta tierra de sol, fresca y cálida, de montañas coronadas por la nieve, profundos valles de verdor incomparable, suaves colinas pintadas por el blanco de sus pueblecitos serranos, playas de luz y fina arena. Tiene Andalucía la complejidad sumergida de las cosas aparentemente sencillas. Por ejemplo, cuando se habla de vinos andaluces todo parece reducido al magisterio de sus dulces y generosos. Sin embargo, con las mismas uvas Palomino, Pedro Ximénez, Moscatel o la singular Zalema se elaboran también blancos con el encanto de sus aromas juveniles. Son variedades imprescindibles para la obtención de los maravillosos finos, manzanillas, amontillados, olorosos, palos-cortados, cream, y dulces. Pero tienen su contrapunto en otra enología donde impera la frescura y la fruta exaltada por el sol del sur de España. Por no hablar de sus tintos de nuevo cuño en tierras malagueñas, gaditanas o granadinas. Pero sigamos con el río Guadalquivir, la corriente totémica de los árabes, madre de Al Andalus, savia de Andalucía. El Guadalquivir ciñe a la provincia cordobesa por la cintura, como un amante. Es el

FOTO DEL MES



Joan Manuel Serrat, cantautor de éxito, a finales de los 90 emprendió una nueva etapa, la de bodeguero. Era inevitable que su genio artístico se plasmara en sus vinos. Pág. 40.

ceñidor recamado de topacios y esmeraldas de la sultana Córdoba, como dijo en su tiempo un cadí de Lucena que escribía versos. A su norte, Sierra Morena, al sur, la Campiña. Vamos al sur, ahora, dejando el río ceñidor. Olivos, cereal, viñas, aceite, harina, vino... Los montes de piedra y viña se miran en el espejo del agua del río.

Y, en llegando a Sevilla, el río se hace marinero. Hace cosquillas a la Torre del Oro y se encamina, navegable y señorito, hacia las tierras gaditanas y onubenses, no sin antes asombrarse con los nuevos vinos de la sierra norte. Luego se hace marisma, se bifurca, se diluye, empantana y se emborracha de generoso salino. Un largo camino desde Cazorla para llegar al mar. No hay mucho vino, pero qué grandeza. Fondo de alegrías que sazona un complicado guiso de tristezas. Guadalquivir.

Las ciudades del Guadalquivir



Córdoba.
Escultura libro del poeta Federico García Lorca, frente al puente romano. En realidad, toda la ciudad es un poema. Pág. 22.



Sevilla.
El Guadalquivir lame los cimientos de la Torre del Oro, lugar de entrada a las riquezas provenientes de la América colonizada. Pág. 25.



Sanlúcar.
Playa Bajo de Guía en la misma desembocadura del Guadalquivir. Al fondo se vislumbra el Coto de Doñana. Pág. 27.



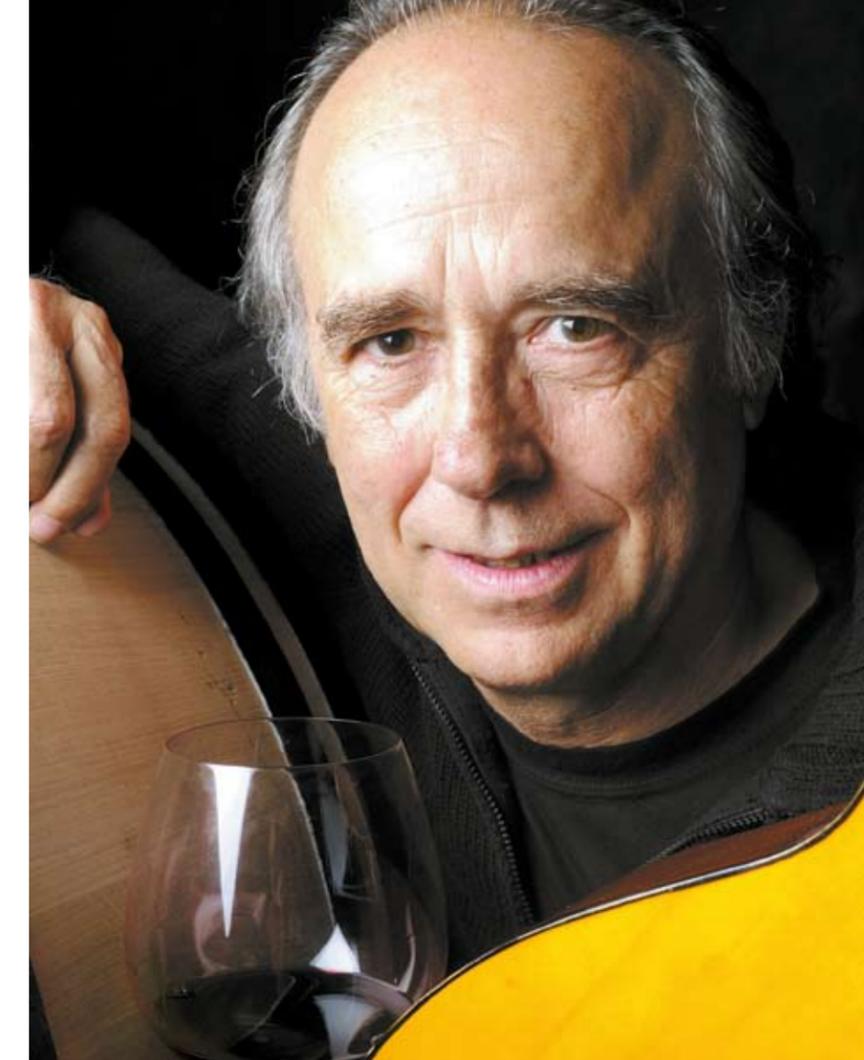
Ríos de vino: el Guadalquivir. Pág.14



Tradicionales vinos dulces de todo el mundo. Pág.30



Peter Sisseck, nómada, agricultor y monje. Pág. 58.



Entrevista con Joan Manuel Serrat. Pág. 40

ACTUALIDAD

- 6 CARTAS DE LOS LECTORES
El consumo de vino por copas
- 8 INTERNACIONAL
La denominación AOC Champagne crecerá
- 10 INTERNACIONAL
Rosario de citas en Italia
- 12 NACIONAL
Bodega Waltraud, Vinos de Finca de Torres
- 13 NACIONAL
Enoforum 2008, de nuevo en la vanguardia

MAGAZIN

- 14 RÍOS DE VINO IV
El Guadalquivir
- 30 VINOS DULCES
Cata antesala a Vinoble
- 40 ENTREVISTA
Joan Manuel Serrat
- 58 SEMBLANZAS
Peter Sisseck
- 60 EXPERIENCIAS
Sibarium Delicatessen

GUÍA

- 44 CATA GUADALQUIVIR
Lo más fino, lo más generoso
- 48 CATA BURDEOS 2005
Más difícil todavía
- 56 NOVEDADES
Lo último del mercado

SERVICIOS

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



Foto de portada:
Heinz Hebeisen.

Potenciar el consumo de vino por copas

Cada año me asombro por la constante caída del consumo de vino en España, cuando se puede decir, y creo no equivocarme, que en la actualidad tenemos una gama de excelente calidad a precios muy competitivos. No parece que sea fácil atajar esa caída, pero quisiera saber si ven futuro en potenciar, como alternativa, el consumo de vino por copas en la restauración.

Alejo Saavedra, Aguilar de Campoo (Palencia)

Asentado desde hace años en muchos países, el consumo de vinos de calidad por copas está abriéndose ya un hueco importante en la restauración española, donde está aumentando la demanda de un servicio de vino en cantidades pequeñas. Como ejemplo, en Estados Unidos, país pionero en esta estrategia, son innumerables los restaurantes y bares de vino (conocidos como «winebars») que ofrecen una carta de vino por copas que suele incluir unas 30 referencias. En España, la creciente afición al vino y medidas sociales como el carné por puntos están impulsando la tendencia a pedir vinos buenos por copas. También, como valor añadido, este tipo de ingesta representa una gran oportunidad para bodegas y restaurantes: ambos venden más vinos de gama alta al facilitar que los clientes los prueben sin tener que comprar una botella. El consumidor, además, sale beneficiado al probar más y mejores vinos.



¿Por qué agitar el vino?

Recientemente pude observar que los asistentes a una cata tapaban su copa con la palma de la mano y agitaban el vino con fuerza. Sabemos que el vino se hace girar en la copa para que el oxígeno lo airee, pero ¿para qué agitarlo con fuerza?

Pirmin Mock, Weisslingen, Suiza

Los aromas reductivos que se generan durante la elaboración en ausencia de oxígeno de los vinos jóvenes a veces aún son perceptibles en el vino embotellado (o bien vuelven a aparecer algunas semanas después del embotellado). Huelen más o menos intensamente y pueden recordar al olor de la levadura, trapos húmedos, lana o pelo mojado, incluso pelo animal. Este tipo de defectos del aroma, si no son muy marcados (en lenguaje menos técnico se habla de tufo), desaparecen bajo la influencia del aire. Agitar fuerte y brevemente una pequeña cantidad de vino en la copa permite una aireación más rápida y el oxígeno puede corregir dicho aroma defectuoso.

Online

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

¡Detened a los alces borrachos!

En el estado de Texas, EE UU, la "Enciclopedia Británica", obra clásica de consulta, es ilegal porque contiene una indicación para la fabricación de cerveza. En Texas, está prohibido beber más de tres tragos de cerveza de pie. Por el contrario, en San Luis, Misuri, no está permitido beber sentado cerveza contenida en un cubo. A diferencia de Nebraska, donde los bares sólo pueden servir cerveza si tienen una olla de sopa calentándose al fuego. En



Entretenido: leyes estúpidas de tiempos pasados.

Ohio está prohibido emborrachar a los peces, y lo mismo es válido para los alces en Fairbanks, Alaska. Y en Houston, Texas, se hallan ante un dilema: allí los ciudadanos no pueden comprar alcohol los domingos después de las doce de la noche, pero sí a cualquier hora del lunes (que, como es sabido, comienza directamente después de la medianoche del domingo). Estos datos y otros igualmente divertidos sobre el tema del alcohol están recopilados

por David J. Hanson, emérito profesor de sociología de la Universidad del Estado de Nueva York en Potsdam (que no tiene nada que ver con la ciudad alemana de Potsdam, pues está situada en dicho estado de Nueva York). Se pueden hallar en su página web, www2.potsdam.edu/hansondj, que además contiene un interesante resumen que explica la esencia de sus treinta años de investigación sobre el alcohol y sus efectos en la sociedad.

Corcho teñido

He comprado en el Piamonte vino GAVI y ahora me encuentro con que el corcho se ha teñido. Posiblemente la cápsula que cierra la botella haya traspasado su color a los corchos, pues éstos se han vuelto azulados. Pero el vino propiamente dicho no ha sufrido ninguna alteración del sabor. ¿Qué he de hacer?

Dietmar Schmitz, D-Kaarst, Alemania

Probablemente se trate de una cápsula cuya coloración no es estable en contacto con la acidez o el alcohol. Para calcular el riesgo que esto supone para el vino, le aconsejaríamos cortar en dos, longitudinalmente, uno de los corchos teñidos. Si la coloración sólo es superficial y únicamente visible en la parte del corcho que ha estado en contacto con la cápsula, es más que probable que dicho fenómeno sea inocuo. Pero si la coloración presenta una extensión o penetración mayor, debería comunicar al vendedor (o productor) esta circunstancia y, en su caso, exigir una sustitución de las botellas.

Destaponamiento sospechoso

Los corchos de algunos de mis vinos están empezando a salirse ligeramente de las botellas, curvándose por encima de los cuellos y abovedando al mismo tiempo las cápsulas. ¿Es normal o es una mala señal? ¿Debería beber pronto estos vinos? Se trata de Gevrey-Chambertin Grand Cru 1995.

Christophe Quintelier, Caen, Francia

No es buena señal que los corchos empiecen a salirse. Algunos grands crus de la Borgoña se embotellan sin filtrar y, por ello, no son muy estables. Tales vinos pueden reaccionar con una segunda fermentación en la botella, especialmente si están expuestos a temperaturas elevadas, en el comercio o durante el transporte o la guarda. Esta fermentación genera carbónico, que pone los corchos en movimiento. Le aconsejamos que consuma esas botellas cuanto antes y, si el vino ya está dañado (modificación del sabor, burbujas de aguja), devuelva las botellas.



Sospechoso: un corcho que empieza a salirse de la botella.

Pregunta del mes

El Burdeos, ¿un buen regalo para un recién nacido?

Entre algunos aficionados al vino, cuando nace un hijo existe la tradición de comprar vino (generalmente de Burdeos) de ese mismo año. Esta costumbre procede de cuando se creía que los vinos de Burdeos necesitan un tiempo de guarda muy prolongado para alcanzar su momento óptimo. Pero las cosas han cambiado también en Burdeos; la mayoría de los vinos hoy alcanzan su mejor momento mucho antes. Es difícil decir si los vinos del controvertido año 2007 aún



se podrán disfrutar dentro de veinte años, cuando su hijo haya alcanzado la edad adecuada para el placer del vino. Es indudable que los crus de prestigio son una buena inversión financiera: aunque los precios actuales parezcan elevados, dentro de veinte años se podrá conseguir una suma mucho mayor en caso de venderlos. Pero si queremos que los vinos que se regalan hoy se puedan beber pasadas algunas décadas, recomendamos los vinos dulces. En lugar de Margaux o

Pauillac, se podría comprar Sauternes, por ejemplo. Pero también el Vintage Port o el Colheita del valle del Douro son una opción. Además, el Madeira dulce y los vinos de Banyuls y Rivesaltes elaborados oxidativamente (con la designación "Rancio", "Hors d'Age" o "Ambrée") son asombrosamente asequibles y con una capacidad de guarda casi ilimitada. También se pueden elegir los Riesling dulces nobles alemanes y los Tokaj de Hungría (por ejemplo, Aszú Eszencia).

¿Tokai o Friulano?

Sigue sin quedar claro qué nombre tendrá que llevar el vino blanco Tokai Friulano. Desde 2007, la utilización del nombre Tokaj (en cualquiera de sus grafías) está reservada a los vinos de esa región húngara. Los productores de la región vinícola italiana del Friul se habían decidido por la denominación "Friulano", decisión que ahora vuelve a tambalearse, pues algunos productores quieren emplear la denominación "Tocai" en protesta contra la resolución de la UE.

50 millones para Sicilia

Los vinicultores sicilianos recibirán del Gobierno italiano 50 millones de euros en compensación por las pérdidas de cosecha causadas por la peronospora, enfermedad micótica que afectó en 2007 a los viñedos de amplias zonas de la isla. El hongo se extiende sobre todo en primavera, la época de brotación de la vid, cuando entra en vigor la "regla de los tres 10": 10 °C de temperatura, 10 mm de lluvia y 10 cm de longitud de los brotes.

Inglaterra planta cepas

Los vinicultores del Reino Unido pueden plantar tantas cepas como quieran. Allí, igual que en otros países de la UE, estaba en vigor desde 1999 la limitación del número de plantas: si la producción anual superaba los 3,3 millones de botellas, no se permitía plantar viñedos nuevos. Ahora, la UE ha derogado esta reglamentación para los británicos. La razón es que el vino inglés, especialmente el espumoso, tiene cada vez más adeptos.

El vino gusta en EE.UU.

El consumo de vino en EE.UU. volvió a aumentar en 2007, continuando así la tendencia ascendente que se registra desde hace quince años. Se han vendido 304 millones de cajas de vino, por lo que los estadounidenses han superado el consumo per cápita de los italianos. La variedad de cepa más apreciada en el país fue la Chardonnay.



Aseguran que el vino de cepas transgénicas es beneficioso para la salud.



Fotos: VINUM

La denominación AOC Champagne crecerá

¿Champagne para todos? Esto puede suponer un problema para los vinicultores de la región de Champagne. Desde hace años, las ventas están experimentando un aumento vertiginoso y los 330 millones de botellas que se produjeron el año pasado supusieron un récord histórico. El mayor auge lo registra la exportación: la mitad de la producción se vende en el extranjero, también en mercados nuevos como la India (con un aumento de ventas del 126 por ciento en el año 2007), China (50 por ciento más) o Rusia (39 por ciento más). La Champagne se está, literalmente, acercando a los límites de su capacidad: la región AOC abarca unas 35.000 hectáreas, de las que 32.500 están plantadas de cepas. La producción anual es, en el mejor de los casos, de 400 millones de

botellas. De modo que no hay mucho espacio para crecer y, por ello, se ha decidido aumentar su superficie. Entre 2003 y 2007, un grupo de expertos de la asociación de profesionales de la Champagne buscó terrenos adecuados y elaboró una lista, todavía secreta, de 40 pueblos vinicultores que podrían ser candidatos a integrarse en la Champagne. En los próximos años, estos pueblos serán examinados por el Instituto Nacional de las Denominaciones de Origen. Se prevé que las localidades cuyos terruños sean considerados adecuados podrán hacer uso del prestigioso nombre de esta "appellation" en 2017. Pero la lucha ya ha empezado, pues las sencillas tierras de labor, recalificadas como viñedos de la Champagne, podrían multiplicar su valor por doscientos.

Supervino en China

El primer vino de cepas transgénicas ha sido elaborado en China y, pese a los prejuicios frente a la ingeniería genética, aseguran que el resultado es muy saludable. En la Facultad de Ingenieros Agrónomos y Forestales de la Universidad de Shaanxi, el científico Yuejin Wang y su equipo han desarrollado una cepa cuyas uvas contienen seis veces más resveratrol que las variedades convencionales. El responsable es el gen de una cepa silvestre autóctona china que fue integrado en el genoma de la nueva cepa. El resveratrol protege tanto a la cepa como a las personas, y además es un antimicrobiano natural para la vid.



Chopard

Obra maestra

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

L.U.C.

MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE
LOUIS-ULYSSE CHOPARD

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

La Toscana en Nueva York

En el jardín botánico de Staten Island, en Nueva York, ha surgido un viñedo toscano de 0,8 hectáreas. Para ello, la fundación sin ánimo de lucro Tuscan Gardens Vineyard Founders Group ha importado cepas de Italia e incluso está construyendo una bodega donde, con el asesoramiento de un enólogo toscano, se vinificarán uvas de las variedades Chardonnay, Sangiovese y Lambrusco. Un 38 por ciento de la población de Staten Island tiene raíces italianas.

Suficientes enólogos

Según la asociación de profesionales Assoenologi, que representa a un 95 por ciento de los 4.100 técnicos de bodega italianos, el mercado de enólogos en Italia está saturado. En los próximos tres años, no se contratará a más de 450 técnicos, y la mitad de ellos sustituirá a los retirados. Esta profesión aún está en manos de los hombres, pues sólo un seis por ciento de los vinicultores italianos son mujeres.

El timo número uno

Los falsificadores de vinos no se extinguen: en una bodega de Castelnuovo Berardenga, en la región de Chianti, la delegación de Hacienda de Italia ha confiscado 800.000 litros de vino que, con papeles falsos, pretendían ser clasificados como DOCG. La empresa llevaba tiempo suscitando sospechas y el consorcio de Chianti Classico ha intentado bloquear la distribución de vinos de esta bodega desde 2006 porque no respondían a los requisitos de las DOCG.

El timo número dos

Los órganos ejecutivos también se han mostrado activos en el Véneto: ha sido detenido un productor de vinos de Veronella, cerca de Verona, que, para aumentar el contenido de alcohol de sus vinos, intentó añadirles no sólo azúcar, sino también cloruro de hidrógeno y ácido clorhídrico. La intención era "ennoblecer" con 60 kilos de estas sustancias nocivas 810 hectolitros de tinto y 860 de blanco. Este productor también estuvo implicado en el escándalo del metanol de los años ochenta en Italia.

Foto: www.vitignoitalia.it



Rosario de citas en Italia

El motor de la feria del vino de Milán, MiWine, ha adquirido un nuevo impulso: en lo sucesivo, se celebrará cada dos años junto con la feria de la alimentación Tuttofood. La próxima cita de este doble evento será del 24 al 27 de mayo de 2009. Así, MiWine cancela la cita de 2008 y, con ella, también el concepto de abrir sus puertas sólo en los años en los que no tiene lugar Vinexpo, la feria de Burdeos. No obstante, los que quieran visitar una feria de vinos italiana en 2008 podrán acudir a Nápoles, donde celebra su cuarta edición Vitigno Italia, un salón centrado en las variedades de cepa autóctonas. Fechas: 26 al 28 de mayo de 2008. www.vitignoitalia.it

Dulces del Friul

Desde la añada de 2006, el blanco dulce Picolit es, junto al Ramandolo, el segundo vino DOCG del Friul. Se vinifica en la región de los Colli Orientali del Friul con uvas pasificadas de la variedad autóctona del mismo nombre. Vino de gran tradición, hace doscientos años ya era muy apreciado en las casas aristocráticas europeas. Hoy día se puede recomendar el Friul no sólo para acompañar postres, sino también paté e incluso ostras, y además combina bien con la sabrosa cocina del Friul. Es lo que está demostrando el consorcio de esta región vinícola en una cata en primeur de la primera añada del DOCG de Picolit en Cividale del Friuli. Casi treinta vinicultores presentaron sus Picolit para la primera cata. A diferencia de los vinos de Sauternes, en el caso del Picolit es difícil hallar un estilo que los defina, pues su paleta abarca desde vinos que se asemejan a un elegante Beerenauslese hasta extractos más similares al Vin Santo. Recomendables son los vinos de Livio Felluga, Ermacora, Butussi y Ronchi di Ciallia.



Foto: Sabine Jellastiz

Raros y delicados son los vinos dulces hechos con uvas pasificadas de la variedad Picolit.



Los nuevos RAIMAT VIÑAS responden a la intensa labor vitícola y enológica impulsada por la bodega.

RAIMAT

VIÑAS, un proyecto innovador

VIÑA 19 Merlot, VIÑA 27 Chardonnay, VIÑA 32 Cabernet Sauvignon, VIÑA 43 Tempranillo y VIÑA 54 Shiraz. Son las viñas de referencia y dan nombre a los varietales de RAIMAT, resultado de un proyecto de selección de viñedos y seguimiento enológico tras un minucioso análisis que determina en qué zonas se cultivan las mejores cepas de cada variedad.

Los nuevos RAIMAT VIÑAS responden a la intensa labor vitivinícola impulsada por la bodega. La implantación de la viticultura de precisión ha sido un gran paso para permitir a RAIMAT conocer las zonas en las que se cultivan las mejores cepas de cada variedad. Para ello, la viticultura de precisión utiliza modernos sistemas de información geográfica, como fotografías tomadas desde satélite, una exhaustiva introducción de datos sobre la calidad de las uvas (vigor, pH, alcohol, acidez, número de racimos, peso de la baya, etc.), que permiten medir, analizar y gestionar la variabilidad en las parcelas.

De las mejores cepas, los mejores varietales

Hace pocas vendimias se inició un nuevo proyecto de viticultura. Consistía, nada menos, que en clasificar las 2.245 hectáreas de viñedos pertenecientes a RAIMAT para recopilar toda la información sobre los viñedos y conocer con exactitud el potencial cualitativo de cada una de las zonas y parcelas de la finca. Las 2.245 hectáreas de viñedos se distribuyeron en 70 subzonas y el equipo vitivinícola estableció distintos modelos de trabajo con la viña en sistemas de regadío, conduc-

ción, poda... para maximizar la calidad de la uva teniendo en cuenta las características naturales de cada subzona. Tras la vendimia se cataron y analizaron los resultados obtenidos y se eligió la combinación de variables que presentaba una excelente calidad y expresión varietal. Las viñas 19, 27, 32, 43 y 54 son las viñas ejemplares de RAIMAT, de máxima expresión varietal, y sirven de referencia a la hora de cultivar cada variedad, pues cada una de ellas resume las cualidades de cada variedad de uva en la finca RAIMAT.

Respeto por la tierra

RAIMAT empezó su actividad en el año 1914, cuando adquirió la propiedad y comenzó a prepararla para el cultivo de la vid. Los vinos de RAIMAT son el reflejo de la tierra de la que proceden (Costers del Segre), caracterizada por ser semiárida, de carácter continental, pero con excelentes condiciones para el cultivo de la vid: ausencia de meteorología adversa, agua pura procedente del deshielo de las nieves del Pirineo e importantes contrastes de temperatura entre el día y la noche. RAIMAT respeta este entorno y, por ello, varias zonas del viñedo se trabajan siguiendo

los parámetros de la agricultura ecológica y en todo el viñedo se trabaja siguiendo la "producción integrada", que garantiza el máximo respeto al medio ambiente y la racionalización de los tratamientos utilizados. El proyecto VIÑAS responde a estos 94 años de trabajo y de conocimiento del entorno.

El equipo humano

Raimat combina dos equipos con gran experiencia. El equipo de viticultura, con experiencia en Australia y Estados Unidos, es el motor de los proyectos llevados a cabo en el viñedo. El equipo de enología, expertos y sensibles a diferentes maneras de entender el vino adaptadas a las necesidades del consumidor de hoy. Es un equipo joven, con más de 120 vendimias de experiencia en todo el mundo: California, Francia, Chile, Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica, Italia, Grecia, Portugal, Alemania... y —por supuesto— España. El trabajo conjunto de ambos equipos permite elaborar los excelentes vinos de esta bodega.

RAIMAT VIÑAS
 Afueras, s/n. 25.111 Raimat. Lleida
 Tel. 973 724 000 www.raimatvinas.com

Fax

Añada Real apadrinado

Albert Ferrer, Sergi Barjuan y Óscar García, jugadores que fueron clave en el F.C. Barcelona, son padrinos de honor de un nuevo vino de Rioja Alavesa, Añada Real de Bodegas Luis Cañas. Los tres jugadores se unen como socios accionistas de un vino que quiere marcar tendencia y en el que están acompañados, como socios del proyecto, por un nutrido elenco de futbolistas y ex futbolistas como Raúl González, Fernando Hierro, Santiago Cañizares, José Mari, Javi García, Rafa Alkorta, Roberto Ríos...

Vino español en lata

Syriaca Wine Company es la única empresa española especializada en el envasado de vino en lata. Bajo la marca Syriaca, comercializa dos referencias, Vino Tinto (120), un joven elaborado con las variedades Tempranillo y Merlot, y Vino Blanco (70), un monovarietal de Xarel.lo. Así pues, ya son dos las marcas de vino de calidad en lata que se pueden encontrar en el mercado, teniendo en cuenta que Garvey, a través de Hill Vino Blanco y Hill Tempranillo, también ha apostado por este formato.

Cigales sin complejos

Los vinos de la D.O. Cigales han sido catados en una intensa sesión por expertos especialistas de toda España en Valladolid. La muestra ha resultado un fiel reflejo de la notable y constante subida de la calidad de los vinos y de las bodegas de la zona. Se cataron añadas presentes en el mercado, desde la de 2007, representada por sus famosos rosados hasta las de 2004, 2003 o 2002 todas de tintos de diferentes crianzas.

Cata ciega comparativa

Contino Viña del Olivo, uno de los vinos de CVNE, ha resultado ganador en una cata ciega comparativa de vinos españoles contra vinos de Burdeos. La cata ha sido organizada por Smart Money, una de las publicaciones financieras más importantes de EE.UU. Tiene una tirada de 800.000 ejemplares y su página web tiene cerca de 2,5 millones de visitantes únicos.

La Monastrell gana adeptos

La VIII edición de los Premios Cofradía del Vino Reino de la Monastrell distinguió 16 vinos con D.O. de Jumilla, seis con D.O. de Yecla, cuatro con D.O. de Bullas y tres con D.O. Alicante entre un total de 99 vinos que participaron procedentes de 32 bodegas de diferentes regiones vitivinícolas españolas. La prueba, que se desarrolló en los salones del Palacete de La Seda de Murcia, es la única oficialmente reconocida que se dedica a la variedad de uva Monastrell y tiene como objetivo «destacar las características y cualidades de los vinos en cuya elaboración ese tipo de cepa esté presente en una proporción igual o superior al 50 por ciento». El jurado, integrado por reconocidos sumilleres, especialistas y técnicos nacionales, comprobó la alta calidad de los



vinos participantes, de los cuales resultaron premiados 29. A juicio de la Cofradía, los resultados del concurso «reflejan la evolución y avance que ha experimentado la elaboración de vinos con uva Monastrell», pues los vinos presentados «son el resultado de la adaptación de esta variedad a condiciones de extrema sequía, lo que contribuye a la lucha contra la erosión».

El jurado pudo comprobar el alto nivel de participación en este certamen y la notable calidad de los vinos.

Bodega Waltraud
Vinos de Finca de Torres

La familia Torres acaba de presentar el nuevo edificio destinado a la vinificación y posterior crianza de los vinos de Finca de Torres, provenientes de las denominaciones de origen Penedès y Conca de Barberà (Fransola, Milmanda, Mas Borràs, Mas la Plana y Grans Muralles): la Bodega Waltraud, construida dentro del recinto de la bodega de Pacs del Penedès. El edificio formará parte de la visita a la bodega con un nuevo espectáculo multimedia de imagen y sonido que mostrará el camino en la elaboración de los vinos de finca. Una particularidad valiosa de este proyecto es el diseño ecológico de la bodega, realizado por el arquitecto barcelonés Javier Barba, uno de los pioneros en arquitectura sostenible en España. La construcción está completamente integrada con el paisaje del Penedès y cada rincón del edificio respira naturaleza. Otro aspecto a destacar es la colocación de obras de reconocidos artistas en el recinto de la nueva bodega. En el interior se encuentran las pinturas de Waltraud Maczassek y una escultura de Ángel Camino. En el exterior se pueden admirar esculturas de Xavier Corberó y Josep Cerdà que se integran a la perfección con la imagen del nuevo edificio.



Enoforum 2008
Un año más a la vanguardia

La enología española de vanguardia se dio cita en el Hotel Rafael Atocha de Madrid los días 21, 22 y 23 de febrero. Enoforum, el Encuentro de Enólogos que organiza OpusWine -fiel a su constante labor de fomentar un foro de discusión e intercambio de conocimientos entre los artífices de los vinos más singulares de nuestro país desde hace ya una década-, analizó en esta edición uno de los temas que más preocupan al sector: el cambio climático. Por ello, dos de las ponencias («Nitrógeno, levaduras y cambio climático», por Eva Navascués, directora técnica de Agrovín, y «Las bodegas ante el cambio climático», a cargo de Miguel A. Torres, presidente de Bodegas Torres)

analizaron los retos para la viticultura del futuro y propusieron actuaciones para afrontar un problema que ya es una realidad acuciante. Hubo dos ponencias más: «Permeabilidad al oxígeno de distintos tipos de cierres», por el profesor Miguel Cabral, director del Departamento de I+D de Amorim, y «La compra de madera en Francia y la obligación de pasar a volúmenes más grandes», a cargo de Alban Petiteaux y Benoît Verdier, director comercial y enólogo, respectivamente, de Seguin Moreau, que culminó con una cata de barricas de 300 a 500 litros con vinos de Château-neuf-du-Pape.

