

E - 68 NOVIEMBRE 2008

vinum

vinum

NUESTRAS CATAS:
Cavas, Barolo,
Barbaresco y Loira

vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

Catas: Cavas, Barolo, Barbaresco, Loira

Entrevista: Jordi Segura

Cava: esplendor artesano

VIÑAS PATRIMONIO
DE LA HUMANIDAD

CARLOS MORO:
El vino sin medida

ENTREVISTA
Jordi Segura:
Al vino por la copa

El cava de artesanía

El espumoso de más alta calidad

El Placer está en saber elegir



Reserva Especial
Guadianeja
Resérvate el Placer

Vinícola de Castilla

www.vinicoladecastilla.com

Una justa reivindicación

España posee la mayor extensión de viñedo del mundo. Tradicionalmente la viña forma parte inseparable del paisaje, lo conforma y modula en buena parte de su accidentado territorio. La vid, en sus diversas variedades y formas, se aclimata en sus valles, en las llanuras, en laderas de inverosímil verticalidad, le sienta bien la brisa y la humedad del mar cercano o le da por trepar a más de 1.800 metros de altitud. En todas las provincias que conforman España se puede brindar con buen vino autóctono. La historia de sus vinos es la de buena parte de su cultura desde hace más de 3.000 años. La del país más montañoso de Europa (con la única salvedad de la abrupta Suiza), la tierra de los mil microclimas, de los mil contrastes y de los mil paisajes. Tanta es la riqueza y diversidad que resulta difícil creer que todavía ninguno de sus viñedos, ni los orgullosos majuelos riojanos, ni las legendarias albarizas jerezanas, ni los impresionantes y vertiginosos viñedos de la Ribeira Sacra, ni las escarpadas pizarras del Priorat, ni siquiera los inconfundibles, sobrecogedores y negruzcos hoyos de la Geria lanzaroteña... en fin, más de un millón de hectáreas, hayan merecido el honor y la distinción de ser consideradas "Patrimonio de la Humanidad".

FOTO DEL MES



En el Douro se funden naturaleza y vinicultura. Miles de kilómetros de muros de terrazas ponen de relieve la arcaica topografía del valle. Aquí nacen los vinos de Oporto. Pág. 18.

Nada que decir de los viñedos cuyos méritos han merecido tal honor, aquellos sorprendentes y vertiginosos terraplenes de la "Cinque Terre" italiana o los históricos "socalcos" del Douro portugués, bella y pura expresión del ingenio humano para obtener el preciado zumo fermentado que movió la economía de los pueblos mediterráneos desde los albores de la Humanidad. Pero España es en sí misma una reserva colosal de la biodiversidad agrícola que se merecería un trato más atento. En torno al vino y las labores de la viña se ha cimentado todo un corpus cultural de música, danza, pintura o literatura que ha impregnado incluso la vida de sus antiguas colonias. La viña es en muchos lugares el eje de la economía rural. Así que ya es hora de que algunos de nuestros viñedos obtengan ese merecido honor internacional.

Alrededor del vino



Mechthild Rössler es la responsable de los lugares Patrimonio Mundial de la Humanidad en Europa y Norteamérica. Entrevista en página 40.



Sara Cucala Periodista, filóloga y escritora, está especializada en literatura gastronómica. Publica con nosotros la sección de Experiencias. Pág. 64.



Jordi Segura, al que cariñosamente llamamos el Rey de Copas, comercializa en España las copas Riedel, un cristal exquisito para disfrutar del vino. Pág. 44.



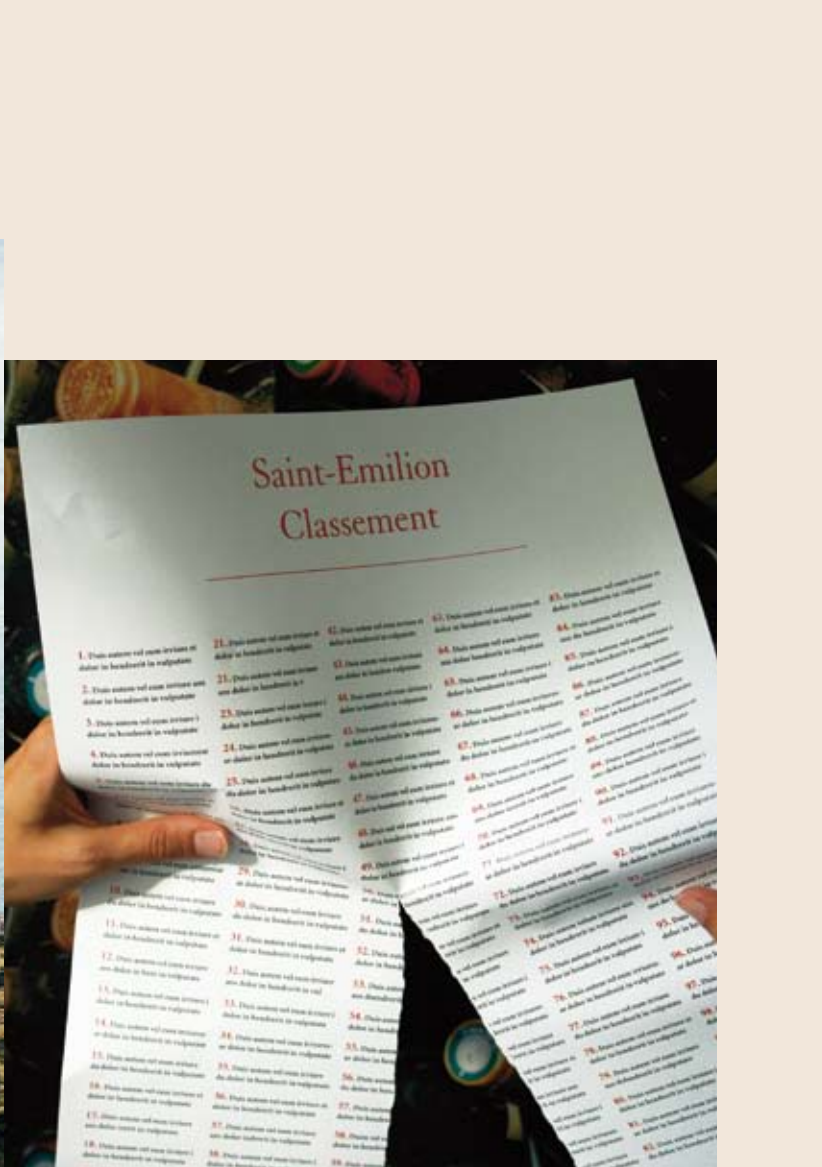
Entrevista: Jordi Segura. Pág. 44



Cava de artesanía: el espumoso de más alta calidad. Pág.18



Viñas Patrimonio de la Humanidad. Pág 32



Saint-Émilion: la historia interminable. Pág 8

ACTUALIDAD

- 6 CARTAS DE LOS LECTORES
Las diferencias térmicas y los aromas
- 8 INTERNACIONAL
Disputa en Saint-Émilion
- 10 INTERNACIONAL
Los vinos de Madrid, en Tokio
- 12 NACIONAL
Simposio sobre la sidra
- 14 NACIONAL
Aromas y sabores de La Mancha
- 16 INTERNACIONAL
Feria Internacional del Vino en Hong Kong



Foto portada:
Heinz Hebeisen.

MAGAZIN

- 18 CAVA
Esplendor artesano
- 32 PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD
Paisajes Culturales de la Unesco
- 44 ENTREVISTA
Jordi Segura
- 60 SEMBLANZA
Carlos Moro
- 64 EXPERIENCIAS
Viaje al corazón del vino

GUÍA

- 48 CATA CAVA
Aires de renovación
- 52 CATA BARBARESCO 2005
Un año equilibrado
- 53 CATA BAROLO 2004
Grandes y pequeños
- 56 CATA LOIRA
Crece la Sauvignon
- 58 NOVEDADES
Lo último del mercado

SERVICIOS

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

¿Está permitido mezclar uvas blancas y tintas?



Mezclar uvas blancas y tintas era una costumbre del pasado, cuando las uvas blancas y las tintas se plantaban juntas.

¿Por qué está prohibido elaborar y vender vino de mezcla de uvas blancas y tintas? Si en España está permitido, ¿qué problema existe en la Unión Europea?

Virginia Quiroga, desde www.vinum.info

Legalmente no está permitido porque sería un fraude para el consumidor, a no ser que se mencionen las palabras “clarete” o “aloque” (mezcla de uvas blancas y tintas permitida en Valdepeñas o Canarias). Esta costumbre viene de antaño, cuando las uvas blancas y tintas se plantaban juntas. El problema radica en los diferentes impuestos que se pagan por cada variedad. El precio de la uva tinta, en general, supera con creces el de la blanca, que se suele pagar a aproximadamente 25 céntimos el kilo, cuando la tinta ronda los 40, e incluso puede ser mucho más cara dependiendo de la zona. Es más, los rendimientos de la uva blanca son mayores que los de la tinta. Una práctica muy habitual en bodegas “de medio pelo” consistía en elaborar un “falso tinto” con el mosto de uva blanca y la pasta sobrante de la elaboración de un tinto: son los denominados “vinos B”. El resultado eran vinos inestables, con tendencia a oxidarse y aparición de acidez volátil. Ahora bien, si usted como consumidor no lo sabe, está pagando por algo que sólo es un tinto en apariencia. En la actualidad, se suele añadir un pequeño porcentaje de uva blanca a los tintos para realzar su frescura (se permite hasta un 5%). Como ejemplo, algunos maceraciones carbónicas y el rosado de Docetañidos contienen un pequeño porcentaje de uva blanca.

¿Un verdejo o un albariño?

Me gustaría saber cómo puedo diferenciar en cata un vino Verdejo de Rueda de un albariño.

Rosa, desde www.vinum.info

Si tomamos dos ejemplos de Verdejo y Albariño puros, de escasa producción, las diferencias son muy claras. Ahora bien, el problema surge cuando catamos vinos de producción alta o provenientes de una añada cálida donde la expresión y tipicidad parecen difuminarse. Por lo tanto, centrémonos en los primeros ejemplos. La variedad Verdejo presume de tener aromas potentes de fruta madura (piel de melón), de verde (heno, boj, hoja de higuera, pomelo), con una boca equilibrada, justa de acidez y un final amargo que lo delata. El albariño, responde a un perfil más delicado (similar a una fragancia) con aromas bien fundidos de pomelo, paraguaya, limas, que adquieren, con un año en botella, deliciosas notas de mandarina y mango en confitura. En boca, el primer año manifiesta un vigor ácido notable, pero bien ligado al peso de fruta, cierta golosidad y un grato final mineral (tiza). En los dos casos es recomendable guardar el vino un año, ganan en complejidad y suavidad ácida; las versiones sin madera muestran el varietal en su forma más pura.

¿El tapón de rosca es bueno?

Me llama especialmente la atención que existan vinos de alto nivel en los que se utilice el tapón de rosca. ¿Pueden aguantar el paso del tiempo como con uno de corcho?

Bernardino G. Santisteban, Madrid

Cansados de sufrir las fatales consecuencias que un tapón de corcho en mal estado o contaminado por las famosas moléculas de TCA transmite a su vino, los profesionales buscan desde hace años un remedio eficaz para el consumidor. Se han probado bastantes métodos (tapón de rosca o de sustancias sintéticas), pero aún no hay suficientes pruebas de que un vino de guarda pueda aguantar el paso del tiempo en perfecto estado. Sin embargo, una prueba de la efectividad del tapón de rosca es que en España se tapan así los generosos porque son los más sensibles a la oxidación (ya sabemos que el oxígeno es el principal enemigo del vino). Sin embargo, la bodega de Marqués de Riscal en Rueda está obligada a colocar este tapón en más de la mitad de su producción destinada a la exportación.



Los profesionales buscan desde hace años un remedio para las consecuencias en el vino de un tapón de corcho en mal estado.

Cómo diferenciar un vino del Priorat de uno del Bierzo

Tengo una nariz como un leño. Lo reconozco. Por ejemplo, soy incapaz de distinguir un Priorat de un Bierzo.

Rubén Hernández S.

En ambas zonas dominan los suelos pizarrosos y por lo tanto los aromas, en el vino, minerales (imagínese el frescor que desprende una piedra mojada). Sin embargo, la diferencia reside en el clima, más caluroso en el Priorat, lo que se traduce en un grado alcohólico más elevado o en aromas, de fruta en mermelada o licor.

La otra gran diferencia estriba en las variedades: la reina indiscutible del Bierzo es la Mencía, con aromas de fruta negra, hierbas aromáticas y lirios. En el Priorat, se trabaja con la Garnacha y algo de Cariñena. También se han incorporado variedades foráneas (Cabernet, Merlot, Syrah) para ayudar a la “débil” Garnacha. Los vinos, por tanto, son muy variables, aunque con un denominador común: un aroma que recuerda al barniz y que en realidad es una bacteria que enturbia el verdadero perfil del vino.

Online

Acceso gratuito a www.vinum.info [válido hasta el 15 de enero] Usuario: patrimonio. Password: unesco

Patrimonio de la Humanidad

En 1992, la Unesco crea la categoría Paisaje Cultural para bienes culturales que representan los trabajos combinados de la naturaleza y el hombre. Son seleccionados por su valor universal excepcional de acuerdo a una región claramente definida con elementos culturales únicos. Puede consultar en www.unesco.org/es la lista de sitios Patrimonio de la Humanidad, pero para ampliar información, proponemos las siguientes webs:

www.areamarinaprotetta5terre.it

En esta web se puede encontrar el proyecto Vitour (Patrimonio Mundial de Viñedos), que promueve la defensa de las zonas vitivinícolas europeas declaradas Patrimonio de la Humanidad.

www.fertotaj.hu y www.welterbe.org

Otras dos webs sobre viñedos Patrimonio de la Humanidad con información y fotos en las que admirar sus paisajes.

www.valde Loire.org

Web donde documentarnos sobre las jornadas que tuvieron lugar los días 16 y 17 de octubre de 2008 sobre los viñedos Patrimonio de la Humanidad.

www.larioja.org

Para mantenernos informados sobre el recorrido de la candidatura Paisajes del Vino de La Rioja de cara a convertirse en Paisaje Cultural de la Unesco.

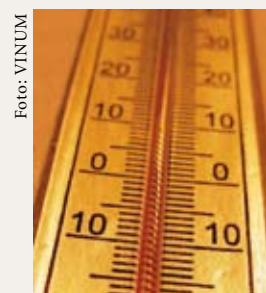


Página web de la Unesco, www.unesco.org/es

Pregunta del mes

¿Una gran diferencia térmica es igual a más aroma?

Son muchos los propietarios de fincas y viticultores convencidos de que los vinos de mayor intensidad aromática maduran en los lugares donde las diferencias térmicas entre el día y la noche son especialmente grandes. En casos extremos: el área de influencia del frío Pacífico (California, Chile) o en zonas elevadas (por ejemplo, Mendoza), donde las fluctuaciones pueden alcanzar llegar hasta los 30° Celsius. Cantidades tan significativas de diferencia térmica en el plazo de



¿Qué provocan las grandes variaciones de temperatura?

un día facilitan la formación de hollejos gruesos. Y es exactamente en los hollejos donde se concentran las más importantes sustancias sápidas, pigmentos y taninos. En el mundo de la enología se considera cada vez más como un factor a tener en cuenta la conexión entre temperatura y aroma. No obstante, aunque se trate de experiencias empíricas de los productores, las experiencias no han sido probadas científicamente hasta hoy. La intensidad

aromática de un vino debería depender de diversos factores: aparte de la añada, la elección de los varietales respecto de un determinado terruño jugaría un papel decisivo. Además, los aromas de un vino actualmente pueden estar influidos por el empleo de determinadas levaduras. La realidad es que en áreas cálidas con bajas oscilaciones térmicas consiguen madurar vinos de intensidad aromática, tal y como demuestra la uva moscatel no sólo en el área mediterránea.

Opinión

El sabor no es clasificable



Burdeos vuelve a ser blanco de la burla y el escarnio: después de haber sido declarada nula la nueva clasificación de los crus bourgeois, ahora le ha tocado a la cla-

sificación de Saint-Émilion. El mundo del vino discute sobre si los vinos se han catado bien o mal, si se han controlado y valorado bien o mal, si para ello se ha seguido un método bueno o malo. Los desclasificados esgrimen el argumento de las pérdidas potenciales y han contratado un ejército de abogados. Pero nadie se pregunta si en la actualidad sigue teniendo sentido tal clasificación. Porque a los verdaderos amantes del vino todo esto les importa un bledo. Lo que quieren saber es lo que contiene la botella, no lo que pone en la etiqueta. Y aquellos propietarios de finca que crean que pueden impresionar con unas letritas en la etiqueta a los nuevos ricos de China, Brasil o la India, deberían apuntarse urgentemente a un cursillo intensivo sobre estilo de vida, a ser posible impartido por esos mismos nuevos ricos. Incluso en el venerable Médoc, con su célebre clasificación de 1855, sabemos y aceptamos que hay fincas clasificadas en quinto rango que deberían estar en el segundo, y viceversa.

Quizá todos los premios y galardones otorgados a lo largo y ancho del mundo, útiles como incentivos para el nivel general de calidad, o nuestras propias catas nos hayan llevado por un razonamiento equivocado a una conclusión errónea: que el sabor sea clasificable. “Un borgoña frutal me gusta más que estos pesados burdeos”, me dijo en cierta ocasión una dama, mostrándose un tanto avergonzada. Un profesional del vino que estaba escuchando la conversación intervino con una perorata que no admitía réplica, y terminó por convertir la enternecedora confesión de la pobre mujer en una sentencia acusatoria. “Chapeau”, le susurré al oído a la señora en un momento de distracción general. “Es usted una verdadera experta. Al menos sabe lo que le gusta.”

Rolf Bichsel

SAINT-ÉMILION

La disputa sin fin



Foto: Bruno Meier

El ambiente es tormentoso: el orden de la clasificación caldea los ánimos.

En el capítulo más reciente del *culebrón* de la clasificación de Saint-Émilion, el Gobierno francés toma cartas en el asunto. Breve recordatorio para todos los que, comprensiblemente, ya no se acuerden de los diversos giros de esta historia: en 2006, los grands crus classés de esta *appellation* se reclasificaron, tal y como está previsto en los estatutos de las AOC que se haga cada diez años. Naturalmente hubo quien quedó descontento: los que habían descendido de rango en la escalera de la calidad. Presentaron una demanda por defecto de forma, la ganaron, y la nueva clasificación fue suspendida. Hubo recurso y la clasificación volvió a entrar en vigor. Pero tampoco

esta vez duró mucho, pues a principios de julio de 2008 un tribunal declaró definitivamente no válida la clasificación. Entra en escena el Gobierno francés: como medida de emergencia, ha permitido a las fincas volver a regirse por la clasificación de 1996 para que no quedaran enteramente al descubierto, sin clasificación alguna. Esto fue un duro golpe para las fincas que habían ascendido de rango en 2006, como Château Troplong Mondot, que ya celebraba su nombramiento de Premier Grand Cru Classé. Alain Moueix, presidente de la asociación de las fincas clasificadas, quiere hacer justicia a estos desfavorecidos y emprender una clasificación enteramente nueva.

GAUDIUM
Cosa de Magia



Fax

Octava edición del Concurso de fotografía Ron Brugal

Con el título «Compartiendo Santo Domingo», Ron Brugal, en colaboración con National Geographic Society, propone a los consumidores el reto de captar con su cámara los valores de la cuna del ron dominicano. Para participar en esta edición, que coincide con el 120º aniversario de Ron Brugal, hay que registrarse en www.compartiendo-santodomingo.com.

«Master of Wine» español

La institución británica The Institute of Masters of Wine anuncia, desde Londres, los nombres de los nuevos «Masters of Wine» que han superado con éxito los exámenes de 2008. Pancho Campo, presidente de The Academy of Spain, es el primer español en lograr este título.

Adiós a Didier Dagueneu

Ha fallecido Didier Dagueneu, prestigioso profesional del vino conocido por elaborar la mejor expresión de la Sauvignon Blanc en Pouilly Fumé: Silex. Todos echaremos de menos sus vinos blancos tremendamente minerales y de gran personalidad.

Un cracker para cada vino

Se han presentado los crackers salados Mondo Vino, elaborados de forma artesanal con ingredientes 100% naturales y cuatro sabores diferentes: olivas negras, dukkah, queso fresco con cebolleta y hongos funghi porcini. La empresa los define como el aperitivo perfecto para combinar con todo tipo de vinos.

Degustación de pescados y mariscos australianos

El embajador de Australia en España, Noel Campbell, ofreció una recepción en su residencia para dar a conocer los mariscos y pescados de Australia, para lo que contó con la colaboración del chef César Rodríguez, que preparó 15 deliciosos canapés para que los invitados degustaran los diferentes productos.

Los Vinos de Madrid viajan a Tokio

Los vinos de la Denominación de Origen Madrid han viajado hasta Tokio para que profesionales y aficionados conozcan algunos de los vinos elaborados en esta D.O. Allí estuvieron dos bodegas ecológicas de la Comunidad de Madrid: Bodegas y Viñedos Valleyglesias y Bodegas Gosálbez Orti, como también otras que desde hace tiempo participan en este proceso de internacionalización: Bodegas Orusco, Bodegas Ricardo Benito, Bodegas Tagonius, Bodegas Francisco Casas y Viñedo Del Rincón, todas ellas pertenecientes a las tres subzonas que abarca la D.O. Madrid: Arganda del Rey, Navalcarnero y San Martín de Valdeiglesias.



La fiesta de la cerveza

La cita de los «bartenders» de 16 países seleccionados por su habilidad en el servicio y cuidado de la cerveza para el concurso International Master Bartender of The Year tuvo lugar en Pilsen, ciudad medieval de la República Checa.

Como representante español acudió Antonio Hernández, formado en La Barraca, de Ávila, y que actualmente ejerce en hotel El Botánico de Madrid. La competencia y las pruebas fueron duras en esta tercera edición del concurso: examen teórico sobre historia, elaboración, tipología y servicio de la cerveza. Y prueba práctica frente al grifo, que luego se convertiría en fiesta cara al público en plena plaza de Praga bajo la sombra de su famoso y secular reloj astronómico.

Con un montaje espectacular, Pilsen Urquell cerró las jornadas con la entrega del premio -que recayó en el representante del Reino Unido, un barman tan profesional como rebosante de humor, Danny Walker, del Square Club de Bristol- en los fabulosos salones del Castillo de Praga.

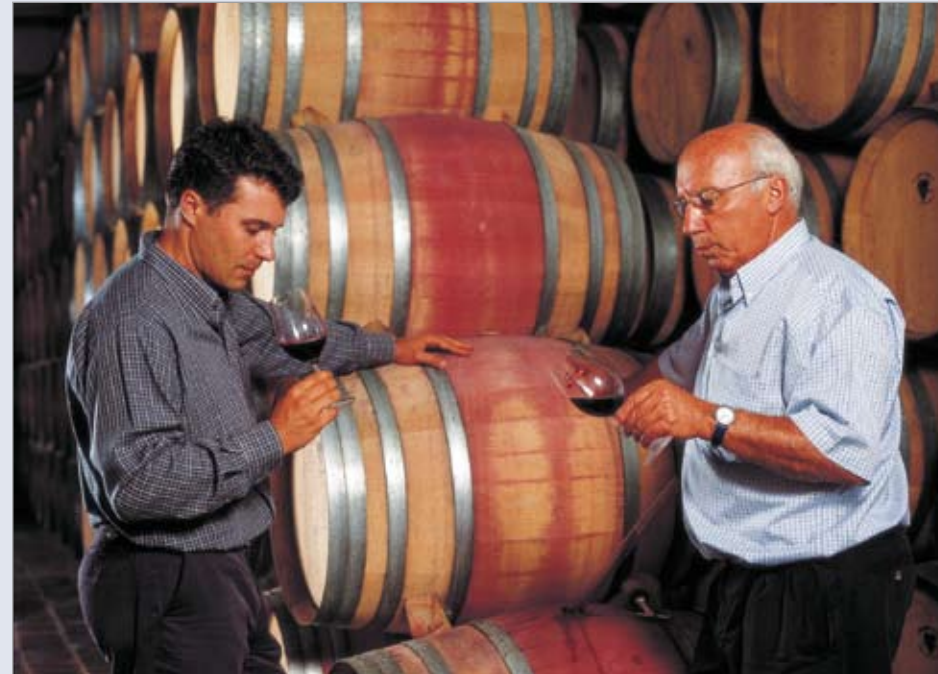


Gran Salón del Cava

40 bodegas elaboradoras de cavas Reserva y Gran Reserva participaron en el Gran Salón del Cava celebrado en el hotel Intercontinental de Madrid el pasado mes de septiembre. Las especificaciones desarrolladas por el Reglamento del Consejo Regulador del Cava pretenden impulsar estas dos categorías. Por un lado, la categoría Reserva, que ampara a aquellos cavas cuyo proceso de elaboración, desde el tiraje hasta el degüelle, no sea inferior a 15 meses; y por otro, los Gran Reserva, categoría que agrupa a los cavas con un envejecimiento mínimo de 30 meses. La denominación Gran Reserva sólo



podrá utilizarse en los cavas tipo brut, que además deben llevar obligatoriamente el año de la cosecha en el etiquetado, así como el nombre de la empresa elaboradora.



Fariña siempre estuvo ahí, defendiendo tierra y uva, predicando Toro. Ahora le llueven los reconocimientos y se permite elaborar a capricho para el mañana.

BODEGAS FARIÑA

Un clásico en vanguardia

La historia del vino de Toro tiene nombre propio: Fariña. Y esta historia es tanto el pasado como el futuro. Por eso, desde la solidez de carácter y tipicidad inconfundibles, la bodega crea vinos de rabiosa actualidad.

Llega noviembre y, como cada año, los aficionados, los conocedores esperan la primera muestra, la primera expresión de la reciente vendimia. En Fariña esa fecha se ha preparado con calma a lo largo de todo el año. De hecho al recién nacido le espera ya toda una canastilla bordada con sus iniciales.

Para eso, convocan cada año un certamen de pintura que tiene ya carácter nacional, crece en cada edición y se ha convertido en una exposición de referencia tanto en el mundo vinícola como en el artístico. De ahí sale seleccionada la obra que vestirá, como etiqueta, Primero, el vino de maceración carbónica que inaugura la temporada y que, por su explosión frutal y su juventud, viene a ser la tarjeta de visita de lo que desarrollará cada cosecha, la cata primera de lo que dan las uvas de cada vendimia.

Siempre diferente, siempre de etiqueta, Primero se engalana para exhibir lo mejor de la Tinta de Toro. Fresco y original, creado al estilo del famoso *beaujolais* francés, el vino más joven de Fariña luce este año la obra del artista madrileño Manuel López de la Fuente.

Manuel Fariña lo elaboró por primera vez por encargo de un cliente holandés, y quedaba lejos de su imaginación que un vino de maceración carbónica se convertiría en abanderado de la casa y marca famosa con nombre propio. Ahora viene elaborando unas 150.000 botellas y Primero llega a 20 países de Europa, Estados Unidos, Japón...

Se han sumado a los tradicionales Gran Colegiata para extender el nombre de Toro por el mundo, y con ellos Manuel Fariña revolucionó el entorno vitivinícola de Toro, demostró la excelencia de su protegida de siempre, la Tinta de Toro, y no para de recibir parabienes, como el título de Hijo Adoptivo por parte de del Ayuntamiento de Toro.

Pero lo que define a un clásico es la vitalidad, la actualidad permanente, y ésta es la línea que sigue su hijo Bernardo, un enólogo tan conciencioso como osado y con una sensibilidad y un paladar infalibles. De sus manos ha salido la evolución del Gran Colegiata con dos obras cumbres, el Gran Colegiata Roble Francés, que duerme casi un año en bodega, y el Gran Colegiata Campus, elaborado con ava-

ras cepas prefiloxéricas que en algunos casos alcanzan casi el siglo y medio de vida. Vinos que, en cada presentación, en cada degustación, se perfuman con los laureles de merecidos premios. Quien los probó lo sabe.



BODEGAS FARIÑA

Camino del Palo s/n
49800 Toro (Zamora)
Tel. 980 57 76 73.
Fax. 980 57 77 20
www.bodegasfarina.com

Fax

Rutas del vino de Calidad

La Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) ha renovado la certificación de calidad a ocho de las rutas que forman parte del proyecto Rutas del Vino de España. Las rutas que han superado los exigentes criterios de calidad establecidos en el Manual de Producto Turístico de Rutas del Vino de España han sido Bullas y Jumilla, de Murcia; La Mancha; Montilla-Moriles, de Córdoba; Rías Baixas, de Pontevedra; Tacoronte-Acentejo, de Canarias, y Penedès de Cataluña.

Pascal Chatonnet en Garvey

El Grupo Garvey continúa con el acuerdo de colaboración entre dos de sus bodegas -Marqués de Campo Nuble, de la D.O.Ca. Rioja, y Marqués de Olivara, de la D.O. Toro- y el enólogo francés Pascal Chatonnet, uno de los principales investigadores de los factores microbiológicos en la interacción vino-roble. Chatonnet y los enólogos Lourdes Sainz y Coro Blanco trabajan conjuntamente en los vinos de cada una de las bodegas.

Turismo enológico

Unsol.es -la mayorista online del Grupo Unida- y Divinum Vitae -la asociación de 30 bodegas castellano-manchegas que apuestan por el turismo enológico en la región- han firmado un acuerdo de colaboración que tiene como objetivo potenciar las escapadas enológicas a Castilla-La Mancha. La idea es aprovechar las potencialidades que ofrece la venta online a través de Unsol.es y convertir el turismo enológico en su producto estrella.

La Navidad del Brut Real

La bodega catalana Heretat Mas Tinell cuenta para esta Navidad con la imagen del prestigioso chef Ramón Freixa y la modelo y presentadora Elsa Anka para brindar con una copa de Brut Real por el año nuevo. «Disfruta el momento» es el lema de este anuncio rodado en Calella de Palafrugell, en pleno corazón de la Costa Brava.

I Simposio Internacional sobre Reglamentación de la Sidra

Los aspectos fundamentales de una futura reglamentación europea de la sidra fue el tema de discusión durante el I Simposio Internacional sobre Reglamentación celebrado en las instalaciones del Acuario de Gijón el pasado mes de septiembre.

En este Simposio, que contó con la participación de expertos y elaboradores de España, Alemania, Francia e Inglaterra, se propuso solicitar a las autoridades europeas la creación de un foro abierto y permanente sobre una futura normativa comunitaria relativa a la sidra, ya que la vigente es escasa y no adecuada a las exigencias del mercado actual. Fueron distintas las personalidades que intervinieron en los diferentes debates, además de productores de empresas extranjeras como Jörg Stier, de la alemana Kelterei Jörg Stier; el francés Jérôme Dupont, de Diomaine Dupont, y Colin Hamilton, de la británica Aspoll Cyder.



Carlos Delgado, uno de los moderadores; Enrique Rodríguez Nuño, director general de Ganadería y Agroalimentación, y José Manuel Pérez, concejal de Turismo y Festejos del Ayuntamiento de Gijón, en la inauguración del Simposio.

Pagos de Rey en Rueda, Ribera del Duero, Rioja y Toro



Pagos de Rey, en Fuenmayor, Rioja: 50.000 metros cuadrados de superficie en las inmediaciones del río Ebro.

Tras la firma del contrato de compra de la Cooperativa Viña Bajoz por parte de Félix Solís Yáñez, presidente y consejero delegado de Pagos del Rey S.L., la empresa pasa a contar con cuatro bodegas situadas en las Denominaciones de Origen Ribera del Duero, Rueda, Rioja y Toro. Al margen de la compra de la bodega, se ha redactado un plan de inversión de acondicionamiento, ampliación y mejora de la bodega de Viña Bajoz para mejorar el total de las instalaciones. Además, Pagos del Rey finaliza una inversión de 30 millones de euros en su bodega riojana, situada en la localidad de Fuenmayor. Ahora la bodega dispone de una capacidad de elaboración anual de 10,7 millones de litros y un parque de barricas de 10.000 unidades de roble americano y francés. Del diseño exterior de la bodega -perfectamente integrado en su entorno natural- destaca una gran escultura de una vendimiadora con un cesto de uvas y su estructura de hormigón con sus grandes chimeneas, que hacen que tenga forma de barco.



VINOS, SIDRAS, QUESOS...

Cuatro esquinitas tiene Asturias

La sidra y la fabada han eclipsado la mesa, los Picos y las playas se han adueñado de la oferta turística, pero Asturias es mucho más. Cuatro tentadoras y minuciosas rutas invitan a descubrir deliciosos secretos, como el renacimiento de los vinos de Cangas de Narcea.