Enoforum 2008 examinó a los vinos más actuales, valorados por sus propios creadores. Participaron 64 enólogos; cada uno presentó su elaboración más personal, con un total de 42 catas de tintos, 6 de blancos, 6 de rosados y 10 de dulces. Se realizaron 4 catas-concurso cuyos ganadores fueron: Marqués de Riscal Verdejo 2007, de Vinos de los Hdros. del Marqués de Riscal (en la categoría de blancos); Finca Malpica 2007, de Osborne Malpica de Tajo (rosados); Irius Selección 2004, de Proconsol Bod. Irius (tintos); y Alvear PX Reserva 1998, de Alvear (dulces).



Los vinos ganadores de Enoforum 2008, con sus creadores.

VII Encuentro Verema.com

Verema.com se vistió de gala para celebrar durante dos días su VII Encuentro en el Hotel Valencia Palace. El salón de las catas comentadas preparado para 350 asistentes no dejó a nadie indiferente. La primera de las sesiones comentadas fue una cata mítica. Chus Madrazo, enólogo de Viñedos del Contino, presentó las nueve añadas de su Contino Reserva, desde la fundacional de 1974 hasta una muestra de barrica de la añada 2007. Jesús Artajona, enólogo de Enate, acompañado de Jesús Essé, responsable de la viticultura en esta bodega, ofreció una perspectiva de los vinos del Somontano y de Enate a través de una cata vertical de seis añadas del vino Enate Reserva. La más esperada

fue la de amontillados, en la que se cataron vinos de seis bodegas de la D.O. Jerez, dirigida al alimón por Jorge Pascual, presidente del C.R.D.O. Jerez, y Jesús Barquín y Álvaro Girón, reconocidos expertos en vinos generosos. Muy emocionante fue la entrega de los Premios Verema, los únicos en España otorgados por los consumidores finales. Los premiados han sido en esta ocasión: «Bodega del Año 2007», Bod. Enrique Mendoza; «Bodega con mejor trayectoria», Viñedos del Contino; «Mejor Vino del año 2007», Aalto PS 2004; «Personaje del mundo del vino del año 2007», Quim Vila (Vila Vinitca) y «Calidad en el servicio del vino de los Restaurantes 2007», La Sucursal (Valencia). El encuentro se enriqueció con una atractiva mesa redonda que contaba con un cartel de lujo: Sara Pérez, Mariano García, Quim Vila e Ignacio de Miguel, sobre el tema «El futuro del vino español en un contexto de globalización». Quim dio la nota de color con unas gafas 3D bicolors para reafirmar que el vino se valora de una forma u otra dependiendo del cristal con el que se mire (instante de la cata en la imagen). El evento finalizó con una cena preparada por el equipo de La Sucursal en el singular marco que ofrece el Restaurante Vertical de Valencia.



Fax

Foro Mundial del Vino

El Foro Mundial del Vino, organizado por la Consejería de Agricultura del Gobierno de La Rioja y por la Federación de Empresarios de esta Comunidad Autónoma, reunirá en Logroño, del 23 al 25 de abril, a expertos del sector de todo el mundo que expondrán y debatirán sobre las últimas tendencias en viticultura, enología, legislación, mercados y marketing del vino.

El txakoli estrena web

El txakoli, una de las bebidas más tradicionales del País Vasco, ha optado por dar un paso definitivo en su adaptación a los nuevos tiempos y contará a partir de ahora con su propia plataforma de comercio electrónico. Bodegueros de las tres denominaciones de origen de este producto han decidido aunar sus esfuerzos en Internet con la creación de la página web www.txakoli.com en una iniciativa impulsada por el Gobierno vasco.

Valdivia en la escuela

Bodegas Valdivia ha puesto en marcha una iniciativa enfocada al desarrollo de actividades extraescolares para grupos de niños de todas las edades donde se muestra la cultura andaluza apoyada y recomendada desde la Delegación de Educación del Ayuntamiento de Jerez. Las visitas están adaptadas a cada grupo de edad y contemplan desde simples juegos hasta recorridos educativos y teatralizados por la bodega, donde se explica la historia de los vinos de Jerez y su proceso de elaboración.

Xellent, vodka suizo

A gran altura encima de los valles suizos, nace el agua glacial que se emplea para el Xellent Swiss Vodka. Es suave, rica en oxígeno, contiene minerales y confiere al vodka un sabor único. Para su elaboración sólo se emplea centeno suizo de alta calidad. Su singularidad radica en su triple destilación, que da como resultado un espirituoso cristalino que «se funde en la lengua como la lágrima de un ángel, pura y sensual, de un sabor difícil de describir sólo con palabras».

Ha regado, ha saciado la sed y llevado en volandas a las más potentes civilizaciones que dejaron huella en este país. El valle bético ha sido la favorita vía de entrada a la península de tartesos, turdestanos, romanos, germánicos, musulmanes y, en su máximo esplendor, puerta de América. En sus orillas, alternando olivos y naranjos, arrozales y algodón, se asoman viñas con nombre propio y con renombre en la historia, en el globo y en la leyenda: los tintos y aguardientes de Cazalla y de la Sierra, los punzantes y golosos Moriles y Montillas, de Pedro Ximénez; los pálidos Finos jerezanos de Palomino y las reliquias de viejos Olorosos; y allí, donde el mar se adentra, donde su brisa se apiada de las resquebrajadas tierras albarizas, la Manzanilla salada de Sanlúcar.



Ríos de Vino

IV. EL GUADALQUIVIR

Texto: Ana Lorente
Fotos: Heinz Hebeisen

El "simpecado" tirado por bueyes de la Hermandad de Sanlúcar de Barrameda a bordo de un barco sobre el Guadalquivir, camino de la romería de El Rocío. Pronto correrá la Manzanilla.



Vista nocturna del puente romano de Córdoba. Al fondo, la Mezquita-Catedral, símbolo de la unión de culturas que hicieron de la ciudad el centro del mundo.

GUADALQUIVIR

El río grande del Sur

Nace en un parque natural, el de Cazorla, y se despide, poderoso, en otro, Doñana. No es sino el quinto en longitud de la península pero, entre los ricos afluentes que forman su cuenca -Guadalimar, Jándula, Genil- los árabes lo vieron como “el Río Grande”, Guad-al-Kevir, y como tal rebautizaron el Betis griego y romano, el Tartessos espartano. Su cuenca reúne aguas de las ocho provincias andaluzas y ocupa casi 57.000 km. mientras su recorrido se extiende a lo largo de 657 Km. de los que, desde Córdoba es mínimamente navegable, y desde Sevilla con más fundamento, cuando ya lleva más de 150 metros cúbicos de agua por segundo, cuando aún le quedan 100 kilómetros hasta la meta y está apenas a 9 metros del desnivel.

Cazorla está encaramada sobre una alfombra de olivos que parece volar sobre los cerros. Al fondo, dos sierras, las de Cazorla y Las Villas que separan la vertiente del Segura, y entre ambas, un pachword de rayas paralelas con distintas orientaciones, combinadas con capricho y arte. El mejor mirador es el castillo de La Yedra convertido en Museo de Artes y Costumbres Populares del Alto Guadalquivir. El alto en el camino puede ser el comedor del nuevo hotelito Puerta de Cazorla, La Tragantía, que no es una ironía sobre lo que se viene a hacer allí sino una figura mitológica, mitad mujer, mitad serpiente de doble cola, la hija recluida que quedó olvidada en las mazmorras del castillo. En la mesa, lo mejor es la cocina local, una tapa de Rin-ran de bacalao que viene a ser una variante manchega de la brandada y la caza de los alrededores, el ciervo y el jabalí que se guisan con gracia, con saber antiguo, con la herencia del conocimiento árabe de las especias, como la magnífica morcilla de Calderera, deshilada, magra y plena de pícaras sorpresas aromáticas.

En un cielo de primavera, gris pero luminoso, se difumina el humo de las chimeneas para anunciar la vida que se adivina en las casas de labor, blancos lunares entre un verde omnipresente.

Es zona con una comedia expansión turística pero florecen hotelitos, Spa, casas rurales, oferta de vehículos 4x4 capaces de

adentrarse incluso en la otra vertiente, en una sierra dramática de granito y pino y de fallas desnudas que conducen a La Iruela, al precioso hotel Sierra de Cazorla, el Parador, refugio escondido, discreto, milagroso, y después del Puerto de las Palomas, la primera visión del cauce, una impresionante talla en roca donde apenas se adivina al fondo un hilo de agua. Machado le canta a ritmo de la soleá:

*Un borbotón de agua clara debajo de un pino verde
Eras tu. Que bien sonabas.*

El nacimiento

Ni una gota. Y según confirman los vecinos, aquí el río aparece como la virgen, en una gruta y de milagro. Y como milagro hay que loarlo, tal como lo entendían los hermanos Quintero:

*“¡Detente aquí viajero!
Entre estas peñas
nace el que es y será Rey de los Ríos
entre pinos gigantes y bravíos
que arrullan su nacer y ásperas breñas.”*

Los alrededores, donde ya brilla en el cauce y salpica de humedad cañaverales, berros y hierbas sin nombre deben ser el bebedero de todo bicho viviente porque huele a fieras, a casa de fieras.

Aguas abajo, por donde se orillan cabañas turísticas y centros de estancia, el camino atraviesa el puente de la Herrería cuya primera traza se construyó para conducir a



Ni una gota de agua en el nacimiento del río Guadalquivir en la sierra de Cazorla. Abajo, el pueblo de Cazorla.



Restaurante Juanito, de Baeza. El cocinero, Pedro Salcedo, y su hermano Juan Luis, con su madre, Luisa, en la bodega del establecimiento.

Isabel la Católica en su camino a Granada. Frente a las sencillas construcciones rurales contrasta el abigarrado crecimiento de Arroyofrío que ha perdido cualquier estilo en la voracidad de la construcción, el abigarramiento de comercios, la oferta de jamones curados en este aire seco y puro, y los aceites de la zona, excelentes aceites de Cazorla, regulados por una sólida Denominación de Origen.

Claro que también hay otro estilo más actual y cuidado en la oferta como el flamante hotel Spa Coto del Valle que se alza en un otero prodigioso.

La carretera hace vainica doble saltando a lo largo de la corriente y se adentra por un bosquecillo que hace pensar en las setas bajo el manto ocre y rojizo. Cuando la luz aclara, desemboca en el pantano, tan seco que desde el mirador Rodríguez de la Fuente se descubren las faldas de la Isla de las Viñas. Ya no isla, apenas un promontorio sobre la arena dorada. Hasta un poco más allá no aparece el agua opalina y esmeralda, y la presa pequeña y clara.

Y poco a poco los olivos se adueñan otra vez de la tierra. En el espacio de la D.O., la mayor de la península con 37.500 has., los olivos de Picual y Royal ocupan el 52% del territorio, y eso se ve. Como se nota en los sentidos que la D.O. solo admite Aceite Virgen Extra.

Debajo de la Presa del Tranco en el Paraje del Charco del Aceite, el río dibuja 10 km. donde alterna rápidos y aguas mansas pa-

ra admirar el impresionante paisaje con arroyos cristalinos, cascadas y curiosas formaciones en piedra.

Un atisbo de viña

La Cooperativa de La Misericordia, en Torreperojil, es la desembocadura natural de un río de vino y de aceite de los alrededores. De 20 a 30 millones de kilos de aceituna y la producción de 150 has. de viñedo van a parar aquí, más por necesidad que por entusiasmo, y con la misma rutina casi funcional que ha regido a las cooperativas durante décadas.

Quien sí derrochó entusiasmo por todos los aceites de Jaén fue Juanito, embajador más allá de su restaurante de Baeza. Ahora su viuda, Luisa, y sus hijos continúan esa labor, uno en cocina, otro en sala, y otro, Damián, en el proceso artesanal de elaborar su propio aceite, esa joya llamada Al-Manzar, de olivares plantados en terrazas. Un muro luce el escaparate de la bodega climatizada donde José Luis, amante del Champagne, conserva, además de sus pasiones personales, una carta no muy amplia pero elegida con capricho y con talante actual, con conocimiento y paladar. Pedro, en el fogón, es fecundo discípulo de su madre. En el menú degustación destaca, por ejemplo, un paté de perdiz a la vez potente y delicado firmado con el hilo verde, el toque perfecto, de un chorrito de aceite. El sello de la casa. Lucen las 11 D.O. andaluzas, pero sobre todo sus vecinas Baena y

Sierra Mágina. Para conocerlas, en Puente del Obispo abre sus puertas el Museo de la Cultura del Olivo.

El camino a Bailén es otro rastro de olivo que va a caer en otra cooperativa histórica, la de Santa Gertrudis, que fue la patrona de la villa hasta que la cambiaron por otra más milagrosa y más activa, la Virgen de Zocueca. El gerente es Jerónimo Bautista, y con él las tinajas de guarda de vinos se han vestido de cal, hay temperatura controlada y la vieja maquinaria está más reluciente para procesar cosechas que llegaban hasta los 4 millones de kilos de uva, con plantaciones de variedades "modernas" en la región, como Cabernet o Tempranillo.

De las tierras rojas, el río corre por Villa de Río y sus aceñas, o se remansa en el balneario de Marmolejo, o se desborda en la ruta de las fuentes en torno al pueblo, y corre hacia las blancas albarizas cordobesas que anuncia otros estilos, otras variedades, la Pedro Ximénez, y otros vinos tan característicos como los de Montilla-Moriles. El apeadero puede ser un hotel a las afueras de Montilla con servicio amable y sabroso salmorejo, el Don Gonzalo, muy cerca de Bodegas Robles que son el paradigma local de la viticultura revolucionaria.

Es una bodega familiar que inauguró el abuelo de Francisco y, desde el año 2000, se enfrentó con el estancamiento comercial de los vinos generosos a base de transformar su viñedo en ecológico. Al principio acudieron a un viticultor que venía cuidando así su viña de Pedro Ximénez desde los años 70, pero después se han lanzado a experiencias propias, por ejemplo la de la cubierta vegetal, que trabajan en colaboración con la universidad de Córdoba, en busca de un sistema natural que reduzca las necesidades de la tierra. Esas hierbas retienen agua y crían levaduras, humus e insectos que se integran a la cadena trófica, que polinizan, y también son alimento de los pájaros que anidan en las matas circundantes. En fin, un pequeño mundo creado en torno a la uva pero con respeto a cada paso, a cada especie intermediaria.

Y, por lo visto, el vino lo agradece y lo refleja. No hay más que ver la panoplia de premios y las calificaciones que obtienen en cada concurso. Y, para que no haya duda o juicio tendencioso, asisten a todos, de modo que han recibido con justicia el nombramiento de Mejor Empresa Ecológica de España, del año 2007.



Viñedo de cultivo ecológico en Bodegas Robles, de Montilla. Francisco Robles, el director, y la enóloga, Rocío Márquez, inspeccionando el terreno.

En bodega, la enóloga Rocío Márquez aprovecha las levaduras naturales que facilitan la fermentación, y es avara con el sulfuroso. La nave de barricas es eso, una nave antigua y funcional donde, desde hace 40 años, Rafael González cuida las botas de 300 l. como la niña de sus ojos.

Una larga fila de botas lleva ya el sello ecológico y alimenta unas 300.000 botellas, mientras en otra pared se conserva la solera del abuelo Antonio José, la que empezó a criar en 1927 y ahora se "refresca" para dar carácter a los dos vinos joya de la casa, el Oro y el Plata

Y es que aquí, en Andalucía, visto el sistema de crianza, el vino y la bodega ha de ser un recuerdo de familia. Nadie puede inaugurar bodega nueva porque no se improvisa, tendría que comprar las soleras a otra o dedicarse a otros productos: vinagres, tintos o vinos de mesa, pero de ninguna forma a los Finos y Generosos.

Arriba el P.X.

La mayor bodega de Montilla, Alvear, ha cumplido ya nueve generaciones desde que la fundara el patriarca Juan Bosco. Se conserva en el centro de la villa desde 1729 y tuvo que expandirse en 1930 a ésta, también céntrica pero más crecedera, donde crían cinco millones de litros, no solo de vino sino de famosos destilados, licores y aromatizados como el vermouth. La elaboración de la uva se hace a tiro de piedra, en una bodega en la sierra, Las Puenteas, que se contempla desde aquí, desde el paseo de palmeras y el patio de naranjos y hiedra, y desde el campo de fútbol, que en vendimia

se convierte durante algunas semanas en la llanura de asoleo para pasificar la Pedro Ximénez. Cada tanda, en ese tiempo, cuando el sol es cómplice, dura más o menos nueve días, y su único enemigo son las golosas palomas. Ya nada sirve para espantarlas, ni altavoces con ululadores mecánicos, ni ruidosos cañones, ni ingeniosos espantapájaros, de modo que esta vendimia estrenarán cetreros con rapaces. Bernardo Lucena, el enólogo, es un enamorado de esta uva, y derrocha imaginación para atrapar lo que cada año sale de la pasera, distintos aromas y promesas, recuerdos de higos, de dátiles, de cítricos, una riqueza por explorar que ellos empezaron a criar por añadas en medias botas, incluso en madera nueva.

Montilla, la romana Munda, es una procepción de vestigios culturales, un vía crucis de monumentos religiosos y una pintalada civil, la casa del Inca Garcilaso, donde escribió buena parte de sus obras.

Cerca, en Aguilar de La Frontera, tiene su feudo Antonio Sánchez, decano de los enólogos de España, coleccionista por herencia y vocación, y curioso profesional. Desde 1844 en su casa, bautizada como la de El Eléctrico porque fue central de energía, se viene compaginando la actividad de bodega con la pasión por los conocimientos y objetos más diversos.

Como bodega es todo un capricho, para elaborar 300.000 botellas, pero el espacio y el talante acogedor de Antonio Sorgato y la familia Sánchez, con Rosario, su hija, al frente de las relaciones públicas, convierten en visita inevitable el parquecillo asilvestrado que se eleva metros y metros a su aire,

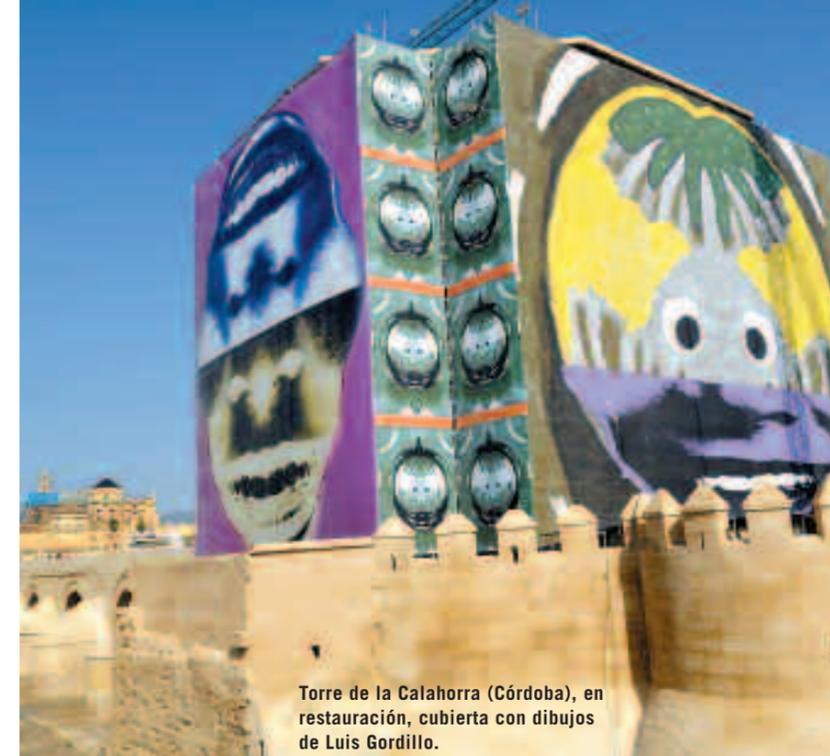
EDUARDO OJEDA CEBRIÁN OLFATO HISTÓRICO



Eduardo Ojeda se ha moldeado en el marco de Jerez. Comenzó en los años 80, en la bodega de Croft, y allí ejerció hasta el año 2000. Ahora es director técnico del Grupo Estévez (Bodegas Real Tesoro, La Guita y Valdespino). Por su olfato ha pasado mucha historia, entregado no sólo a los vinos generosos, sino a viajar y aprender de las experiencias de sus colegas de otras regiones y zonas vinícolas del mundo. Enamorado del Oporto, encuentra muchas similitudes de historia y tradición entre los vinos portugueses y los vinos del marco de Jerez. Hace poco, alguien le preguntó qué había cambiado en éstos vinos. Y él le respondió: nada. Esa es la grandeza. Si se quiere ver algún cambio, hay que remontarse a los años 50, con la entrada de enólogos y técnicos. Incluso a los años 70, cuando se dotan a las bodegas de mayor tecnología (equipos de frío, depósitos de acero inoxidable, etc.). En conclusión, el vino se sigue elaborando igual, el único cambio estriba en el mayor conocimiento que se posee sobre ellos. Se tienen más datos y, por lo tanto, los productos son más controlables. Sirva como ejemplo el polémico Palo Cortado. Antes se producía por un descuido, por una anomalía, por casualidad... en definitiva, por la desviación "misteriosa" del producto final, que era un amontillado. De igual forma, si no se estaba atento en la bodega, ocurrían muchas fermentaciones en las botas o avinagramientos. Ahora, la misión de los técnicos, junto a los capataces, es controlar cualquier posible fallo meditante la cata, que sigue siendo clave, la analítica y todos aquellos factores que sirvan para mantener un mismo estilo.



A la izquierda, muestra de diferentes tierras de la D.O. Montilla-Moriles, en el museo de Bodega Toro Albalá, en Aguilar de la Frontera. Arriba, Bernardo Lucena, director Técnico de Bodegas Alvear, en Montilla.



Torre de la Calahorra (Córdoba), en restauración, cubierta con dibujos de Luis Gordillo.

MANUEL M. LÓPEZ ALEJANDRE EN DEUDA CON LA D.O.



Hijo de bodegueros, entró en el consejo Regulador de Montilla-Moriles en el año 1972 y desde 1977, es secretario general. Según nos comenta, los vinos han cambiado mucho, en cierto modo, pues ahora hay más calidad y se cuidan mucho todos los procesos. La gloria de Montilla-Moriles se remonta a los años 50, cuando el primer Consejo Regulador lanza una campaña genérica con el eslogan "o Moriles o Montilla". Eso supuso un triunfo durante años que derivó en un crecimiento incontrolado.

Además de considerar al amontillado como el mejor vino del mundo, también se considera un impulsor del PX, tan incomprendido hasta no hace muchos años por la cata internacional. Esta D.O. produce casi todo el PX dulce que hay en Jerez o en Málaga, y la clave para obtener un buen PX radica en la interpretación de cada enólogo. Manuel María considera que al PX le resulta más beneficioso el clima seco que el húmedo. Desde su punto de vista, todos los expertos saben que estos vinos están entre los mejores del mundo. No obstante, tenemos una misión de suma importancia: transmitirlo. Es una tarea muy lenta pero necesaria sino queremos que se extingan. Para combatirlo, multiplican cursos de cata a sabiendas de que la primera expresión en la cara de sus alumnos es de extrañeza. A la tercera copa la cosa cambia, afortunadamente. Cree que no es un problema de grado alcohólico pues el mercado está lleno de ejemplos con vinos tintos que rondan los 15 grados, o que los sobrepasan. Una última reflexión: beber Fino alarga la vida. En aquellas tierras corre el rumor de que casi ningún capataz -el responsable de velar por su calidad mediante la cata diaria- fallece antes de cumplir los 90 años de edad.

De Cazorla a la D.O. Montilla-Moriles

En el bello paraje que envuelve el nacimiento del río Guadalquivir hasta Montilla, solo resisten un puñado de bodegas. En Torreperogil está la cooperativa de la Misericordia, que además de vinos sencillos también elabora aceites. En Bailén, la cooperativa de Santa Gertrudis se ha decantado sólo por vinos tranquilos y algún que otro espumoso simplemente correcto. Todo bajo la atenta mirada de Luis Hidalgo, su enólogo. Pero sin duda el epicentro de ésta zona fue Lopera, conocida antaño como: "la pequeña Jerez". Su gloria, en la que llegó a dar cobijo a más de diez bodegas, se ha reducido a una, Bodegas Herruzo, de aspecto coqueto y halagüeño con aires puramente conservadores. Ya en la D.O. Montilla-Moriles encontramos el vino del sol, tal como Manuel María López Alejandre define a lo que aquí se produce. A partir de la variedad Pedro Ximénez, la reina indiscutible, se obtiene el fino, el amontillado, el oloroso, el palo cortado y un vino dulce capricho de dioses, que es el emblema de la zona, aunque lo que más se vende es el Fino. La gran diferencia entre el fino de Montilla-Moriles con otros es que no se encabeza (adicción de alcohol vínico). Sus 15% de volumen de alcohol son naturales y los vinos que no llegan a éste grado son destinados para oloroso, con su necesario encabezamiento. En vinos dulces encontramos los *cream* (25% PX y resto de olorosos viejos o alcohol vínico entre 77 y 94,7% vol.) o puros, sin mezclar, que es algo raro. Lo habitual es encontrarlos en el mercado PX con un pequeño porcentaje de oloroso para aligerarlos, y que

resulten menos golosos. Normalmente, los PX son mistelas.

La presión osmótica que sufren las levaduras con concentraciones superiores a 400 gr/l. de azúcar hace imposible transformar ni una gota de alcohol. Para conseguirlo, una vez vendimiada la uva, se extiende en paseras -capachos de esparto o pliegues de plástico-, sobre el suelo y bajo el tórrido capricho de los rayos del sol. Tras 8-9 días, normalmente en agosto, la uva se deshidrata aumentando su concentración en azúcares. Un tiempo en botas (550 a 600 litros de capacidad), al antojo del tradicional sistema de criaderas y soleras, afinará el producto final. Gracias a ello, encontramos verdaderos prodigios de los que damos buena cuenta en el apartado de catas. Respecto al viñedo, está claro que ha disminuido. La denominación llegó a tener 18.000 mil has. y ahora tiene alrededor de 7.000 has., que no está nada mal. Muchas bodegas, desde hace unos años, plantan viñas sin cesar para asegurarse el futuro de sus vinos. Las mejores zonas, para la elaboración del Fino, se encuentran en la Sierra de Montilla o en Moriles Alto, donde el suelo es más pobre y abundante en caliza. Sin embargo, las viñas destinadas a la elaboración de vinos dulces de PX se encuentran mejor en suelos arenosos y albarizos. La nota de color la aporta la bodega Robles con sus vinos ecológicos, con los que cosecha infinidad de premios.



el patio donde han recuperado en macetas una especie olvidada de claveles reventones, la vieja bodega de crianza donde las arañas se encargan de eliminar las polillas para que no dañen las botas centenarias, la biblioteca con 5.000 libros sobre el vino, y, sobre todo, las salas y sótanos abigarrados donde se reúnen objetos impensables, a veces inclasificables o indescifrables, que constituyen un personal y valioso museo etnográfico donde está representada desde la arqueología a la numismática, la música, las artes taurinas, las artesanías más variopintas y las actividades cotidianas. Todo un viaje en el tiempo al país de las maravillas.

El Buen Consejo

Quien coordina a estos elaboradores y muchos más y quien saca brillo a diario, en España y en el extranjero, a los vinos de Montilla-Moriles es el incansable Manuel López Alejandre, el Secretario de la D.O., profundo conocedor de cada viña y cada bodega, y de los secretos de cada flor de levaduras. Capaz de transmitir en sus libros, con arrobada pasión, historia, anécdota, ciencia..., los beneficios contra la tuberculosis en los bodegueros o las virtudes antioxidantes que son fuente de una cuasi eterna juventud, como la que él mismo luce. Córdoba merece capítulo aparte. El paisaje que en pleno centro dibuja el Guadalquivir, los plácidos Sotos de la Albolafia, al pie de la noria gigante, donde al amanecer o al

ponerse el sol rebullen las bandadas de estorninos y atraviesan el aire los gritos juguetones de las grajillas saludando el paso de tantas especies migratorias. El espacio es un regalo para los sentidos y la imaginación: a un lado, la puerta, ahora exenta, pero que simbólicamente da paso a la monumentalidad de la Mezquita. Al otro, la torre de la Calahorra, envuelta en rompedoras imágenes de Gordillo que cubren los andamios de su restauración. Y enlazándolas, el puente romano que se asoma a los islotes ribereños donde anidan las garzas, a los molinos -alguno ya restaurado- que fueron eje de vida económica de la ciudad. Y sobre todo ello, una inversión y un proyecto en marcha para revalorizar la zona y poner la guinda de la candidatura de Córdoba como Capital Europea de la Cultura en 2016. Méritos le sobran, y con la construcción de un centro de visitantes y de interpretación se redondea el ámbito monumental. Mientras, la mezquita sigue luciendo, eterna, la magia de sus columnas, el secreto de sus luces, la dulzura de su patio. Y el Museo de la Torre también sigue activo, exhibiendo una didáctica aunque edulcorada visión de la convivencia de las tres culturas que hicieron de Córdoba algo mucho mayor, la capital cultural del mundo.

El río como apellido

Hacia Sevilla, por la ribera, casi a lo largo de la vía férrea, Almodóvar del Río se viste



A la izquierda, castillo de Almodóvar del Río, enmarcado por un oportuno arco iris. Justo ante él discurre el río Guadalquivir. Arriba, Óscar Zapke y Mónica Ucin, en el viñedo de Hacienda la Purísima Concepción, en el pueblo sevillano de Constantina.

¿Tierra de tintos?