Las guías son guiones. Y no por su saber enciclopédico -que lo tienen- ni porque pesen una tonelada, que no es el caso, sino porque con esta reciente iniciativa, la Consejería de Cultura y Turismo del Principado ha querido acercar el paisaje al visitante con introducciones pergeñadas por famosos cineastas de la tierra. *Hasta que llegó su sidra*, *Desayuno con Cabrales*, *El Código Afuega'l Pitu*, y *Los Señores del Vino de la Tierra de Cangas* son cuatro parodias en forma de guión que hacen emprender el camino con una sonrisa. Caminos sensuales en busca de bocados y tragos icónicos de cada zona que se convierten así en la mejor excusa para acercarse a paisajes, arte, historia, folklore, antropología, caseríos, hoteles, refugios, vidas y gentes entrañables. La afable hospitalidad de los asturianos y la apabullante belleza de su entorno.

Hay que subir a Tielve o Sotres y adentrarse en las cuevas aromáticas para ver cómo madura y cobra su color el queso de Cabrales, algo que explican al detalle en la didáctica y amena Cueva del Queso reproducida en Arenas, y hay que recorrer la comarca Vaqueira,

el Camín Real y perderse en la Montaña Central en busca de esas vacas que pastan libres junto a los caballos asturcones y que proveen la leche para el Afuega'l Pitu. El queso rural, popular, que se hacía en cada casa, al natural, sin siquiera cuajo, y ahora apenas se conserva en cuatro queserías artesanales.

En el plato y en la copa

Habría que echar pie a tierra, aquí y allá, para reponer los culines de sidra en el vaso. Porque la ruta de la sidra se extiende desde el mar de la ría de Villaviciosa hasta el Valle de los Oscos, desde Avilés al Nalón, a las cuencas mineras, a Nava en sus Fiestas de la Sidra, y al mismísimo corazón de las ciudades, de Oviedo, de Gijón, donde las fórmulas y los sabores tradicionales de sidrería alternan con las ofertas de autor, con los selectos tragos de alta expresión capaces de acompañar el menú del restaurante más exquisito. Pero desde hace unos años, a la copa también llega vino de Asturias, los olvidados tintos de Cangas de Narcea que ahora renacen con el ingente trabajo de bodegueros románticos.

Recuperan viñedos empinados de variedades propias como Carrasquín o Albarín, desempolvan bodegas monacales y prensas comunales que van dando forma al espacio del vino, más allá del propio Museo de Santiso, y elaboran con la selección y la técnica más actual y cuidadosa. Hay que probarlos.



SABOREANDO ASTURIAS

Rutas de los Alimentos del Paraíso

Más información:

www.infoasturias.com

E-mail: info@infoasturias.com

Tel. 902 300 202

Fax

Enoturismo con Lagar de Isilla

Bodegas El Lagar de Isilla ofrece durante los 365 días del año la oportunidad de conocer, de la mano del enoturismo, la historia, la gastronomía y el vino de la Denominación de Origen Ribera del Duero. Más información sobre sus paquetes turísticos en www.lagarisilla.es.

VIII Feria de Turismo Interior

La Consejería de Agricultura y Pesca de Andalucía respalda el turismo rural con su participación en la VIII edición de la Feria de Turismo Interior de Andalucía, Tierra Adentro, que cuenta con muestras de cocina en vivo, degustaciones de alimentos de sus tierras y con un espacio en el que se difunden las ventajas de la producción ecológica.

Nuevo cava Brut de Postre de Castell Sant Antoni

Diseñado para los amantes del Brut Nature y con dos años de crianza, este cava es perfecto para acompañar todos los platos de una comida. Este producto tan especial llega al mercado con una presentación muy especial: una botella de diseño italiano con cristal transparente y una atractiva etiqueta.

Canal de televisión on-line de La Cazuela

Reconocidos cocineros como Mario Sandoval, Pedro Larumbe, Paco Roncero, Iñigo Pérez, Juan Pozuelo, Óscar Velasco y Raúl Saiz han presentado el nuevo canal de televisión on-line de La Cazuela, especializado en gastronomía, ocio y turismo.

El vino del cielo a la tierra

Se acaba de publicar en español el libro «El vino del cielo a la tierra», obra referente de la agricultura biodinámica en la viña a cargo de Nicolas Joly, que narra en la obra su experiencia como viticultor al frente de su viñedo en el Loira y la de otros viticultores que también han optado por la agricultura biodinámica.

Anastasio 2005, el nuevo vino de Heredad Ugarte

Heredad Ugarte -fundada en 1989 en La Rioja alavesa- ha presentado en el restaurante del madrileño hotel Urban Madrid sus nuevas añadas y su último producto, un original ejemplar elaborado con uva Tempranillo injertada sobre unas cepas de Pinot Noir traídas desde Borgoña y plantadas en 1912 con una producción escasísima -700 gramos por cepa-. Después de una exhaustiva selección, fue criado en barricas nuevas de roble francés, de tostado medio.

Anastasio 2005 es un vino de corte moderno, frutal, de bellos colores picota y con carnosidad, recuerdos de café, toques de eucalipto y notas de fruta negra madura, de excelente estructura.



Primer vino español sin alcohol

Bodegas Torres ha presentado Natureo, el primer vino español sin alcohol. Para su elaboración, se parte de un vino blanco aromático que fermenta durante dos semanas. Después, se desalcoholiza por métodos puramente físicos hasta llegar a sólo un 0,5% de alcohol.

Natureo, que se ha creado con la variedad Moscatel procedente de la finca Can Gomà que posee la familia Torres en el límite septentrional de la D.O. Penedès, es el resultado de varios años de investigación que han tenido como resultado un vino que en nariz destaca por los aromas florales, de manzanas verdes, melocotones, cítricos, mientras que en boca resulta fresco y alegre.



Aromas y sabores de La Mancha



Caminos del Vino, la marca identificativa de la Ruta del Vino de la Mancha, comienza una nueva etapa en la que, a través de un acuerdo de colaboración con dos agencias de viajes, comercializará paquetes turísticos que permitirán recorrer algunas de las principales zonas manchegas relacionadas con el vino y su cultura. Alcázar de San Juan, Campo de Criptana, Pedro Muñoz, Socuéllanos, Tomello-

so, Villarrobledo y San Clemente ofrecen lo mejor de su cultura, historia, gastronomía, aventura... pero siempre de la mano del mundo del vino.

A esta interesante propuesta se han unido, además, 75 establecimientos. Se trata de alojamientos, restaurantes, agencias de viajes o bodegas que quieren dar a conocer su tierra y trasladar al visitante el espíritu de los pueblos y lugares por los que transcurre esta ruta.



Siente como la vainilla, las especias y deliciosos frutos del bosque se deslizan por tu boca en forma de exquisito vino tinto. Un millón de las mejores uvas Tempranillo hubieron de pasar a la historia, junto a unas cuantas viejas reglas, para crear esta nueva generación de Rioja. No es un Crianza, tampoco un Reserva: sencillamente está listo cuando está listo. ¿Por qué beber el vino en cualquier otro momento? Viña Zaco. **LA OTRA CARA DE LA RIOJA**

Z www.vinazaco.com



FERIA INTERNACIONAL DEL VINO EN HONG KONG

El vino habla cantonés

Hong Kong. De día se viste de Prada, de Gucci o de Louis Vuitton... y de noche, entalla su cintura en un contoneante vestido de fiesta asomándose a la azotea del más elevado y glamuroso edificio la isla. Con las horas del sol, el mundo se disputa un centímetro cuadrado en su caótica belleza. Y con las de la noche, las luces de neón colorean sus aguas, su asfalto, su cemento formando un arco iris nocturno canalla y seductor como pocos. En las mesas, los palillos se defienden ante los guisos tradicionales cantoneses y las copas ondean vinos procedentes de otros mundos. Todo el que sueñe con lanzarse desde el trampolín del éxito sabe que tiene que ir allí, a la Nueva York china. Por ello, no es de extrañar que, en este último año, al hablar de vinos internacionales todas las voces pronuncien el mismo nombre: Hong Kong.

Vinum en Hong Kong

Fue la ciudad escogida para celebrar en mayo la muestra de vinos españoles Vinexpo y para citar a las bodegas más prestigiosas del mundo en la Feria Internacional del Vino del mes de agosto. Y en los próximos meses, será uno de los lugares escogidos para llevar a cabo la Exposición de Vinos de España (del 14 al 16 de octubre) y para poner en marcha otra Feria Internacional (del 4 al 6 de noviembre de

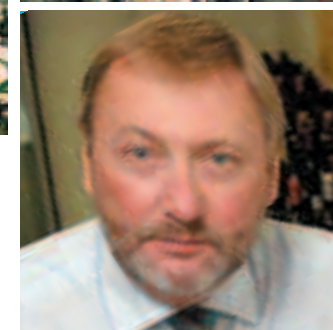
2009). Hoy, el vino comienza a hablar otros idiomas, entre ellos cantonés. En el mes de agosto, Vinum voló a la ciudad china para participar en la primera Feria Internacional del Vino. Compartiendo el escenario del Centro de Convenciones y Exhibiciones de la ciudad con una feria de alimentación y otra de salud, el espacio del vino acogió a 130 expositores procedentes de 25 países, entre los que se encontraban Australia, China, Canadá, Chile, Francia, Alemania, Sudáfrica, Nueva Zelanda, Taiwán, Estados Unidos, Inglaterra y España. Tres días de encuentros, catas, conferencias y descubrimientos. Tres jornadas intensivas preparadas por Hong Kong Trade Development Council (HKTDC) en las que se habló de las variedades de Australia (con Blair Hill, de Wines of Western Australia como director de conferencia), sobre los vinos argentinos y el Gougenheim Estate de Mendoza (organizada por Patricio Gougenheim, de Cellarmaster wines), donde se adoctrinó sobre los vinos y las regiones vinícolas de Hungría, se introdujo a los bodegueros, enólogos, sumilleres, periodistas y escritores en el mundo del vino francés (por Wilson Kwok, de Sopena Hong Kong) e incluso se retó a hacer una cata comparativa de diferentes sauvignon blanc procedentes de diferentes rincones

del planeta (dirigida por el director del Concord Institute del vino, Kevin K. Tang)... En los pasillos se continuaban las charlas sobre industria vitivinícola, sobre el papel de China en el mercado del vino, sobre la exportación y la importación, sobre las armonías de los vinos del mundo con las exquisiteces asiáticas, etc., temáticas que expertos en la materia (como Andrew Caillard, Michael Linares o Nicolas Lam, entre otros) habían expuesto en densas conferencias. El mundo del vino se abrazaba en Hong Kong, y con él también algunas de las bodegas españolas que acudieron a la Feria. Tal es el caso de Dinastía Vivanco, Bodegas Franco Españolas, Bodegas Torres, Bodegas Viña Ijalba, la riojana Los Tinos y Federico Paternina. Incluso la extremeña Martínez Paiva invitó a expertos de todo el mundo a probar sus añadas más selectas y su cava en una cata comentada por el responsable internacional de la bodega, Jesús Creus.

Vinos de altos vuelos

Uno de los sumilleres australianos con más prestigio internacional, Roy Moorfield, acudió a la Feria Internacional para realizar una cata comentada sobre los vinos que considera que mejor se adaptan a

la cocina asiática. Roy, aparte de su trabajo como sumiller y escritor, es asesor de la carta de vinos de la compañía aérea australiana Cathay Pacific, que, como otras muchas en el mundo, ha considerado que la gastronomía y los vinos que se pueden ofrecer durante un vuelo requieren la opinión y el análisis de un experto. Sigue la línea marcada por British Airways, una de las aerolíneas que hacen más hincapié en la importancia del vino en las cartas de los aviones y que este año, con motivo de la inauguración de la nueva Terminal 5 en el aeropuerto londinense de Heathrow, formó un gran revuelo por el interés de los viajeros en asistir a sus exclusivas catas comentadas para los clientes de *business class*. Su preocupación por transmitir la cultura del vino no es nueva, pues hace años que la compañía eligió a Peter Nixon y Jancis Robinson, dos de los mejores expertos en vinos, para que sean los que seleccionen los que se servirán en sus vuelos. Peter viaja por las bodegas de todo el mundo para escoger los vinos, que lleva a Londres, donde realiza con Jancis catas ciegas de las re-



Arriba a la izquierda, vista panorámica de la ciudad de Hong Kong. Sobre estas líneas, de arriba abajo, ambiente de la Feria Internacional del Vino, y Peter Nixon, asesor vinícola de la compañía aérea British Airways.

ferencias elegidas. Los vinos seleccionados irán destinados a las diferentes cartas que la compañía ofrece a sus clientes. Siempre hay algunas opciones de Borgoñas y Burdeos, algunos vinos dulces y champagnes Deluxe Cuvée, como el Alfred Gratien Cuvée Paradis Blanc and Pommery Cuvée Louise 1997 o el Charles Heidsieck Mis en Cave 2000. Los vinos varían según el destino y el menú de cada clase.

Más información:

www.britishairways.com

Sobre la Feria Internacional del Vino:

<http://hkwinefair.hktdc.com>

HAY CARAS QUE NO SE OLVIDAN

BODEGAS Faustino
Hay caras que no se olvidan.

www.bodegasfaustino.es

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

Se llaman cavistas artesanos y son cada vez más, si entendemos esta categoría como sinónimo de rigor en el método, selección de las uvas, largas crianzas en rima y producción reducida. Y calidad, mucha calidad. Al puñado de históricos se han unido últimamente nuevos jóvenes bodegueros.

Esplendor artesano

Pere Llopart, removiendo botellas en su cava de Subirats.

Texto: Carlos Delgado
Fotos: Heinz Hebeisen



Nueva bodega de Gramona, moderna y ampliamente tecnificada, situada a las afueras de Sant Sadurn d'Anoia. A la derecha, Marcel Sabaté, de Castell Roig



No sé por qué
me gusta...
¡pero me gusta!



Hace nueve años, embargado por la nostalgia y con el objetivo periodístico de analizar la situación del apasionante mundo del cava, recorría la Plaza de la Universidad barcelonesa recordando mis años de estudiante y luchador antifranquista. Y los espumosos naturales clandestinos que comprábamos en la farmacia “Específicos Universidad”, regentada por el licenciado Martín Soler. Entonces, cuando Codorníu acaparaba casi todo el mercado, estos cavas eran la expresión más emocionante del cava artesano. Aunque la verdad fuera muy distinta, pues el señor Martín lo que hacía era comprar la bebida y etiquetarla, aunque eso no impedía que tuviera buena fama entre los entendidos. Ya entonces, al final del pasado milenio, las cosas eran muy distintas. Ahora, casi una década después, son sencillamente irreconocibles.

Durante la nueva visita he podido constatar las mejoras y avances experimentados en lo que debería ser una subdenominación de origen, el “Cava del Penedés”, que tal categoría merece la profusión y concentración de bodegas situadas en esta zona vitivinícola. Mejoras en todos los aspectos, aunque persisten desequilibrios, como el duopolio Freixenet-Codorníu, cada uno



MARQUÉS
DE VARGAS
RIOJA

Marqués de Vargas. Apasionados por la perfección.

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

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



MARQUES DE VARGAS
VINOS NOBLES DE RIOJA



Joan Juvé y Fernando Zamora, en la bodega de Juvé & Camps de Espiells; a la derecha, cavas de "U més u fan tres".

con su filosofía y apuesta comercial, lo que impide una visión completa del sector.

A destacar la regulación oficial de contratiquetas que garantizan la elaboración y calidad de los "Reserva" y "Gran Reserva", un importante paso adelante en la reestructuración de un sector dominado por la concepción industrial y la falta de garantías. Este control por parte de la D.O. Cava debe ser un aliciente para avanzar en la mejora y la discriminación positiva del sector. Un siguiente paso sería crear otras categorías como cava de "Finca", camino abierto a lo grande por Recaredo con su Turó d'en Mota.

Pero con ser esto importante, la gran transformación, lo que verdaderamente está cambiando el panorama, es la consolidación y desarrollo de los cavistas artesanos. Es decir, los que elaboran cava principalmente de reserva y gran reserva, con uvas propias o compradas mediante un riguroso control de la viña, que seleccionan la uva y fermentan el vino tranquilo en sus instalaciones, aplican con rigor y cierto sano conservadurismo el método tradicional, y se dirigen a un consumidor exigente y conocedor, lo que se traduce en producciones muy medidas. Sé que no es una definición demasiado rigurosa, pero describe bastante bien el trabajo de pioneros como el mencionado Recaredo, Llopart, Nadal, Gramona, Mestres, o Rovellats. A los que debemos añadir una nueva hornada de jóvenes y exitosos cavistas, entre los que destacan Castell Roig, Castel San Antoni, Huguet, Masia



El Ron más deseado del mundo

www.ron-barcelo.com

Disfruta de un consumo responsable. 38°





Castell de Sant Andoni con la nueva bodega de racos, creada por el arquitecto Antoni Gaudí.



A la izquierda, Pere Canals, de Castell Sant Andoni; arriba, bodega Can Feixes y pupitres de Raventós i Blanc; abajo, Pere Llopart.

Navies... sin olvidar a Raventós i Blanc, el primero en crear una bodega para hacer cava sólo de gama alta.

Un “cru” en Penedés

Siempre he tenido la sospecha de que la concepción industrial, el complejo de primo pobre de Champagne y la búsqueda de mercados fáciles y masivos ha impedido investigar a los cavistas las posibilidades de elaborar un “cru” en Penedés. Así se lo dije a Pedro Bonet (Freixenet) y a los hermanos Mota (Recaredo). Pedro, con su habitual cortesía, admitió que era un opción atractiva, aunque de difícil encaje en la casa. Para los Mata, la idea no sólo era buena y viable, sino que... ¡ya la estaban poniendo en práctica! Ahora comprendo su sonrisa pícaro ante mi insistencia en aplicar en la zona de cava el valor añadido del terruño. De ahí mi sorpresa cuando apareció Turó d'en Mota 1999, un cava 100% Xarel.lo que se vende a casi 95 euros. Todo un hito en un mundo donde puedes encontrar grandes reservas que no llegan a los 10. Estamos ante un principio de etapa, el despegue definitivo del cava como espumoso natural de máximo nivel. Es admirable el rigor y la paciencia con que se ha elaborado este maravilloso vino. Uvas procedentes de una parcela de 0,97 hectáreas de viña; rendimiento inferior al 53% de mosto; primera fermentación en barricas de roble de segundo, tercer y cuarto año, donde ha permanecido cuatro meses con tres battonages por semana; seis meses en depósito de acero inoxidable en contacto con las lías finas antes de la segunda fermentación; crianza con tapón de corcho, aclarado manual en

los pupitres; degüelle a mano, sin congelar, tras una crianza de 8 años y medio. Y. como cada vez es más común entre los cavistas artesanos, la botella lleva la fecha del “desgorjat”: septiembre de 2008.

Ton Mata, la nueva generación que comienza a llevar las riendas de la bodega, y el enólogo Joan Rubió, nos llevan a ver la finca Turó d'en Mota, en el extremo noroccidental de Sant Sadurní d'Anoia, y su impresionante viñedo de viejas cepas (casi 70 años) de Xarel.lo plantadas en vaso. Está situada en una colina de suave pendiente, de donde deriva su nombre “turó”, sobre suelos muy calcáreos, de textura franco-limosa. Se les nota enamorados del terruño. “Queríamos que el cava expresara la naturaleza del entorno, con la complejidad de los factores edafológicos, botánicos y medioambientales”, dice Joan Rubió mientras nos invita a oler el compost biodinámico que utilizan en la viña. Una inmersión en las entrañas de la tierra: aromas de diente de león, flor de camomila, hongos, corteza de árbol... humus perfumado por una sinfonía de hierbas aromáticas.

La confirmación científica

Xavier Gramona no oculta su admiración por Recaredo. “Su trabajo es extraordinario y nada gratuito. Todo lo que hacen, desde el tapón de corcho en todas las fases de elaboración, pasando por el ‘poignage’, hasta su predilección por la Xarel.lo, está más que justificado”. Xavier se entusiasma sin perder por ello el hablar pausado, persuasivo, cuando explica la confirmación científica, que ellos han estudiado con el INCAVI, de los pasos artesanales en la apli-

cación del método “champenoise”. Rigor y autoexigencia son marcas de la casa, que lleva a feliz término Jaume Gramona, director técnico de la bodega. Teledetección por infrarrojos, estudios de la capacidad antioxidante de la Xarel.lo. “Es la uva con más resveratrol, incluso más que variedades tintas como Pinot Noir y Monastrell; por eso es tan apta para las largas crianzas”, dice Xavier como si anunciara un remedio eficaz contra la vejez. Y ya puestos, se lanza a explicitar su visión del cava: “En Penedés se pueden conseguir grandes vinos si se obtiene equilibrio acidez-azúcar, un carbónico bien integrado, lo que exige largas crianzas, finura, que es un atributo fundamental de nuestros cava, y complejidad, conservan-





A la izquierda, Joan Rubió, enólogo de Recaredo; arriba, Xavier Nadal y un racimo de uvas Macabeo con comienzo de botrytis.

do siempre un nivel de frescor”. Yo le miro con sorna. “Ésos son atributos de todos los buenos espumosos naturales”, le comento. “Cierto, pero en Penedés tenemos un elemento fundamental, junto al terruño, que es la uva Xarel.lo, que nos da acidez, estructura y un impresionante contenido de antioxidantes”. Y vuelta a empezar. Lo cierto es que en Gramona se hacen las cosas con rigor y pasión. ¿Cavas artesanos? Xavier sonríe con escepticismo. “Está bien, pero nosotros preferimos hablar de cavas con carácter”. ¡Y vaya si lo tienen! Basta degustar su Celler Batlle, un brut elaborado sólo en las añadas excelentes, con siete años de crianza. Cremosidad, buqué extraordinario donde las notas de flor blanca, hierbas aromáticas, frutos secos, cierto recuerdo goloso de orejones y praliné, componen una sensación elegantemente placentera.

El reconocimiento Parker

Quien se siente orgulloso del calificativo “artesano” es Pere Canals, un recién llegado, como quien dice, aunque lleva bastantes años vinculado familiarmente al cava. Crea su bodega, Castell Sant Antoni, en 1999. Y sale al mercado con una cuvée “Milenium”, al rebufo del cambio de siglo. Todo un “taponazo,” si se me permite la expresión, que lo coloca de golpe entre los mejores. Luego, las siguientes añadas confirmarán el buen hacer de este hijo de mercera, graduado por el ESADE (Escuela Superior de Administración de Empresas), y yerno de uno de los profesionales más eficaces en la técnica del coupage, Ramón Ca-

nals Ridorsa. “Mi suegro es el secreto de la calidad en Castell Sant Antoni”, afirma sin dudar, mientras nos enseña la ubicación de su futura bodega, un ambicioso centro de elaboración y crianza, pero también lugar de recreo. Y con ella alcanzar las 100.000 botellas, su techo. “No me interesa la cantidad, quiero tener un cava con el mayor valor añadido”. No hace falta decir más. Todo lo tiene pensado este emprendedor cavista, pletórico de ideas, desbordante de energía, que conoce como nadie el arte de seducir y vender. El remate a una corta pero exitosa carrera, los 90 puntos Parker otorgados a su “Gran Reserva”. “Bueno, y las calificaciones que habéis dado en MiVino y Vinum, y tú en El País”, añade sin ocultar su enorme satisfacción. Lo he dicho, un seductor.

Obsesión por el terruño

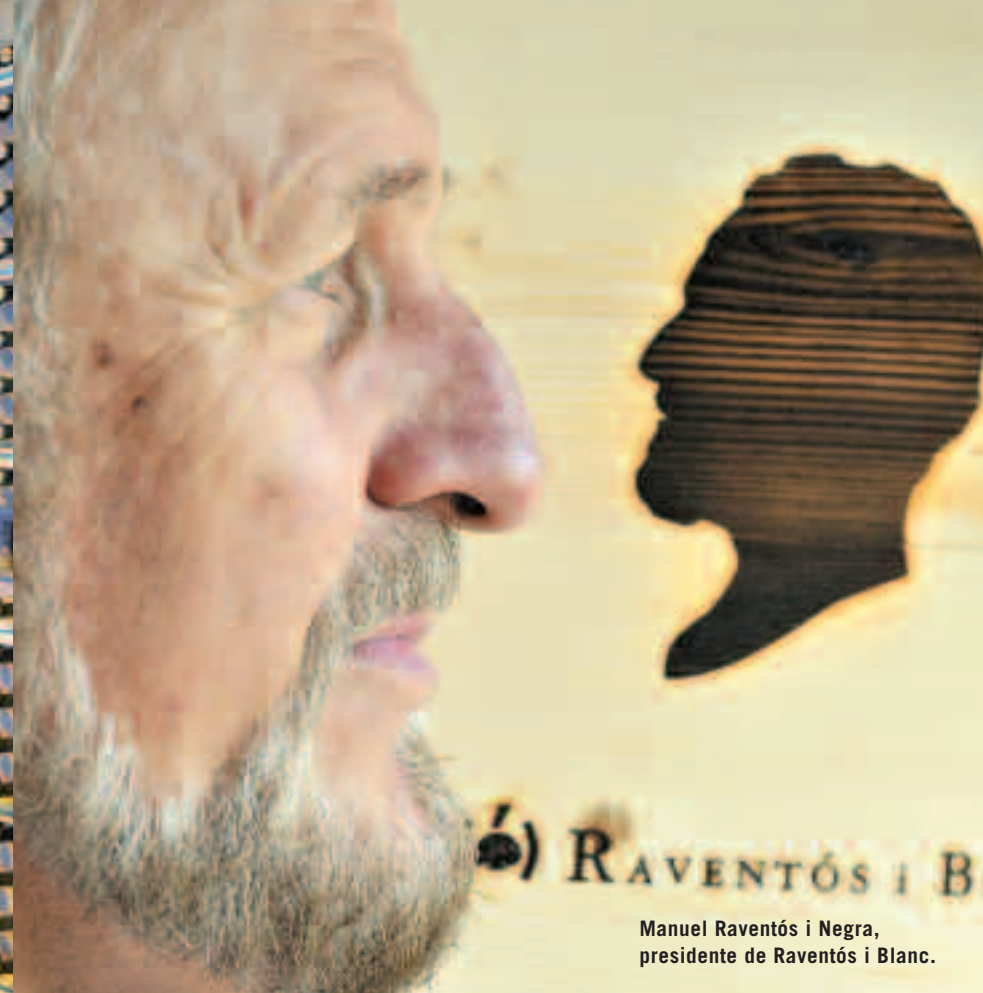
Marcel Sabeté, propietario y enólogo de Castell Roig, sonríe abiertamente cuando le menciono a Parker y su nueva estima por los cavas españoles tras años ignorándolos. “Salvo los de Gramona”, precisa. Él también ha conseguido 90 puntos por su “Rosat”, aunque no le da más importancia. Su verdadera preocupación es conseguir que el cava exprese el “terror” de su finca Sabaté i Coca, 24 hectáreas de viñedos propios, mayoritariamente de Xarel.lo viejo y muy poco productivo que él tiene divididas y catalogadas en 15 terroirs. La bodega, ubicada en un edificio de 1760, está abrazada por las cepas como un château de ensueño. “Quiero buscar la esencia del vino a través de la tierra”, afirma sin pretenciosidad, pese a la

carga conceptual de la frase, este ingeniero técnico de Alimentación y licenciado en Enología por Tarragona. “La tierra es el fundamento, nosotros trabajamos cada parcela de forma distinta al resto, de acuerdo al comportamiento de la cepa”. Luego elaboran por separado, en microvinificaciones, cada “terror” para su posterior coupage. “A mi padre le ha costado entenderlo”, admite, sin ocultar el cariño que siente por su progenitor. Por ejemplo, el “Reserva Familiar”, un cava extraordinario, con seis años de crianza, elegante, fresco y profundo como pocos, se ha elaborado con los “terror” Boja, Calma y Torró i Rigolet.

Otro château, pero esta vez a lo grande, es Raventós i Blanc, bodega pionera a la hora de aplicar la filosofía del terruño en el cerrado y conservador mundo del cava y ejemplo de visión empresarial moderna. Aquí todo está cuidado hasta el mínimo detalle, con una clara intención de subrayar la naturaleza refinada de sus vinos. Un frondoso roble, que da imagen a su logotipo, agrupa las instalaciones y expresa la solidez de una aventura iniciada con un desgarró. En 1986, Josep María Raventós i Blanc, a la sazón presidente de Codorníu, deja la empresa familiar y funda su cava... ¡enfrente de la casa madre! La familia observa, entre atónita y dolorida, cómo ante el edificio modernista de Codorníu se levanta una construcción moderna, sobria, de líneas



Nuria Alsina y Pedro Freixas, en el botellero de Alsina & Sardá.



Manuel Raventós i Negra, presidente de Raventós i Blanc.

ñedos del Clos Rocallís alternando con la agreste vegetación mediterránea. Hasta aquí llegan, arrastrados por ráfagas de viento en un día que no se decide por el sol ni se deja ganar las nubes, aromas a pino, encina, tomillo, ajedrea y lavanda... La viña se asienta sobre grandes losas de piedra madre calcárea, con el sílice marcando territorio. Luego, en el cava, se puede apreciar ese leve toque ahumado de la piedra junto a la concentración, sedosidad y finura de la caliza. Más cerca, abrazando la nueva bodega, en cuya gran boca central aguarda Pere Llopart, los viñedos se encaraman en terrazas para escalar el gran desnivel, una especie de Priorat dulcificado. Buena Parellada allí, excelente Xarel.lo aquí. Hay más viñas, nos dice Pere, el patriarca. “Es lo que llamamos la Heretat Can Llopart de Subirats, 70 hectáreas en total. No sólo viñedos -precisa-, también cuenta una ancestral tradición familiar que se remonta a 1887”. Así lo acreditan su mujer, inquieta por atenderlos; su hija, que ha hecho un hueco para saludarnos, y Josep María, actual responsable, se-

armoniosas, que combina funcionalidad y valor estético, lo que le vale el premio FAD de arquitectura. No puedo evitar leer en esta confrontación el ejemplo más elocuente de lo que necesita el sector del cava: la complementariedad de los grandes cavistas con pequeños y medianos elaboradores que dinamicen un mercado casi cautivo. Manuel Raventós i Negra, actual presidente, es un hombre dicharachero, cordial, que nos recibe con una larga perorata sobre el arroz del delta del Ebro, una de sus pasiones. A duras penas conseguimos centrarle en el motivo de la visita. No le gusta alardear, pero se le ve satisfecho con la marcha de la empresa. “Ahora muchos se han decidido por la calidad y la gama alta, algo que no se comprendía hace años, cuando mi padre creó la cava; le costó la ruptura empresarial con la familia”. No hay pizca de resentimiento en sus palabras, aunque tal vez un pequeño fondo de melancolía. “La muerte prematura de mi padre me obligó a hacerme cargo de la empresa prácticamente desde sus inicios; por eso puedo hablar con conocimiento de causa”, dice a modo de disculpa. Y luego, los principios. “Desde sus orígenes, el viñedo ha sido lo más importante para nosotros. Tenemos viñas de Xarel.lo viejísimas y una Parellada de montaña extraordinaria, que rebate la mala imagen de

esta variedad, sometida a brutales producciones”. Su “Gran Reserva Personal” está elaborado con esas dos variedades, y beberlo es la mejor forma de comprobar la veracidad de sus palabras. Manuel se apasiona, dentro de su habitual mesura, cuando habla de sus vinos: “Me importa ser consecuente, por eso fuimos los primeros en poner fecha de degüello en la etiqueta. Pensaban que nos habíamos vuelto locos, porque el comercio no aceptaría un dato así. Ahora lo hacen muchos, son los que tienen confianza en sus productos”.