Entre Lora del Río y Constantina las dehesas se pueblan de toros, como los de Dolores Aguirre, la famosa ganadera Bilbaína. De aquellas latitudes llegaron también Oscar Zapke y Mónica Ucin, con resabios apegados al vino a través de sus familias, de Telmo, de Remelluri, de Olarra... Aquí se afincaron hace 10 años en una preciosa finca de 40 has. donde la viña -7 has. de Tempranillo, Garnacha tintorera, Merlot y Cabernet- tiene vocación de tintos y está vallada para librarla de los zorros, tejones, conejos y otros vecinos, adorables pero indeseables, del Parque Natural.

Están a 600 m. de altura y en un espacio tan privilegiado como protegido, en torno a la casa restaurada con sencillez y elegancia, en el claro soleado de un hermoso bosque de castaños, alcornoques, pinos, y flanqueado por una explosión de mimosas, de modo que para elaborar cómodamente han tenido que construir la bodega en el pueblo, en Constantina, mientras que en la casa-château disfrutaban y pueden lucir el precioso hallazgo de otra bodega remota, con tinajas fechadas en tiempos de Velázquez, en 1640.

La bodega de Constantina, el feudo de Pascual Ruiz, a las ordenes del enólogo asesor, Íñigo Manso de Zúñiga, es funcional y moderna pero respetuosa con una ciudad de casonas ricas, blanca, luminosa, perfumada de azahar, donde los barrenderos recogen de las calles ríos de naranjas que convierten sus carrillos en montañas de oro. Más allá, en Cazalla de la Sierra, un delicio-

so hotel y un coqueto restaurante, la Posada del Moro, regentada por dos hermanas, Julia y Lucía, rebosantes de ingenio y dinamismo, y muy queridas en el pueblo. Lucía hija se asoma pizpireta a la sala y ofrece los espárragos que su padre ha cogido por la mañana, y setas en temporada, y romanzas, que son una especie de espinacas silvestres de sabor punzante y fino, que crecen en lo húmedo, en las orillas de los arroyos. En este despertar de los tintos en la zona, también ellas han empezado a elaborar su propio vino para la carta del restaurante, Viña Marrón, un 100% cabernet sauvignon que recuerda la jara y el membrillo. Lo dirige un enólogo joven, Fabián Danjoy, inagotable, enamorado de la zona. Su primera obra fue Colonias del Galeón, los dominios de los sevillanos Julián Navarro y Elena Viguera. En nueve has. de un terreno a 700 m. de altura, tapizado de jara, retama, lavanda, tomillo, orégano, zarzamora... entre encinas, alcornoques e higueras, plantaron en 1998 variedades nobles como Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Tempranillo y Chardonnay. Podría parecer una invención, un capricho o una revolución, pero en realidad es apelar a la memoria de los siglos XV, XVI, XVII, cuando los vinos de Cazalla, de la Sierra Norte bajaban hasta el puerto de Sevilla para viajar a América y al mundo. Cuan-

do, junto al Borgoña, regaban la boda Real de Carlos V con Isabel de Portugal.

Las Colonias, como ésta de Galeón, son poblados agrarios nacidos durante el franquismo, humildes casitas, sin luz ni agua corriente, que aquí se salpican en lo que hoy son amenos cerros de verde salvaje. Fabián viene de trabajar en el Loira, probablemente el mayor jardín de variedades del mundo, y por eso conoce a fondo y se esmera con las plantaciones más originales aquí, la Viognier, la Pinot Noir, que se añaden a la Tempranillo y Garnacha. Es la misma mezcla de su acento, un alegre francés aflamencado, y la que rige en la tienda que ha montado en Sevilla, una abacería en el barrio de la Macarena con quesos, vinos, foies y patos franceses, rotulada con sorna "Pá TíTó".

La lluvia en Sevilla

A cualquier luz, Sevilla es una maravilla. Y lo sabe. Por eso es el reino del piropo, la exageración, el ditirambo. ¿Dónde si no se atreverían a anunciar sin sonrojo, para Semana Santa, "Procesión de la Archicofradía tal y tal... portando a Su Divina Majestad tal y tal..."? Pues allí está, en Triana, en la capilla de la Esperanza, que recibe a sus visitantes, más que vestida, amueblada y enjoyada de pies a cabeza. Impresionante en su dolor, vulgarizada por los impertinentes, incensantes, flashes de los teléfonos móviles.

Enfrente, en un escaparate se luce la moda de la próxima feria, lunares pistacho, blusas de damero. Sevilla huele al azahar de las naranjas amargas que asombran sus calles, las que dieron nombre propio -Marmalade- a las famosas confituras inglesas -Jam-. Huele a incienso hasta emborrachar, a ratos con el punzante toque escatológico del estiércol de caballo o los tentadores efluvios de Fino que rebasan la puerta de las tabernas. Hay mucho que ver, los Alcázares y sus jardines, la Casa de Pilatos, la Catedral y su Gi-



El enólogo francés Fabián Danjoy, de Bodegas Colonias de Galeón, en Cazalla de la Sierra

V.T. Sierra Norte de Sevilla:

La Sevilla desconocida

A una hora en coche, al norte de Sevilla y alejado de ferias, sevillanas y el sordo ajeteo que encierra una ciudad, se encuentra la Sierra Norte de Sevilla. Un paraje natural que mantiene su aspecto desenfadado y luminoso. Desde el año 2005, las dos bodegas que coexisten ya son consideradas Vino de la Tierra. Y fue Julián junto a su mujer Elena -los propietarios de Colonias del Galeón-, los encargados de recuperar, en 1998, el legado vitícola. Entre Cazalla de la Sierra, Constantina y Guadalcanal llegaron a existir más de 3.500 has. de viñedo. Las sinuosas ondulaciones del terreno delatan lo que allí hubo. Pero Julián eligió un pequeño paraje, cerca de Cazalla, para plantar sus 9 has. de viña, todo en ecológico. Los suelos son ricos en pizarra, con algo de arcilla y escasos en tierra. Su extrema pobreza hace necesario abonar a conciencia. Allí convergen variedades tintas, entre las que destacan, por su buena adaptación, la Cabernet Franc y el Syrah. En blancas, la apuesta ha sido redonda, un poco de Chardonnay y algo de Viognier para concebir un vino blanco fermentado en barrica que es fruto de elogios en toda la zona. En 2003 se unió al proyecto, como asesor, el joven Fabián Danjoy, un parisino con experiencia en la elaboración de Champagne y vinos de Loira,

entre otros. La bodega está en un polígono industrial en el que domina su funcionalidad. En la otra cara de la sierra, en una zona más húmeda, se encuentra la bodega de Fuente Reina. Un proyecto en el que están involucrados Oscar Zapke y Mónica, su mujer. El enólogo es el conocido Íñigo Manso, que también lleva la bodega de Palacio Quemado, entre otras. Sin duda su viñedo es de los más bellos que hemos visto aunque pudo haberse esfumado de no ser por el instinto de Oscar Zapke. Poseen 7 has. de viñedo, más de la mitad de Tempranillo, unido al Merlot o Cabernet Sauvignon que aquí se expresa de órdago. Los suelos son silíceos, franco-arenosos, pobres en materia orgánica, sobre fondo de pizarra. Al principio quisieron apostar por la línea ecológica pero el crecimiento incontrolado de la hierba, debido al índice de humedad en la zona (entre 660 y 1.000 mm/año), fue determinante para abandonar la idea. La primera añada salió en el 2002. Sin embargo, el vino de 2006, que aún duerme en barrica, será un vino que dará mucho que hablar. La bodega, debido a la protección natural que exige este singular paraje, se encuentra en Constantina, en una antigua y remozada fábrica de harina.





Baños árabes en Los Reales Alcázares de Sevilla.

raldillo, pero, en lo que nos ocupa, es inexcusable el Archivo de Indias y el Museo Marítimo, en plena Torre del Oro, en la orilla del Guadalquivir, para comprender la importancia de este río en la historia de la ciudad, de España y su imperio.

Este puerto fue puerta del vino y el aceite a Roma, y después, hacia América y Asia, almacén de todos los tesoros imaginables, comercio de los lujos del globo. Como recuerda, por Sevillanas

“Llegaron por ti a Sevilla desde las tierras extrañas barquillas y galeones para admirar la Giralda. Y en sus puentes de madera y en sus viejos malecones dijeron ¡qué guapa eres! Sevilla de mis amores.”

Los puentes son otro espectáculo, desde la orilla o en un crucerito en barco. Tanto los históricos como los nuevos, con firma -El Alamillo, La Barqueta...- construidos para unir a la ciudad la isla de la Cartuja, cuando fue escenario de la Exposición Universal de 1992.

La Marisma

La puerta de la Marisma son las Chozas, en el término de Trebujena, y el mejor momento para cruzarla, la clara noche bañada en luna y mecida por el rítmico canto de



Óscar Benítez, maître, y Santiago Moreno, cocinero, en el restaurante del Hotel Las Chozas Marismeñas, de Trebujena.

las ranas, de modo que nada se ve pero todo se sugiere. Claro que Spielberg prefirió el ocaso, para filmar desde aquí “El Imperio del Sol”.

El dueño de los bungalows en torno a la piscina y al gran restaurante central lo es también, desde mucho antes, de la empresa Angulas de Trebujena, basada en las capturas de la vecina marisma, de modo que en el restaurante los alevines de anguila aparecen como guinda en muchas recetas.

Lo mejor, sin embargo, son los pescados grandes en preparaciones sencillas, y el punto que les da el chef, Santiago Moreno. Un menú ideal sería: berenjena rellena de crema de mariscos (fresquísimos, para eso son los dueños de la pesquera), unos boca-

dos de albur ahumado -la D.O. Albur y Caballa rige a dos pasos, en Isla Mayor- sobre salmorejo, y rematar con una buena pieza de róbalo a la espalda. Y para acompañar, una fresca Manzanilla...

O algo idéntico, pero con nombre diferente: simplemente “M”. Una copa que desde hace medio siglo elabora en Lebrija, por el tradicional método de criaderas y por idéntica crianza biológica, la bodega González Palacios, con soleras que inauguró el padre de Félix, el actual propietario, que también se ha metido a hacer tintos. Pero están en Sevilla y no en el marco de Jerez, que es patria exclusiva de la Manzanilla, de modo que, a pesar de haber ganado pleitos jurídicos, para no empecinarse en entrar en ese

Sanlúcar de Barrameda: Está de moda

En Sanlúcar, en el corazón de la manzanilla, se palpa la humedad. Estamos en la desembocadura del río Guadalquivir. Las bodegas saben que estas condiciones son necesarias para que el velo flor se desarrolle plena y con grosor. Así, el resultado es un vino ligero, seco aunque profundo, como manda la tradición. Aquí, en Sanlúcar dicta el estilo de La Guita, grácil sencilla y una de las preferidas en la Feria de Sevilla. Porque esta ciudad siempre ha tenido un vínculo muy estrecho con Sanlúcar debido al río. Pero no ha sido ésta bodega la que ha puesto de moda una manzanilla tan pálida. Cuentan que en el año 81-82 las bodegas Internacionales - que eran propiedad de Rumasa-, sacaron un vino llamado: Finísimo Currito. Al público le entusiasmó y el resto de elaboradores se vieron obligados a seguir su estela. Ahora bien, ¿qué ventajas tiene su aspecto? Está claro, ser más longeva. Es el pequeño sacrificio que hay que pagar si queremos tener un producto lozano. Aunque para los nostálgicos existen bodegas como la de Pedro Romero, que sigue manteniendo casi toda su gama de vinos como antaño. Entre ellos, destaca una manzanilla “pasada” (con más edad y color que las normales) que, anecdóticamente, no exhibe esta palabra. Dicen que es por miedo a lo que pueda pensar el

consumidor e incluso su color -natural que no subido- hace pensar en un mayor grado alcohólico. Barbadiño, con su sacas estacionales, ofrece una manzanilla escasa (250 cajas al año) y auténtica, clarificada con claras de huevo, aunque efímera en el tiempo. Sin duda, merecen la pena probarlas. Desde hace quince años la Manzanilla se ha puesto en boga, pero qué la diferencia con respecto al Fino. Las claves hay que buscarlas en el aspecto de la flor (más gruesa y con mayor contenido de levaduras en Sanlúcar). Sí, es la encargada de mantener el vino vivo. Para sobrevivir, las levaduras consumen la acidez volátil, la glicerina, el alcohol, entre otros, resultando un vino seco y limpio. Como detalle, los más bucólicos piensan que las notas salinas de la manzanilla son debidas a la influencia del mar sobre las uvas y en realidad es un aroma terciario, que se forma cuando no hay glicerina. Otra de sus virtudes, según nos cuenta Rosario Pérez (responsable de enoturismo en Barbadiño), es el aporte de vitaminas B6 y B12 que contienen las levaduras. Su función, en el organismo, es metabolizar mejor el alcohol. El resultado es un vino que emborracha menos y produce menos dolor de cabeza.





Amanecer en un viñedo de Trebujena, junto a las marismas del Guadalquivir.



Arriba, el pescador Juan Manuel Gómez, "Maneguito", recogiendo pescado de las salinas de La Algaida. A la derecha, Félix González, gerente de Bodegas González Palacios, de Lebrija.



club privado a la fuerza, han optado por proponer una D.O. propia para la "M. Fina", que nace en sus viñedos, en las albarizas que miran al río hasta el mar, y se cría en esta pulcra bodega sobre albero, detrás de una atractiva tienda ornada de azulejos. La marisma amanece con niebla, despliega su humedad al primer roce del sol, y tiende sus gotas, como una colada mágica, en las cuerdecillas de las telarañas. El mejor guía es Juan Manuel, "Maneguito", pescador en estas aguas salinas, mansas, laberínticas, desde hace veinte años. Y eso que apenas ha cumplido los 26. Vive y trabaja junto a las instalaciones de la desaparecida Cooperativa Solidaridad de Riacheros, donde su madre borda el arroz de pato, y su padre se esmera en separar en una batea la pesca de camarones de sus depredadores, los enemigos, los llamados sapitos, una especie americana -*fóndulos*- que importaron para que se comiera las larvas de mosquito y ha acabado arrasando lo mejor de las capturas.

Juan Manuel vive calzado en una botas hasta la cadera, y conoce palmo a palmo sus dominios, 550 has. de estero del Guadalquivir que promiscúa agua y tierra tanto aquí, en las Salinas hasta Sanlúcar, como en la otra orilla, donde forma el parque natural de Doñana.

El río, en el centro, en marea alta, alcanza 20 metros de profundidad, y es el que provee los alevines de langostino, los inmejorables langostinos de estero, dulces frente a

la sal que los envuelve. Allí, por mayo, entran a desovar, y en septiembre se capturan todos los que es posible antes de que el frío los mate y se desperdicien.

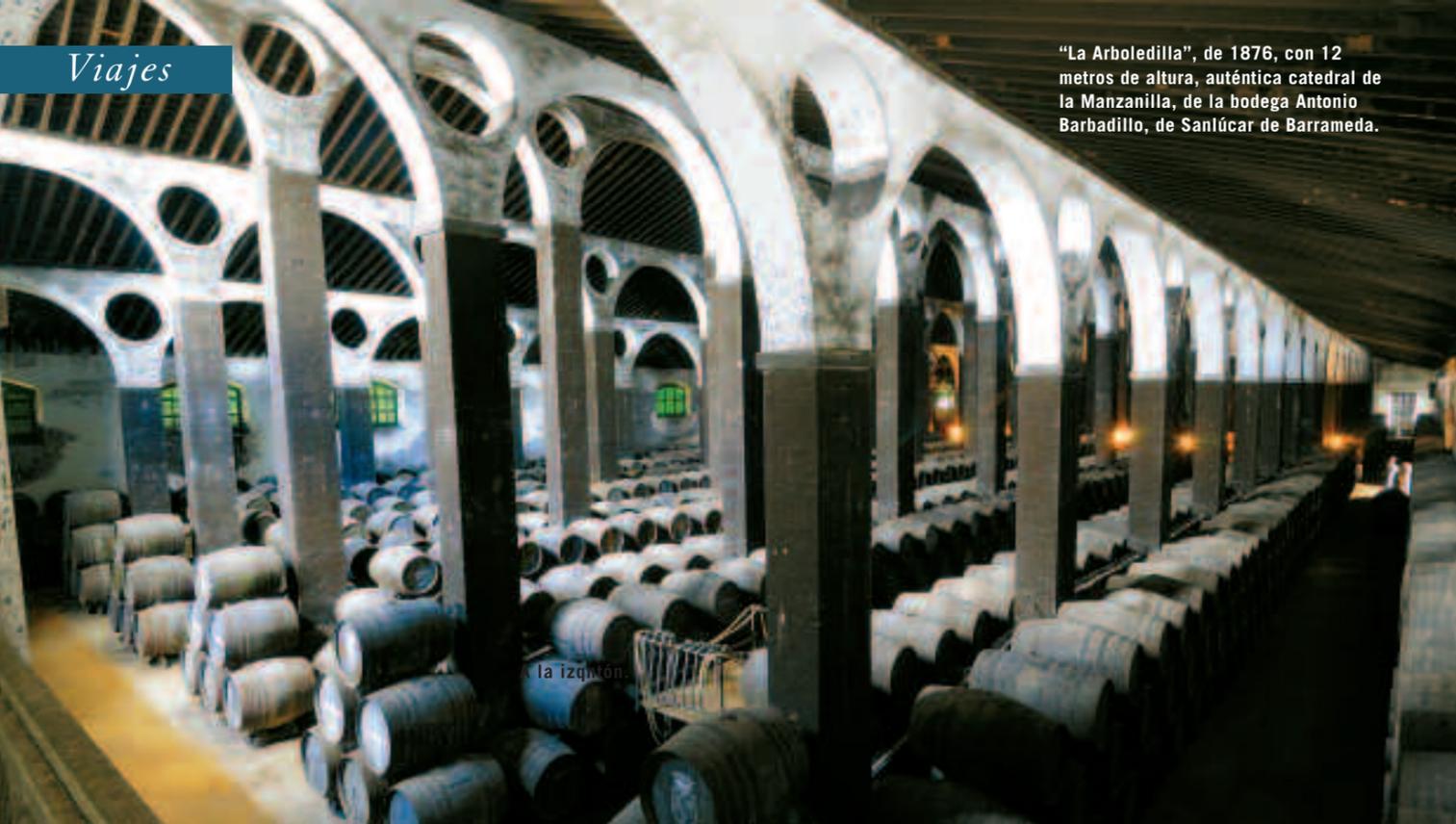
Y así llegan a Sanlúcar, a Bajo de Guía, el mejor mirador al Coto de Doñana. Por ejemplo, a Casa Bigote, donde Paco en sala y su hermano Fernando en los fogones encumbraron la tabernita de su padre a restaurante cuidado, de alcurnia, a base de conocer y bordar mariscos perfectos, pescados con nombre propio, guisos populares antológicos como el cazón a la marinera, la chucha palangrera, la corvina, el atún, y en fin, delicias imposibles de encontrar fuera de sus dominios.

Aquí la copa de acompañamiento es inevitable. Sanlúcar es el reino de la Manzanilla. Barbadillo lleva en ella 9 generaciones hasta que hace poco se lanzaron también a hacer tintos en Cádiz, el Gibalbin. El alma máter de la bodega, Rosario, hace pocos años abrió al público un somero museo explicativo en el patio de la Casa Palacio, la bodega frente al Castillo, donde desde la terraza contempla la ciudad luminosa, deslumbrante, y al otro lado el relax verde del Parque. Y lo contempla con una copa de Solear en la mano "del único vino que se nombra en femenino, que es femenino, no por fragilidad sino por sutileza". Ella es la guía que atraviesa muros y callejuelas para caer siempre en otra de sus bodegas, porque todo el centro viejo es su imperio: 17 bodegas de las que 15 proceden de la desa-

mortización de los bienes eclesiásticos: El Potro, San Guillermo, Dos Hermanas, Sevilla, Mil pesetas... en fin, la ingente obra de un comerciante import-export de Burgos, como tantos ancestros de las bodegas afinadas en este histórico puerto. Éste, el Barbadillo de Covarrubias, ya estaba exportando manzanilla a Filadelfia en 1845.

La Catedral es la bodega más alta de todo el Marco de Jerez. Orientada al mar para que los vientos bendigan las imprescindibles levaduras, fue construida en 1847 por un genial maestro de obras, "El Conejito" que la dotó de detalles perfectos para la crianza, celosías orientadas al techo, arcos altísimos y perforados, para que corra el aire.

Hace 5 años en Sanlúcar convivían 25 bodegas. Hoy se han agrupado en apenas cinco. Otra de las familiares es la de Vicente Romero, nacida en 1850, y que presume de que hoy se conserva por pura pasión ya que ninguno de los parientes vive de ella. Y no sólo se conserva sino que crece ya que ha sumado la adquisición de otra especialista en vinos muy viejos, Gaspar Florido, y frente a su bodega, la coquetísima de Müller Ambrosse el capricho de un alemán y una francesa, mimado desde 1860. Están a 300 metros del Guadalquivir, y el suelo corre a medio metro por debajo del nivel del mar, de modo que la implicación con la naturaleza, con el regalo húmedo del suelo y el viento, con los hongos que han desbordado con generosidad las botas y anegan el duro suelo de albero, es muy especial. Co-



"La Arboledilla", de 1876, con 12 metros de altura, auténtica catedral de la Manzanilla, de la bodega Antonio Barbadiillo, de Sanlúcar de Barrameda.

mo lo es su manzanilla clásica Aurora, que ya no se etiqueta como "pasada" por que el término, que antes era un valor, ahora tiene malas connotaciones, pero que viene a ser la más natural y auténtica, sin estabilizar ni empalidecer. Los VOR y VORS, los vinos calificados más viejos, y las reliquias de Gaspar Florido se conservan en una rara bodega morisca, "La Mezquita", mientras al otro lado de la calle está la primitiva Tía Rosario, el germen de todo esto. Para disfrutarlo con toda la emoción, lo mejor es acudir a la magia de las visitas nocturnas. Pero si hay una marca popular, conocida en todos los rincones del globo, es La Guita, que en este proceso de concentración ha pasado de Rainiera Pérez Marín a la crecedera José Estevez, junto con Gil Luque. Compraron la marca más extendida, con un volumen de ventas que es el doble de la que le sigue, 250 millones de cajas anuales, y que los sitúa en el segundo vino blanco de mayor venta en España, después de Barbadiillo. Para controlar ese volumen, para mantener el carácter propio y la homogeneidad, el director técnico Eduardo Ojeda apela, por supuesto, al control genético de las levaduras lo que no evita andar todo el día con la pipeta en la mano y el catavinos en activo, en cata permanente, por una mi-

lagrosa bodega subterránea que acoge 15.000 botas a las que se está experimentando (I+D+i) con tratamiento de música para avivar las levaduras. Con Bajo de Guía a un lado y Doñana al otro dice adiós el Río Grande. En el Paseo, en la antigua fabrica de hielo, está el Centro de Interpretación de la Naturaleza del Coto de Doñana, y se puede embarcar en el buque "Real Fernando", para un itinerario fluvial por la desembocadura del Guadalquivir con escala en el antiguo poblado de "La Plancha" y a la altura de las salinas del entorno de Doñana. La comarca del Bajo Guadalquivir alberga otros espacios húmedos relacionados con Doñana y las Marismas del Guadalquivir, el "Complejo Endorreico de Utrera", declarado Reserva Natural por la Junta de Andalucía, formado por las lagunas de Alcaparrosa, Arjona y Zarracatín, con una vegetación característica de carrizos y juncos, y el de Lebrija. En estas aguas se pueden divisar aves como el ánade rabudo, la avoceta, la cigüeñuela, el porro común, el ánade real o el correlimos, de paso migratorio hacia el continente africano. Pero el paraíso de la biodiversidad es sin duda Doñana, casi 54.000 has. declaradas patrimonio de la Biosfera por la UNESCO.

La mayor reserva europea es un prodigioso encaje de ecosistemas, de aguas dulces y saladas, vegetación de pinares, dunas, arenales o lagunas, y reserva, en muchos casos única, de cientos (literalmente) especies animales, de las que el lince ibérico se ha convertido en emblema. Es también la memoria fantástica de civilizaciones griegas, fenicias, tartesas, romanas, ocultas bajo sus plácidas aguas. Y el más romántico y secreto estudio de Goya, que en el palacio de la duquesa de Alba, el que antes fuera de Doña Ana de Mendoza y Silva, que le dio nombre, pintaría un par de obras controvertidas, la maja vestida y la desnuda. Por contraste con esa secreta placidez, y ante el escándalo de los ecologistas, el corazón del Parque, Almonte, es la sede de una de las fiestas españolas más típicas, bullas y multitudinarias, la romería a la virgen del Rocío, herencia de remotos cultos paganos. En total, el parque recibe casi 400.000 visitas anuales. Después, los turistas propios y ajenos desparraman sus carnes por las arenas doradas que arrastró el río, de Sanlúcar a Chipiona y de allí a Rota. Un pareo infinito que, como Colón y los ilustres viajeros, sigue el camino del sol, hacia el poniente.

AGENDA

COMPRAS DIVERSAS

La Flor de Toranzo (Compras gastronómicas)
Jimios, 1 - Sevilla. Tel. 954 229 315

Pa-tí-tó (Compras gastronómicas)
Arrayán, 23. 41003 Sevilla. www.patitosevilla.com
Tel. 954 372 942

Rivero
Ibérico Sierra de Cazalla. Virgen del Monte, 41
Cazalla de la Sierra (Sevilla)
Tel. 954 884 342 - 689 104 341

Vinos "Cata di Vinos"
Capitán Vigueras, 21. Sevilla. rafaelbellido@rafelbellido.com
Tel. 954 419 527 - 639 942 386

Vinos "La Carte des Vins"
García de Vinuesa, 25. 41001 Sevilla. www.lacartedesvins.com
Tel. 954 210 398 - sevilla@lacartedesvins.com

DORMIR

Barceló Renacimiento
Isla de la Cartuja, s/n. Sevilla. www.barcelo.com
Tel. 954 462 222 - renacimiento@barcelo.com

Complejo Turístico Medioambiental (Chozas marismeñas)
Ctra. Río Guadalquivir, s/n. 11560 Trebujena (Cádiz)
www.chozastrebujena.com
Tel. 956 237 070 - reservas@chozastrebujena.com

Doñana
Orfeón Santa Cecilia, s/n. Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)
www.partner-hotels.com
Tel. 956 365 000 - donana@partner-hotels.com

Hacienda Benazuza
Virgen de las Nieves, s/n. Sanlúcar la Mayor (Sevilla)
www.elbullihotel.com
Tel. 955 703 344 - hbenazuza@elbullihotel.com

Hospedría de la Cartuja
Ctra. A-455, km 2,5 - Finca La Cartuja
41370 Cazalla de la Sierra (Sevilla)
www.cartujadecazalla.com
Tel.: 954 884 516 - info@cartujadecazalla.com

Palacio de los Salcedo
San Pablo, 18. Baeza (Jaén)
www.hotelpalaciodelossalcedo.com
Tel.: 953 747 200 - hotel@palaciodelossalcedo.com



Hotel rural La Cartuja, en Cazalla de la Sierra.

ACTIVIDADES DIVERSAS

Espacio Natural de Doñana. Centros de visitantes

Fábrica de Hielo - Avda. Bajo de Guía, s/n_11540 Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)_Tfno.: +34 956 380 922

El Acebuche - Ctra. de El Rocío a Matalascañas, Km.12_21750 El Rocío, Almonte (Huelva)_Tel. +34 959 448 739

Flamenco "A Contratiempo"
San Miguel, 5. 11540 Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)
www.bodegoncontratiempo.com
Tel. 653 071 099 - bodegoncontratiempo@hotmail.com

Excursiones en 4X4
Turisnat. Paseo del Cristo, 17 - Edif. Parque
23470 Cazorra (Jaén)
www.turisnat.es - info@turisnat.es
Tel. 953 721 351 - 686 938 375

COMER

Agustina
Plaza del Concejo, s/n. 41370 Cazalla de la Sierra (Sevilla)
Tel. 954 883 255 - 638 105 136

Bigote
Bajo de Guía, 10. Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)
www.restaurantecasabigote.com
Tel. 956 362 696 - bigote@restaurantecasabigote.com

Juanito
Paseo Arca del Agua, s/n. 23440 Baeza (Jaén)
Tel.: 953 740 040 - www.juanitobaeza.com

La Alquería
Virgen de las Nieves, s/n. Sanlúcar la Mayor (Sevilla)
www.elbullihotel.com
Tel. 955 703 344 - alqueria@elbullihotel.com

Las Camachas
Ctra. Córdoba-Málaga, km 48. 14550 Montilla (Córdoba)
Tel. 957 650 004

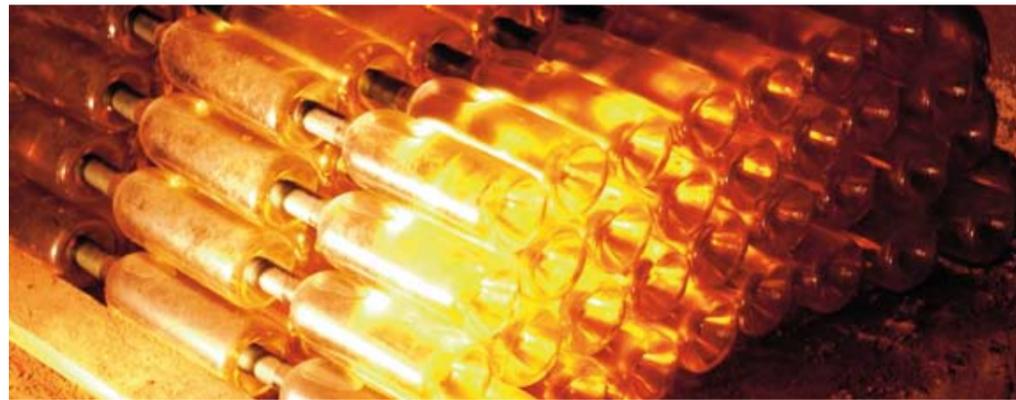
Sevruga
Avda. de Andalucía, 5. Coria del Río (Sevilla)
www.sevruga-restaurant.com
Tel.: 954 776 695 - sevruga@terra.es



Fernando Bigote, propietario del restaurante Casa Biogote, en Sanlúcar de Barrameda.

Modas dulces

Los vinos dulces nobles están pasados de moda. O tal vez no. En Europa, cada vez más consumidores empiezan a encontrarle el gusto a estos vinos frutales y llenos, empujados por el éxito del salón bienal de los vinos nobles, Vinoble. A continuación, veamos un resumen general del vocabulario dulce y muchos descubrimientos internacionales.



Texto: Rudolf Knoll
Fotos: Archivo VINUM

Ciertamente, los Vins Doux Naturels, los vinos licorosos fortificados como los de Oporto, Jerez, Madeira, o los Muscat dulces del sur de Francia son toda una experiencia para el paladar. Pero aquí no hablaremos de ellos. En esta ocasión, nuestra búsqueda se ha centrado sobre todo en los vinos nobles con abocado natural, como Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, los vinos de hielo y otros igualmente complejos y concentrados. Su paleta de colores abarca desde el amarillo dorado hasta el ámbar, y en la copa reposan espesos y pesados. Para producirlos, los vinicultores aprovechan los caprichos de la naturaleza. El productor debe estar dispuesto a arriesgarse, ha de acertar con el momento óptimo para la vendimia y

elaborar con el máximo esmero, porque en caso contrario se enfrentará a problemas que el azúcar no podrá ocultar.

Spätlese de Alemania

No sólo en las grandes casas del Mosela, el Nahe y el Rheingau están en auge los Spätlese alemanes, también en el reñido mercado internacional. Siempre que no lleven la palabra "trocken" (seco) en la etiqueta. Los vinos dulces nobles no pueden estar pasados de moda, pues por ellos se libran verdaderas batallas, como demuestran los precios en las subastas, incluso por vinos más jóvenes. A menudo son de cuatro cifras... por botella.

Los vinos con azúcar residual natural se producen en estilos muy diferentes y variados. A veces son ligeros como una pluma y danzan en el paladar como bailarinas de ballet; otras veces son vigorosos y

ganan aún más con la elaboración en barrica. Se pueden guardar varias décadas, algunos incluso llegan a alcanzar los dos siglos, porque el azúcar conserva. Esto es así en todo el mundo, lo que enriquece esta experiencia. Veamos qué ocurre en Suiza: desde hace generaciones, los habitantes de los cantones producen vinos dulces, originariamente en cantidades escasas, sin planificación ni las previsiones correspondientes, y por supuesto nunca sistemática ni regularmente.

Vinos dulces de Suiza

Como tantas veces en la vida (de los vinicultores), los primeros vinos dulces suizos probablemente no fueron especialidades vinificadas como tales, sino producto de la casualidad, sólo posibles gracias a determinadas condiciones climáticas y a la intuición de los vinicultores. A veces,

Dulce brillo del vino para una larga guarda de varias décadas.



El cantón de Valais es el bastión de la producción de vinos dulces suizos.

la naturaleza ni siquiera desempeñó un papel fundamental en la fermentación, la causa fueron más bien los problemas, cuando en algunos casos salían vinos con azúcar residual no intencionado. A posteriori, muchos de ellos han llegado a convertirse en auténticos éxitos de ventas. En Valais se puede hablar de una tradición del vino dulce propiamente dicha. Las variedades blancas autóctonas del cantón no sólo son especialmente adecuadas para la producción de vinos dulces, sino que algunos años también alcanzan de manera natural unos grados Öchsle tan elevados que, aunque se quisiera y por muy fructífera que fuera la levadura, sería incapaz de fermentar tanto azúcar.

Dulce néctar

Amigne, Petite Arvine, Johannisberg, Ermitage, Muscat, Heida, Malvoisie alias Pinot Gris, Gewürztraminer: todas ellas, con un clima favorable y una gran maduración, empiezan a pasificarse en la cepa y se pueden elaborar sin dificultad y sin el más mínimo truco técnico para producir néctares dulces. En francés se llama "flétrir" a esa pasificación que encoge las uvas, por ello en Valais los vinos de uvas secadas naturalmente llevan el atributo de "flétri". La designación de "Vendange Tardive" o "Spätlese" significa lo mismo,

pero algunos Spätlese pueden resultar casi secos o, a veces, presentar un carácter botrítico. Los vinos dulces con uvas afectadas por la botritis se llaman Beerenauslese o Trockenbeerenauslese y, en la Suiza francófona, Sélection de Grains Nobles. Fuera del cantón de Valais, en el lago de Constanza, en el oeste del país o en la Suiza alemana, antaño tan sólo unos pocos vinicultores hacían alguna Beerenauslese o Trockenbeerenauslese de vez en cuando. Como mucho, si el termómetro caía lo bastante y en algún lugar quedaban uvas por vendimiar, se llegaban a producir algunos litros de vino de hielo en recipientes de cristal. Estos dulces tesoros rara vez llegaban al mercado. Y los vinicultores tampoco los regalaban. Estas rarezas se las bebían ellos, a veces con amigos o con otros vinicultores.

Variedad y técnica

En los noventa, se extendió de país en país una tendencia a aumentar la producción de vinos dulces. El detonante pudo ser un conjunto de factores: el auge del rosado estaba en retroceso, haciendo sitio para nuevos productos de otros nichos de mercado, y además los vinos dulces de Valais pasaron repentinamente a un primer plano, lo cual adquirió un peso mayor al registrarse simultáneamente una

tendencia similar en Alemania y Austria. El tercer argumento fue la creciente popularidad de diversos procedimientos de concentración del mosto, que algunos vinicultores con confianza en el futuro emplearon experimentalmente en la producción de vinos dulces. Como este método no agradaba a todo el mundo, al mismo tiempo empezaron a utilizarse otros procedimientos tradicionales, habituales en otros países, como el secado de las uvas sobre esterillas o rejas y la elaboración de vino de hielo, que incluso llegó a hacerse con "apoyo" técnico, en caso de considerarse necesario.

La mayoría de las empresas vinícolas y casi todas las cooperativas ofrecen hoy vinos dulces especiales. Se elaboran todas las variedades, blancas o tintas, clásicas o especiales; también se utilizan sin complejos todos los medios técnicos disponibles. Como la Ley del Vino en Suiza no define ni limita el empleo de términos como Spätlese, Beerenauslese o Trockenbeerenauslese, Strohwein o Eiswein, el consumidor no puede saber con certeza qué método de producción ha sido aplicado para obtener el dulce resultado. Ni qué producto realmente merece su elevado precio. Pero una cosa es incontestable: muchos vinos de postre suizos son excelentes, los mejores de una categoría propia.

El abecedario de los dulces

Para hablar de vinos dulces nobles, se precisa un vocabulario especial. Sólo así puede quedar claro que el "Weissherbst" no es un "Ausbruch" obtenido por "crioextracción", sino sencillamente un "rosado" dulce. Diviértanse con las nobles palabras con las que se nos hace la boca agua.

Acidez

El proceso de concentración en las uvas aumenta el contenido de ácidos. Los vinos dulces nobles suelen tener bastante más de diez gramos de acidez por litro, bien integrada y es un elemento básico para su longevidad.

Acidez volátil

En el caso del vino normal, a partir de un gramo por litro es un defecto, que recuerda al vinagre. Puede surgir y potenciarse en las mismas cepas debido a los pájaros o las avispas que se alimentan de las uvas, en combinación con la humedad. Las uvas para vinos dulces nobles, que de por sí contienen mayores concentraciones de ácidos volátiles, son capaces de ocultar este olor con su complejidad aromática. En estos vinos se percibe con frecuencia una combinación de miel y vinagre; si el ácido volátil tiende a los dos gramos por litro, se reconoce por el picor en la garganta.

Aszú

Término propio del vino de Tokaj. Las uvas con podredumbre noble se aplastan en un molino de maceración hasta formar una pasta, luego se mezclan con un vino joven normal ya fermentado, se vuelven a prensar y el resultado se fermenta a continuación. Este vino macerado se mide en unas pequeñas cubas llamadas "putonios", con una capacidad de entre 20 y 25 kilos. Cuantos más putonios se añadan al vino normal (la unidad de medida en este caso son las barricas Göncker de 136 litros), más valioso y dulce será al final el Tokaj Aszú terminado. Un Aszú de seis putonios tiene al menos 150 gramos de azúcar por litro.

Ausbruch

Designación austriaca puede utilizarse en todo el país cuando el vino alcanza un peso mínimo determinado del mosto (27 KMW). Antaño se solía practicar, además, un remojo del mosto añadiéndole vino, porque de las uvas pasificadas apenas podía extraerse zumo.



Azúcar

La sustancia más importante de las uvas. Su volumen aumenta en proporción directa a las horas de sol anuales. Si en otoño las uvas sufren un proceso de pasificación y concentración cuando aún están en la cepa, también debido a la podredumbre noble o a las heladas, el contenido de azúcar se dispara hacia arriba.

Azufre

Si no se les añadiera dióxido de azufre (anhídrido sulfuroso), los vinos se oxidarían en pocos meses. Como los vinos dulces son verdaderos "devoradores de azufre" y precisan mayor cantidad, el límite superior permitido para ellos se sitúa en 400 miligramos por litro, casi el doble de lo permitido para los vinos secos. El azufre tiene otra función después de la vendimia, durante el tiempo habitual de almacenamiento o maceración de la uva: con él se impide la fermentación espontánea.

Botritis

Es un moho ("botrytis cinerea") que aparece generalmente a finales de otoño en climas más bien húmedos y con nieblas frecuentes. Afecta a las uvas perforando su piel, lo que provoca una enorme concentración de las sustancias contenidas en ellas y permite la obtención de vinos dulces nobles de gran calidad. La aparición de botritis antes de alcanzar la maduración plena no es deseable, ya que provoca podredumbre gris.

Brix

Unidad de medida del peso específico de los líquidos, empleada antiguamente en la industria frutera y en el comercio del vino (en países de habla inglesa) para la calificación del peso del mosto. Un grado (o un uno por ciento) Brix corresponde a la densidad de una solución de un gramo de sacarosa en cien gramos de agua. La relación Brix-Öchsle es de uno a cuatro aproximadamente.

Capacidad de guarda

Los vinos dulces nobles, por su elevada concentración de azúcar y sus altos valores de acidez, se pueden guardar durante décadas. Los vinos superiores llegan a vivir incluso más de un siglo.

Commanderia

Vino de postre oscuro de Chipre que se obtiene de uvas pasificadas al sol y con un mínimo de 212 gramos de azúcar por litro de vino. Tras la fermentación, se puede añadir alcohol de vino o bien destilado de vino. El vino madura al menos dos años en roble.

Constantia

Vino dulce de Sudáfrica, antaño muy relevante y apreciado por la aristocracia europea, hecho con la variedad Muscat de Frontignan. El propio Napoleón encargó que le enviaran este vino a su exilio en Santa Elena. Las uvas se pasifican en la cepa. A veces, este proceso se favorecía doblando el escobajo por el pedúnculo. En los últimos veinte años, en la región de Ciudad del Cabo se intenta recuperar la antigua tradición de los vinos dulces nobles sin botritis.

Cotnari

Región vinícola de Rumanía, cuyos vinos dulces fueron enormemente apreciados en París hasta el siglo XIX. Este vino (variedad principal: Grasá) tenía casi el mismo valor que el Ausbruch, el Tokaj, el Sauternes y los Trockenbeerenauslese alemanes. Actualmente se intenta recuperar esta tradición en la región oriental ante los Cárpatos.

Crioextracción

Congelación artificial de las uvas (no del vino). Esta técnica se aplica en algunas regiones de Francia (Sauternes) en años más flojos para eliminar el zumo de las uvas que no hayan madurado plenamente. Las uvas se congelan unas veinte horas antes de vinificarlas. Al prensarlas, el agua y el jugo de las uvas aún verdes se queda atrás. También en Suiza empieza a ser habitual la crioextracción.

Diabetes

No es cierto que los diabéticos en general deban prescindir de los vinos dulces. Sí pueden tomar (en pequeñas cantidades) el abocado natural de la uva (fructosa). No así el azúcar añadido. El mosto de uva empleado en estos casos contiene sobre todo glucosa, que es lo que no toleran.

Eszencia

Un concentrado legendario denso como un jarabe de la región de Tokaj. Se vinifica con el zumo de uva con podredumbre noble que rezuma de los granos sin prensarlos. Su concentración de azúcar, a veces más de 500 gramos por litro, dificulta enormemente la fermentación. Tales vinos a menudo no tienen más de un cuatro por ciento de alcohol por litro.

Fermentación

Es el proceso natural de transformación del azúcar en alcohol, que libera dióxido de carbono. En los dulces nobles, debido al elevado contenido de azúcar, el proceso de fermentación suele durar mucho, a veces mucho más de un año, y puede provocar que el mosto nunca se transforme en vino, en cuyo caso se habrá de declarar como "mosto de uva parcialmente fermentado", porque el volumen de alcohol se sitúa por debajo de los 5,5 grados. Empleando levaduras especiales, el azúcar puede llegar a fermentar hasta un nivel de alcohol del 18 por ciento. Pero estos vinos rara vez son agradables de beber y generalmente presentan notas de brandy. Lo mismo puede decirse de algunos Beerenauslese secos que salen al mercado.

Flétri

El verbo francés "flétrir" significa mustiarse, encoger. Algunos vinos del cantón suizo de Wallis, hechos con uvas pasificadas naturalmente en la cepa, presentan en su etiqueta el atributo de "flétri".

Johannisberg

Este antiguo convento (hoy palacio) es considerado el "lugar del nacimiento" de la vendimia tardía, ya que en 1775 el llamado "jinete de la vendimia tardía" se retrasó con el permiso del arzobispo de Fulda para iniciar la cosecha y los monjes no pudieron elaborar más que uvas (de la variedad Riesling) aparentemente podridas y pasificadas. El vino joven resultó tan logrado que el entonces jefe de empresa dijo: "Nunca había probado un vino semejante."

Jurançon

"Appellation" del suroeste francés cuyos vinos ya eran conocidos en el siglo XIV. La elaboración en dulce noble de variedades como Gros Manseng y Petit Manseng es una especialidad de esta región.

KMW

Abreviatura de la Klosterneuburger Mostwaage (medida del peso del mosto de Klosterneuburg), denominación austriaca para el peso del mosto. Un KMW corresponde a unos cinco grados Öchsle.

Néctar

Designación ocasional para el Aszú-Eszencia en Tokaj, y también para el Samos no fortificado de la isla griega del mismo nombre, cuyas uvas han sido secadas al aire de modo similar al sistema empleado para el Strohwein o el Vin Santo.

Öchsle

En Alemania y en Suiza, es la unidad de medida habitual para el peso específico (densidad) del mosto. Este método fue inventado por Ferdinand Oechsle (1774-1852), meticoloso farmacéutico de Pforzheim. Los grados Öchsle son decisivos para la clasificación de los vinos en las distintas categorías de calidad.

Peso del mosto

En Alemania y Austria, es la norma para la clasificación de los vinos en distintos niveles de "Prädikat". Para los vinos dulces nobles, en Alemania se distingue entre Auslese (entre 85 y 110 grados Öchsle aproximadamente, según la variedad y la región), Beerenauslese y Eiswein (110 a 125 grados Öchsle de peso mínimo del mosto) y Trockenbeerenauslese (al menos 150 grados). Los austriacos distinguen además los niveles Ausbruch (27 KMW = 135 Öchsle aproximadamente) y Strohwein (25 KMW = 125 Öchsle).

Picolit

Vino dulce del Friul que se hace sobre todo con uvas pasificadas y fue famoso antaño en las casas aristocráticas, pero ahora ya no es especialmente relevante. El nombre de la uva proviene de su escaso rendimiento ("piccolo"), debido a una mala polinización.

Putonios

Denominación húngara de unos pequeños recipientes para uvas. Es importante en los vinos de Tokaj. Cuantos más putonios aparezcan en la etiqueta (3 a 6), más dulce y concentrado es el vino.

Recioto

Vino dulce tradicional del Véneto, sobre todo de la región de Valpolicella. Más raro es el Recioto di Soave. Antes de elaborarlas, las uvas se pasifican en naves de secado entre noviembre y marzo. El Recioto de variedades como Corvina, Rondinella, Negrara, Barbera y Sangiovese fue muy apreciado hace tiempo, pero en las últimas décadas ha perdido mucho terreno frente a la variante más seca Amarone, posiblemente como consecuencia de muchos vinos insignificantes. El nombre proviene de la palabra dialectal "recia", en realidad "orecchio" (oreja), porque antes los vinos se hacían sólo con las uvas más maduras de la parte superior del racimo, llamada oreja.

Sélection de Grains Nobles

Designación empleada en Francia, Alsacia y oeste de Suiza para aquellos vinos comparables con los Beerenauslese o Trockenbeerenauslese. El peso mínimo del mosto, según la variedad, se sitúa entre 110 y 120 grados Öchsle.

Strohwein (vino de paja)

Método tradicional de elaboración de vinos dulces que se ha vuelto a poner de moda en Austria y Suiza. Las uvas sanas se extienden sobre esteras (de paja o cañas) o rejillas durante varias semanas o meses para que se pasifiquen. Este proceso se realiza generalmente en un túnel de secado artificial con ventiladores, construido en láminas de metal galvanizado. En Alemania no se ha vuelto a permitir la producción de vino de paja, pero un vinicultor del Mosela ha iniciado un pleito contra esta prohibición de la UE para sentar precedente, y tiene muchas posibilidades de lograr que se derogue esta reglamentación alemana.

Süssreserve (Reserva dulce)

Mosto de uva natural conservado estéril que en Alemania está permitido añadir al vino antes del embotellado. Así, los vinos suelen adquirir una aromática que recuerda al mosto. Este añadido se practica sobre todo en Alemania, donde a veces incluso -lo cual es asombroso- se emplea para los vinos dulces nobles, que francamente ya presentan suficiente frutalidad propia. La Ley del Vino de Suiza prohíbe este añadido de azúcar líquido, por lo tanto también la utilización de Süssreserve.

Trockenbeerenauslese

Lo máximo de lo máximo. Para estos vinos, en Alemania y Austria es necesario alcanzar un mínimo de 150 grados Öchsle. Suelen superar los 300 gramos de azúcar residual. Las uvas han presentado botritis en la cepa y están muy pasificadas; por lo general, se hace una selección de las uvas sanas.

Umbria

En el país del Orvietto existe un vino dulce oscuro con mucho tanino llamado Sagrantino Passito, hecho con uvas pasificadas de la variedad del mismo nombre.

Vino de hielo (Eiswein)

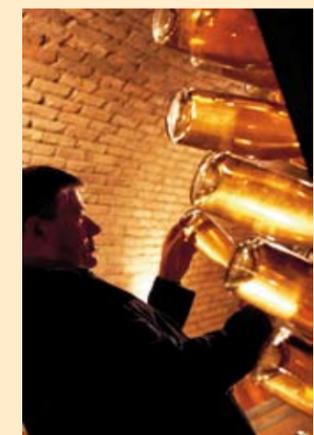
Vino hecho de uvas congeladas naturalmente. Para ello, es necesario que las temperaturas alcancen al menos los siete grados bajo cero. El lema es: "Cuanto más frío, mejor". Se trata de una especialidad originariamente alemana y austriaca. Lo esencial es que las uvas se mantengan sanas. Los vinos de hielo de uvas podridas generalmente tienen un aroma poco limpio y amargo, y se puede percibir que la materia prima ya no estaba en buenas condiciones. No obstante, una y otra vez llegan al mercado tales vinos; con frecuencia proceden de una vendimia extremadamente tardía, a veces en enero o incluso en febrero. Entonces las uvas se protegen de los pájaros con plásticos, pero pueden resultar dañadas por la humedad de condensación. El país que más volumen de vino de hielo produce es Canadá. La primera producción de "icewine" se llevó a cabo en 1984. En sus inicios, se emplearon en parte también cámaras de congelación. Además de la Riesling, en las regiones de la Columbia Británica y el lago Ontario apuestan por variedades híbridas resistentes a las heladas, como Seyval Blanc y Vidal.

Vin de Paille

Denominación francesa del vino de paja (Strohwein). En el siglo XIX era muy apreciado, especialmente en el Ródano, en la región del Jura y en Alsacia. Más tarde cayó en el olvido, pero hace unos 30 años resurgió en el Ródano, y actualmente también en el Jura.

Vin Doux Naturel

Denominación francesa para el vino licoroso. En realidad, el término es engañoso, ya que a estos vinos se les añade alcohol durante la fermentación: si bien el abocado es de origen natural, el azúcar sólo se conserva al detener la fermentación con el encabezado.



Suiza

Henri et Vincent Chollet, Aran-Villette

Vin des Amoureux 2005

Riesling, Sylvaner et Pinot Blanc de Vilette Vaud

Pensábamos que sería una cata como cualquiera: probar algunos vinos del mismo tipo, compararlos y elegir el mejor. Pero en el caso del Vin des Amoureux, todo, desde el principio, fue algo distinto. La pequeña botella está empaquetada en un cartón negro individual, la etiqueta produce una impresión caótica y alegre, el vino presenta intensos aromas de fruta escarchada, cítricos, miel y manzanas. Su consistencia es tal que dan ganas de masticarlo eternamente en la boca, pero eso es imposible porque, más pronto que tarde, este néctar encuentra el camino de la garganta. ¿He dicho garganta? No me suele suceder. Pero este vino parece tener ese algo que activa el reflejo de tragar. Rara vez he probado un vino dulce que empiece tan juguetón y descaradamente cosquilleante, tan concentrado y a la vez seductor, equilibrado y fácil de beber. Ahora, pasado el tiempo, entiendo por qué el viejo Chollet insistió en regalarme este raro elixir, ¡qué bribón! Este Vin des Amoureux se produce en cantidades mínimas, en parte utilizando la crioextracción. Henri Chollet y su hijo Vincent forman parte del ilustre grupo de los principales vinicultores de Lavaux, Arte Vitis. La empresa abarca algo más de 5,5 hectáreas y cultiva una atractiva multiplicidad de variedades.



Provins

Grains de Malice Vendange Tardive 2004

Maître de Chais

Valais

Este vino ha venido consiguiendo medallas con admirable regularidad, pero con la añada de 2004 puede que haya batido un nuevo récord: en el concurso internacional de vinos Les Citadelles du Vin ha logrado el máximo galardón, Trophée Citadelles, en la categoría de dulces blancos. En este concurso, celebrado en Burdeos, Provins recibió un total de siete medallas, y fue la bodega más condecorada de Suiza. El Grains de Malice está vinificado con uvas de las variedades Marsanne y Pinot Gris, siguiendo las rigurosas normas de la Charta Grain Noble ConfidenCiel, y ha madurado en barrica durante doce meses. Su aromática es de una fascinante complejidad y recuerda a veces a la mantequilla, otras al pomelo y al ruibarbo, otras veces a una mezcla frutas pasificadas y roble. El característico especiado de los vinos maduros de Marsanne, que recuerda a la trufa, resulta especialmente sofisticado en combinación con los componentes etéreos (mentol,

caramelos refrescantes). En el paladar, convence su inaudita elegancia, resultado de un equilibrio perfecto. Sirvase a una temperatura entre ocho y diez grados en un decantador previamente enfriado. ¡Asombrará!

La cooperativa de vinicultores Provins, fundada en 1932, cuenta con más de 5.200 miembros. Es la mayor cooperativa de Suiza y elabora uvas de 1.250 hectáreas, casi un cuarto del total de la viña del cantón de Wallis.

Domaine du Mont d'Or

Johannisberg du Valais Saint-Martin 2005

Valais

En mis primeros recuerdos relacionados con los vinos dulces de Suiza desempeña un papel fundamental el nombre de Mont d'Or. Y me entusiasma la Johannisberg, variedad que considero subestimada. En su versión dulce noble, es de lo mejor que puede ofrecer el mundo del vino. Los que saben dominar la tendencia del Silvaner a la opulencia excesiva y a la escasez de ácido son capaces de hacer auténticas maravillas con esta variedad. La cosecha de 2005 de Johannisberg Saint-Martin es un ejemplo: un fenómeno de cremosidad densa y opulenta, un vino que se hace girar en la boca con verdadero gozo, se chupa y se lame hasta que, en el final, descarga todo su fuego, lo que evita que se perciba como pesado e indolente. Los intensos aromas iniciales de miel, uvas pasas y albaricoque son muy apetitosos, especialmente al completarse en el paladar con minerales: pedernal, turba y especiado cacahuete...

El Johannisberg Saint-Martin es un auténtico clásico cuya potencia se debe a los suelos de marga con contenido de arcilla, entreverados de pizarra calcárea, y al clima mediterráneo; la elaboración en barrica (casi imperceptible en la nariz) le confiere profundidad y longitud. La finca Domaine du Mont d'Or, junto a Sion, fue fundada en 1848 por François-Eugène Masson. La superficie de viñedo es de 31 hectáreas. Desde 1992, su director, Simone Lambiel, controla los diseños de esta Domaine.



Alemania

Weingut Keller

Rieslaner Beerenauslese Goldkapsel 2006

Monsheimer Silberberg

Renania Palatinado

“En 2005 pensábamos que el Rieslaner ya no podría llegar a ser mejor”, dice Julia Keller, la mujer del vinicultor Klaus-Peter. “Pero entonces llegó la añada de 2006.” Ha sido un gran año, particularmente para esta variedad. Las uvas se secaron en la cepa y el contenido estaba enormemente concentrado. Como la botritis no hizo su aparición, el resultado en el aroma es tremendamente claro y permite que salga a la luz la delicada fruta exótica sin ninguna otra influencia. Conviene aspirar profundamente el aroma. En el paladar este vino, que con sus 175 grados Öchsle en realidad es un Trockenbeerenauslese, se presenta delgado, con casta y complejo, con una pizca de genialidad.

Weingut Wittmann

Albalonga Trockenbeerenauslese «S» 2003

Renania Palatinado

Un Trockenbeerenauslese muy especial que a Philip Wittmann le ha costado mucho esfuerzo. El mosto con 250 grados Öchsle ha tardado un año y medio en fermentar hasta convertirse en vino. Pero ha merecido la pena esperar. La “S” de selección ha ennoblecido aún más este Trockenbeere con perfume de frutas exóticas (papaya, mango), enormemente concentrado, cremoso y largo, que deja traslucir una acidez más que respetable. Albalonga es un cruce de Riesling y Silvaner realizado en Würzburg que únicamente tiene relevancia en el ámbito de los dulces nobles y que en Alemania se cultiva sólo en 34 hectáreas.



Weingut Aldinger

Riesling Beerenauslese 2006

Fellbacher Lämmli

Württemberg

Normalmente, el vinicultor Gert Aldinger sólo produce vinos secos. Pero de vez en cuando hace unos vinos dulces irresistibles. Este Beerenauslese está marcado por la botritis, pero de forma muy delicada y transparente. En el paladar el vino se presenta tremendamente jugoso (melocotón sin fin) y a la vez muy complejo.

Weingut Willi Schaefer

Riesling Auslese 2006

Graacher Domprobst

Mosela

Esta finca, en la que Willi Schaefer y su hijo Christoph forman un buen equipo, siempre ha apostado por la frutalidad clásica y la liviandad juguetona del Riesling del Mosela, que se elabora en grandes cubas de madera. Este Auslese es un vino como para elfos, con una aromática de melocotón fina y madura, mucha potencia, sofisticación y juego.

Austria

Tegernseer Hof – Familie Mittelbach

Riesling Trockenbeerenauslese 2005

Wachau

En estos últimos años, en el Danubio están empezando a pensar de otra manera y, además de los blancos secos, también aspiran a producir vinos frutales de muchos quilates. Franz Mittelbach y su hijo Martin han logrado algo grande en 2005. Este Trockenbeerenauslese huele intensamente a chocolate blanco y piña, tiene mucho brillo y un juego rico en variantes, además de ofrecer una acidez con casta.

Weingut Schmidt

Cuvée weiss Trockenbeerenauslese 2005

Neusiedlersee

Sólo cuatro hectáreas se cultivan en esta desconocida finca familiar en la orilla oriental del Neusiedlersee. Aun así, con este vino impresionante han logrado el primer puesto en los premios regionales. Alois Schmidt lo entiende por la limpieza absoluta y la fermentación de un mosto impecable. El vino (Sämling 88/cepa Scheu y Muskat-Ottonel) huele a chocolate y praliné, deja percibir suaves aromas tostados y, con todo su brillo, posee una enorme casta.

Weingut Kugler

Muskat Ottonel Eiswein 2004

Neusiedlersee-Hügelland

Otro merecido vencedor en los premios regionales del Burgenland. En el aroma, notas discretas de nuez moscada muy picante, además de clara fruta, delicadamente articulado. Un vino de hielo clásico, como rara vez se logran en la zona. La receta de Josef Kugler: cepas añejas, trabajo en el viñedo y recoger sólo uvas totalmente sanas, maduras, de color amarillo dorado. Esta desconocida finca de 13 hectáreas tiene una amplia gama de variedades y el ámbito de los dulces nobles es su punto fuerte.



La Botrytis cinérea deseca la uva y deja la esencia.

Francia

Discreto auge

¿Un “boom” del vino dulce en Francia? Si se quiere, se puede ver así desde el lado de la producción, pero no del de los consumidores. El francés medio bebe vino dulce en raras ocasiones, en el mejor de los casos los habituales Vins Doux Naturels (vinos dulces fortificados, sobre todo del sur de Francia) o bien el Pineau de Charentes, hecho con coñac y zumo de uva. Entre los dulces asequeables no fortificados presentan cierto volumen de ventas las alternativas al Sauternes, como Loupiac, y los vinos sencillos de Jurançon, o los Spätlese de Alsacia. Pero las cosas son distintas en el caso de los sibiritas del vino. Buscan nuevos maridajes entre vinos dulces y especialidades culinarias (para la burguesía francesa, esto empieza con la combinación de queso y vino dulce, en lugar de tinto maduro). También se experimenta cada vez más en el maridaje con chocolate y otros dulces, con platos de inspiración exótica, aves y pescado, café y puros. Un francés verdaderamente experto en vinos siempre tendrá algunos vinos dulces en la bodega (o en el armario climatizado), aunque no es raro que los olvide allí. Así pues, la cultura de los vinos dulces sigue siendo marginal incluso en Francia, el país del mundialmente famoso Sauternes.