La cantidad no quita la calidad

Hablando de confianza, nadie mejor que Joan Juvé para transmitir la satisfacción, “sin bajar la guardia”, como le gusta precisar, por el trabajo hecho. Y no es para menos. Siempre me ha gustado la claridad de objetivos de este gran profesional, moderado, discreto, de sabia mano izquierda pese a su corazón conservador, forjado en el duro campo de batalla del comercio. No cesa hasta conseguirlos. “Sin prisa, porque correr no es bueno, y sin pisar a nadie, que todos tienen su sitio, sólo hay que saber encontrarlo, que no es fácil”. Así, ha convertido la bodega familiar en una de las más rentables y sólidas del sector. Y producir unos cuatro millones de botellas sin perder el

norte de la calidad. Su “Reserva Familiar” es uno de los cavas mejor posicionados en restauración, con plazas como la madrileña, donde es líder indiscutible. Se lo merece. Pero Joan no es de los que se duermen en los laureles. “Todos están progresando, y llega gente nueva con ganas, que eso es bueno”, afirma, y añade con modestia: “Hay que seguir mejorando, ahora tenemos con nosotros como asesor a Fernando Zamora, espero que con resultados muy positivos”. ¡Fernando Zamora, nada menos! En Vinum le conocemos bien, y su profesionalidad viene avalada por resultados tan magníficos como el tinto “Espectacle” y una trayectoria docente ejemplar. Claro que habrá resultados. Pude comprobarlo en la bodega de Espiells donde probé sus últimos vinos. La sala, perfectamente equipada, tiene una impresionante vista a los viñedos del Alt Penedés, 200 hectáreas de los cuales pertenecen a la casa. No lo dice, pero al notar mi mirada absorta y emocionada no puede reprimir una sonrisa que habla por sí sola: “Éstos son mis poderes”.

Frescor mediterráneo

No menos impactantes son las vistas desde la bodega de Llopart, en Subirats. Desde la casa pairal, que atesora una bodega gótica del siglo XIV, pueden contemplarse los vi-





A la izquierda, vendimia de Pinot Noir en Can Feixes; Antoni Bonell y Teresa Piñol, con sus cavas; a la derecha, vista del Alt Penedés con la bodega Llopart en primer término.

rio pero cariñoso. “Faltan tres hijos más”, puntualiza Pere con indisimulado orgullo. Hablan de un pergamino datado en 1385 que acredita la cesión de los viñedos a Bernardus Leopardi, apellido del mejor cava de la casa. Es uno de mis preferidos. Me emociona desde hace años su autenticidad, la cremosidad de su fina burbuja, el buque elegante y complejo, con notas de brioche, frutos secos y especias, junto a un paladar equilibrado, suavemente seco. ¡Qué gran familia!, modesta en su grandeza de viticultores y cavistas centenarios, deslumbrante en su hospitalidad sin estridencias, entrañable en la sinceridad de su acogida.

Tradición e innovación

También la familia Alsina tiene un siglo a sus espaldas como viticultores, aunque no empiezan a elaborar y comercializar sus cavas hasta 1980. Nuria, segunda generación, enóloga pero ahora dedicada a las relaciones públicas, nos recibe a la puerta de la bodega. Aparte de las instalaciones, muy convencionales, poseen una masía del siglo XVIII, Cal Janes, típica del Penedés, utilizada como alojamiento rural. “Desde el principio sólo elaboramos reservas y grandes reservas, y siempre con nuestras propias uvas, que son las que nos garantizan una calidad sin sorpresas”, comenta mientras nos dirigimos al amplio salón que sirve de sala de cata. Pedro Freixas, actual responsable de la bodega, que se ha incorporado a última hora, me contempla expectante mientras degusto el “Gran Reserva 2004”. Tengo que sentenciar: “Aroma complejo, con notas de heno y cardamomo sobre recuerdos nítidos

de crianza en lías, frutos secos ligeramente tostados y un elegante paso de boca de notable frescura y cremosidad”. Como un loro recitando una cata aprendida, pero es la verdad. Me gusta este cava, más que bueno, personal. Parecen satisfechos. Yo también. No tanto Xavier Nadal, representante de la última generación de propietarios de Can Nadal de la Boadella, la finca familiar que, con sus 40 hectáreas de viñedo viejísimo, surte de uva a la bodega. Y les sobra. Xavier tiene el gesto adusto, es poco dado a la sonrisa y las efusiones, pero esconde tras su fachada de viticultor desconfiado un arraigado espíritu emprendedor. Presidente de la PYME del Cava, muestra su lado más pesimista cuando se habla del futuro: “Aquí nadie quiere trabajar”, sentencia contundente. Pero se le ilumina la cara cuando, tras acercarnos al viñedo en su histórico Dos Caballos, que se comporta como un seguro, aunque incómodo, “todo terreno” entre los viñedos, nos muestra racimos de Macabeo atacados de podredumbre noble. Los utiliza para elaborar un soberbio vino dulce, “Nadal 1510”, el primer blanco de “botrytis cinera” elaborado en Cataluña.

La canción del artesano

Pero volvamos a los pequeños cavistas artesanos que están dinamizando la zona con su entusiasmo libre de prejuicios. Nos esperan en Guardiola de Font Rubí Teresa Pinol y Josep Antoni Bonell, propietarios del cava “U mes u fan tres” (1+1=3). Un viaje accidentado, que ha puesto en evidencia las insuficiencias de nuestro navegador portátil. Así que nos perdemos,

pero merece la pena. El paisaje gana en belleza conforme ascendemos hasta los casi 800 metros por esta zona del Alt Penedés. Nos hemos pasado y tiene que rescatarnos Josep Antoni. Aprovecha el viaje de vuelta a la bodega para aclararnos el significado de este nombre, que parece una adivinanza. “Somos dos, pero queremos que la bodega sea algo más que una cosa de dos”. Y ríe abiertamente ante el juego de palabras. Nos explica su amor por la viña, el interés ecológico, la exigencia artesanal en la elaboración. “Exige mucho esfuerzo, conocimiento y entusiasmo, pero merece la pena”. ¡I tant! Su Brut Nature 2001, a base de Chardonnay, ha conseguido 87 puntos de Parker. A mí el que más me gusta es su “Especial 2002”, con Xarel·lo, Chardonnay y Pinot Noir, prudentemente denominado “Blanc de Noirs”. Es un espumoso con finura, sabroso, bien estructurado, en el que destacan los elegantes tonos de crianza, sin perder la frescura imprescindible en un cava. Y terminamos con una visita a Can Freixas, en Cabrera de Igualada. Antes comemos con Jordi Segura, recientemente ligado al mundo del cava gracias a su participación en Finca Valldosera, todo un potencial vitivinícola y de turismo rural por desarrollar.

Lo harán... ahora que Jordi está implicado (ver entrevista en la página 44).

Situada en la parte más septentrional de Penedés, en tierra altas y frías de Cabrera y Mediona, la finca Can Feixas, donde se elabora Huguet, uno de nuestros mejores cavas artesanos, es un conjunto arquitectónico de gran belleza, rodeado de viñas, donde se combinan tradición y modernidad. Hay, como en todos los cavistas artesanos visitados, un alto sentido medioambiental, una cuidada conducción del viñedo, la consideración del entorno como un elemento fundamental en el concepto de calidad. Es la idea que anima el trabajo de los hermanos Huguet, Josep Maria y Joan, tan compenetrados e integrados como la cepa y el suelo en estas tierras aireadas donde la uva madura lentamente. Como el hablar pausado de Josep Maria. “Somos tres generaciones de cavistas, todos inspirados por la misma filosofía: elaborar sólo nuestra uva y buscar la máxima expresión del territorio”. Es la misma canción escuchada tantas veces en este viaje. La maravillosa canción de cavistas artesanos capaces de reducir la producción de uva hasta el nivel mínimo para conseguir el mejor cava posible en cada territorio. La canción del tiempo, del respeto al entorno, a la cosecha propia, a la elaboración rigurosa. Por eso, el valor añadido del cava artesano está consiguiendo un espacio cada vez mayor los mercados de calidad. Y con ello, todos salimos ganando.

www.bodegasfontana.com

La ciudad de Bacharach probablemente fundada por los Celtas, es uno de los símbolos de la parte superior del Rin medio.

Herencia común

Son gigantescas, grandiosas y con un aura generalmente espectacular. Se convirtieron en lo que son ahora por la mano del hombre, pero la base había sido creada por la naturaleza. Un resumen de las regiones vinícolas del Patrimonio Cultural de la Humanidad de la Unesco.

ZONA CENTRAL DEL RIN

Un paisaje muy variado

Viñedos en pendiente o laderas boscosas pobladas de arbustos, pequeñas localidades pintorescas cercanas al Rin, fortificaciones y castillos, algunos bien conservados, otros meras ruinas: así es la zona central del Rin, que junto con la parte occidental de Rheingau, en la otra orilla del Rin, ha sido catalogada como Patrimonio Mundial de la Humanidad en el año 2002. En realidad, esta región vinícola alemana tiene unos 100 kilómetros de largo y se extiende desde Bingen hasta poco antes de llegar a Bonn. Pero sólo la parte meridional (el valle superior de la zona central del Rin en Renania-Palatinado) obtuvo el beneplácito de los responsables de la Unesco. Las cepas (70 por ciento de Riesling) se cultivan sobre todo en terrazas con suelo de pizarra. Las difíciles condiciones de cultivo también son responsables de que la superficie de viña se haya reducido desde las 2.000 hectáreas que ocupaba en su día hasta las actuales 470 hectáreas. En los últimos años se ha podido detener este dramático proceso, que ya ha supuesto el abandono de los viñedos más escarpados. En lo que respecta al vino, la zona central del Rin sigue considerándose una región de gangas. Incluso Florian Weingart, de Spay, reconocido número uno de la región, vende vendimias tardías de Riesling delicadas, de marcada mineralidad y pie ligero, por bastante menos de diez euros. También sus experimentados colegas Peter Jost, Jochen Ratzenberger (Bacharach), Thomas Perll (Boppard) y los emergentes en estos últimos años, Jens Didingen (Osterspai) y Matthias Müller (Spay), como todos los productores con ambición, ofrecen una relación óptima precio-calidad.



En la mayor parte de los viñedos en terraza a lo largo del Rin domina la pizarra.

Fotos: Hendrik Holler

Panorama fabuloso:
Lavaux en el lago Lemán.



Fotos: Régis Colombo/diapo.ch

La ausencia de vértigo (de miedo a las alturas) es para los viticultores una condición indispensable.

LAVAUX

Creado por los monjes

Lavaux ha atraído a muchos artistas: Ferdinand Hodler immortalizó esta región en sus cuadros; Igor Stravinsky halló en ella inspiración para su música; Charles Ferdinand Ramuz, para sus numerosas novelas, y el cantante y compositor parisino Gilles, oriundo del cantón de Vaud, para sus canciones. El 28 de junio de 2007, Lavaux alcanzó el reconocimiento internacional de la Unesco como Patrimonio Mundial de la Humanidad. Hace 25.000 años, la retirada del glaciar del Ródano excavó la impresionante cuenca del lago Lemán con sus márgenes escarpados. Los romanos plantaron en esa zona lo que probablemente fueran las primeras vides de la región.

Pero el papel decisivo para la viticultura lo desempeñaron los monjes benedictinos de Lutry y, más tarde, los cistercienses del convento de Hauterive y de los ya desaparecidos conventos de Hautcrêt y Montheron: roturaron la espesura de las empinadas laderas que descienden hasta el lago Lemán entre Lausana y Vevey, y plantaron vides. Guy de Maligny, obispo de Lausana, estructuró esta zona de cultivo hacia el año 1140. En Lavaux, actualmente, una serie de empresas vinícolas, en su mayoría pequeñas, se reparten las aproximadamente 700 hectáreas de viñedos aterrazados de las comarcas AOC de Villette, Epesses, Saint-Saphorin, Chexbres y Lutry. También están situadas en esta región Dézaley y Calamin, las únicas dos AOC supracomarcas del cantón de Vaud. En un 80 por ciento de la superficie se cultiva la variedad Chasselas. El ecologista Franz Weber, de Montreux, inició este movimiento en 1977 con su acción *Salvad el Lavaux*. En 2005, los habitantes de Vaud se pronunciaron en un referéndum por la protección de esta región.



Concordancia de tonalidades: las casas de Saint-Émilion se construyeron con la piedra arenisca característica del lugar.



Fotos: Rolf Bichsel

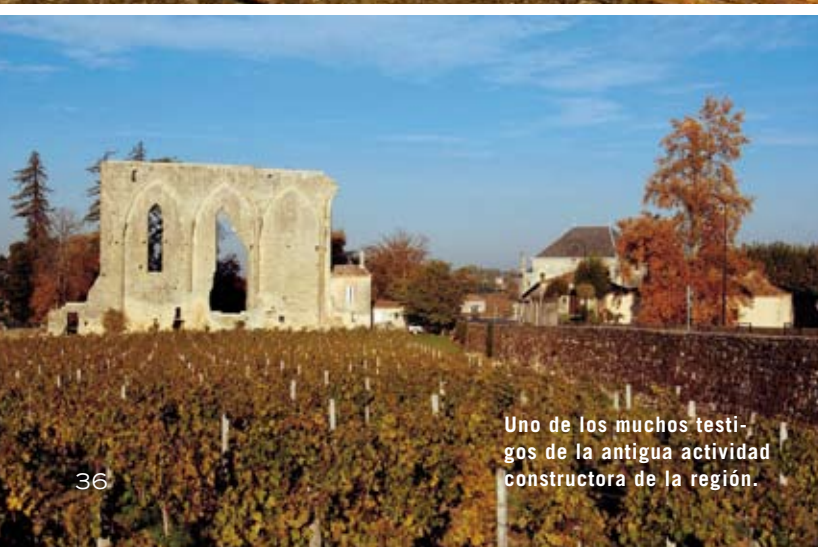
La variedad más importante es la Merlot.

SAINT-ÉMILION

Piedra y vino

Piedra, tierra, hombre y vino están indisolublemente unidos en Saint-Émilion. La pequeña ciudad medieval situada 35 kilómetros al noreste de Burdeos, que contempla desde su colina el valle de la Dordoña, se construyó con la piedra arenisca sobre la que está edificada. Lo recuerdan las 70 hectáreas de túneles subterráneos, antiguamente canteras, muchas de las cuales hoy sirven de bodega.

Ya los romanos plantaron allí vides, después la Iglesia desempeñó un papel decisivo, y a partir de la Edad Media el vino de Saint-Émilion era un bien preciado mucho más allá de sus fronteras. Las cepas crecen sobre la meseta que rodea la pequeña ciudad, en las laderas de las colinas y en siete comarcas colindantes. Juntas conforman la “jurisdicción” de Saint-Émilion, región demarcada en el año 1289 por el rey Eduardo I que hoy corresponde a las denominaciones de Saint-Émilion y Saint-Émilion Grand Cru. Esta región AOC cuenta con 822 vinicultores en 5.400 hectáreas de viña y una producción anual de unos 250.000 hectolitros de vino. En 1999, Saint-Émilion fue el primer paisaje vinícola incluido en la Lista del Patrimonio Mundial de la Humanidad de la Unesco. Desde la torre de la iglesia, de 133 metros de altura, se puede admirar una vista panorámica sobre la ciudad y sus viñedos. También se puede visitar el Saint-Émilion subterráneo: algunos túneles hoy son museos y más de una bodega albergada en ellos está abierta a los visitantes. Especialmente impresionante es su iglesia monolítica tallada en la roca, edificada alrededor de la gruta a la que se retiró en el siglo VIII el santo patrón de la ciudad, un ermitaño llamado Émilion, tras descubrir allí una fuente (de agua, no de vino...).



Uno de los muchos testigos de la antigua actividad constructora de la región.



Parte de las vides están plantadas en una meseta.



Imagen típica de la ciudad con el Château du Roi (arriba a la derecha).



Valle del Douro: una incomparable fusión de naturaleza y cultura vitícola.

DOURO

Al fin del mundo en helicóptero

Tres días tardaban antaño los *barcos rabelos*, barcos de quilla plana, en recorrer el camino desde Oporto hasta Pinhão, río arriba, para cargar vino de Oporto. Hoy los visitantes del nuevo hotel de lujo Quinta da Romaneira hacen el mismo recorrido en helicóptero en únicamente quince minutos. Turísticamente, la región del Douro ha logrado dar el salto a una nueva era. Pero el valle propiamente dicho todavía parece tan salvaje como un potro en un rodeo.

En el Douro, naturaleza y vinicultura se funden de forma absoluta. Miles de kilómetros de muros de terrazas ponen de relieve la arcaica topografía del valle. Uno se mueve como en un gigantesco mapa. Y los aterrizamientos cuentan historias. Los antiguos *patamares* constan de impresionantes muros de piedra para dos filas de cepas. Luego llegaron los *socalcos*, terrazas más grandes para miniviñedos compactos. Desde 1965, las excavadores han modelado con desplazamientos de tierras modernos *patamares*, para un máximo de dos filas de vides, que no necesitan muros de contención.