Más abocado gracias al auge

A principios de los ochenta, las cosas no iban nada bien en muchas de las regiones tradicionales de vinos dulces. Se vendimiaba sin seleccionar lo más mínimo; eran habituales la *chaptalización*, la elaboración en tanques y el embotellado sin una fase de maduración. Lo cual no es para extrañarse, teniendo en cuenta los precios de los vinos dulces (nobles), que estaban por debajo de los tintos... El auge generalizado del vino, el redescubrimiento de antiguas prácticas y variedades y las prometedoras posibilidades de las técnicas modernas de cultivo y vinificación han animado a los productores de vinos dulces a atreverse a experimentar. 1983 fue el primer gran año del resurgimiento de los Spätlese y los dulces nobles en Alsacia. Con las añadas de 1989 y 1990, los pioneros del vino dulce, como Henri Ramonteu en Jurançon y Alain Brumont en Madiran, demostraron lo que se puede lograr

Espíritu pionero

Las cuvées actuales de los tres pioneros franceses del vino dulce que presentamos a continuación siguen estando entre los mejores vinos de meditación que se pueden disfrutar en el mundo.

Domaine Huët Cuvée Constance 2002 Vouvray

Sólo diez grados de alcohol, abocado pleno y una hermosa y marcada acidez, además de sabroso y aromático: las inmensas posibilidades de la variedad Chenin y del terruño de Vouvray no podrían haberse expresado mejor. Original, único, sabroso: imprescindible para los aficionados a hacer descubrimientos. Desde 2008/2009.

Domaine Cauhapé Noblesse du Temps 2004 Jurançon

Oro maduro y brillante. Aunque el vino todavía no se puede beber en este estadio juvenil (acidez, abocado y alcohol brincan sin coordinación), está destinado a ser un vino verdaderamente grande: no hay duda de que esta botella está entre las más grandes de uno de los pioneros del vino dulce, Henri Ramonteu. 2010 a 2050.

Robert Plageoles et Fils Vin d'Antan 2005 Gaillac

Dos vinos del suroeste en esta selección: pues sí, porque los testarudos gascones han sido los primeros en revolucionar la tan establecida jerarquía de los vinos dulces. Con este elixir frutal de la variedad local Ondec (membrillo, ruibarbo, higos), se abandona la categoría del vino para pasar a la de la ambrosía.

Ámbar y oro: juego de colores dulces nobles.

con la variedad Petit Manseng. Al mismo tiempo, Robert Plageoles presentó en Gaillac unas cuvées sensacionales hechas con variedades locales de nombre impronunciable, entre ellas el magnífico Vin d'Antan.

Gaston Huët, el gran anciano de Vouvray, perteneció a la “resistencia” del frente de los vinos dulces, y su Domaine era como una verdadera reserva para dulces nobles de gran categoría. También fue uno de los iniciadores del cultivo biodinámico. En la segunda mitad de la década de los ochenta, cada vez más vinicultores empezaron a compartir sus opiniones y, como él, creyeron en la variedad Chenin y su idoneidad para los terruños y el clima del Loira. Por ello, 1989 fue el primer gran año de los nuevos Vouvray y Coteaux du Layon. Hoy también hay interesantes especialidades de Chenin y de las denominaciones vecinas Bonnezeaux y Coteaux de l'Aubance, al igual que de Montlouis.

Movimiento en el sur y el suroeste

Incluso la aristocracia de los vinos dulces de Sauternes y Barsac ha creído oportuno cuestionar sus niveles de calidad y, año tras año, presenta vinos dulces cada vez más complejos y tremendamente precisos que no sólo son excelentes para acompañar a los pasteles. Puede que la competencia de las denominaciones más “pequeñas”, como Sainte-Croix-du-Mont, Loupiac o Monbazillac, pero también Gaillac, Jurançon y Pacherenc de Vic Bilh, que no han estado ociosas en cuanto a la mejora de la calidad, haya colaborado a elevar enormemente la calidad de los Sauternes de hoy. También en el sur de Francia ha habido renovaciones: un buen Banyuls o Rivesaltes, Maury o Baumes de Venise, en su particular estilo, bien pueden medirse con el vino de Oporto. Queda el problema del maridaje de los vinos dulces. La posibilidad de combinarlos con platos salados, especialmente con los de cocina nueva y creativa, todavía no posee la suficiente tradición; para acompañar a los aperitivos habituales como aceitunas, embutidos o patés, y también quesos y puros, lamentablemente no es frecuente que se elija un vino dulce. Esto quiere decir que todavía es necesario trabajar para convencer al consumidor. Verdaderamente, sería una pena que Francia vinificase dulces cada vez mejores para que se empolvasen en las bodegas porque nadie los bebe.



Italia

Ronchi di Cialla Cialla Picolit 2004 Friul

Picolit es la zona DOCG más reciente del Friul. Pero este Picolit de 2004 de la finca Ronchi di Cialla en los Colli Orientali aún sale al mercado como vino DOC. Una combinación de uvas frescas y granos con botritis produce un vino dulce, pleno y fresco a la vez, que marida magníficamente con postres dulces y queso azul. Intensos aromas de miel y lichí, en el paladar es muy armónico y agradable por su frescor y elegancia; final de notas de nueces y frutas exóticas. Se elaboran sólo 1.239 botellas de medio litro, 24 mágnium y 6 doble mágnium de este vino.

Kellerei Kaltern Serenade Passito 2004 Sur del Tirolo

Para sus vinos dulces, las bodegas del sur del Tirolo eligen con frecuencia viñedos con las condiciones ideales para uvas pasificadas. Helmuth Zozin, de la bodega Kaltern, hace este armónico Passito en una viña de una hectárea cerca de Castel Giovannelli con uvas de la variedad Goldmuskateller (moscato giallo). Delicadas notas de pera y plátano, y en el paladar, un hermoso equilibrio entre el abocado y la acidez. El final también aporta componentes minerales y de hierbas aromáticas. Sólo 2.500 medias botellas.

Rocca di Montegrossi Vin Santo del Chianti Classico 2000 Chianti Classico

El Vin Santo de la Toscana puede que sea el vino dulce más famoso de Italia. Se vinifica en la región de Chianti y los alrededores de Montepulciano con uvas blancas pasificadas y, antes de ser embotellado, madura a veces durante años en pequeñas barricas de madera. Esta variante moderna del Vin Santo ha sido elaborada en barricas de cerezo, roble y morena, de delicadas notas de higos y miel. Suave y redondo, termina en un largo final sobre notas de chocolate y miel. El vinicultor, Marco Ricassoli-Firidolfi, recomienda servir su “vino sagrado” a una temperatura de siete grados.

España

Qué tarea más difícil es elegir sólo tres vinos de España, un país donde el sol eterno dispara el azúcar de las uvas hasta lo inconmensurable. En realidad, los vinos dulces nobles deberían ser nuestro tesoro más apreciado. Pero, lamentablemente, las modas cambiantes y el desconocimiento de los vinos dulces han conseguido que ni siquiera los españoles sepan apreciar realmente estos elixires. ¡Piensen en el Moscatel de Levante, el Malvasía de Canarias, el sempiterno Fondillón y, naturalmente, los vinos de Jerez! En nuestra selección hemos intentado tomar una muestra representativa: he elegido un Moscatel, un Pedro Ximénez y un tinto dulce de la variedad Monastrell vinificado siguiendo un método del siglo XVIII.

Chivite 125 Vendimia Tardía 2004

B. Julián Chivite Navarra

Nada que ver con los dulces vinos banales de Moscatel que lamentablemente se pueden encontrar por toda Navarra. Fernando Chivite ha conseguido extraer del modo más hermoso el vigor y la finura de la Moscatel de grano pequeño. Para este varietal de vendimia tardía se recogieron las uvas en el límite de la sobremaduración (en parte ya aquejadas de botritis) y, después de la fermentación, se han elaborado en barricas de roble francés. El vino brilla con oro noble, la aromática es floral con delicadas notas de miel y aromas frutales (melocotón, albaricoque, lichí, higos), acompañados de notas especiadas y algo de almizcle. Aterciopelado, lleno y complejo, abocado elegante que envuelve el paladar, tiene un magnífico futuro.

PX Alvear 1830

Bodegas Alvear Jerez

Vino para coleccionistas. No ha estado a la venta durante más de diez años, hasta que se volvió a descubrir la solera donde descansaba, y hoy sólo salen al mercado unos cientos de botellas cada año. A la vista, este vino es único; asombra tanto su consistencia, semejante a un denso néctar, como su color: ¡puede ser el vino más negro del mundo! La nariz está definida por profundos y complejos aromas de frutas pasificadas, cacao, especias dulces y maderas nobles. Paladar abocado muy prolongado, atrevido, nada pesado o pegajoso. El vino envuelve el paladar con su seda y termina en un delicado y complejo final.

Fondillón Casta Diva Gutiérrez de la Vega País Alicante

Felipe Gutiérrez de la Vega ha sido la fuerza motriz en el redescubrimiento de los vinos dulces nobles, y su Moscatel Casta Diva ha sido pionero y modelo de muchos otros vinos españoles. Tras el éxito de este experimento, se centró en los tintos dulces. Ha conseguido devolver a la modernidad un vino mítico, que casi podría describirse como arqueológico, y que ya apenas era apreciado por los aficionados al vino. Este Fondillón, por sus hechuras (color intenso, frutalidad y taninos vigorosos), es más moderno que los tradicionales vinos de Fondillón del sur de Alicante.

Grecia

Unión de Coop. de Vinicultores

Samos Nectar 2002 Samos

Hace casi 3.000 años ya se cultivaba la vid en la isla de Samos, y el resultado era prácticamente un sinónimo de vino griego. Desde 1934, la viticultura está en manos de una gran cooperativa muy ambiciosa; según la ley, sólo ella está autorizada a cultivar vino allí. Y lo hace bien. De color ámbar; miel, frutas secadas, piel de naranja; complejo, fogoso, especiado. Sus 14 “voltios” (sin estar fortificado) están bien integrados.

Paris Sigalas

Vinsanto 2003 Oia, Santorini

Un vino de esta isla volcánica que necesita mucho aire. De color ámbar, aromas de almendras y miel, tremendamente concentrado, acidez con casta, casi se podría tomar con cucharita. Sigalas, el vinicultor, que en realidad es matemático, no empezó a cultivar cepas hasta 1991, y en los últimos años ha logrado ocupar un puesto entre la élite griega.

Hungría

Château Dereszla

Aszú Eszencia Tokaji 2000 Tokaji

El 2000 fue un gran año para este “château” de propiedad francesa. El aroma de este Eszencia natural es de ensueño: té, miel, praliné y chocolate amargo juguetean en la nariz; el vino es de color ámbar e increíblemente cremoso, brillante, largo, casi recuerda a la nata espesa mezclada con frutas.

Weingut (Finca) Patricius

Tokaji 6 Puttonyos 2000 Tokaji

Un nombre nuevo en la región de Tokaj. En la última feria ProWein pudimos entrever que ya la primera añada de la familia propietaria Kékessy, la de 2000, estaba enteramente conseguida. Nuestro favorito, de color bronce, posee intensos aromas de chocolate blanco; en el paladar es tremendamente suave, cremoso, de nervio fino y largo en boca.

Dobogó

Myllita Noble Late Harvest 2004 Tokaji

Con su licor de hierbas Unikum, la familia Zwack logró una bebida de culto. Al volver a sus tierras húngaras en 1989, enlazó con la tradición y al mismo tiempo se hizo cargo de la finca vinícola Dobogó, fundada en 1869. Además de un Tokaj de seis puttonios y un Furmint seco, hay una variante más ligera que corresponde a un Auslese fino. El vino de Furmint, Hárslevelű y Muscat Lunel huele a manzanas y frutas exóticas, y literalmente baila en la boca.

Australia

De Bortoli

Noble One Botrytis Semillon 2003 Riverina, Neusüdwaes (New South Wales)

Uno de los vinos de postre más famosos de Australia es el Noble One Botrytis Semillon. Aunque la familia De Bortoli cultiva sus raíces italianas, por ejemplo jugando al “boccia” y cocinando a la italiana, el Noble One está claramente orientado a la tradición de Sauternes. Un 80 por ciento del vino se elabora en barricas. Aunque transportado por mucho abocado de botritis, el vino resulta equilibrado y fresco gracias a sus diez gramos de acidez. Vinificado por primera vez en 1982, el Noble One ha mantenido hasta hoy su posición en el primer puesto de la cultura del vino dulce de Australia.

Nueva Zelanda

Konrad & Co

Noble Riesling Sigrun 2003
Marlborough

En el viñedo, situado a unos 500 metros sobre el nivel del mar en Waihopai Valley, las uvas marcadas por la botritis se vendimian aisladamente a lo largo de varias semanas. Así producen un vino de intenso perfume a membrillo y albaricoque, sobre un fondo de magníficas notas de botritis. En el paladar es enormemente denso y lleno, transportado de manera natural por la inconfundible acidez de la Riesling, que a esta altura se desarrolla tan elegantemente fresca como en su Alemania natal.

EE. UU. (California)

Navarro Vineyards

White Riesling Cluster
Select Late Harvest 2005
Anderson Valley

En las laderas que se alzan a los lados de Anderson Creek maduran vinos "cool climate" de Pinot Noir o Riesling. Como el Riesling, con más de 150 gramos de azúcar residual, un pH de 3,1 y una acidez de 12,4 gramos. Su aroma característico con especiado de uva y cítricos, miel y una pizca de podredumbre noble son un placer. Un paladar complejo, abocado, y un juego de acidez con casta.

Canadá

La Face Cachée de la Pomme

Frimas Ice Wine 2005
Québec

Atención: este vino de hielo no está hecho de uva, sino de manzana. Pero con su 12 por ciento de volumen de alcohol y, aun así, 160 gramos de azúcar residual, no ha de temer la comparación con ningún vino de uva dulce noble. Maravillosa aromática de manzanas, albaricoques maduros, higos y miel. En el paladar, enormemente concentrado, pero transportado por una viva acidez. Recuerda a los Eszencia de Tokaj. Hecho con la antigua variedad Golden Russett, cuyas manzanas se quedan en el árbol hasta entrado el mes de enero, cuando se recogen a temperaturas de hasta 25 grados bajo cero, se elabora a la manera de un vino de hielo clásico. La única "mácula" de esta obra maestra es que cuesta 50 euros la botella (0,375 litros).

Inniskillin

Vidal Oak Aged Icewine 2004
Península de Niágara

La cepa francesa Vidal, un cruce de Ugni Blanc y Seibel, apenas está representada en Europa. No así en el lago Ontario, donde es muy apreciada por su resistencia al frío y produce vinos dulces de asombrosa calidad. Las uvas para hacer este vino se vendimiaron entre el 19 de diciembre de 2004 y el 21 de enero de 2005 y fermentaron durante meses en barricas de

roble francés. Con 215 gramos de azúcar residual y más de 13 gramos de acidez, mantiene un equilibrio al más alto nivel. Espléndida aromática de albaricoques y canela. Canadiense con gran personalidad propia y mucha finura.

Sudáfrica

Klein Constantia Estate

Vin de Constance 2002
Constantia

Una leyenda viva (de nuevo). Klein Constantia antaño fue una de las fincas vinícolas más antiguas de Sudáfrica, fundada por el gobernador Simon van der Stel en persona. Allí se cultiva la vid desde 1685. Sobre todo el dulce noble Vin de Constance causó furor. Jane Austen, Charles Dickens y Charles Baudelaire inmortalizaron este vino de meditación en sus obras. Y el propio Napoleón habría languidecido aún más en su exilio en Santa Elena si el dulce noble Vin de Constance no le hubiera endulzado un poco los días. En algún momento, este vino cayó en el olvido y se dejó de producir. Pero en 1986 se produjo su renacimiento. Está hecho con uvas de la variedad Muscat de Frontignan. Los granos se pasifican en la cepa y se dejan macerar varios días antes de fermentarlos lentamente en tanques de acero. Después, el vino madura hasta dos años en barricas. Por regla general, el Vin de Constance no sale al mercado hasta los cinco años de maduración.

Las mejores y más populares variedades para vinos dulces

Amigne

Especialidad autóctona del cantón suizo de Wallis.

Chardonnay

Aunque en el mundo hay muchos vinos secos hechos con Chardonnay, el vino dulce también forma parte de la paleta de esta variedad, que en ellos se vuelve especiada, concentrada y de ácido marcado.

Chenin Blanc

Con frecuencia huele a miel esta variedad con buena estructura de ácidos, que sobre todo en la zona central del Loira produce unos excelentes vinos dulces (especialmente Vouvrey).

Furmint

Es la variedad más importante de la región de Tokaj y define al Aszú. Se caracteriza por un agradable aroma a manzana. Desde hace algunos años se vuelve a cultivar Furmint en la orilla occidental del Neusiedlersee (Rust).

Gewürztraminer

Varietal aromática que produce vinos dulces enormemente delicados sobre todo en Baden, en Neusiedlersee (Austria) y en Suiza.

Grüner Veltliner

No sólo elaborada como blanco seco del Danubio es capaz de demostrar grandeza. También en el ámbito del dulce noble la Grüner Veltliner es inconfundiblemente especiada y conserva su aroma de pimienta característico.

Johannisberg (Silvaner)

En el cantón de Wallis es la segunda uva blanca en importancia. Especialmente interesante en sus variantes Flétri y Vendange Tardive. Otro nombre: Gros Rhin.

Marsanne (Ermitage)

Esta variedad tiene gran relevancia en el francés valle del Ródano y en el sur. En Wallis se elabora en dulce y en seco a partes iguales.

Muscadelle

Antigua variedad blanca de Burdeos. Puede producir vinos dulces interesantes, muy sofisticados, en la región de Monbazillac (Bergerac).

Muskat Ottonel

Varietal de rendimiento irregular y origen incierto que necesita un clima cálido. Elaborada en vino dulce, impresiona por su delicada y clara aromática de moscatel y su elegancia en el sabor (especialmente en Austria).

Muskateller

Una de las variedades de cepa más antiguas del planeta, con notas muy características de nuez moscada y pistacho, también acidez pulida. Sus dulces más brillantes proceden de las regiones junto al lago Neusiedlersee.

Païen (Heida)

Varietal de las Traminer. En el cantón de Wallis, su hogar está en Visperterminen, a unos mil metros de altura. Produce vinos secos y dulces vigorosos con capacidad de guarda.

Petite Arvine

Es la variedad de cepa autóctona para especialidades más importante del cantón de Wallis y empieza a adquirir renombre internacional. Los vinos se caracterizan por una su frutalidad de albaricoque y ruibarbo, y una acidez estable.

Pinot Gris (Malvoisie)

Varietal de la familia de las Pinot (también llamadas Grauburgunder o Ruländer) que tiende por naturaleza a la opulencia. Algunos de los mejores vinos dulces de Suiza se basan en esta uva, llamada Malvoisie en el cantón de Wallis.

Rieslaner

Cruce de Riesling y Silvaner con la casta de un Riesling picante; la aromática fascina por sus intensas notas exóticas (maracuya, mango).

Riesling

Quizás la variedad óptima para vinos dulces nobles, sobre todo en Alemania, en ocasiones también en Austria. En los vinos logrados, la fruta y la casta armonizan a la perfección.

Rosenmuskateller

Aromática variedad desde tinta hasta rosa pálida que en el Trentino y en el sur del Tirol posee aromas de nuez moscada, frutillos del bosque y canela, con bastante contenido de alcohol. Vinos con marcada personalidad propia.

Sauvignon Blanc

Actualmente está en el camino del éxito internacional en su versión seca, pero bajo su nombre los austriacos ofrecen algunos vinos magníficos. Eso sin mencionar el relevante papel de esta cepa en Sauternes.

Scheurebe (Cepa Scheu)

Cruce de origen alemán realizado por el Dr. Georg Scheu, de Alzey. Durante mucho tiempo se supuso que sus "padres" eran las variedades Silvaner y Riesling. Pero es probable que, en lugar de la Silvaner, se tratara de alguna cepa silvestre. Es especialmente adecuada para hacer vinos dulces nobles y se caracteriza por un delicado aroma de grosella y un atractivo juego de la acidez. En Austria a veces se denomina Sämbling 88, por su número de cultivo. En el Neusiedlersee siempre es buena para hacer vinos geniales.

Sémillon

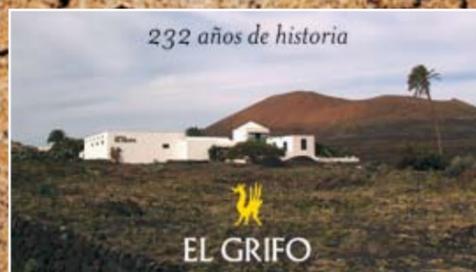
A pesar de su calidad, esta variedad del sur de Francia no es muy apreciada internacionalmente, pero es insustituible como pareja de la Sauvignon Blanc para el Sauternes.

Welschriesling

Varietal que se cultiva sobre todo en Austria no emparentada con la Riesling. Elaborada en vino seco rara vez impresiona, pero en el ámbito de los dulces nobles, por el contrario, siempre resulta magnífica.

Zierfandler

Varietal autóctona de Austria (región de las Termas) poco extendida que, no obstante, es capaz de producir vinos dulces de gran calibre, muy especiados y concentrados.



www.elgrifo.com



Bodega moderna: un lugar hermoso para una larga crianza.



Las buenas maderas sirven para madurar y afinar los vinos y la música.

Joan Manuel Serrat

Es la historia de un amor

Varias generaciones de españoles han vibrado con su música y han hecho suyo el mensaje de sus letras, medio mundo ha cantado sus canciones y se ha enamorado con su poesía. Joan Manuel Serrat ha sido la voz que ha removido nuestras conciencias; y ahora, metido a bodeguero, sueña con que sus vinos transmitan ese mismo mensaje.

Entrevista: Bartolomé Sánchez
Fotos: Heinz Hebeisen

Usted goza de fama de trabajador incansable, aunque la música le ha secuestrado de tal forma que se le conocen poco otras facetas. ¿Cuánto tiempo hace que se involucró en el mundo del vino?

En el año 1998, un grupo de amigos me propuso entrar en una sociedad que albergaba el propósito de invertir en esta comarca, de plantar viñas, de elaborar productos ligados a la tierra. Me traje en un día primaveral de espléndida luminosidad y absolutamente “tramposo”, era un verdadero canto a la vida, las plantas aromáticas estaban en pleno funcionamiento, los grillos daban su concierto chillando como desquiciados, el río transparente, limpio y fresco, lleno de pájaros revoloteando... Era un día precioso, resplandeciente, parecía un pasaje de una novela de Zane Grey, e inmediatamente me enamoró el proyecto que se planteaba.

¿Qué ofrecían estas montañas para involucrarse de esa manera tan fulminante y entusiasta?

El proyecto planteado era totalmente novedoso para mí, encaminado a potenciar la viticultura tradicional, se trataba de recuperar los bancales que existían antiguamente o de crear otros de forma que se aprovechara todo el potencial de la cepa y el microclima de cada parcela. Se compraron unas 300 hectáreas entre los

pueblecitos de Cornudella y La Morera de Montsant: una finca llamada Mas Perinet preciosa, pero la gran mayoría de las terrazas estaban abandonadas y llenas de maleza. Me entusiasmó el plan de recuperación hidráulica con pequeñas presas que retenían el poco agua que tenemos en el Priorat, cómo captarla, reconducirla y almacenarla para luego aprovecharla. Terminó de convencerme sobre todo la idea de que se programaba una empresa que antepone el respeto a la naturaleza a intereses lucrativos.

¿Por qué, viniendo como viene de una carrera de Agricultura (perito agrícola), ha tardado tanto en entrar en el mundo del vino?

Yo tengo muy claro que mi vida es la música. Siempre he vivido muy vinculado al mundo del arte, al escenario, al espectáculo. Al incorporarme a este proyecto buscaba un mayor contacto con la creatividad, y aportar a él, más que cuestiones de tipo técnico (aunque hay que decir que hoy en día mis estudios de la universidad hubiesen servido para poco en esta casa), criterios de tipo creativo. Uno de los grandes logros de esta empresa es que cada uno conoce muy bien su cometido, sabe cuál es su parcela y se respeta mucho el trabajo de los demás. Mi aportación por ahora principalmente es “chafardear” (curiosear), aunque, desde luego, estoy al corriente de todos los movimientos que se hacen en la bodega, me gusta prestar atención y seguir cada paso que dan los

vinos y me ilusiona observarlos hasta el resultado final, hasta su embotellado. Decía Benito Juárez que “el respeto al derecho ajeno es la paz”. Esa regla se aplica en esta bodega de forma tajante.

Como aficionado al vino y amante de su cultura, ¿cuál es el tipo de vino con el que disfruta más?

Desde siempre he consumido vino, de jóvenes bebíamos aquellos vinos de clara procedencia y dudosa calidad, pero después invariablemente le he prestado suma atención al mundo del vino, siempre me ha parecido un puntal básico de nuestra cultura mediterránea. ¿Que cuál es el tipo que me gusta? Quiero que el vino me ofrezca sinceridad. Si bebo un vino joven, o de corte moderno, o un clásico reserva, siempre le exijo que no haya engaño, que no tengas que descubrir el artificio por ti mismo. Agradezco mucho encontrar esos vinos francos, directos, honrados. Porque sé que detrás hay un gran esfuerzo, un trabajo ímprobo para mostrar la filosofía de la empresa y de las personas implicadas.

Entonces, obviamente, ¿los vinos de sus dos bodegas se acercan a este tipo?

Tanto los de Montsant como los Priorats que elaboramos son absolutamente claros, no pretenden ser otra cosa que lo que nos quieren decir desde sus colores, sus aromas, sus sabores, sus cualidades intrínsecas.

Si tuviera que definir los vinos uno a uno, diría que el Clos María es un blanco

«El vino va al corazón de la gente. Es un catalizador de sensaciones, un creador de emociones, su complejidad despierta los sentidos»

que se ha trabajado buscando ese producto diferente que mantiene la frescura y la fruta sin que la característica del terreno, la personalidad de la pizarra se perciba mermada. Creo que lo hemos conseguido, y además crece muy bien en botella añada tras añada. Los tintos, tanto el Gotia como el Mas Perinet, son muy minerales, son hijos fieles de esta tierra, aunque para nosotros es fundamental defender la fruta frente a la pesadez, la concentración o la madera excesiva.

¿El esfuerzo de elaborar un vino tiene algún parecido con hacer una canción?
El vino va al corazón de la gente. Es un catalizador de sensaciones, creador de emociones, porque su complejidad aguja los sentidos. Simplemente es lo que pretende el autor cuando compone música o escribe. Todo aquello que conmueve está relacionado con el arte, como el vino, el aceite, la cocina en general...

¿Cuál es la variedad que más le ha atraído o que por sus características le ha sorprendido más?

Para nosotros, lo primero son las cepas tradicionales. Hacemos especial seguimiento a la Cariñena y a la Garnacha, pues sería ridículo hacer vino aquí sin su participación. Son variedades que han pasado con holgura el filtro de la historia. Y luego soy un gran defensor de que todo lo que se hace en la vida debe estar basado en la experimentación. Por eso jugamos con otras de gran bagaje: Cabernet, Syrah, Merlot, variedades con las que tienes un éxito casi asegurado.

También ensayamos con otras cepas que creemos que tienen cualidades que van muy bien en estas pizarrosas montañas; por ejemplo, vemos interesante probar con la emblemática portuguesa del Douro, la Touriga Nacional. Para el blanco, teníamos Garnacha blanca, Muscat y Chenin, pero vemos que la Viognier aporta unas características muy especiales. En fin, tenemos tal diversidad de pequeños "climat", de altitud, de suelos, de pizarras, de orientación, que no experimentar con otras cepas sería pecado.

¿Es más rentable la música que el vino?

Yo no me involucré en esto pensando que haría un buen negocio, yo no soy un hombre de negocios, no necesito esos fines, esos propósitos materiales para sobrevivir anímicamente o para realizarme, y no voy a cambiar a estas alturas. Vine al Priorat y me enamoré de un entorno bucólico, de un proyecto donde se crea arte, pero afortunadamente no aparecí por aquí para hacer negocios, siempre he sido bastante negado para ello.

¿Qué ha aprendido del vino?

Me ha enseñado mucho, a pesar de que llevo relativamente poco tiempo en un sector tan cerrado. Me ha enseñado muchas veces a apreciar lo que está bien y lo que está mal, visto desde otro prisma distinto al que yo poseía, me ha ayudado a saber un poco más acerca de qué hay que hacer en la vida y de lo que hay que rechazar. Como dice el bolero: "Es la historia de un amor como no hay otro igual, que me hizo comprender todo el bien, todo el mal".



Joan Manuel Serrat

Cantautor de éxito, a finales de los años 90 emprendió una nueva etapa, la de bodeguero, sin renunciar a su bien asentada carrera musical. Fue en 1998 cuando se dejó convencer por dos amigos, Antonio Casado y Alejandro Marsol, para lanzarse a la aventura de montar una bodega. Y compró una finca, Más Perinet, en la encrucijada de dos DD.OO., Montsant y Priorato (Tarragona), contando con la ayuda del enólogo Josep Serra. Aunque estudió para Perito Agrónomo y su familia ha estado ligada al campo, hasta la edad de 55 años no se atreve a participar en un proyecto vinícola «creativo e inteligente». No busca ser un bodeguero acreditado, y tiene mucho cuidado en no convertirse en la mera imagen mediática de sus vinos. Tan solo quiere hacer buen vino, de calidad, como una faceta más de sus preocupaciones artísticas.

Guía

NUESTRA ELECCIÓN

En Montilla-Moriles y el Marco de Jerez se percibe la grandeza de la zona del Guadalquivir, donde además asistimos a la creciente apuesta por los vinos dulces de Pedro Ximénez. La sección internacional está protagonizada por la salida al mercado de los vinos de la difícil añada de 2005 en Burdeos, con una maduración más alta de lo habitual quizá debida a los efectos del cambio climático. Hacemos en nuestras páginas un análisis pormenorizado de los resultados.



V.T. Castilla-La Mancha

16

Verum
Tempranillo Roble 2006

Este atípico destilado de Tempranillo con madera, procedente de una bodega que también elabora vinos y un espumoso, es el resultado de cinco meses de descanso en barricas de roble. Destaca, sobre todo, la suavidad de su alcohol, así como su final lleno de aromas. Además, como excelente detalle, también tiene añada.

Saint-Emilion

19

Château Figeac

Es satisfactorio que incluso en años tan difíciles como 2005 en Burdeos consiga sobresalir el terruño, sobre todo entre los Premier Grands Crus Classés. Este Château Figeac es uno de los destacados en la zona, aunque aún debe desarrollarse, por lo que habrá que esperar incluso dos décadas para hablar de él como uno de los más grandes de la añada.

Montilla-Moriles

19

Alvear
PX Alvear 1830

Los vinos dulces Pedro Ximénez son la revelación, y éste es hechizante por la armonía, basada en sus aromas de dátiles, carbón, incienso, aldehídos, regaliz o boletus, aunque sorprende más aún el equilibrio dulzor-acidez en boca, su magnífico recorrido, su jugosidad o su elegancia, además de sus interminables aromas a chocolate o café.

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

Guadalquivir

MIRANDO AL FUTURO

Las catas abajo mostradas no esconden nada, son un fiel reflejo del panorama, no muy alentador al inicio del río, que el viajero puede encontrarse en su relajado peregrinaje. Unos tintos, blancos y rosados elaborados, mayoritariamente, por cooperativas. Son, sencillamente, correctos en su versión joven, pues el paso por madera, por ahora, les resta calidad. Ya en Montilla-Moriles se percibe grandeza. La apuesta más inmediata son los vinos dulces de Pedro Ximénez (PX). Un mercado creciente aunque todavía testimonial. Por ahora se impone el Fino, pero pronto tendrá con quién compartir palco. Ya hemos comprobado cómo algunas bodegas se afanan en sustituir botas de Fino por PX. Ahora bien, ocurre el mismo fenómeno que en el Marco de Jerez, y que en cierto modo era inevitable, que es la euforia de los grandes grupos por comprar pequeñas bodegas. Hartas de luchar en tiempos tan difíciles, no tienen más remedio que vender. Así, vemos que todo el panorama se está reduciendo a unos puñados de inversores. De momento, y ésta es la parte positiva, dejan hacer en las bodegas adquiridas, mantienen el estilo, la marca y sólo emplean sus fuerzas en difundir - mediante campañas de marketing- el valor de lo que tienen. Esperemos que así siga y no asistamos a una globalización de productos donde todos los finos o manzanillas, por ejemplo, se parezcan y pierdan su particular encanto.



JEREZ-MANZANILLA DE SANLÚCAR

El consumo ha subido, principalmente de Fino o Manzanilla y no tanto en la exportación, sino en España, que ya era hora. Aun así, hacen falta más campañas de divulgación para conseguir que sus majestuosas bodegas no desaparezcan.

15

Hijos de Rainera Pérez Marín

Manzanilla La Guita

Es delicada, pero guarda la esencia de su solera, la nitidez de la crianza bajo velo flor. Ligera, seca y sin embargo suave con un susurro de complejidad justo. 2008 a 2008.

15,5

Williams & Humbert Canasta Cream

A la profundidad de fruta pasa (ciruela, dátiles), cedro y regaliz negro se une un paso de boca de equilibrado dulzor. 2008 a 2012.

15,5

Bodega Gutiérrez Colosía Fino Gutiérrez Colosía

De gran limpieza y nitidez de su crianza biológica con guiños a los frutos secos crudos (almendra, piñones). Tan seco como fresco, culminando con un final amargo de gran persistencia. 2008 a 2008.

15,5

Dios Baco

Manzanilla Dios Baco

Diferente. Mantiene todavía los recuerdos de fruta blanca, pera con guiños nítidos de crianza biológica. Destaca su paso de boca, seco, ligero y de notable viveza. 2008 a 2008.

15,5

Hidalgo-La Gitana

Manzanilla La Gitana

Muy suave y gustosa en el paladar, con delicado perfume a pétalos de flor, cereales que construyen un conjunto muy ameno. 2008 a 2008.

15,5

Gaspar Florido Cano

Manzanilla Pleamar

Intensidad aromática alta, recuerdos de bollería, humo y avellanas tostadas. Fresca y con amplios recuerdos finales de crianza. Espléndida. 2008 a 2008.

16

El Maestro Sierra

Fino El Maestro Sierra

Uno de nuestros preferidos por su escarapate aromático espléndido (camomila, albero, cereales). En boca, seco, ligero y sutil en amargor. Seductor. 2008 a 2008.

16

Pedro Domecq

Fino La Ina

Punzante (acetaldéhid), notas de almendra cruda y fina madera que fluyen con elegancia. Boca ligera, seca, con elegante amargor y creciente aroma que penetran sin compasión. Para disfrutar. 2008 a 2008.

16

Osborne

Fino Quinta

Punzante, muy bien desarrollado, notas de frutos secos crudos, flor de almendro. Posee sequedad, ligereza y elegante amargor, normas básicas de un fantástico Fino. 2008 a 2008.

16

Herederos del Marqués del Real Tesoro

Fino Tío Mateo

Con los recuerdos de crianza biológica más definidos y cristalinos de la cata (flor de camomila, anacardos, algas). Ligero, seco, con delicado tacto y mejor final. 2008 a 2008.

16

Pedro Romero

Manzanilla especial Aurora

Describe con nitidez su abundante crianza biológica (levadura fresca, crema de boletus), limpia y penetrante. Boca ligera, salina, de elegante amargor y creciente final que nos conquista. 2008 a 2008.

16

La Cigarrera

Manzanilla La Cigarrera

Pulcra en todo su desarrollo, armada de penetrantes recuerdos a nueces de macadamia, aceituna y cereales fermentados. Delicado punto salino, ligera y muy larga. 2008 a 2008.

16

Delgado Zuleta

Manzanilla La Goya

A las notas intensas y bien definidas de la crianza se les unen los recuerdos terciarios (sal yodada) y ecos de bota antigua (astillas, trufa). Compleja y salina con un trago muy largo y bien avenido. 2008 a 2008.

16

Pilar Aranda

Manzanilla La Jaca

Tiene la misma potencia y definición que el fino que elabora esta misma bodega. Sin embargo, la diferencia se palpa en boca, donde resulta más suave, aterciopelada con un alcohol casi inapreciable. El final de recuerdos a malta y algas sigue siendo inolvidable. 2008 a 2008.

16,5

Emilio Lustau

Amontillado Escuadrilla

Mantiene la profundidad deseada, notas de orejones, de espliego, cedro, cacao... con un paso de boca ligeramente abocado, muy succulento y atractivo. 2008 a 2014.

16,5

Sandeman

Amontillado Royal Esmeralda VOS 20 años

El soplo aromático es elegante y punzante, se tiñe de frutos secos, finas maderas, café. Así, su boca desvela un recorrido seco, intenso pero a la vez fragante. 2008 a 2015.

16,5

González Byass

Fino Tío Pepe

Tiene personalidad y buen diseño, sobre todo en boca, donde elegancia y potencia se funden en una sola dirección. Todo un remanso de aromas (flor blanca, aceituna verde, albero, avellana). Inolvidable. 2008 a 2008.



El Maestro Sierra: de amargor sutil.

16,5

Antonio Barbadillo

Manzanilla Saca de Invierno

Su perfume y sabor son lo más parecido a lo que podemos encontrar en las botas. Parte de su secreto está en la clarificación con claras de huevo, como antaño. Así, nos hechiza su dorado natural, sus aromas de crianza biológica (malta, anacardos, camomila) y un paso de boca tan seco como seductor. Inolvidable. Sólo 250 cajas por saca. 2008 a 2008.

16,5

Herederos de Argüeso

Manzanilla San León Reserva de Familia

Ya su color oro viejo describe el tesoro aromático y gustativo ante el que estamos. Desarrolla intensos aromas de crianza biológica combinados con notas marinas, cedro e incienso. Boca seca, poderosa, tan compleja que se distinguen los cuatro sabores sin que resalte ninguno. Su final vuelve una y otra vez. 2008 a 2008.

17

Emilio Hidalgo

Fino especial La Panesa

Realmente, es un Fino pasado o un boceto de amontillado. Su color oro lo delata, así como su delicado perfume. Un alarde de potencia, con dosis infinitas de crianza biológica (camomila, malta, trufa blanca). En boca es punzante, seco e inolvidable. 2008 a 2009.

17

José Estévez

Fino Inocente

Muy complejo, potente, profuso en aromas de incienso, trufa blanca, cedro vaporoso que conforman un espectáculo difícil de olvidar. Su exquisita sequedad, ligereza y profundidad aseguran un final feliz no apto para cardíacos. 2008 a 2008.

17

Valdivia

Oloroso Sacromonte

Complejidad sublime que rememora su larga estancia en botas, limpias y elegantes. En boca no es tan corpóreo, tiene incluso un toque punzante. Es seco y equilibrado con un final amalgamado de recuerdos a fruta escarchada, cedro, incienso, flor marchita... 2008 a 2020.



Barbadillo: esencia de solera.

17,5

Rey Fernando de Castilla

Amontillado Antique

Finura y elegancia en el perfume, al que también acompaña un delicado toque punzante. Muy seco, vibrante por su acidez con sinfonía de aromas (pétalos de flor marchita, cedro, tiza, humo y avellana). 2008 a 2020.

17,5

Federico Paternina

Amontillado Fino Imperial

Realmente espectacular: frutos secos, tabaco, castañas tostadas que seducen e impregnan nuestros sentidos tanto en nariz como en boca. Seco y de marcada jugosidad y longitud. 2008 a 2020.

18

Sánchez Romate

Amontillado NPU

Construido para la elegancia. Intenso y directo en su despliegue aromático, que desentierra los frutos secos (anacardos, almendra cruda), el incienso, el toffe y el eterno sello de la solera. Amplio y con sequedad, con una huella impecable. 2008 a 2020.

18

Tradición

Amontillado Tradición

Sigue siendo el mejor de la bodega, cada vez más profundo, si cabe, con un espectro aromático (fruto de la vejez de las botas y su contenido) indescriptible. Tan ligero y seco como largo y duradero. 2008 a 2020.

18

Garvey

PX Gran Orden

Su color caoba es señal de concentración de aromas (regaliz, cacao, jengibre, cedro). En boca, dulce y suave, delicado a la vez que profundo. Pura armonía. 2008 a 2020.

Jerez 2006

El total de vinos comercializados en el Marco de Jerez durante la campaña de 2006 fue de algo más de 56 millones de litros, unos 75 millones de botellas de 75 cl. El mayor porcentaje de botellas de 50 cl se consume en la Feria de Sevilla u otras similares. En España, subieron un 3% las ventas, la cifra más alta del último lustro. El país que mayor consumo sigue siendo el Reino Unido, con un tercio del total, seguido de España, con un 25% del total. Es curioso saber que en la exportación se vende tanto Fino o Manzanilla como Cream. La fechas de consumo mayoritarias son las navidades, aunque también son buenos los meses de verano. Las comunidades donde más se consume son, como es obvio, Andalucía (con la Manzanilla como vino destacado), Madrid y Castilla-La Mancha, donde se consume Fino. Es curioso saber que de Madrid hacia el norte el vino más consumido, con diferencia, es la Manzanilla. Los 56.255.877 litros vendidos se distribuyeron de la siguiente manera:

Fino:14.020.157
 Cream:12.568.418
 Medium:11.774.222
 Manzanilla: 8.487.135
 Pale Cream: 4.130.137
 Amontillado: 3.454.814
 Oloroso: 890.977
 Otros: 930.017



La Ina: punzante y fina.

D.O. MONTILLA-MORILES

Los vinos revelación son los dulces PX. Las últimas apuestas se centran en el viñedo, pues debido al abandono es la forma más inteligente de asegurar un futuro para estos vinos.

15

Aragón y Cía.

Fino Moriles 47

Fusión de recuerdos a fruta blanca y crianza biológica, además de los propios de crianza en bota. Ligero, seco, algo grueso y bien dotado de aromas. 2008 a 2008.

15,5

Toro Albalá

Fino Eléctrico

Lo probamos directamente de la bota y era un compendio de notas de crianza biológica (levadura de pan, cereales frescos, camomila), con finos ecos verdes y de madera. Su paso es ligero, seco y lleno de recuerdos. 2008 a 2008.

15,5

Pérez Barquero

Fino Gran Barquero

Más punzante de lo acostumbrado, buena señal. Perfume nítido de crianza biológica (malta tostada, almendras) que se reproducen nuevamente en una boca seca, delicadamente grasa y placentera. 2008 a 2008.

16

Robles

Fino Piedra Luenga Bio

Aroma delicado, punzante (manzana verde), de cereales frescos y exquisita flor. Ligero y jugoso (debido a su acidez), con un final amargo y de crianza biológica creciente delicioso. 2008 a 2008.



Escuadrilla Lustau: profundo y succulento.

16

Gracia Hermanos

PX Tauromaquia

Matrices complejas que recuerdan el espliego, los higos secos, el café recién tostado, todo fluyendo en avenencia, como su paladar, tan placentero como equilibrado en dulzor, sin excesos y lleno de perfume. 2008 a 2015.

17

Navarro

Amontillado Viejo 1830

Pan de higo, algarroba y caramelo emergen sin cesar. Intenso y bien formado. Sabroso, equilibrado, con un final seco, cubierto de cierta untuosidad y largo final. 2008 a 2020.

17,5

Navisa

PX Tres Pasas

Pura esencia en nariz, los dátiles, el toffe, el regaliz negro secuestran nuestro olfato por tiempo indeterminado para culminar en un paladar dulce, pero comedido, intenso y pleno. 2008 a 2020.

18,5

Robles

PX Selección Robles 1927

Tremendamente profundo, engalanado de notas a café, pasas, dátiles, cacao, pólvora... con un elegante balance acidez-dulzor magnífico e imprescindible para un final glorioso. 2008 a 2020.

19

Alvear

PX Alvear 1830

Tuvimos la oportunidad de probar el puzle por separado -diferentes botas, todas muy viejas- y el resultado fue de órdago. La armonía conseguida en aromas (dátiles, carbón, incienso, aldehídos, regaliz, boletus) es hechizante, aunque sorprende más aún el equilibrio dulzor-acidez en boca, su magnífico recorrido, jugosidad y elegancia. Sello aromático (chocolate-café) eterno. 2008 a 2020.

VINOS DE LA TIERRA

Parece la opción más fácil de salir de la crisis, pero es un remedio a corto plazo. El gran "boom" lo protagonizó la bodega Barbadillo, con su Castillo de San Diego. Sus seguidores, con vinos similares, no han podido llegar y se han quedado en el intento. Aun así, se están haciendo cosas interesantes.

V.T. BAILÉN

14

Sociedad Andaluza de la Vid Sta. Gertrudis

Duque de Bailén Tempranillo-Cabernet 2003

Ha evolucionado aromática bien, con notas de fruta pasa (higos), de especias (canela) y el notable acento del roble (cedro-coco) que no llega a desentonar. En boca, suave, equilibrado, seco de tacto y complejo buqué. 2006 a 2008.

V.T. CÓRDOBA

13,5

Coop. Agrícola La Unión

Los Omega añejo 2001

Monovarietal de Syrah con dos años en roble americano que se palpan, con un fondo de fruta pasa (higos) y notas tostadas y de canela. Paladar suave y equilibrado. 2008 a 2008.

14

Jesús Nazareno

Castillo de Baena Roble 2006

Fruta roja en sazón con tiznes de hiedra, de hojarasca propiciados por una crianza algo subida de tono. Buen paso de boca y equilibrio, jugoso y agradable. 2008 a 2009.

V.T. SIERRA NORTE DE SEVILLA

15

Viña Las Colonias de Galeón

Ocnos Fb 2006

Buen trabajo de lías (tiza, flores blancas) que viste con mayor complejidad su sello frutal (pomelo, mango) en amistoso encuentro con la madera (vainilla, cedro). Entrada grasa, pero jugosa, con recorrido delicado y sutilmente cálido. Buen trabajo. 2008 a 2009.

15

Viña Las Colonias de Galeón

Silente 2005

El vino es fruto de una gran añada en la zona. Volumen de fruta, en boca, sazónada, de tacto áspero bien extraído, jugoso aunque rudo -en este estadio- y lleno de temperamento. Un potencial que tendrá que afinarse en botella. 2009 a 2011.

15,5

Bodegas de Fuente Reina

Fuente Reina 2005

Estilo definido, con recuerdos de fruta negra madura y a la vez fresca, guiño mineral (pizarra) y abrazo del roble (cacao, coco). Tacto trabajadísimo, frutoso y amplio. La barrica de 2006, que contenía un Cabernet Sauvignon, dará mucho más que hablar. Magnífico, describe perfectamente el terroño. 2008 a 2011.

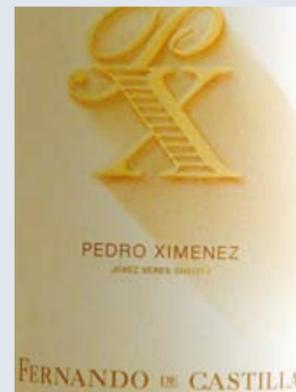
VINO DE MESA

14

González Palacios

Overo Roble 2006

Buena madera que viste una base frutal sencilla (cereza, acerola) que necesita mayor expresión para estar a la altura. Más edad de la viña será imprescindible. Buen trabajo en boca, grasa-golosidad-fruta en avenencia, con un resultado suave pero gustoso. 2008 a 2009.



Rey Fernando de Castilla: finura y elegancia.

15,5

González Palacios

M. Fina

Vestida de finas notas a flor, a almendra verde, albero y algas. Ligeramente gruesa, con un punto salino, envolvente y profundo. 2008 a 2008.

14

Mª Carmen Ruiz Torres

Valle Bravo 2006

Procede de un viñedo privilegiado en el parque natural de la Sierra de Cazorla, Segura y la Villa. Se impone su fruta roja, limpia, madura (frambuesa, mora) con un fino toque de regaliz y violeta profundo. De paso sencillo y sin embargo carnoso y de mejor tacto. 2008 a 2009.



Piedra Luenga: la ecología entra en el viñedo.

Criaderas y soleras

Un sistema de criaderas y soleras no es algo que se haga de un año para otro. Se necesita cubrir una etapa. Este peculiar sistema, único en el mundo, persigue la homogeneización final del producto. Consiste en unas soleras (barricas de roble americano de 550-600 litros) y varias criaderas (de cinco a diez) distribuidas en orden decreciente. Las botas de las criaderas no necesariamente tienen que estar apiladas unas sobre otras, su situación en la bodega dependerá del tipo de vino deseado. Para ello, cada saca de vino, no más de 1/3, que se obtiene de la solera -la bota más vieja situada en el suelo- es sustituida con el vino de la bota más inmediata en vejez. Este trasiego de vinos se denomina "corrido de escalas". Al llegar a la última criadera, la más joven, se rellenará con el vino del año. Así tenemos dos líneas de productos: los de crianza biológica (Fino, Manzanilla, Palo Cortado y Amontillado) y los de crianza oxidativa (olorosos, PX, Cream, Pale Cream). La crianza biológica se produce en el interior de las botas, que como ya hemos dicho están casi llenas, por la acción de las levaduras y algunas bacterias formando una especie de nata o velo flor que recibe su nombre debido a su aspecto, similar al de las flores. Por ejemplo, los olorosos suelen estar situados en la parte más alta, donde la temperatura es mayor. Por el contrario, las botas de finos o manzanillas (vacías en su sexta parte para crear el velo flor) están situadas donde la temperatura es más fresca y el grado de humedad es superior. Para inhibir la acción de las levaduras y cuando se ha detectado una anomalía en un Fino o Manzanilla, se encabezan a 18 o 19% vol. Dentro de estos vinos se encuentran el Palo Cortado y el amontillado. El oloroso se encabeza antes incluso de crear el velo flor.

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

Burdeos 2005

MÁS DIFÍCIL TODAVÍA

Ya están a la venta los vinos de la difícil añada de 2005 y, como siempre, Barbara Schroeder y Rolf Bichsel hacen balance, comparándolos con la cata de las muestras de barrica del verano de 2006.

Para empezar, Pomerol y Saint-Émilion. En esta fase temprana, en la que los vinos suelen estar muy cerrados, en casi todos nos ha resultado molesto el alcohol. Por otra parte, los taninos están maduros, la acidez aporta casta y la aromática es muy interesante. Por todas estas circunstancias, esta añada en la orilla derecha merece la calificación de "muy buena". En el caso del Médoc y Pesac-Leognan, la cosecha de 2005 ha resultado atípicamente fogosa. Los vinos tienen mucho de todo: taninos vigorosos, alcohol, una buena acidez... Poseen potencial para la maduración y están considerados una buena inversión, aunque con una condición: no abrir ninguna botella antes de 2010.



POMEROL

Por un lado, es la mejor cosecha de Pomerol desde el año 2000, con vinos interesantes incluso en los terruños menos excelsos; por otro, es cierto que está bastante lejos de la categoría de la añada de 1998, por ejemplo. No es infrecuente un 14 por ciento de alcohol, lo que no es extraño teniendo en cuenta que la Merlot constituye entre un 80 y un 100 por cien de estos vinos.

15,5

Château du Domaine de l'Eglise

Si no fuera por el importuno alcohol, este vino merecería más nota. Opulento y denso, pero con un final ardiente y duro. 2010 a 2016.

15,5

Château Gombaude Guillot

Nos gusta esta nariz de fruítos y hierbas aromáticas. Taninos robustos, un tanto angulosos, pero también jugosos y presencia de acidez. Posee carácter. 2012 a 2018.

15,5

Château La Cabanne

Seductor y agradable. Perceptible el alcohol, pero equilibrado por los taninos. No debe madurar mucho para apreciar su frutalidad. 2010 a 2016.

15,5

Château La Grave à Pomerol

Compacto y denso, ha ganado con la maduración. Confía en su estilo y su tipicidad, que en esta añada no están garantizadas. 2010 a 2016.

15,5

Château Le Bon Pasteur

Lo que nos gusta especialmente es el equilibrio entre frescor y plenitud. Lo que menos nos agrada en este estadio es la madera, sumamente presente. 2010 a 2016.

15,5

Château Montviel

Ha mejorado, es menos herbáceo y concentrado, y además se presenta especiado, seco, anguloso y agradablemente fresco. 2011 a 2015.

15,5

Château Rouget

Posee tipicidad, un estilo seductoramente suave y maduro, además de taninos vigorosos que garantizan la maduración. 2013 a 2018.

16

Château Bonalgue

Denso, lleno, fogoso, seco, persistente... tan sólo la madera nos parece que está demasiado presente en este estadio, pues marca el final con su aspereza. 2012 a 2018.

16

Château Gazin

Ha subido una categoría desde la fase en primeur, lo cual nos satisface especialmente, pues nos gusta el estilo de este vino y conocemos sus cualidades. El final, no obstante, podría ser algo más preciso, pero esto quizás no sean más que sutilezas de un viejo gruñón. 2012 a 2018.

16

Château Nénin

Se diferencia claramente de todas las demás muestras. Tremendamente frutal y rico en extracto, termina fogoso, pero sobre taninos perfectamente maduros sin dureza alguna. 2010 a 2018.

16

Château Petit Village

Frutal y maduro, redondo, denso, pero también tremendamente fogoso: es el fiel retrato de su añada. 2010 a 2016.

16

Clos René

Se trata del mejor CR desde hace años. Mucho alcohol, mucha madera, pero ambas cosas dentro de un límite. Eso sí, ha de madurar más tiempo del esperado. 2012 a 2018.

16,5

Château Hosanna

Elegante y fresco como lo era en primeur; lleno de atractivo, cosa que apreciamos muy especialmente en una añada como ésta. 2012 a 2020.

16,5

Château Latour à Pomerol

También esta cosecha sigue fiel a su estilo: aterciopelado, pleno, pero también agradable y sensual. Una ganga. 2010 a 2018.

16,5

Château Providence

Nariz sutil; denso y lleno, intenso y largo, con taninos jugosos y secos a la vez, final frutal-carnoso; ya es un placer beberlo, pero también tiene suficiente potencial para madurar. 2010 a 2021.

17

Château Angélys

De una casta fuera de lo común; enormemente cerrado, fogoso; responde exactamente a la imagen de su añada. Debe madurar mucho tiempo, pues sustancia y extracto están perfectamente equilibrados. 2012 a 2020.

17

Château Beaugard

Un vino de la máxima categoría. Todo es magnífico en él: el equilibrio, la calidad de los taninos, la densidad, la intensidad aromática y la longitud. Tiene más que merecida su nota en primeur. 2012 a 2020.

17

Château Clinet

¡Qué bueno es! Es cierto que el alcohol está presente, los taninos son redondos y maduros, y la madera se percibe en todo momento, pero también hay en él mucho frescor y una gran complejidad aromática. 2010 a 2016.

17

Château Feytit Clinet

Como siempre, fuimos cautos a la hora de emitir un juicio en las catas en primeur. Aunque hicimos un comentario jubiloso de este vino, "sólo" le otorgamos 16,5 puntos. Mantenemos el comentario, pero corregimos la nota al alza. 2010 a 2018.

17

Château Mazeyres

¡Qué sabroso y agradable! Fresco, enormemente elegante a pesar del perceptible alcohol: cumple plenamente nuestras expectativas. 2010 a 2018.

17

Clos du Clocher

Los grandes vinos de Pomerol han acudido a nuestra cata en una fase muy difícil, y Clos du Clocher no es una excepción. Pero su interesante aromática, sus taninos densos, crujientes y aterciopelados, y su longitud le garantizan un futuro glorioso, además de equilibrar el perceptible alcohol. 2014 a 2020.

17,5

Château La Conseillante

Lleno de vigor, denso, fogoso, pero también con mucha casta. Un Conseillante con personalidad propia que responde a su añada. 2012 a 2018.

17,5

Château La Fleur Pétrus

Buenas hechuras, robusto y denso, maduro pero sin exceso de alcohol. ¡Sí, nos gusta! 2010 a 2018.

18

Château L'Évangile

Todo cuadra en este Évangile: la textura crujiente, los taninos suaves a la vez que vivaces, el carácter seco, el frescor, el alcohol. Desde la cata en primeur ha mejorado aún más. 2012 a 2025.

18

Château Trotanoy

Sencillamente impactante. No sólo posee esa marcada personalidad que nos es familiar en él, la densidad y la casta, el fuego y la plenitud tan características de un Pomerol, sino también una considerable dosis de elegancia. 2012 a 2025.

18,5

Château Pétrus

Hemos catado un Pétrus juvenil, aún tremendamente cerrado. La calidad de los taninos, su densidad y frescor, sirven de contrapeso al alcohol, ciertamente presente pero sin destacar en el conjunto. Deberá madurar mucho tiempo: es uno de los vinos verdaderamente grandes de esta añada. 2020 a 2040.

18,5

Vieux Château Certan

Comienza delicado con notas minerales y frutales, los taninos finamente estructurados, el final frutal sin el agudo ardor de otros muchos vinos. Aquí hay elegancia, incluso en esta añada, y una asombrosa tipicidad. Excelente. 2012 a 2018.

SAINT-EMILION

Grands Crus y Grands Crus Classés

Aunque en muchos echamos de menos elegancia y tipicidad, no se puede decir que sean malos los vinos de Saint-Émilion, y muchas fincas menos conocidas han producido vinos interesantes. Además, es cierto que no son precisamente asequibles, pues los precios se sitúan en el límite superior también en esta categoría.

15,5

Château Cadet Bon

Jugoso, compacto, taninos secos de una notable calidad; fiable y equilibrado, buen potencial. 2012 a 2017.

15,5

Château Cap de Mourlin

Frutal, con notas de grosella negra y zarzamora; rico en extracto y concentrado, la madera todavía muy presente. 2011 a 2015.

15,5

Château Chauvin

Compacto, jugoso, extracto perceptiblemente duro, taninos secos y bien integrados, final frutal y fogoso. 2014 a 2019.

15,5

Château Dassault

Como de costumbre, difícil de catar en este estadio: extracto perceptible y algo duro, marcado por la mucha madera y unos taninos secos y angulosos. 2012 a 2017.



BODEGAS ARAGONESAS, S.A.
Carretera de Magallón, s/n • 50629 Fuendejalón, Zaragoza • ESPAÑA
bodegasaragon@bodegasaragonesas.com • www.bodegasaragonesas.com
Tel: 976 862 153 • Fax: 976 862 363

El Sabor de Toro en su Copa



SOBRENO
BODEGAS VIÑEDOS

SOBRENO S.A. Ctra. Nacional 122, Km 423
Tel.: 0034 980 69 34 17 Fax: 0034 980 69 34 16
Aptdo 52 • 49800 Toro • Zamora • España
e-mail: sobreno@sobreno.com
www.sobreno.com

15,5

Château Haut Sarpe

Un poco menos delicadamente articulado que la muestra en primeur, pero sí equilibrado y maduro; taninos suaves y a la vez firmes. 2010 a 2014.

15,5

Château La Commanderie

Taninos suaves y redondos pero también secos, con recuerdos de humo; final fresco con una ligera nota amarga. 2012 a 2017.

15,5

Château La Dominique

Agradablemente frutal y jugoso, tanino fresco y seco, y final fogoso con persistentes notas de especias. 2011 a 2015.

15,5

Château La Gomerie

Rico en extracto e intenso en boca, con taninos firmes y sólo un poco amargos. Largo final frutal. 2013 a 2018.

15,5

Château La Tour Figeac

Ha evolucionado muy favorablemente, aun cuando el dulzor y la madurez de los taninos siguen siendo perceptibles; el alcohol está bien equilibrado con su carácter fresco y seco. Resulta agradable y ya muy accesible, no debería madurar demasiado tiempo. 2012 a 2016.

15,5

Château Pavie Macquin

El alcohol y el tanino peculiares y faltos de contornos marcan, al igual que en primeur, el vino. No se trata de un buen año para esta finca. 2010 a 2016.

15,5

Château Saint Georges Côte Pavie

Principio frutal, taninos sabrosos y plenos, seco y denso, aunque la madera aún está muy presente. Final granuloso y algo seco. 2012 a 2016.

16

Château Côte de Baleau

Compleja nariz frutal-floral, hechas vivaces y jugosamente elegantes, respetable longitud; como siempre, muy fiable. 2010 a 2015.

16

Château Grand Mayne

Rico en extracto, macizo, taninos densos que sólo en parte se sobreponen al alcohol. Responde al estilo de esta añada. 2010 a 2016.

16

Château Guadet

Robusto y frutal, con taninos secos pero no agresivos: uno de los pocos vinos de esta cosecha con un contenido de alcohol soportable. Tiene personalidad, aunque aún debe madurar. 2011 a 2018.

16

Château Jean Faure

Grato como ya era en primeur. En el paladar se extiende intenso y denso. Posee taninos muy vigorosos y secos. 2012 a 2017.

16

Château La Clotte

Seductor especiado; taninos gruesos, un poco amargos, vigorosos y secos, que marcan la cata, largo final frutal; aína carácter y casta. Debe madurar. 2012 a 2016.

16

Château La Couspau

Rico en extracto y vivaz, con taninos secos y frescos y alcohol bien integrado. 2010 a 2016.