La categoría de Patrimonio Mundial de la Humanidad, otorgada al valle del Douro en el año 2001, es garantía de conservación para este singular paisaje de terrazas. Más de 30.000 viticultores cultivan allí unas 33.000 hectáreas de variedades exclusivamente autóctonas (como Touriga Nacional, Touriga Francesa o Tinta Cão), con las que actualmente no sólo se vinifican los legendarios vinos de Oporto, sino también cada vez más vinos de mesa de primera calidad.



Incontables terrazas configuran el paisaje.

Fotos: Heinz Hebeisen

Mechtild Rössler,

¿Qué es necesario para formar parte del Patrimonio Mundial de la Humanidad?

Foto: Ludovic Bollo



Mechtild Rössler es la responsable de los lugares patrimonio mundial en Europa y Norteamérica.

Texto: Stefan Brändle

Las regiones vinícolas se cuentan entre los bienes culturales más antiguos de la humanidad, pero durante mucho tiempo no estuvieron incluidas en la lista de la Unesco. ¿Por qué?

No empezamos a reflexionar sobre las regiones vinícolas hasta los años noventa. Antes de 1992 no podíamos ni tener en cuenta los paisajes culturales, tan sólo podíamos incluir en la lista objetos puramente paisajísticos o estrictamente culturales. Naturalmente había lugares con ambos elementos, como Machu Picchu, pero no paisajes culturales creados por el hombre como transformador de la naturaleza. Para ello primero hubo que cambiar las directrices.

La primera región vinícola se incluyó en el año 1999.

Sí, la región vinícola de Saint-Émilion. Después se le sumaron relativamente rápido otras regiones, por ejemplo la de Wachau en Austria. Pero pronto surgió un problema, pues todas estas regiones están en Europa, lo que no hacía muy feliz al Comité del Patrimonio de la Humanidad; algunos miembros rogaron a los europeos más moderación. Por ello, en un encuentro de expertos que organicé en Tokaj con representantes de las más diversas regiones vinícolas, se definió claramente qué paisajes vinícolas podrían ser aceptables para la Lista del Patrimonio de la Humanidad: sólo aquellos en los que la relación entre el hombre y la naturaleza posee un “sobresaliente valor universal”.

¿Qué significa eso concretamente?

Lo importante no es la calidad del vino, sino cómo el hombre ha transformado la naturaleza. Un buen ejemplo es la región vinícola de Pico, en las Azores. Allí hay viñas que están rodeadas por muros negros de piedra volcánica, y la suma de la longitud de todos los muros ¡daría tres veces la vuelta al mundo! En este caso resulta evidente ese “sobresaliente valor universal”: el hombre allí realmente se preguntó cómo podría lograr plantar cepas en semejantes condiciones, en medio del Atlántico, y transformó totalmente el paisaje natural. Por cierto, este vino se hacía llegar hasta la corte de los zares de Rusia. Ya ve usted que no todas las regiones vinícolas de Europa cumplen las condiciones necesarias para ser incluidas en la lista. De todas formas, ya hay demasiados candidatos, la lista del Patrimonio Mundial está llena a reventar. Además, países emergentes como Argentina o Sudáfrica también deberían estar representados. Es en lo que estamos trabajando actualmente.

La historia y la tradición, ¿desempeñan un papel fundamental o tienen posibilidades otras regiones vinícolas más jóvenes?

La selección no tiene que ver con la edad. Para la arquitectura moderna se exige un mínimo de 25 años, pero lo principal es la especial relación entre el hombre y la naturaleza, y ésta se muestra con frecuencia en la profundidad histórica. Por ello, no creo que, por ejemplo, el Kaiserstuhl de Alemania, con sus grandes terrazas, tenga posibilidades. Pequeñas terrazas que hubieran crecido históricamente en esta singular formación geológica estarían mejor situadas.

¿Hay otros criterios importantes?

Además del sobresaliente valor universal, hay seis posibles criterios referidos a la naturaleza y a la cultura. El lugar puede, por ejemplo, “representar una obra maestra del genio creativo humano” o bien “aportar un testimonio único o al menos excepcional de una tradición cultural o de una civilización”. También es posible “ser un ejemplo eminente de una tradición de asentamiento humano, utilización del mar o de la tierra, que sea representativa de una cultura”. También tienen muchas posibilidades si

“contienen fenómenos naturales superlativos o áreas de excepcional belleza natural e importancia estética”, o bien si “son uno de los ejemplos representativos de importantes etapas de la Historia de la Tierra” o “son uno de los ejemplos eminentes de procesos ecológicos y biológicos en el curso de la evolución de los ecosistemas”.

Eso deja bastante margen de maniobra...

La Convención también indica que la lista es selectiva. De modo que el Comité debe elegir, porque no pueden estar incluidos todos los lugares. Para los demás, hay otros convenios: para los yacimientos arqueológicos de Europa, por ejemplo, el Convenio de La Valetta; además, está el Convenio Europeo del Paisaje y otras etiquetas y programas.

Si un país europeo, uno pequeño como Suiza, por ejemplo, ya tiene una región vinícola en la lista, ¿disminuyen sus posibilidades para nuevas candidaturas de ese mismo país?

Yo siempre recomiendo elaborar un estudio comparativo. No se puede excluir nada, pero las posibilidades de que se incluyan en la lista más regiones vinícolas europeas son relativamente escasas. Por cierto, en Internet se puede consultar uno de estos estudios comparativos a nivel mundial, realizado por nuestra organización consultora International Council on Monuments and Sites (Icomos). Una región que se está estudiando actualmente es la de Champagne: debe demostrar que no sólo es un paisaje fuera de lo común, sino también que ha sido totalmente transformado por el hombre.

Entonces, ¿la Champagne tiene posibilidades?

No puedo responder a preguntas sobre un caso concreto. Los candidatos deben presentar ellos mismos un estudio comparativo muy riguroso, y la comparación debe ser a nivel mundial. Es decir, la Champagne no puede compararse sencillamente con Saint-Émilion o con Lavaux y asegurar que es tan buena como esas regiones.

¿Tiene usted la impresión de que algunas veces desempeñan un papel importante

las consideraciones comerciales? ¿Le molesta esta circunstancia?

La Convención para la Protección del Patrimonio de la Humanidad está pensada para proteger las regiones, no para apoyar intereses comerciales; una región vinícola bajo ningún concepto puede utilizar esa distinción para la producción. Por otra parte, queremos fomentar el desarrollo de las regiones vinícolas, porque las personas también deben poder vivir de este recurso. Así, Cinco Tierras (Italia) se ha hecho un nombre con la producción de aceitunas y mermeladas, y estos productos participan en la conservación del paisaje cultural.

Además de la Champagne, ¿hay más candidaturas pendientes de otras regiones vinícolas europeas?

Generalmente no lo sabemos hasta que la correspondiente candidatura ya ha sido entregada en la Unesco, o algunas veces un poco antes, ya que las candidatas primero han de llegar a una lista estatal. Parece ser que en la Borgoña están reflexionando en esta dirección. Por lo demás, nos llegan candidaturas sobre todo de otros continentes, algo también deseado por el Comité, como por ejemplo la de Sudáfrica.

Eso no suena muy prometedor para las regiones vinícolas de Europa. ¿Recomendaría usted, a pesar de todo, presentar candidaturas?

Aunque no existen limitaciones formales, aconsejo a los candidatos que consideren si el propio país protege los lugares y bienes,

Mechtild Rössler

Mechtild Rössler (49 años) es directora del Departamento del Patrimonio de la Humanidad de la Unesco. Doctora en Geografía y Filología Alemana, trabajó muchos años en el centro de investigación francés CNRS y después como catedrática en Berkeley, California. Desde 1991, trabaja en París para la Unesco, sobre todo en el Centro del Patrimonio Mundial de la Humanidad. En 2001 fue nombrada presidenta para Europa y América del Norte, por lo que es responsable de la mitad de los lugares declarados Patrimonio de la Humanidad.

Foto: Rolf Bichsel



La Champagne, una de las candidatas del Patrimonio de la Humanidad. (En la foto, Clos des Goisses).

«Sólo podrían ser considerados Patrimonio de la Humanidad los paisajes vinícolas en los que la relación entre el hombre y la naturaleza posee un sobresaliente valor universal»

y si incluye a la población. En principio, los candidatos pueden contestarse solos a la pregunta fundamental acerca del sobresaliente valor universal si llevan a cabo el mencionado estudio comparativo científico. Me refiero a que, precisamente en Europa, también hay proyectos de la UE con los que se puede contactar, como por ejemplo Vitour, una asociación de diversas regiones vinícolas. En mi opinión, no tiene mucho sentido trabajar con otras instituciones, como el Convenio Europeo del Paisaje.

Para acabar, una pregunta personal: ¿Cuál es su región vinícola europea preferida? ¡Qué difícil! Cada región tiene su propio carácter, tanto si se visita el romántico valle del Rin como Lavaux o las tan particulares bodegas de Tokaj. La Convención del Patrimonio Mundial está entre la singularidad y el valor universal; por ello es sorprendente que cada vez que se visita un lugar declarado Patrimonio de la Humanidad se descubra algo nuevo y único.

RIOJA

Presenta su candidatura

La Rioja presentará la candidatura de Paisajes del Vino de La Rioja a Patrimonio Mundial de la Unesco por «la singularidad del territorio riojano, la integridad y autenticidad del paisaje del viñedo, su entorno singular y la cultura e historia ligadas a él», según el Gobierno de La Rioja, ya que esta región vitivinícola es una de las más conocidas y tradicionales de España y de Europa y el vino de Rioja se ha convertido en «uno de los referentes mundiales gracias a la combinación entre el trabajo del hombre y las condiciones de la naturaleza». Desde el Gobierno riojano también apuntan que la región cuenta con otros factores destacados como la evolución del sector vitivinícola, el desarrollo del enoturismo, la oportunidad de ser la primera candidatura española a Paisaje Cultural de la Unesco, la sensibilidad

de la sociedad riojana respecto a la protección de su patrimonio y la experiencia previa en proyectos de cooperación basados en el mundo del vino como los programas PRAI, Leader Plus e Interreg. Paisajes del Vino de Rioja responde a la definición y características aplicables a los paisajes culturales Patrimonio de la Humanidad porque aporta un testimonio único sobre una tradición cultural viva que sigue plenamente vigente, se proyecta al futuro y es una prueba excepcional de adaptación y diálogo medio-hombre. Además, es un ejemplo destacado de formas tradicionales de asentamiento humano o de utilización de las tierras representativas de una cultura. La Rioja ya cuenta con dos bienes culturales incluidos en la lista de Patrimonio de la Humanidad -el monasterio de San Millán de la Cogolla

Patrimonio universal

Foto: Despina/pixelio.de



La región de Wachau es rica en tesoros naturales e históricos.

Foto: Archivo VINUM



Grandiosa panorámica: terrazas de viñedos en la zona de Cinco Tierras en la Riviera italiana.

Foto: Rolf Bichsel



Incluida desde hace un año: Burdeos, Port de la Lune.

La Unesco y el Patrimonio de la Humanidad

La Unesco (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) fomenta la identificación, protección y conservación de diversos monumentos y sitios culturales y naturales de especial relevancia para la humanidad. Estos paisajes y objetos se consideran un legado del pasado del que hoy se beneficia la humanidad y que debe ser preservado para las futuras generaciones. El Patrimonio de la Humanidad no es ni más ni menos que lo que expresa su nombre: los sitios incluidos en la lista son un bien común universal y no pertenecen a uno, sino a todos los pueblos de la Tierra, independientemente del lugar en el que se encuentren.

Los monumentos y sitios Patrimonio Mundial

El catálogo del Patrimonio de la Humanidad consta de un total de 878 sitios distribuidos en 145 países. La mayoría de los bienes son culturales, creados por el hombre en parte o en su totalidad, es decir, edificaciones o complejos de sobresaliente valor histórico, cultural o artístico. Aproximadamente un quinto de los sitios son paisajes puramente naturales, y en alguno de los casos son mixtos, es decir, creados por la acción conjugada entre la naturaleza y el ser humano. Hay muy pocas regiones incluidas como Paisaje Cultural en la Lista del Patrimonio Mundial por su vitivinicultura. Además de las cuatro que hemos presentado, también forman parte de ella: Fertő-Neusiedlersee (Hungría, Austria), Wachau (Austria), el valle del Loira (Francia), las zonas costeras de Cinco Tierras y Amalfi (Italia), Tokaj (Hungría) y la isla de Pico en las Azores (Portugal). También están incluidas ciudades como Burdeos, Oporto, Florencia o Siena, pero no en primera instancia por su relación con el vino.

Más información: www.whc.unesco.org

Las regiones vinícolas de la Unesco se asocian

A finales de marzo se reunieron en Rust, Neusiedlersee (Austria), representantes de las siete regiones europeas incluidas en la Lista del Patrimonio Mundial de la Unesco en las que la vitivinicultura tiene un papel decisivo: Saint-Émilion, el valle del Loira, Cinque Terre, el valle del Douro, la parte alta de la zona central del Rin, Tokaj y Fertő-Neusiedlersee. El objetivo de esta conferencia era coordinar la mirada retrospectiva y los proyectos de futuro para actividades conjuntas con el fin de promover la interacción entre viticultura y turismo. Ya en el año 2005, estas regiones habían creado Vitour, "Vino y Turismo", un Proyecto Interreg de la UE para enlazar los dos ámbitos del modo más provechoso que recibió de la UE alrededor de 630.000 euros de subvención inicial para 30 meses de fase de desarrollo.

Jordi Segura

Al vino por la copa

Empezó a trabajar en el mundo del vino en plena crisis de 1993. Por eso le gusta la dificultad, “picar piedra”. Con ese espíritu, su empresa, Euroselecció, aglutina todo lo necesario para disfrutar del vino. Ahora prepara un estreno mundial: su sala de catas rodante, que dará mucho que hablar y más que aprender.

Entrevista: Ana Lorente
Fotos: Heinz Hebeisen

Ha caído la tarde y Jordi Segura, *el Rey de Copas*, acude a su penúltima cita de su apretada jornada madrileña. Llega puntual, fresco y perfectamente compuesto, como si previera una sesión de fotos. “No, ¡qué va!, es que siempre ando ocupado y dejo lo mío para lo último. Hace una semana que tenía que haber ido a la peluquería y no he podido hasta ahora”. Pero aunque cuenta prisas, habla con serenidad didáctica, con los términos y el tono justo para hacerse entender y dejar memoria en medio de las disonancias de un salón público. Reconoce desde siempre en la comunicación una de sus virtudes y la ejerce. Encantador, entrañable, alguien con quien siempre apetece tomar una copa de vino, su labor, de la que disfruta a diario, es presentarse y presentar. De modo que será mejor que lo haga él: “Nuestra empresa, Euroselecció, reúne una oferta completa: una exquisita selección de vinos, el alquiler y venta de copas Riedel y las máquinas para cuidarlas, para mantenerlas. Mi convicción nació de una experiencia, el propio Riedel dio una cata comparada en Barcelona, asistí, probé las diferencias de un vino, primero en una copa cualquiera y luego en la adecuada. Esto me convenció plenamente”.

Y te lanzaste a predicar la buena nueva

Pues sí. Puedo demostrar a cualquier paladar, acostumbrado o no, que una copa, con un milímetro más o menos, es capaz de transformar el vino.

¿Cuál es la diferencia de Riedel?

En primer lugar la materia prima, que predispone la mano, el tacto, la vista, los labios. Y después el diseño, el volumen y la forma que amplifican la percepción de aroma y gusto. La saga Riedel ha mostrado desde siempre su maestría con el cristal de Bohemia, pero sobre todo el principio de que, más que una delicada estética, la forma debe ser consecuencia de la función. El vino se presenta a sí mismo, no tengo más que abrirlo y servirlo a la temperatura adecuada en la copa perfecta. Claro que, para eso, tengo que cargar con una maleta térmica perfectamente diseñada. Abro, sirvo y me callo o hablo lo mínimo. Un profesional sabe decidir por sí mismo.