16

Château La Serre

Tiene estilo a pesar de su plenitud, sus taninos densos y su final fogoso. Mejor será no dejarlo reposar demasiado tiempo. 2010 a 2016.

16

Château Larcis Ducasse

Franca y redonda y carnosa, tanino seco y denso. Es un placer. 2010 a 2015.

16

Clos Fourtet

Excelentes hechas y extraordinariamente frutal, aunque, lamentablemente, aparece una vez más esa gran carga alcohólica que estropea el placer.

16

Clos Saint Martin

Ha ganado con la elaboración: seductoramente frutal; denso, intenso, concentrado. Final largo y potente sin amargar. 2009 a 2016.

16,5

Château Bergat

Gozosos taninos crujientes, perfectamente maduros y frescos; buen vino con excelentes hechas que convence plenamente otra vez. 2012 a 2020.

16,5

Château Trotte Vieille

De una gran densidad y firmeza, muy cerrado en este estadio: precisamente por eso creemos en este vino. Madurará lenta y sosegadamente hasta convertirse en un vino con carácter y personalidad propia. 2012 a 2020.

17

Château Balestard la Tonnelle

Nos gusta este vino lleno de carácter; floral especiado de pimienta; taninos perfectamente dibujados, intensos y frescos. Final largo y maduro. 2011 a 2017.

17

Château Cadet Piola

Esta finca excepcional demuestra una vez más que, incluso en años como éste, se pueden hacer vinos frescos, equilibrados y frutales sin resultar ásperos ni herbáceos. Muy cerrado en esta fase y, precisamente por eso, bendecido con todo lo que se necesita para una maduración lenta. Posiblemente aún mejor que en primeur. 2012 a 2020.

17

Château de Pressac

Soberbia nariz con complejos acentos frutales y mineral-florales; muy denso y con una increíble profundidad, demuestra que un vino, a pesar del perceptible alcohol, puede tener personalidad propia, nobleza y casta. 2012 a 2016.

17

Château Larmande

Equilibrado de principio a fin. Aromas, extracto, taninos, fruta, frescor, firmeza... Todo obedece a las leyes de la armonía. Un vino muy hermoso. 2013 a 2023.

18

Château L'Arrosée

No nos importa reconocerlo: igual que en primeur, este vino nos deja sin habla. No encontramos en él ni rastro de complacencia superficial, sino una increíble casta, contundencia, densidad, longitud y un gran potencial. 2012 a 2020.

SAINT-EMILION

Premier Grands Crus Classés

El hecho de que el terruño se imponga incluso en años tan extremadamente difíciles nos satisface especialmente en esta categoría. Los mejores vinos de Saint-Émilion puntúan de modo muy similar y poseen personalidad, sin negar por ello su añada.

16

Château La Gaffelière

Madera un tanto excesiva, demasiado alcohol, el final algo seco... y, sin embargo, es un vino coherente. Parece ser que el terruño es más que una palabra hueca. 2012 a 2018.

16,5

Château Beau Séjour Bécot

Frutal, con presencia de la madera, pero los taninos poseen una fina estructura. El alcohol es perceptible, pero soportable. 2012 a 2018.

16,5

Château Magdelaine

Lo que es válido para Bélair, lo es más para Magdelaine. Tampoco éste oculta los atributos de su añada: es fogoso, pero también enormemente frutal y coherente. En primeur escribimos "soberbio". Y no nos importa repetirlo. 2012 a 2018.

17

Château Bélair

En este año de excesos alcohólicos (debidos a la naturaleza, no a los vinicultores) hay que acercarse a los clásicos. Como ejemplo, este Bélair increíblemente seductor, denso, pleno y, a la vez, elegante, que en esta fase es imbebible y, precisamente por ello, está equipado para una larga maduración. 2013 a 2020.

17,5

Château Ausone

Espléndidamente jugoso, rico en extracto y concentrado, con una calidad técnica firme, con casta y frescor a pesar de ser seco; obtendrá una calificación superior cuando el final, todavía muy duro y marcado por la madera, logre con la maduración un mayor equilibrio. 2015 a 2030.

19

Château Canon

Indiscutiblemente uno de los mejores vinos del año. Posee plenitud y fuego, pero también frescor y casta. 2012 a 2020.

19

Château Cheval Blanc

¡Extraordinario y verdaderamente sensual! Nariz compleja, mineral, especiada con acentos florales, taninos delicados y elegantes aunque firmemente estructurados. Además, resulta lo bastante seco y fresco. 2013 a 2025.

19

Château Figeac

Es un monumento. Porque su plenitud y su fuego, inusuales en esta finca, son transportados por los taninos densos pero no secos. La aromática es compleja y se desarrollará. La calificación es muy alta, aun sin atender a sus verdaderas y extraordinarias cualidades. Porque de este vino no se hablará como de uno entre los más grandes de la añada hasta pasados quince o veinte años. En la próxima década, lo estaremos maldiciendo como monstruo lleno de ángulos y aristas. 2015 a 2030.

HAUT-MÉDOC

Todas las fincas clasificadas del Haut-Médoc obtienen calificaciones buenas, pero no excelentes. Hay que mencionar los buenos resultados (y, con ellos, el factor precio-disfrute) de Cantemerle y Belgrave.

15,5

Château Camensac

Frutal, jugoso. El final de frutillos se ahoga un poco en el alcohol y resulta incluso algo seco y duro. 2012 a 2018.

15,5

Château La Tour Carnet

Especiado; hechas firmes en este estadio, taninos muy duros que resultan secos. Necesita tiempo para madurar. 2014 a 2022.

16

Château Belgrave

Compacto e intenso en boca, condensada frutalidad, taninos densos, final largo. Un buen vino. 2012 a 2020.

16

Château Cantemerle

Componentes complejos de pimienta y peonías; seco, fresco, taninos impecables y finamente estructurados. Elegante.

16,5

Château La Lagune

Mucho especiado y madera, pero detrás se esconde un potencial respetable. Taninos buenos y firmes, expresión aromática duradera y final lleno de temperamento. 2012 a 2020.

MARGAUX

Los puristas le criticarán a la mayor «appellation» del Médoc que su cosecha de 2005 se asemeja a los vinos de Saint-Julien por su estilo jugoso, con casta y mucho temperamento. Pero el nivel es tan alto como de costumbre.

15,5

Château Boyd Cantenac

Notas de madera aún muy dominantes; fresco, vivaz, luego muy robusto, taninos angulosos, cierta dureza y final amargo. 2013 a 2020.

16

Château Dauzac

Seductora nariz frutal. Estilo jugoso y generoso, compacto, con casta, vivaz, posee frescor, termina largo, seco y con temperamento. 2013 a 2020.

16

Château Kirwan

El especiado y el frescor de los aromas encuentran su confirmación en los taninos secos y crujientes. Final frutal y largo. Muy agradable.

16

Château Lascombes

Aún muy marcado por la madera; concentrado y lleno, extracto perceptible, pero con una sustancia sin exceso de alcohol, taninos crujientes, frescos y con casta. Carácter y potencial. 2014 a 2023.

16

Pavillon Rouge de Château Margaux

Potente y fogoso, tiene mucho de todo: taninos, acidez, alcohol... Atípico, aunque interesante. Debe madurar. 2012 a 2018.

16

Château Pouget

Muy cerrado en esta fase, los distintos componentes aún no se han fundido de manera óptima. Lleno de frescor y frutalidad, seco aunque algo amargo en el final. Debe madurar. 2012 a 2018.

16

Château Prieuré Lichine

Agrada su estilo redondo y generoso; la madera está mejor integrada que en primeur; detrás, taninos crujientes, frescos, duros y vivaces. El alcohol aún está presente en el final. 2013 a 2020.

16,5

Château Desmirail

Espléndida nariz con acentos florales y frutales, taninos excelentes, frescos y finamente estructurados. Final largo: se percibe tanta elegancia como finura. 2010 a 2012.

16,5

Château Malescot Saint Exupéry

Denso rubí. Muy especiado en esta fase, taninos firmes, maduros y finamente estructurados. Largo final de frutillos. 2013 a 2018.

17

Château Brane Cantenac

Repetimos nuestra valoración de primeur: es el mejor Brane de estos últimos tiempos. Denso, fogoso, pero también lleno de casta y con brillo.

17

Château d'Issan

Rebosa fuerza juvenil y frutalidad; la aspereza exacta combina con el alcohol y le confiere consistencia. Valor seguro que se sitúa muy por encima de su resultado en primeur. 2015 a 2025.

17

Château du Tertre

Uno de los pocos vinos de esta denominación sin esa nota fogosa en el final y, por ello, resulta más agradable, muy frutal y amable, con personalidad. Nos gusta y nos lo quedamos. 2012 a 2020.

17

Château Ferrière

Mucha menos madera que en primeur, la misma plenitud fogosa, pero más frescor, jugoso, hermosa longitud: mejora, es un valor seguro. 2013 a 2025.



Château Brane Cantenac: denso, fogoso, aunque también lleno de casta y con brillo.

17

Château Giscours

Excelente, confirma la impresión de primeur: casta, frescor, fuego, taninos firmes y perfectamente trabajados: agrada su estilo exuberante y lleno de temperamento. 2013 a 2022.

17

Château Palmer

Aterciopelado y lleno: este año, hace más justicia que nunca a su fama como Pomerol del Médoc. El alcohol ahora es mucho más molesto que en primeur. Responde a su añada. 2012 a 2025.

17,5

Château Cantenac Brown

Magnífico. Seduce desde el principio por su buqué de flores, grosellas y especias extraordinariamente rico. En boca, taninos perfectamente pulidos, gran frescor y longitud, mucha clase y nobleza; la concentración se mantiene en segunda línea. Un valor seguro. 2014 a 2025.

17,5

Château Durfort Vivens

A pesar de su estilo aún muy cerrado, ya tiene un final francamente decidido y delicado, denso y con fuego perceptible, pero también muy hermosas notas de grosella. Excelente también tras la crianza. 2015 a 2025.

18

Château Rauzan Ségla

Hay que agradecerle a la habilidad de sus viticultores que aún tenga tanta frutalidad y equilibrio a pesar del perceptible fuego. Madurará hasta convertirse en un vino elegante y lleno de matices, pero necesita tiempo y tranquilidad.



Château Montrose: seco, anguloso y con casta.

19

Château Margaux

Carnoso, denso, tremendamente robusto también en esta fase, todavía muy marcado por el embotellado, pero con potencial para la grandeza. ¡Excelente! 2016 a 2030.

PAUILLAC

Por lo general, la tipicidad de la añada tiene un buen eco en el estilo de los vinos de Pauillac. Los mejores resultan compactos, carnosos, fogosos y con gran casta.

15,5

Château Clerc Milon

Seco. Taninos densos y difusos. Final compacto y fogoso. 2011 a 2018.

15,5

Les Carruades de Lafite Rothschild

Lo primero que se percibe es el alcohol y, con él, la plenitud y la opulencia, inusual en este vino, pero los taninos le confieren porte y longitud. Incluso la ligera nota amarga es aceptable. 2010 a 2016.

15,5

Château Lynch Moussas

Campechano, fiel a su estilo; principio lleno e intenso con sabroso final de frutillos. Los acentos herbáceos le confieren frescor. 2010 a 2018.

15,5

Château Pedesclaux

Extraordinariamente especiado, jugoso e intenso, taninos plenos, maduros, apenas amargos, final algo ardiente. 2009 a 2016.

16

Petit Mouton de Château Mouton Rothschild

Por primera vez se asemeja al Grand Vin. Aterciopelado, redondo, lleno. Taninos suaves y final fogoso. Es un placer. 2010 a 2015.

16,5

Château Duhart Milon

Interesante aromática, hechuras llenas y fogosas, taninos secos, final largo; debe madurar. Responde a su añada, muestra la tipicidad del Pauillac, menos reservado que de costumbre, más cercano a la casta que a la elegancia. 2012 a 2018.

16,5

Château Haut Bages Libéral

Muy frutal, fresco, sin sobrepeso de alcohol, incluso agradable, lo que no puede decirse de muchos vinos de esta añada. 2013 a 2025.

16,5

Château Haut Batailley

La crianza confirma la impresión en primeur: uno de los Haut Batailley con más casta de los últimos años; especiado y compacto en boca, denso, fresco, seco. Final sabroso y fogoso. 2012 a 2018.

16,5

Les Forts de Latour

Un vino soberbio lleno de casta y temperamento; denso, fogoso, largo, el final con recuerdos de pimienta. 2012 a 2020.

17

Château Batailley

Muy logrado: llena la boca de frutalidad y frescor; casta, especiado y aromático final de frutillos que parece no acabar nunca. Excelente. 2012 a 2018.

17

Château Grand Puy Lacoste

Ha evolucionado magníficamente con sus hechuras frescas, su casta y su largo final frutal. Tiene más que merecida la nota. 2013 a 2025.

17,5

Château Lynch Bages

Muestra más frescor y casta que plenitud y fuego, los taninos son de excelente calidad. Un muy buen Lynch Bages. 2015 a 2030.

18

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Elegancia, amabilidad, equilibrio, finura. Un muy buen Pichon Lalande. 2013 a 2030.

18,5

Château Latour

Excelentes hechuras; denso, casta, largo, gran potencial aromático, final fogoso. 2018 a 2030.

18,5

Château Mouton Rothschild

Soberbia aromática ya compleja, hechuras densas; largo final, aterciopelado y potente, opulento y sensual, recuerdos de pimienta. 2014 a 2030.

18,5

Château Pichon Longueville Baron

Mayestático, mucha casta, denso, largo, tanino soberbio, gran final de frutillos: uno de los vinos realmente grandes de esta cosecha. 2015 a 2030.

19

Château Lafite Rothschild

Soberbia aromática, con toda la elegancia y refinamiento que se espera de un Lafite; además, frutalidad crujiente, longitud infinita, plenitud y temperamento... Mayestático. 2020 a 2030.

SAINT-ESTÈPHE

Los vinos de esta comarca pasarán antes a la historia como corredores de fondo que como bailarines de salón. Por eso es imprescindible atenderse a la fecha recomendada para beberlos.

16

Château Cos Labory

Aromas de especias y humo; maduro, con un sabroso final frutal transportado por el alcohol, perceptible pero no importuno. 2012 a 2018.

17

Château Montrose

Seco, anguloso, con casta y personalidad; taninos robustos, algo duros en esta fase. 2015 a 2025.

18

Cos d'Estournel

En primeur lo calificamos de "exótico", y sigue siendo válido. Otros atributos podrían ser plenitud, fuego, densidad, jugo, solidez, profundidad y especiado. Vino inusual que ilustra de modo ejemplar su añada. 2015 a 2030.

SAINT-JULIEN

Es una satisfacción poder decir que los crus classés de Saint-Julien son equilibrados comparados con lo habitual en esta añada. Podrían alcanzar su momento óptimo uno o dos años antes que los vinos de Pauillac y Saint-Estèphe, pero no por ello serán menos longevos.

16

Château Beychevelle

Textura frutal, taninos perfectamente maduros y redondos: plenamente satisfactorio. 2010 a 2016.

16

Château Lagrange

Notas florales, hechuras firmes y compactas, taninos densos y angulosos, largo final marcado por mucha madera. Debe madurar. 2014 a 2010.

16

Château Langoa Barton

Un Langoa jugoso, fresco, con casta, algo herbáceo pero también muy agradable que sigue fiel a su estilo tan individual. 2014 a 2019.

16,5

Clos du Marquis

A pesar de su densidad, posee mucho frescor y temperamento. Final perceptiblemente seco, lo que le garantiza una larga vida. Personalidad propia y mucho carácter. 2014 a 2020.



Cos d'Estournel: vino exótico que ilustra su añada.

16,5

Château Saint Pierre

Nariz con acentos de peonía; complejo y lleno de finura, con casta y frescor, largo, excelentes y vigorosos taninos. 2013 a 2020.

16,5

Château Talbot

Especias y humo en la nariz, plenitud y casta perceptibles. Final seco y fresco, aún se percibe la dureza de los taninos, pero también las notas frutales y apenas el alcohol. 2012 a 2018.

17

Château Léoville Poyferré

Frutillos, flores y especias; perceptible casta, frescor y densidad; taninos robustos en el final, incluso algo secos, pero sin amargor. 2012 a 2018.

17,5

Château Branaire Ducru

Ya posee una rica aromática de especias y flores, casta, frescor, aspereza sin dureza, taninos todavía amargos. Excelente. 2013 a 2020.

17,5

Château Gruaud Larose

Mineralidad, elegancia, casta: especialmente hermoso para aquellos amantes del vino que no sólo busquen densidad y extracto. 2015 a 2025.

18

Château Léoville Las Cases

Impresionante la fidelidad y precisión de este vino para reflejar su estilo y su terroir; la aromática es la de un Cabernet maduro pero no en exceso, con acentos herbáceos y final largo: soberbio y con mucho carácter. 2020 a 2030.



Château Cos Labory: aromas de especias y humo.



Château Cantenac Brown: seduce desde el principio.

19

Château Léoville Barton

Deja atrás a los demás. Tiene todo lo que agrada en un vino redondo: profundidad, plenitud, densidad, elegancia, sensualidad, nobleza... El mejor vino del año, sin ninguna duda. 2015 a 2030.

PESSAC-LEOGNAN

Como todos los años, no sólo hemos catado las fincas clasificadas oficialmente, sino los mejores vinos de la "appellation". El nivel responde a las expectativas: en casos aislados se observa un ligero desequilibrio debido al alcohol y a la dureza de los taninos, pero nunca dramático.

15,5

Château Brown

En una fase algo cerrada: presenta densidad, casta y frescor. Final frutal, largo, sobre taninos duros que también resultan amargos y secos; no le encontramos el atractivo encanto de la muestra en primeur. Recibe la nota esperando que la crianza le aporte más equilibrio. 2012 a 2018.

15,5

Château Couhins

Con la maduración ha alcanzado mayor equilibrio: madera bien integrada, paladar jugoso y fresco, taninos ásperos y robustos. Final frutal y con mucho fuego. 2010 a 2017.

15,5

Château La Louvière

Frutal, pleno, seco; final fresco y jugoso. Es un placer. 2010 a 2016.

15,5

Château Les Carmes Haut Brion

Aunque todavía muestra cierta reserva y elegancia, con taninos frescos y secos, sin embargo la aspereza y el alcohol dominan en este estadio y subrayan el rústico final. 2012 a 2018.

15,5

Château Olivier

Aroma complejo; seco, todavía un poco rústico y robusto, pero no sin carácter, termina ligeramente amargo. 2012 a 2018.

16

Château Carbonnieux

Mucho roble, tras el que hay que empezar a buscar el vino, aunque luego aparece muy cuidado y sin dureza. 2012 a 2018.

16

Château La Tour Haut Brion

Casta y densidad, termina aromático y largo. Un vino hermoso. Además, es la última oportunidad de adquirir un La Tour Haut Brion, pues dejará de producirse a partir de esta añada. 2012 a 2018.

16

Château Malartic Lagravière

Pleno, intenso, extracto perceptible, madera muy presente, como es habitual, pero mejor integrada que habitualmente: fiel a su estilo de vino internacional moderno y concentrado, pero también con un agradable frescor. 2012 a 2018.

16,5

Château La Mission Haut Brion

Denso, con mucho fuego y casta, taninos secos en este estadio; buenas hechuras, largo, debe madurar. 2014 a 2020.

16,5

Château Bouscaut

Muy satisfactorio: aromática compleja con componentes minerales-florales; casta, frescor, taninos elegantes y vivaces, pero nunca duros, floral. Final es intenso y frutal. Ha mejorado con la crianza. 2013 a 2019.

16,5

Château Latour Martillac

Taninos tremendamente frescos, especiados y secos, hechuras robustas, final denso y largo sin amargor ni acento alcohólico, lo cual es todo un logro en esta añada. 2014 a 2018.

16,5

Château Seguin

Rico y pleno, increíblemente frutal, jugoso, denso, compleja longitud aromática. Extraordinario, una verdadera compra maestra. 2010 a 2018.

17

Château Smith Haut Lafitte

Ejemplar, jugoso y redondo, inteno y denso, muestra su brillo. Taninos presentes pero apenas amargos, la madera redondea muy bien. Final marcante pero sin fuego molesto. 2014 a 2020.

18

Château Haut Bailly

Mejor que en primeur. Muy frutal y elegante, mucha casta, frescor y longitud. 2015 a 2030.

18

Château Pape Clément

De increíble finura, acentos minerales-frutales-florales; en el paladar, inmenso, mucha materialidad, pero también sabroso y de una decidida nobleza pese a los taninos densos y vigorosos. Final infinitamente largo y aromático. ¡Mayestático, el mejor de los últimos años! 2014 a 2020.

19

Château Haut Brion

Magnífico, aunque todavía muy cerrado, denso y vigoroso, mayestático y largo; interesante su potencial aromático con notas de infusión de hierbas en esta fase. Final fogoso. 2016 a 2030.



Château Pichon Longueville: mayestático, denso, largo.



Italia, tan variada como España en suelos, climas, uvas, cultura, etc., es un conjunto de regiones con entidad propia cargadas de excelente riqueza que se transmite a la personalidad de sus vinos.

LOS VINOS DEL MUNDO Italiano en siete lecciones

François de Graeve y su equipo han clausurado su cita en Alimentaria con ese dulce vértigo, mórbida embriaguez, del trabajo agotador, el esfuerzo fructífero y la satisfacción del descubrimiento, de los descubrimientos, pues esas fechas suponen tanto su presentación en vivo y en directo ante los clientes como el periplo en los stands, entre el vecindario, para curiosear, con infalible olfato, novedades, pistas, en fin, bodegas y vinos que superen la rigurosa selección del catálogo que ofrece Los Vinos del Mundo.

El mundo, para nosotros, empieza al otro lado de la frontera. Francia, Portugal... e, inmediatamente, llega el turno de adentrarse en la riqueza de Italia, una península milagrosa, tan variada como la Ibérica en materia de uvas, suelos, climas, tradiciones culturales y todos los parámetros que cincelan regiones con personalidad propia y, como resultado, vinos diferenciados.

La selección

Casa Vinícola Garofoli: una Bodega familiar que se califica como "Los Embajadores del Verdicchio", ya que trabajan muy bien esta variedad. Su vino Podium aparece en la lis-

ta de los Top italianos de la Guía Gambero Rosso calificado con una nota excelente: Tres Copas.

Marco De Bartoli: Es la primera y mejor bodega siciliana en la elaboración de Marsala. De Bartoli defiende los métodos tradicionales además de haber investigado mucho sobre las variedades Grillo e Inzolia, que son la base de este tipo de vinos. Así, en 1982, creó un Marsala de Oro vinificado en frío, un dulce finísimo y elegante, y en 1983 un Superior, criado en roble y fortificado con alcohol varietal de las mismas uvas.

Masottina: Pertenece a tres hermanos con gran interés investigador y curiosidad por las

nuevas tecnologías, tanto que son conocidos como "The High Tech Brothers". Trabajan en colaboración con el Instituto Enológico de Conegliano y los resultados se aplican para elaborar vinos de calidad Premium. Fueron de los primeros en experimentar con diferentes cepas de calidad en su región, las colinas de Conegliano, donde impulsaron la creación de la DOC Conegliano.

Dino Illuminati: Es una bodega familiar muy diferente a las de su entorno. Pese a que la región de Abruzzo está llena de cooperativas y bodegas de producción masiva, ésta nada a contracorriente. Su propietario es un hombre hecho a sí mismo que ha sabido de-



legar tareas y rodearse de un equipo de profesionales muy capaz. Sobre todo, el equipo de enólogos de esta bodega es excelente. Los resultados son vinos de calidad muy superior al promedio en lo que se refiere a la Montepulciano d'Abruzzo DOC.

Tinazzi, en Verona, es una bodega que cumple en familia la tercera generación, renovada en cuanto a la actual estética de las instalaciones, claras y funcionales pero con un puntilloso cuidado estético diferente en cada una de las cinco propiedades que componen una pujante empresa.

Siete sabrosas lecciones

Marsala, Valpolicella, Abruzzo, Nero d'Avola, Verdicchio... Toda una lección de geogra-

fía vinícola que se plasma en la copa y dibuja un tentador mapa de Italia. Éstas son las siete sabrosas lecciones:

Vignali Roccamora - Lasios 2005- Nero d'Avola Sicilia IGT. Marca el terruño (limos, arcilla, trufa) con gran definición, También su madera es acertada. Tan complejo como delicado y casi tridimensional en boca. Finísimo y elegante. Una sorpresa. 9,80 euros.

Ca' de Rocchi - Ripasso Montère - Valpolicella DOC Superiore. Sus aromas evocan al manto mediterráneo, la pimienta o la fruta negra que se apoyan en una excelente madera. Jugoso, de taninos deliciosos muy bien trabajados, ésa es la diferencia. 15 euros.

Garofoli - Podium - Verdicchio DOC Superiore. Perfume de flores y especias con el dulce eco del albaricoque seco. En boca resulta más persistente de lo esperado, graso y con personalidad. 14,80 euros.

Illuminati - Ilico - Montepulciano d'Abruzzo. Todo lozanía frutal: grosellas, minerales, pimienta que construyen un paladar jugoso, envolvente y sin embargo rotundo. Sin duda, mejorará. 8,60 euros.

Masottina - Ai Palazzi 2005 Pinot Grigio. Mucha personalidad aromática: fruta madura (níspero) con una vena mineral que acentúa su trabajo de lías. Untuoso, largo y muy equilibrado. 12,60 euros.

Masottina - Ai Palazzi Merlot 2003. Complejo con un desarrollo de monte bajo y notas orgánicas interesantísimas. Sabroso, equilibrado y prolongado. 17 euros.

Marco de Bartoli - Riserva - 10 años Marsala Superior. Técnicamente está muy bien elaborado, raya en la fruta pasa, la miel de panal, las maderas elegantes, el incienso... Muy complejo y largo, con dulzor-acidez magnífico. 44,50 euros.



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

Novedades

Lo último en el mercado español

14

Vinos Cangas

Corias Guilfa 2005

V.T. de Cangas. Tipo: Tinto con madera.

Grado alcohólico: 12,5%. Variedades: Verdejo Tinto, Mencía y Carrsquin.

Guilfa significa viento gélido y hace referencia a la influencia que éste tenía en las viñas, que aquí hacen un trío muy interesante.

Queríamos más expresión varietal. Sus aromas recuerdan a la planta del tabaco, la acerola o la canela seca con un envoltorio tonelero algo subido. Acento ácido que excita el paladar y suave en tacto frutal. 2008 a 2008. Precio: 11,90 euros.

14

Cerrogallina

Horma del Hoyo 2006

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

Grado alcohólico: 14,5%.

Variedad: Cabernet Sauvignon y Merlot.

Proyecto de Santiago Vernia que empieza en 2006. En 2007 se ha unido Pepe Hidalgo, conocido enólogo, para afinar más su vino. La próxima añada mejorará notablemente.

Diferente en su perfume, casi orgánico, de madera poco tostada, de tinta china y fruta roja (fresón). Sabroso y suave en fruta, cálido, con los taninos del roble aún por afinarse. 2008 a 2010. Precio: 8 euros.

14

Raimat

Raimat Viña 27 2007

D.O. Costers del Segre. Tipo: Blanco.

Alcohol: 13,5%. Variedad: Chardonnay.

Primer vino de la bodega con tapón de rosca, un acierto que ya han seguido bodegas como Marqués de Riscal, pero sólo para exportar.

Claro aroma, que recorre frutas (pomelo, acerola), cereales y flores. Grasa-golosidad-acidez en armonía con un paso sencillo. 2008 a 2009. Precio: 7 euros.

15

Finca Casa Carril Cruzado

Casa Carril Cruzado 2005

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

Alcohol: 13,5%. Variedad: Petit Verdot.

Bodega familiar de 50 años que hasta 2004 no decidió embotellar. Tiene dos asesores, uno francés, Jan Clod, el verdadero artífice.

Maduración que no disfraza la identidad varietal. Aromas a hiedra, clorofila, pólvora en especias y maderas bien elegidas. Su boca es grasa, con un tacto fino y sustancioso. 2008 a 2011. Precio: 9 euros.

15

Dinastía Vivanco

Colección Vivanco "Parcelas de Graciano" 2005

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

Grado alcohólico: 15,5%. Variedad: Graciano.

Con este vino, de producción limitada (5.760 botellas), se ha querido expresar la complejidad y esencia de las parcelas riojanas.

Varietal concentrado, abundante en recuerdos de cerezas negras en licor, cacao, pedernal con la crianza algo subida. Muy carnoso, fundente en su paso y algo cálido al final. 2008 a 2011. Precio: 45 euros.

15

Masia Puigmoltó

Emendis Trío 2007

D.O. Cava. Tipo: Blanco.

Grado alcohólico: 12%.

Variedades: Macabeo, Chardonnay y Muscat.

Es su segundo año en el mercado y sigue cosechando éxitos. Se elaboran 28.000 botellas con una cuidada selección de las uvas.

Perfume descarado, embaucador y dominado, en parte, por el Muscat. Piña, membrillo, pomelo, tiza en una puesta en escena magnífica. Grasa-acidez en armonía, con fruta y longitud. Para recordar. 2008 a 2010. Precio: 7,5 euros.

15

Sucesores de Benito Santos

Igrexario de Sair 2006

D.O. Rías Baixas. Tipo: Blanco.

Grado alcohólico: 12,5%. Variedad: Albariño.

Homenaje al fundador de la bodega. Variedad procedente de los viñedos del Salnés.

Perfume de fruta madura (piña, papaya) que parece más sencillo de lo que es, pues percibimos minerales y notas especiadas. Boca menos aromática, pero gustoso y fresco. 2008 a 2011. Precio: 7 euros.

15

Pinuaga

Pinuaga 2005

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

Alcohol: 14,5%. Variedad: Tempranillo.

Bodega que surge en 2004 aunque de larga trayectoria vitícola. A Esther Pinuaga se unen tres socios para dirigir un proyecto ambicioso.

Prudente crianza en madera, nitidez frutal (mora, grosella) y ligero guiño de regaliz. El balance golosidad-acidez es su mejor baza, aunque deberemos esperar. 2008 a 2012. Precio: 14 euros.

16

Verum

Verum Tempranillo Roble 2006

V.T. Castilla-La Mancha. Tipo: Destilado con madera.

Alcohol: 35%. Variedad: Tempranillo.