Al acabar sus estudios y la mili, Jordi se enfrenta con el trabajo en la empresa familiar, con la que sin embargo no compartía la filosofía. Así, empieza a trabajar con Joan Font, cuando parió Augustus. A él le unió la idea comercial y la empresa hasta el 98. Desde entonces Jordi juega en solitario, o mejor dicho, con un equipo que ya ha llegado a 18 colaboradores. Derrocha con ellos y con sus clientes, en la misma medida, efica-

cia y serenidad, y está a punto de un estreno mundial: su sala de catas rodante, que dará mucho que hablar y aún más que aprender. Esa maleta de cata se ha convertido en una sala rodante, en una furgoneta que estará acabada y en activo allá en febrero. En ella podrá contar con todos los elementos de ahora, conservadores para vino y copas impecables, y además un espacio de retiro, de tranquilidad, donde catar dejando fuera las prisas y los teléfonos. Una escapada donde abrir los sentidos y captar limpiamente la sensualidad. Será como una confortable habitación de hotel, aislada y amueblada para disfrutar un rato probando vinos. Lo confirma Segura: “Los vinos, aunque yo nunca hablo de vinos sino de copas de vino, son Augustus, Clos Mogador, Sanbru, Manyetes y Monte Singular de Valldeusa. A eso se suma la importación de copas Riedel y de los licores Kuhri de Alsacia. Pero no somos distribuidores de vinos, sino que nos responsabilizamos de que las marcas funcionen en el mercado español. Ésa es la filosofía que nos llevó, después de cinco años en los que habíamos reunido 21 marcas, a limitarlas a las actuales”.

¿Cómo eliges el catálogo de esos vinos?

Lo primero que miro es quién hay detrás, es decir, la calidad humana. Después la lógica calidad del producto y, si se refiere al vino, busco pequeñas producciones, 50.000

Jordi Segura asegura que la calidad de una copa es capaz de transformar un vino.



JORDI SEGURA

Catalán, nacido hace 44 años en una familia de industriales y comerciantes, se independizó nada mas acabar estudios, mili, amores. Descubrió el vino de la mano de Joan Font y las copas de boca del propio Riedel, y así, convencido y entusiasta, va por el mundo predicando la buena nueva, maletín en ristre, como un mago capaz de sacar maravillas de su sombrero.

o 70.000 botellas como máximo. Así, en mi catálogo figuran cinco vinos: Manyetes -Cariñena del Priorat-; Espectacle -Garnacha del Montsant-; Augustus -Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah...; Sambru -Cariñena de Montsant-. Y Valldo-sera MS, un cava que hacemos entre cuatro amigos en una hermosa finca del Garraf con poco más de 230 hectáreas. Su producción es adecuada a mi filosofía: Manyetes y Clos Mogador no superan las 6.000 botellas anuales y, por ejemplo, de Espectacle no hay más que 4.000 o 5.000.

En vinos la competencia es dura, pero en copas sois casi únicos, indiscutibles...

Porque no vendemos diseño, ni marca, ni recipientes, sino instrumentos para catar y disfrutar los vinos, Stradivarius para interpretar su melodía. De todas formas el cliente opone resistencia, y es lógico. Teme las copas por la manipulación. Son objetos frágiles y corren el peligro de romperse y deteriorarse por muchos factores, la temperatura, los detergentes abrasivos. De ahí la necesidad de un lavacopas que reduzca esos peligros, que lave y seque sin dañar, que no deje olores en las copas y las haga durar. El Glasskey es capaz de lavar 36 piezas en dos minutos y medio. Todo se hace solo, de principio a fin, y sin necesidad de repasar o secar se evita manipulación y roturas.

¿Cuántos tipos de copas necesita un restaurante?

Depende de lo que cuide el vino, pero lo mínimo son tres tipos diferentes. Tres copas que sean impecables, brillantes y sin olor alguno. Una para vinos jóvenes, otra para criados y otra para espumosos. Un buen conocedor y amante del vino, tras una demostración de la diferencia de expresión y captación de un vino en distintas copas, llegó a la conclusión de que, desde ese momento, elegiría el vino de la carta en función de las copas que tuviera el resaurante. Inconscientemente así lo hacemos todos. Nadie pediría un gran vino en una mesa con vidrios rayados u opacos...

¿Y cómo va a afectar la crisis a la venta de vinos? Porque los restaurantes se quejan de la normativa anti-alcohol...

Más que cualquier crisis en el sector está afectando la falta de profesionalidad en el personal. Es un placer y una seguridad para el cliente, para el comensal, encontrar un guía que te sepa conducir por los placeres de la cocina y la bodega de un restaurante, pero eso es cada día más raro. Es un peligro porque nacen establecimientos que da miedo pensar en cuándo y cómo acabarán y, por reacción en cascada, cómo afectarán a sus proveedores. En general falta formación. Puedo parecer antiguo, pero creo que haría falta aprender el oficio de forma práctica y

gremial, a través de la experiencia y de quienes la tienen. Si no es así, nos quedaremos sin profesionales.

Pero tú eres casi autodidacta

Me fijo mucho, escucho y, aunque no presumo de tener recetas mágicas, transmito lo que sé y mi estilo a quienes se van sumando a mi equipo. Pienso que una manera de convencer sobre una nueva manera de disfrutar del vino es acercarse más al público final. Hacen falta salones, información, muestras monográficas específicas en las que las bodegas se acerquen a los particulares y éstos aprendan, conozcan, disfruten, se enamoren y beban más y con más conocimiento del vino.

Los licores de sobremesa también han bajado, aunque no tengo cifras concretas, pero también podrían recuperar su lugar, sin saltarse los límites, las cifras que permiten conducir, eso sí, como copita digestiva y no como el tremendo pelotazo que se acostumbra servir.

Cuando piensa en un futuro ideal...

Ojalá se imponga la costumbre de llevarse el vino de casa al restaurante. Ojalá también el camino del vino, de la cepa a la copa, no sufra estrechamientos o dificultades, que todos estemos en el mismo barco y soplando para que vaya a buen puerto, es decir, cuidando la calidad, el servicio, el precio...

Guía

NUESTRA ELECCIÓN

Ya es tradición, llegado noviembre, repasar la oferta de cavas del mercado español. Traemos un ejemplo de buenos cavas al mejor precio, adaptados para todos los bolsillos y gustos, desde Brut Nature, los más secos, hasta rosados o dulces para los más caprichosos. Continuamos con tres catas de vinos internacionales: Barolo, Barbaresco y Loira. Y como siempre, cerramos nuestra sección de catas con un repaso a las novedades más sobresalientes en el mercado español.



Cava

15,5

Sabaté y Coca (Castellroig)
Castellroig Brut
Nature Reserva 2005
Sólo las bodegas que poseen
viñedo propio o se nutren de

viticultores controlados, son capaces de elaborar cavas de calidad. Es lo que ocurre con este Sabaté y Coca, un cava de una gran elegancia aromática (frutas tropicales, hinojo, tiza) con un trago verdaderamente fino, cremoso, con dimensión y longitud en su justa medida. Una apuesta segura.

Barolo

18,5

Roberto Voerzio
La Serra
Por suerte el Barolo es
un vino de terroir, y
los resultados nunca son

homogéneos. Este La Serra contiene una sabrosa y fresca aromática de frutillas del bosque, notas de praliné y regaliz; principio muy pleno y firme, taninos llenos de plenitud y casta, y final sobre notas de picotas oscuras, tabaco y chocolate amargo. Con casta, suave y seductoramente largo.

Loira

17

Domaine Henri Bourgeois
Sancerre Jadis 2005
La variedad de uva
Sauvignon va camino de
convertirse en la segunda

fuerza blanca, con la Chardonnay. Este vino arquetípico incluso llega a inspirar nostalgia: ¡tan tremendamente denso y voluminoso, tan fresco y largo, tan lleno de jugo, expresión y complejidad, sin concesiones a ningún tipo de imprecisa modernidad, puede llegar a ser un vino de Sancerre! Celebramos que vuelva a haber algo así.

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 **Vino correcto.** Alcanza las condiciones técnicas pero no posee una personalidad destacada.
14 a 14,9 **Digno de atención.** Es de los buenos vinos de su Región, recomendable si tiene un precio razonable.
15 a 15,9 **Recomendable.** Forma parte de los vinos recomendables de su Región.
16 a 16,9 **Impresionante.** Forma parte de los mejores vinos de su Región y posee un formato internacional.
17 a 17,9 **Extraordinario.** Trasciende y forma parte de los grandes vinos del mundo.
18 a 18,9 **Único.** Forma parte de los más grandes vinos del mundo, con un destacado e inconfundible carácter.
20 **Perfecto.** Incomparable por su carácter, elaboración, añada y potencial de maduración.

Cava

AIRES DE RENOVACIÓN

La economía golpea fuerte al planeta pero, por ahora, el vino sobrevive. Es curioso saber que en épocas de crisis se bebe más. ¿Por qué será? Hasta estas páginas traemos un ejemplo de buenos cavas al mejor precio, adaptados a todos los gustos, desde Brut Nature, los más secos, hasta rosados o dulces para los más caprichosos. Lo cierto es que la mayoría de los espumosos se mueven por debajo de los siete euros pero, a nuestro juicio, cuando el consumidor sale ganando es cuando paga alrededor de diez euros. Elaborar un buen cava cuesta lo que cuesta, y éste esfuerzo hay que pagarlo. Es más, parece que en la región del cava se respira inquietud, renovación y ambición por crear cavas con mayor identidad del terreno, una cruzada auspiciada por algunos bodegueros desde hace varios años. Han comenzado a rescatar algo muy consolidado en los vinos tranquilos (blancos, tintos, rosados) pero que en el cava, en general, no era muy habitual. Hablamos de cuidado de la viña: menos kilos y más concentración y expresión. Ahora, lo difícil es convencer al agricultor que está cegado por la cantidad. Sólo las bodegas que poseen viñedo propio o han logrado convencer al viticultor son capaces de elaborar cavas de una calidad excepcional. En otras zonas, fuera de Cataluña pero acogidas a la D.O. Cava, lo tienen más fácil e incluso se fomenta la elaboración de calidad, como ocurre en Utiel-Requena o Rioja, por citar dos ejemplos claros.

Por Javier Pulido



15,5
Sabaté i Coca (Castellroig)
Castellroig Brut Nature Reserva 2005

Describe gran elegancia aromática (frutas tropicales, hinojo, tiza) con un trago verdaderamente fino, cremoso, con dimensión y longitud en su justa medida. Apuesta segura. 2008 a 2009.

15
Albet i Noya
Albet i Noya Brut Reserva
Degollado en 2008. Una temperatura de 8-9º C revela una textura en boca del carbónico más graso, con mejor dimensión de la fruta, y deja un recuerdo nítido de pan tostado y chirimoyas. 2008 a 2009.

15
Codorníu
Anna de Codorníu Brut
Trago armonioso, con clara expresión del Chardonnay -varietal mayoritario-, fina burbuja y final delicado que evoca los cítricos y la crianza (pan grillé). 2008 a 2009.

15
Masia Vallformosa
Carla de Vallformosa Brut Reserva
Trago equilibrado, armónico entre fruta y carbónico, envoltivo de fruta blanca (pera de agua), mineral y delicado fondo de crianza. Todo en consonancia. 2008 a 2009.

15
Can Feixes
Huguet Brut Nature Gran Reserva 2005
Conquista su equilibrio en boca. Gran delicadeza del carbónico, que envuelve y funde las notas de pomelo, tiza y los nítidos ecos de pan tostado. 2008 a 2010.

15
Juvé & Camps
Juvé & Camps Brut Reserva Cinta Púrpura
Desde el inicio seduce su aroma a cabello de ángel y laurel, con un trago equilibrado, de espuma fundente y final ácido-amargo. 2008 a 2009.

15
Heretat Mas Tinell
Mas Tinell Brut Real Reserva
Degollado en septiembre. Equilibrado, buen balance acidez-dulzor, fruta expresiva (membrillo-ciruela) y al mismo nivel de su crianza (miga de pan). Complejo. Mejor en cuatro meses. 2008 a 2009.

15
Cavas Mestres
Mestres Brut Nature 2005
Degollado en 2008. Pocos son capaces de calibrar fruta y espuma con tan buen resultado. El final es un conjunto delicado de membrillo fresco, hinojo y humo. 2008 a 2009.

15
Alta Alella
Privat Brut Nature
Ecológico y degollado en septiembre; así, su carbónico es vigoroso, como su frescura, bien ligada al incesante escarpate frutal: pera, manzana, ciruelas blancas. 2008 a 2009.

15
Loxarel
Refugi Brut Nature
Xarel.lo y Chardonnay bien fundidos aromáticamente. Trago graso, con cuerpo, cremoso en su burbuja con intenso fondo de crianza (levadura de pan) y manzana asada. 2008 a 2009.

15
u més u fan tres
1 + 1 = 3 Brut Nature
Textura del carbónico especialmente fundente, poderosa acidez y fresca fruta (ciruela claudia). Puede mejorar en unos meses. 2008 a 2009.



Carlota Suria: delicado fondo de crianza.



Bodega Can Feixes en Cabrera de Igualada. El enólogo Joan Huguet dentro de una prensa neumática.

15
Castell Sant Antoni
Castell Sant Antoni Brut Nature
Trago envoltivo, comprometido con su burbuja fina y cremosa, armonioso en acidez y peso de fruta (ciruela) con un final integrado de crianza (tostados) magnífico. 2008 a 2009.

15
Freixenet
Freixenet Brut Barroco
Tiene contundencia en el paladar, estructura, refinamiento del carbónico con un final fresco, de leve amargor y largo recuerdo de crianza (levadura, humo) bien fundida con la fruta (pomelo). 2008 a 2009.

14,5
Agustí Torelló
Agustí Torelló Mata Brut Reserva 2005
Degollado en 2008. Buen balance acidez-dulzor, con el carbónico bien enfundado y un final frutoso destacado. 2008 a 2009.

14,5
Canals & Munne
Canals & Munné Brut Gran Reserva 2004
Dimensión carbónica fundente, de fruta madura (plátano, lichis) y crianza (pan tostado) que fluyen al mismo ritmo. Imprescindible y para beber ahora. 2008 a 2009.

14,5
Ramón Canals Canals
Canals Canals Brut Reserva Especial
Se desliza al paladar pleno en sensación frutal, con delicada espuma y un acento ácido bien hilvanado con el conjunto. El final recuerda la bollería recién horneada. 2008 a 2009.

14,5
Dominio de la Vega
Domino de la Vega Brut
Trago consistente, prudente en carbónico, largo y persistente. Dominan los tostados (pan grillé), el membrillo y la mantequilla. Muy fino. 2008 a 2009.

14,5
Finca Emendis
Emendis Brut Nature Reserva 2006
Degollado en septiembre. Su trago jugoso, de carbónico vivaz, fondo de fruta fresca y comedida crianza (pan tostado) es perfecto para una comida. 2008 a 2009.

14,5
Cavas Ferret
Ferret Brut Nature Reserva
Degollado en 2008, presenta un trago bien definido en carbónico, acento ácido, de fruta blanca nítida (pomelo, lima) y final delicado de crianza (mantequilla tostada). Buen resultado. 2008 a 2009.

14,5
Cigravi - Giró Ribot
Giró Ribot Brut Nature Gran Reserva 2003
Degollado en 2008. Su frescura es descarada, aunque fina, llena la boca de suave carbónico y expresiva fruta (ciruela, manzana) que se redondea en dos meses. 2008 a 2009.

14,5
J. M. Raventós i Blanc
L'Hereu Brut Reserva 2006
Gran equilibrio en boca, dominio de la textura carbónica cremosa y un final de frutas frescas (pomelo, pera) muy expresivo. 2008 a 2009.

14,5
Llopart Alemany, Jaume
Llopart Brut Nature Reserva 2005
En su final deja un recuerdo fino de crianza (levadura, mantequilla tostada) que envuelve el paladar, acompañado también de fruta blanca (pera, paraguaya). 2008 a 2009.

14,5
Cavas Nadal
Nadal Rosat Brut
100% Pinot Noir. Su trago es equilibrado pero el final, jugoso y sorprendente, es descaradamente aromático, lleno de recuerdos a frutos rojos, regaliz, piruleta... 2008 a 2009.

14,5
Caves Naverán (Sadeve)
Odisea Brut Nature Reserva 2006
Se comporta, en el paladar, armónico en aromas de fruta (paraguaya) y crianza (tiza) que realiza y envuelve su acento ácido. Además, tiene persistencia. 2008 a 2009.

14,5
Parxet
Parxet Brut Reserva
Trago muy agradable gracias a un perfecto entendimiento entre acidez y dulzor, volumen y perfume frutal (chirimoya) y de crianza (pan tostado). 2008 a 2009.

14,5
Sumarroca
Sumarroca Brut Reserva
Acertado en su envoltivo y expresiva carga frutal (pomelo, manzana), espuma delicada y huella aromática de crianza (pan tostado). 2008 a 2009.