Bodega que también elabora vinos y un espumoso. Destaca en destilados: finos, expresivos y bien interpretados. Utilizan alambiques y lleva cinco meses en tinas de roble.

Gran finura en nariz, expresión varietal (cerezas en licor) y delicado roble (especias, cacao), nada dominante. La suavidad del alcohol es su nota más destacada, además del equilibrio y el delicioso perfume final. Además, como excelente detalle, tiene añada. 2008 a 2011. Precio: 23 euros.



Seguin Moreau en Enoforum, de izda. a dcha.: Benoît Verdier (Cuenca Mediterránea), Rodrigo Pérez (Castilla y León), Eduardo Ruiz (España) y Alban Petiteaux (director comercial).

Momento de la conferencia ofrecida por Seguin Moreau en Enoforum.

SEGUIN MOREAU

La barrica en la crianza del vino

Durante el X Enoforum, encuentro de enólogos organizado por OpusWine del 21 al 23 de febrero en Madrid, la tonelería francesa Seguin Moreau, que patrocina dicho evento, ofreció una conferencia que permitió a los enólogos asistentes profundizar en una herramienta cada vez más importante en la elaboración de sus vinos: la barrica.

<La conferencia fue impartida por expertos en la materia, miembros del equipo comercial de Seguin Moreau: Alban Petiteaux, director comercial, y Benoît Verdier, responsable comercial de la Cuenca Mediterránea. Seguin Moreau se ha caracterizado siempre por un afán investigador que lo ha llevado a la vanguardia de las innovaciones en tonelería y que le permite ofrecer a sus clientes herramientas cada vez más perfectas para la elaboración de vinos en un mercado muy competitivo y con una clientela cada vez más exigente.

Gestión y comercialización del roble

En primer lugar, Petiteaux habló del sistema de gestión y comercialización del roble procedente de los bosques pertenecientes al Estado Francés y gestionados por la O.N.F. (Oficina Nacional de Bosques). Seguin Moreau se abastece de madera de roble de Haute Futaie, sistema de silvicultura iniciado por Colbert en el siglo XVII que permite obtener árboles de 150-200 años altos y rectos y que favorece la producción de grano fino. Asimismo, se insistió en la necesidad de gestionar los bosques de forma ecológica y sostenible para que las generaciones venideras puedan disfrutar de esta materia tan preciosa. Por ello, Seguin

Moreau ha obtenido, al igual que la O.N.F., la "ecocertificación" PEFC (www.pefc.org). Finalmente, se explicó el sistema de puesta a venta de la madera y la necesidad de una estrecha colaboración entre todos los eslabones de la cadena para garantizar una trazabilidad total desde el árbol hasta la barrica, pasando por los troncos y las duelas.

La microoxigenación en la barrica

En segundo lugar, Verdier trató uno de los aspectos básicos de la contribución de la barrica a la crianza del vino: la microoxigenación. Durante la crianza en madera, se desarrollan dos fenómenos principales: la difusión e integración de las sustancias extraíbles de la madera, vinculadas a las propiedades organolépticas de dichas sustancias, y la oxidación de las sustancias presentes en el vino, vinculada a la penetración de oxígeno a través de la madera. La participación de Verdier se centró en la oxidación. Las cuestiones planteadas fueron las vías de entrada del oxígeno en la barrica y la influencia del tamaño de la misma en la oxigenación controlada del vino. La barrica es una herramienta de oxidación natural que permite mejorar la estructura fenólica de los vinos tintos. Protege los vinos blancos contra la formación de los desagra-

dables aromas de reducción, procedentes del metabolismo de las levaduras: esto es aún más cierto cuando el vino se conserva en barricas nuevas, más ricas en taninos catalizadores de oxidación. Hay varias hipótesis sobre las vías de entrada de oxígeno: por la boca, por pequeñas fugas de la madera, por la madera seca, por las juntas o forzado por la creación de un vacío depresivo que atrae el oxígeno al interior de la barrica. Sin embargo, a pesar de las comprobaciones empíricas de las teorías, no se ha llegado a ninguna conclusión. En cuanto al tamaño de la barrica sí se extraen ciertas conclusiones. La capacidad oxidativa de la barrica corresponde a la cantidad de oxígeno que penetra en el vino dividida por el volumen de vino. Por tanto, cuanto mayor es la barrica, más vino tiene cabida y menos oxígeno entra proporcionalmente. Por tanto, se observa que la evolución del vino, provocada por la oxigenación, es más lenta y progresiva cuanto mayor es el tamaño de la barrica.

SEGUIN MOREAU

Más información a través de su web: www.seguin-moreau.fr
O contactando directamente con:
Eduardo Ruiz: 636 77 69 35.
Rodrigo Pérez: 00 33 616 80 26 02.

Texto y fotos: Thomas Vaterlaus

Hasta en cien ocasiones al año se atreve Peter Sisseck a adentrarse en la jungla de las terminales del aeropuerto de Barajas. Esta vez acaba de llegar de Dinamarca. Ha estado de viaje con su hija Alexandra, considerada en aquel país una joven promesa del salto hípico. Por eso, Peter Sisseck ha comprado un remolque para caballos con box habitable. “Me gusta la sensación de estar siempre en la carretera-

ra. Sobre todo, desde que mi hija escucha menos música de Justin Timberlake y más de Bob Marley”, dice el hombre que hace el vino más famoso de la península Ibérica. Su aspecto no es especialmente llamativo: viste de un modo informal que, no obstante, al igual que su reloj de piloto IWC, revela un interés discreto por la moda.

Nómada, agricultor y monje

Vinifica el Tempranillo más exclusivo del mundo, viaja con su hija a concursos de salto hípico y lee escritos teológicos en su casita situada en plena Ribera del Duero. Ahora, a sus 45 años, Peter Sisseck ha decidido convertirse en pequeño agricultor.



Un tejado danés para Pingus

El primer boceto para la bodega de Pingus lo realizó el célebre arquitecto suizo Peter Zumthor. “Pero el proyecto resultó ser tan caro que tuve que accionar el freno de emergencia”, asegura Sisseck. En esa misma época había encontrado una antigua bodega en Quintanilla de Onésimo, una de esas localidades típicas de la Ribera del Duero donde en invierno el viento gélido barre la calle principal sin encontrar obstáculos. Él mismo planificó la restauración. Cemento visto, cristal y viejos muros conforman una sutil armonía. Las vigas de roble para la estructura del tejado de la bodega de fermentación llegaron de Dinamarca. También los operarios que las “engarzaron” sin tornillos. “Para mí, un tejado así es un verdadero lujo”, afirma Sisseck.

Su tío como mentor

Peter Sisseck se crió en Dinamarca, en un ambiente de seguridad familiar. Quien lo marcó fue su tío. Peter Vinding-Diers, que hoy tiene 65 años, a finales de los años sesenta se trasladó a Sudáfrica, donde se convirtió en bodeguero jefe de la casa Rustenberg. Después se mudó a Burdeos. Tenía una visión: revolucionar los vinos blancos de Graves. Esto fue lo que hizo en Château Rahoul y, más tarde, en Château Landiras. Actualmente vive en Sicilia, en medio de un naranjal. Desde los 14 años, Peter Sisseck pasó mucho tiempo en Burdeos con su tío, que le puso el mote de “Pingus”. En 1990, su mentor le proporcionó un empleo en la Hacienda de Monasterio en la Ribera del Duero. Y allí sigue. En 1995

Sisseck, animado por sus compañeros de Burdeos Jean-Luc Thunevin (Valandraud) y Alain Vauthier (Ausone), creó un tempranillo único hasta entonces en todo el mundo: Pingus

Corridas de toros y diseño danés

El 83 por ciento de los daneses son protestantes, mientras que el 92 por ciento de los españoles son católicos. En su casita, situada en medio de las cepas de la Hacienda de Monasterio, donde vive como un monje (cuando no está viajando por el mundo), Sisseck lee los libros del teólogo católico Hans Urs von Balthasar (1905-1988) y del pensador protestante Karl Barth (1886-1968). Le parece interesante la visión que tiene cada uno de ellos de la otra Iglesia. Este contraste determina su vida. En Dinamarca experimenta la austeridad protestante, que se expresa en el minimalista diseño de aquel país. España encarna la teatralidad católica, como por ejemplo en las procesiones de Semana Santa o en las corridas de toros. Estos contrastes resultaron ser demasiado grandes para su matrimonio. Britt Sisseck regresó con sus dos hijas a Copenhague, donde dirige un taller de costura que cuenta entre sus clientes con personajes de la talla de la princesa María de Dinamarca.

Hacerse pequeño agricultor

Tras la bodega Pingus, el segundo sueño de Peter Sisseck está a punto de hacerse realidad: una granja agrícola “artesanal”. “Creo en el concepto del pequeño agricultor, pero no de un modo nostálgico, sino orientado hacia el futuro”, afirma.



Peter Sisseck cree en el modelo del agricultor, no de un modo nostálgico, sino como proyección de futuro.

El boceto de la granja es del arquitecto danés Henning Larsen, el constructor de la ópera de Copenhague. Con los años, la mirada de Peter Sisseck se vuelve hacia la naturaleza. Más que en el vino o en el arte, encuentra la perfección en los paseos por el bosque. “Los bosques son puntos de referencia absolutos para la belleza, la multiplicidad y el equilibrio”. ¿Dónde estará Peter Sisseck dentro de veinte años? Quizá en una choza de madera en el corazón de Tanzania. Hace poco realizó una expedición hasta allí con una amiga. Siguieron a pie a una manada de búfalos. “A nuestro alrededor se extendían dos millones de hectáreas de naturaleza virgen y la ausencia total de cualquier tipo de civilización. Era la felicidad en estado puro.”

“Me gusta la sensación de estar siempre en la carretera. Sobre todo, desde que mi hija escucha menos música de Justin Timberlake y más de Bob Marley”

T4 Aeropuerto de Madrid-Barajas

Última llamada... Sibarium

«Desayuno con diamantes» en el Aeropuerto de Madrid.



Texto: Sara Cucala

Seis de la mañana. Aeropuerto de Madrid, T4. He tenido que pasar dos veces por el control policial porque un botecito de líquido para las lentillas que llevaba en el bolso tenía un tamaño peligrosísimo para subir a un avión. ¿Arma de destrucción masiva? Supongo que sí.

A esas horas en las que los pasillos del aeropuerto están llenos de ejecutivos con maletín en mano y turistas *on line* que han conseguido, como yo, un billete barato a través de la Red, uno intenta guardar la compostura y mostrarse lo más lúcido posible, controlar el destemple corporal, la somnolencia perpetua, la duda de si tomarse un café, y la necesidad de matar el ayuno... Buenos días, Madrid.

Conseguí un billete de oferta a Jerez de la Frontera y eso es una tentación y una excusa para los que apreciamos los olorosos y los finos. Y la oportunidad me vino de perlas porque tenía unas ganas terribles de visitar Aponiente, el restaurante de Ángel León en el Puerto de Santa María y probar su último ingenio, los pescados de su mar a la brasa de aceitunas. Lo llevó este año a Madrid Fusión y desde entonces varios chefs de Japón y Estados Unidos quieren aplicar esa nueva técnica

a sus recetarios. ¡Hay que probarlo!

Y así, mientras recorría los pasillos kilométricos de la T4 en busca de la puerta K número 86, fantaseaba, a esas horas, con mi llegada a Jerez. Mi primer trago sería en la taberna El Almacén, junto a la Plaza del Arenal, “un Alfonso y unas alcachofas fritas”. Descubrí un día que sólo hay unos vinos capaces de vencer la acritud de las alcachofas y son los olorosos... Luego, al Puerto de Santa María y después... donde el viento empuje.

La salvación de los naufragos

Todo está en la mente, y del mismo modo que las fantasías eróticas, los delirios gastronómicos (el pollo de Carpanta) abren de par en par el apetito, aún más en ayunas. Así, en ese duermevela mecido por la banda sonora del ronroneo estomacal, se me aparece la visión de una fastuosa tienda gourmet llamada Sibarium Delicatessen. Me froto los ojos, afilo el olfato y descubro que, ¡por fin!, la oferta comestible y *bebible* del aeropuerto se ha humanizado.

Sibarium ocupa un hermoso espacio entre las puertas J y K de la T4. Una tienda repleta de estanterías con productos gourmet y vinos de todas las Denominaciones de Origen del país. Su idea, ser un

embajador de los productos delicatessen de España, la han trasladado a otros aeropuertos internacionales de América.

Haciendo el paseíllo por la tienda te encuentras, a un lado, una bodega tentadora con referencias de Finca Remelluri, Irache, Luis Alegre, varias referencias de Rueda, algunos Ribera del Duero, como por ejemplo, Teófilo Reyes; clásicos riojanos como Muga; modernos y famosos blancos gallegos; caprichosos como Les Terrases o Usatges (2003) de Álvaro Palacio o, puestos a elegir, un Flor de Pingus, sin ir más lejos. Junto a la bodeguita hay un mostrador con hojas de cata, tanto de vinos como de aceites, y unas detalladas y selectas recomendaciones de la casa.

Si se sigue curioseando, se encuentran cremas de quesos, como la de Cabrales, patés, preciosos molinillos de sales (de lo más diverso, sofisticado y carísimo), chocolates con firma de autor, dulces tradicionales con guiño delicatessen...

A un extremo, la isla de salvación de los naufragos del amanecer: una barra con una cartita en la que se anuncia un decena de vinos, cava e incluso sidra por copas, unas cuantas sugerencias de ibéricos y quesos artesanos, y un cartel: “Escoge de la tienda lo que quieras y degústalo aquí”. No hay café. Así que el desayuno en Sibarium es *con diamantes*: una copita de cava Marqués de Monistrol y un bocatín de jamón ibérico de Guijuelo, por ejemplo. Cada semana, en la barra, hay un producto recomendado. En esa ocasión era caviar persa. Me pareció la mejor idea para acompañar a mis burbujas. Me dejé llevar y casi pierdo el avión.

SIBARIUM DELICATESSEN

Avenida Hispanidad, s/n
Aeropuerto de Madrid-Barajas T4
Internet: www.areas.es
Precio: desde 4,50 euros.

“Amorim ha sido capaz de proveernos soluciones de taponamiento tradicionales y satisfacer nuestra demanda de calidad y evolución en nuestra búsqueda continua de la excelencia.”

Philippe Guigal, Gerente General y Vinicultor, Guigal, Francia

“Al usar corchos Amorim garantizamos calidad y consistencia, y esa es la confianza que queremos transmitir a nuestros clientes.”
José Araújo Peña, Proprietario y Enólogo, Viña Araújo, España

“Con Amorim, he encontrado calidad y servicio consistentes y la mejor relación calidad-precio de nuestro segmento de mercado.”

Gianfranco Repellino, Director Técnico, Giordano, Italia



“Amorim me ha proporcionado un servicio excepcional durante 15 años. Todos los trabajos fueron realizados con rapidez y resultados excepcionales, la comunicación, actitud y cortés del equipo de Amorim es ejemplar.”

Robert Foley, Vinicultor,
Robert Foley Vineyards, EE.UU

“Mi filosofía vinícola abarca la elección del tapón. Quiero un producto natural de calidad y Amorim lleva 25 años suministrándomelo.”

Ron Laughton, Vinicultor, Jasper Hill, Australia

“Estoy convencido de que el corcho natural es la manera perfecta de cerrar herméticamente una botella de vino. Es un don noble y seguro que nos brinda la naturaleza.”
Alfonso Larraín, Presidente, Concha y Toro, Chile

“Eliendo los corchos Amorim para cerrar herméticamente los vinos de nuestras marcas, garantizamos la calidad y la confianza que queremos compartir con nuestros clientes.”

Ray Edwards, Gerente de Bebidas Alcohólicas,
Grupo SPAR, Sudáfrica

Los vinicultores tienen muy buena opinión de nosotros.

En todo el mundo, una y otra vez, Amorim demuestra que es el corcho de elección de los vinicultores más exigentes. Pero es mucho más que la calidad superior de nuestros tapones. Nuestra relación con los vinicultores ha evolucionado colaborando durante años hasta alcanzar una gran madurez. La fuerza de nuestros recursos globales y nuestras

colaboraciones con la industria hablan por sí solos, con reconocimientos internacionales por nuestros métodos de producción avanzados, control de calidad, registro ambiental, relación valor-precio y servicio. En una palabra, cuando se trata de tapones de vino, Amorim tiene una ventaja aplastante.



AMORIM
www.amorimcork.com

¿Qué es la deconstrucción?

Texto: Alain Bramaz

La deconstrucción del vino es un tema en permanente discusión, también entre los consumidores, sobre todo tras los controvertidos acuerdos comerciales entre la UE y EE. UU. En los Estados Unidos, el uso de esta tecnología está permitido para disminuir el volumen de alcohol del vino. Además, se emplea para eliminar el azufre, fabricar concentrados de aromas y concentrar el mosto.

Se denomina deconstrucción de una mezcla de líquidos al procedimiento de aislar las diferentes sustancias de las que se compone, cuando tienen distintos puntos de ebullición (del mismo modo que en la destilación). Se lleva a cabo en una columna centrífuga de conos rotantes (en inglés, "spinning cone column"), donde se extraen los compuestos volátiles del vino. La rotación de los conos hace que el fluido forme una delgada película líquida. Al mismo tiempo se forman violentos remolinos que generan una fase de gasificación. Entonces se le aplica un flujo de vapor (de vino) que arrastra consigo los compuestos volátiles. Al condensarse luego el vapor, se pueden "atrapar" uno a uno los compuestos anteriormente aislados. Para reducir el contenido de alcohol de un vino, se elimina totalmente el alcohol



Foto: Flavourtech Technologies

Una columna centrífuga de conos rotantes cuesta unos 40.000 euros.

de una parte proporcional del mismo calculada con exactitud. En un primer recorrido, el aparato separa el aroma del vino y lo captura. El siguiente paso es extraer el alcohol de este líquido, ahora

prácticamente inodoro. Para terminar, se reincorpora al volumen total del vino el aroma y la cantidad de alcohol deseada (recombinación). Antes de llevar a cabo la deconstrucción, el productor decide, tras una serie de pruebas, el contenido de alcohol que deberá tener el vino al final. Como la perceptibilidad (volatilidad) de los componentes aromáticos decrece en proporción al aumento del volumen de alcohol, se pretende lograr aquella gradación con la que el vino adquiere su mayor intensidad aromática (llamada "sweet spot").

El proceso de deconstrucción es un procedimiento meramente físico por cuya aplicación el vino nunca entra en contacto con sustancias ajenas a él. Simplificando, se podría comparar con la destilación. Aunque algunos digan que esta técnica permite separar y manipular componentes aromáticos determinados, el hecho es que sólo se pueden aislar los aromas volátiles por una parte y el alcohol por otra.

En la calurosa California, donde los vinos de uvas maduras suelen alcanzar hasta un volumen de alcohol de 15 grados, la deconstrucción se emplea en más de 500 bodegas. En la UE y Suiza por el momento no está permitida. Pero habrá que contar con que pronto la reglamentación de la UE también la permitirá.

Ácidos

El vino posee acidez, a veces más, a veces menos. Hay que saber manejarla, tanto desde la posición del vinicultor como desde el punto de vista del consumidor. La acidez puede tener buen sabor, o puede ser únicamente ácida. Lo cual no necesariamente ha de ser sólo un inconveniente.

Texto: Rudolf Knoll

Hay diversos tipos de ácidos, pero en los análisis habituales no aparecen diferenciados. Una mayor cantidad de ácido tartárico en el vino contrarresta la agresividad del ácido málico no madurado, que puede ser consecuencia de un año con menos horas de sol. El ácido málico se suaviza con la segunda fermentación: a través de la reducción biológica de los ácidos (fermentación maloláctica), provocada por las bacterias presentes en la bodega de modo natural, el ácido málico se transforma en ácido láctico. Así, el vino adquiere un sabor más redondo y suave, y su aroma se transforma, llegando incluso al olor del yogur o del chucrut. En el caso del vino tinto, la fermentación maloláctica es normal, aunque no en el vino blanco. Suiza constituye una excepción: si un vinicultor exagera con la "malo", puede suceder que el vino llegue a oler a caucho quemado.

No siempre es evitable la no deseada acidez volátil (ácido acético). Se produce sobre todo en vinos hechos de uvas con botritis. Los vinos dulces nobles tienen un mayor porcentaje de ácido acético, y la reglamentación les permite unos valores máximos superiores a los contemplados para el vino blanco (1,1 g/l) y para el tinto (1,2 g/l). Los catadores experimentados y de nariz sensible valoran como arriesgada incluso una concentración claramente inferior a 1 g/l. Los vinos dulces y marcados por la acidez tienen una capacidad de guarda especialmente elevada. Además, la frutalidad puede suavizar la acidez en la percepción gustativa. Se puede lograr un buen equilibrio por medio de la fruc-



¿Qué platos maridan con los vinos de acidez marcada?

Hay algunos platos de sabor más o menos ácido. El chucrut, col ácida fermentada, es un ejemplo evidente. También pertenecen a esta categoría los callos, las lentejas, el saure Lüngel (guiso de corazón y pulmón de ternera) tan popular y apreciado en Austria y el vitello tonnato. Tampoco les falta acidez a los tomates. Si se presentan en la pizza en cantidad abundante o se sirven en salsa sobre la pasta, será preciso acompañarlos con vinos que también posean una acidez crujiente. Un Riesling seco no puede fallar. Con los tomates, además, maridan bien los vinos de Chianti o de Burdeos de clase media, un Barbera, Côtes-du-Rhône o Schwarzwiesling. La ensalada, según el aliño, también puede convertirse en ácida. En este caso puede decirse que el vino tiene las de perder. Para suavizar la acidez, se puede intentar contrarrestar con un vino dulce o de frutalidad marcada.

tosa, que no sufre transformación si la fermentación se realiza a temperatura controlada. Algunos productores alemanes emplean Süßreserve (mosto natural de uva) como paliativo de eficacia probada para los ácidos no maduros, pero esta técnica raras veces logra generar la armonía deseada.

En la lengua hay papilas gustativas de diferentes formas que reaccionan ante las distintas sustancias del vino y permiten su degustación. Hace ya tiempo que los científicos han elaborado una especie de mapa topográfico de la lengua. Según él, en el borde de la lengua se percibe lo dulce y en su parte posterior, lo salado y lo amargo. La acidez deja su huella en la parte más bien posterior de la lengua, "tierra adentro".

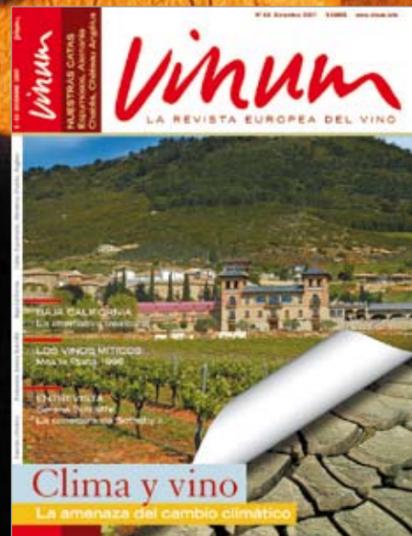
Científicos como el profesor Dr. Jürgen K. Mai, de Dusseldorf, consideran importante el "sabor a ácido" para la regulación de las proporciones de ácidos y bases en el cuerpo humano. Además, aseguran que puede advertirnos de alimentos en mal estado y de la falta de maduración de las frutas y, por ello, desempeña un papel importante en nuestra valoración de la idoneidad de las comidas. Además, los ácidos estimulan la producción de saliva, que neutraliza un poco la acidez y previene ante los daños que pudiera ocasionar a las mucosas. La acidez también puede provocar una impresión astringente. Por eso el rechazo a un sabor excesivamente ácido es prácticamente innato. El cuerpo reacciona a las sustancias muy ácidas con un reflejo de obturación del esófago obligándonos a escupir. Esperemos que ningún vino nos haga sufrir jamás las consecuencias de tales actos reflejos.

Navega con Vinum



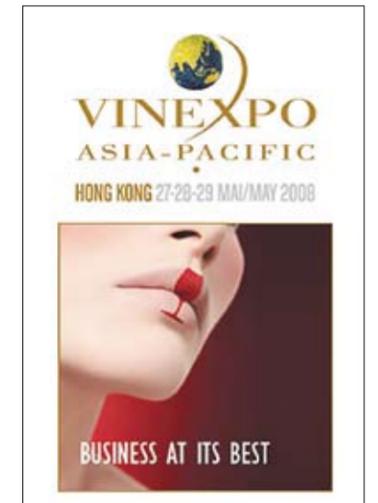
www.vinum.info

La revista Vinum, con ediciones en tres idiomas y difusión en varios países, tiene también su página web. Con más de 10.000 artículos online y más de 23.000 vinos catados, cuenta con una de las mejores bases de datos de vinos en Internet a nivel mundial.



Agenda MAYO/JUNIO 2008

- 13/15 MAY.**
Ciudad Real
- ESPAÑA ORIGINAL**
El mismo equipo gestor que organiza FENAVIN llevará a cabo España Original, la Feria de las Denominaciones de Origen y Otras Indicaciones de Calidad. Este evento apuesta por la proyección internacional y por potenciar la oferta agroalimentaria española.
Recinto Ferial de Ciudad Real, Ciudad Real (España)
www.espanaoriginal.com
- 20/22 MAY.**
Londres
- LONDON INTERNATIONAL WINE FAIR**
Uno de los eventos más relevantes del calendario ferial dedicados al mundo del vino. La participación española en esta feria ha experimentado el mayor crecimiento de todos los grupos de expositores. Esto enfatiza la importancia del mercado del Reino Unido para los productores españoles.
ExCel International Exhibition Centre, Londres (Reino Unido)
www.londonwinefair.com
- 27/28 MAY.**
Hong Kong
- VINEXPO ASIA PACÍFICO**
La única feria de la zona especializada en vinos y bebidas alcohólicas que está dirigida no solo a profesionales de Hong Kong y China, sino a otros países de la zona, desde Australia hasta la India.
Convention & Exhibition Center Hong Kong (China).
www.vinexpo.com/fr/asia-pacific-2008
- 13/15 JUN.**
Aspen
- ANUAL BOSTON WINE EXPO**
Establecida en 1983 como Aspen/Snowmass International Wine Classic, hoy está considerado el lugar de encuentro de los top-chefs de la industria, periodistas y consumidores de alimentos y bebidas de calidad.
Wagner Park, Aspen (Estados Unidos)
www.foodandwine.com/promo/classic
- 15/20 JUN.**
Verona
- XXXI CONGRESO MUNDIAL DE LA VIÑA Y EL VINO**
El 31º Congreso Mundial de la Viña y el Vino y la 6ª Asamblea General de la Oficina Internacional de la Viña y el Vino (OIV). Certamen científico internacional señalado que brinda la oportunidad de conocer la actual realidad vitivinícola.
Centro de Congresos de Veronafiere, Verona (Italia).
www.oiv2008.it



VINOBLE

25/28 MAYO
Jerez de la Frontera

Jerez acogerá la sexta edición del Salón Internacional de los Vinos Nobles, el único en el mundo dedicado exclusivamente a los vinos generosos, licorosos y dulces especiales. El salón contará con la presencia de tres nuevos países (México, Turquía y Jordania), con los que prácticamente están todos los que elaboran estas joyas enológicas. En ésta se consolida como el referente mundial en su especialidad. Además, coincidiendo con Vinoble 2008, se celebrará un Congreso Internacional de Sumilleres.

Alcázar Árabe de Jerez de la Frontera (Cádiz)
Tel.: 91 512 07 68
Fax: www.vinoble.com
vinoble@vinoble.com



VINUM Internacional Intervinum AG

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

Editor

Hanspeter Detsch

Director Internacional

Rolf Bichsel

Ediciones Vinum S.L.

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

Edición y Redacción España

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

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

Departamento comercial

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

Redacción Suiza

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

Redacción Alemania

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

Redacción Francia

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

Vinum Italia

Christian Eder redazione.italia@vinum.info

Suscripciones

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

Imprime

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

Depósito Legal M-18076-1997

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

Vinum suscripción por uno o dos años

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

Empresa _____ NIF o CIF _____

Nombre _____ Apellidos _____

Dirección _____

C.P. _____ Población _____ Provincia _____ País _____

Profesión _____ Tel. _____ Fax _____

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

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

Talón nominal a Ediciones Vinum S.L.

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

Fecha ____ / ____ / ____

Firma del titular:

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

Caducidad ____ / ____ / ____

Suscríbase

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

Puede suscribirse llamando al teléfono 918 907 120

O por e-mail: suscripciones@vinum.info

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

O enviarlo por correo postal a:

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

VINO

Escuchar, el trasiego de la botella recia, robusta, severa, a la copa frágil y ligera, de boca ancha y tallo largo. Un murmullo inconfundible que presagia aromas, colores y sabores ricos en matices que enamoran al paladar más exigente.

2007 GRAN SELECCIÓN



PREMIO GRAN SELECCIÓN
Vino tinto de más de 2 años, con más de 6 meses en bodega
PINGOROTE

PREMIOS SELECCIÓN ORO



BLANCO

ALTOS DEL CABRIEL
VILLAMALEA (Albacete)
TLF.: 967 483 257



ROSADO

TORRE DE GAZATE
TOMELLOSO (Ciudad Real)
TLF.: 926 513 004



VINO TINTO JOVEN

YUGO
SOCUÉLLAMOS (Ciudad Real)
TLF.: 926 530 388



VINO TINTO de menos de 2 años en bodega entre 1 y 6 meses

MISTERIO DE FONTANA
FUENTE DE PEDRO NAHARRO (Cuenca)
TLF.: 969 125 433



VINO TINTO de más de 2 años con más de 6 meses en bodega

PINGOROTE
VILLANUEVA DE ALCARDETE (Toledo)
TLF.: 925 166 350



VINO TINTO de más de 3 años con más de 1 año en bodega

OJOS DEL GUADIANA
VILLARRUBIA DE LOS OJOS (Ciudad Real)
TLF.: 926 896 135



VINO TINTO de más de 5 años con más de 2 años en bodega

GRAN ORISTAN
VILLARROBLEDO (Albacete)
TLF.: 967 141 907



VINO de producción ecológica

VITIS NATURA
QUINTANAR DEL REY (Cuenca)
TLF.: 659 962 922



ESPUMOSO

ALCARDET
VILLANUEVA DE ALCARDETE (Toledo)
TLF.: 925 166 375



es sabio

va a recomendar un gran vino



la sabia elección