14,5
Finca Valldosera
MS 4.7 Brut Nature
Trago fresco, bien dotado de carbónico fundente y fondo de manzana verde. Perfume limpio de levaduras frescas (crianza), pomelo y boj. 2008 a 2009.



Cuevas Santoyo: frutas blancas y heno.

14,5
Castell de Vilarnau
Vilarnau Brut Nature
Contundente en su acidez, sin ser estridente gracias a su refuerzo frutal (manzana). Final pleno acompañado de fina crianza. 2008 a 2009.

14,5
Gramona
Gramona Gran Cuvée de Postre
Acertado equilibrio de dulzor, bien hilvanado con la acidez y el carbónico. Seductor final de rosas y plátano. 2008 a 2009.

14
Blancher-Espumosos de Cava
Blancher Brut Nature Gran Reserva 2003
Trago de frescura dominante, con fruta (pomelo) y recuerdos de cereales (cebada) delicados. Final bien integrado por la crianza (pan tostado y mantequilla). 2008 a 2009.

14
Pago de Tharsys
Carlota Suria Brut Nature
Volumen de carbónico loable, bien calibrado de acidez. Manzana verde con un delicado fondo de crianza. 2008 a 2009.

14
Coca Soler
Castell dels Sorells Brut Nature Reserva 2004
Destaca su acidez acerba, cremosidad del carbónico y amargor final con un recuerdo interesante, aunque comedido, de crianza y mineralidad. 2008 a 2009.

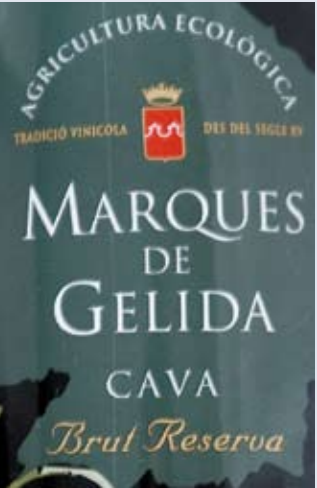
14
Cavas del Castillo de Perelada
Castillo de Perelada Brut Nature 2005
Ha conseguido una buena definición de crianza (levadura, pan tostado), acompañada de fruta (ciruela blanca) y heno con un trago armonioso. 2008 a 2009.

14
Cavas Hill
Cavas Hill Brut de Brut Reserva
Trago equilibrado en el que dominan la frescura bien entendida, las notas de heno y de manzana verde, y las lilas. Final fundido entre fruta y crianza (levadura fresca). 2008 a 2009.

14
Muga
Conde de Haro Brut
Realmente limpio, con mucha franqueza frutal (lichis) en su recorrido, leve golosidad que absorbe su acidez con final de cítricos. 2008 a 2009.

14
Viñedos y Reservas
Cuevas Santoyo Brut Nature
Trago goloso que no molesta, con burbuja media y un destacado volumen aromático de frutas blancas (pera, ciruela blanca) y heno. 2008 a 2009.

14
Escudero
Dioro Baco Brut
Carbónico cremoso, con balance acidez-dulzor bien entendido. Perfume limpio de frutas de hueso y delicada crianza. 2008 a 2009.



Marqués de Gelida: ecológico.

14
Covides
Duc de Foix Brut Rosado
100% Trepát. Color asalmonado; trago goloso, frutal, de espuma fundente y final amargo-ácido agradable. 2008 a 2009.

14
El Grifo
El Grifo Malvasía Brut
Trago con cuerpo, cremoso en su textura, con recuerdos intensos de fruta pasa y madura (pera, manzana asada) y laurel. 2008 a 2009.

14
Francisco Domínguez Cruces-Xamfrá
El Xamfrá Brut Gran Reserva 2002
Está en su momento óptimo, con un trago goloso, fresco, complejo en recuerdos de orejones, bollería tostada y final amargo. 2008 a 2009.

14
Faustino
Faustino Brut Reserva
Balance, en boca, acidez-dulzor conseguido, con guiños aromáticos de pan de higo y humo que consiguen un conjunto atractivo. 2008 a 2009.

14
Joan Raventós Rosell
Gran Heretat Vall-Ventós Brut Nature
Imprescindible tomarlo a 6-7º C. Así, aumenta su dimensión frutal, el carbónico es más cremoso y presenta un final definido de crianza (pan tostado). 2008 a 2009.

14
Jané Ventura
Jané Ventura Brut Reserva
Destaca, en boca, su acento ácido que acompaña un delicado engranaje de frutas blancas (acerola, pera), heno y flores. 2008 a 2009.

14
Jaume Serra
Jaume Serra Brut Nature
Trago jugoso, comedido en burbuja con un final amargo delicado. Aroma de manzana verde, flores blancas y leves tostados. 2008 a 2009.

14
Vins el Cep
Marqués de Gelida Brut Reserva 2005
Agricultura ecológica. Boca bien resuelta. Destaca su aroma: descargado en notas de hierba (tomillo, jengibre) y fruta (pera, lima). 2008 a 2009.

14
Antonio Mascaró
Mascaró Brut Nature
Paladar sencillo, bien conjuntado con tacto delicado, fundente. Recorrido frutal (manzana-pera) y de crianza (tiza) delicado. 2008 a 2009.

14
Ondarre
Ondarre Brut Reserva
Buen equilibrio en boca, textura cremosa justa, fondo de fruta (pomelo) con un punto maduro sugerente que riza su delicada crianza. 2008 a 2009.

14
Cavas Parés Baltà
Parés Baltà Brut Nature
Fluye con frescura frutal (melocotón, pera), de sensación carbónica media y un nítido final de bollería horneada muy sugerente. 2008 a 2009.

14
Parató Vinícola
Renardes Brut Nature
Trago conseguido, acidez bien arropada de fruta blanca y recuerdos de levadura (tiza). Nariz floral de lilas y mantequilla. 2008 a 2009.

14
María Casanovas i Roig
Roig Ollé Brut de Brut
Equilibrio acidez-dulzor conseguido, con desarrollo estimulante en fruta (manzana), leve amargor y final delicado de pan tostado. 2008 a 2009.

14
Roura
Roura Brut Nature
En su momento óptimo, equilibrado, de marcados aromas frutales (pera, pan de higo) en boca, con tostados y amargor final. 2008 a 2009.

14
Rovellats
Rovellats Brut Rosé
Color rojo frambuesa magnífico, muy atractivo. Trago frutoso, con balance acidez-dulzor impecable y fondo de cerezas frescas. 2008 a 2009.

14
Joan Sardá
Sardá Brut Gourmet
Evoca, al paladar, las frutas frescas (níspero, pomelo), con dimensión justa, espuma vivaz, final amargo y con delicada crianza. 2008 a 2009.

14
José María Sogas Mascaró
Sogas Mascaró Brut Nature
Todo fluye en armonía, buscando un perfil sencillo, fresco, aderezado de fruta jugosa (manzana) y delicado fondo de crianza. 2008 a 2009.

14
Torelló
Torelló Brut Reserva 2006
Garnacha y Monastrell. Color rojo cereza impecable, sin oxidación. Boca fresca, burbuja vivaz y final frutal y sencillo. 2008 a 2009.

14
Trobat
Trobat Brut Nature Gran Reserva 2005
Trago que demuestra más longitud en recuerdos de fruta (pomelo, pera) que crianza, con un final envolvente y de amargor delicado. 2008 a 2009.

14
Vegalfaro (Andrés Valiente e Hijos)
Vegalfaro Brut Nature Reserva
Amarillo-verdoso brillante. Trago fresco, con carbónico grueso y lozanos recuerdos de fruta blanca (pera, manzana) y flor de almendro. Perfecto para un aperitivo. 2008 a 2009.



Ondarre Brut Reserva: equilibrio.

CELLER BATLLE
CATA INOLVIDABLE

El rumor sobre la escasa longevidad del cava queda en entredicho tras la cata vertical de Celler Batlle que nos propuso Jaume Gramona.



Hay buenos ejemplos de cavas que soportan muy bien el paso del tiempo. Con Celler Batlle hemos hecho una cata vertical, a propuesta de Jaume Gramona y su equipo, un viaje por distintas añadas que ha sido todo un descubrimiento para nosotros sobre la capacidad de guarda del cava.

La columna vertebral que sustenta a Celler Batlle es la uva Xarel.lo, una variedad autóctona que tanto en espumosos como en blancos está dando resultados espectaculares, con algo de Macabeo. Y una constatación: así como en los vinos tintos la viña vieja resulta mejor, por sus riqueza en aromas, en los cavas no funciona la norma, pues se ha demostrado que un exceso de vejez puede llegar a ser perjudicial.

Sin embargo, la crianza en botella o toma de espuma a una temperatura constante, sin altibajos, es vital. Sólo así, y por supuesto con una buena base de uva, se pueden llegar a los ocho años de crianza en botella. Un periodo muy largo imposible de soportar si no se cuida toda la cadena de producción, desde el viñedo y la elaboración, hasta su crianza con tapón de corcho.

Celler Batlle 2000 degollado en 2008. Es el más entero, con un punto ácido notable que necesita armonizarse; tiene sufuciente peso frutal para ello. Hay que esperar porque sin duda evolucionara a mejor en botella.

Celler Batlle 1999 degollado en 2007. Tiene una boca muy placentera; se ha ligado muy bien la acidez al conjunto, demostrando potencia y persistencia en aromas de crianza (pastelería, fruta blanca en sazón).

Celler Batlle 1998 degollado en 2006. Tiene cierto parecido al 99, subrayando su elegancia aunque más enriquecido aromáticamente, con recuerdos de laurel y bollería recién horneada, fruto de su crianza. Para disfrutar ya de él.

Celler Batlle 1996 degollado en 2008. Un ejemplo de elegancia en todos los sentidos. Hay compromiso aromático, todo fluye en armonía con un paladar cremoso, fundente, lleno de delicadas sensaciones a fruta fresca, y especias que exaltan su fina acidez. Se puede guardar, aunque beberlo ahora es todo un placer.

Celler Batlle 1993 degollado en 2008. Esta añada tuvo que comprarla la bodega a una tienda de confianza. Estaba en un perfecto estado de conservación. Se potencian, para nuestra sorpresa, las notas de crianza, haciendo el conjunto muy complejo, con recuerdos de pan tostado, heno y chirimoya. Y, en boca, deja su sello elegante como principal argumento de la casa.

Celler Batlle 1988 degollado en 2008. Era la añada esperada, la prueba de fuego que justificaría realmente esta vertical. Aunque solemos catar los espumosos directamente para apreciar mejor su burbuja antes de que pierda fuerza, el perfume nos intimidó por su potencia. No esperábamos algo así. Al beberlo su recorrido era fino, manteniendo, sorprendentemente, estructura y dimensión en el carbónico. Seguramente, abrirlo unos años atrás hubiese sido más recomendable pues estaría en la cúspide de su vida estimada, aunque aún ahora se mantenía con vida. Si esto no es un milagro, poco le falta.

Barbaresco 2005

UN AÑO EQUILIBRADO

El Barbaresco, como su gran vecino Barolo, se vinifica en varietal de Nebbiolo. Esta región DOCG, delimitada en 1966, incluye cuatro comarcas (Barbaresco, Treiso, Neive y Alba), donde hay plantadas 700 hectáreas, una superficie mínima comparada con la región de Barolo. Los viñedos están a alturas de entre 180 y 400 metros, y así las uvas maduran más temprano que en Barolo. La cosecha de 2005 se considera equilibrada, aunque el periodo vegetativo fue más lento de lo habitual debido a las lluvias reiteradas y un agosto fresco. Pero los vinicultores pueden estar satisfechos. Si bien globalmente la cosecha de 2005 es menos satisfactoria que la de 2004, también es cierto que hay vinos excelentes en todas las regiones. Por Christian Eder



BARBARESCO

En esta comarca, que da nombre a la región vinícola, se encuentran algunos de los viñedos de más renombre, como Asili y Rabajà.

17,5
Gaja
Barbaresco
Seductora aromática de frambuesas, también notas de brea y violetas; el principio presenta materialidad, taninos robustos y termina largo sobre notas de frutillos del bosque, madera y especias. Un vino complejo que todavía debería madurar. 2011 a 2015.

17
Carlo Giacosa
Montefico
Seductor buqué con aromas de picotas oscuras y tabaco; textura de gran materialidad con taninos blandos. Largo final sobre notas de bayas confitadas y violetas. Posee plenitud y elegancia. 2009 a 2013.

17
Cascina Morassino
Ovello
Nariz marcada por la madera y notas de picotas oscuras maduras; mucha plenitud, carácter y brillo. Sabroso y suave con taninos pulidos y largo final de frutillos y hierbas aromáticas. Ya es agradable, pero puede madurar. 2010 a 2014.

17
Giuseppe Cortese
Rabajà
Aromas de frambuesa y praliné; en el paladar, jugoso, acidez perceptible y taninos robustos. Posee elegancia, pero es imprescindible que madure. 2010 a 2014.

17
Montaribaldi
Palazzina
Sabrosa aromática de frambuesas, notas de piedra caliente y tabaco; en el paladar, mucho carácter, plenitud y casta; taninos vivaces, acidez bien integrada y final largo y frutal. Barbaresco elegante que aún puede madurar. 2010 a 2014.

17
Poderi Colla
Roncaglie
Madera, golosas notas de frambuesa; firme en el paladar y de acidez marcada, gran carnosidad y frutalidad. Final largo y con frescor juvenil: la finura personificada. 2011 a 2015.

17
Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy
Martinenga
Perfume de frambuesas frescas; en el paladar, muy armónico y equilibrado, transportado por la fresca acidez. Sabroso final sobre notas de frutillos rojos. Elegante, aún puede madurar. 2010 a 2014.

NEIVE

Los vinos de Neive, en el noreste de la región DOCG, suelen ser más vigorosos y con taninos más angulosos que los del resto de las comarcas. La añada de 2005 lo confirma.

17,5
Marco e Vittorio Adriano
Basarin
Nariz con recuerdos de frambuesa y eucalipto; textura con materialidad, mucha carnosidad y plenitud. Largo final frutal, muy equilibrado y armónico. 2009 a 2014.

17,5
Sottimano
Pajorè
Nariz marcada por la madera, aromas de fresas silvestres y caramelo; textura robusta, taninos vigorosos, mucha fuerza y carácter. Final largo y opulento. Con la crianza seguramente ganará más brillo. 2010 a 2015.

17
Fratelli Barale
Serra Boella
Fresca aromática de frambuesa y notas de piedra caliente; en boca, fresco, acidez marcada, taninos blandos y bien integrados. Final largo y frutal. Sabroso y elegante. 2011 a 2015.

17
Fratelli Giacosa
Basarin Vigna Gian Mattè
Aromas de tabaco y frutillos del bosque maduros; en boca, suave, taninos y acidez bien integrados, largo y especiado final de frutillos. 2009 a 2013.

17
Punset
Campo Quadro
Notas de frambuesa, lilas y piedra caliente; en boca, firme y vigoroso, con mucha plenitud y carácter, taninos robustos, final largo y frutal. Tiene potencial de maduración. 2011 a 2015.

17
Sottimano
Currà
Seductora y fresca aromática de cerezas, hierbas, violeta y frambuesa; en boca, vigoroso, taninos robustos y final sobre notas de frutillos maduros. La crianza lo redondeará. 2010 a 2014.

TREISO

17
Orlando Abrigo
Rocche Meruzzano
En nariz, recuerdos de zarzamora, chocolate y té negro; firme y seco en el paladar. Final sobre notas de casis y ciruelas en almíbar. Con la aireación adquiere más plenitud. Opulento.

17
Pelissero
Vanotu
Especiada aromática de frutos del bosque; ataque muy sabroso, jugoso y lleno, posee taninos con casta, mucho carácter y frutalidad hasta su largo final. Convence.

17
Rizzi
Nervo Fondetta
Nariz discreta con notas de frambuesa, flores y hierbas aromáticas; principio compacto, acidez bien integrada, pero también muy buena evolución hasta adquirir notas de cerezas maduras. Un placer ya en la fase frutal, pero puede madurar. 2009 a 2013.

Barolo 2004

GRANDES Y PEQUEÑOS

Está permitido vinificar Barolo DOCG en once comarcas. Actualmente está en el mercado la cosecha de 2004, nuevamente una añada sólida y equilibrada tras los años 2002 y 2003. Las condiciones climáticas fueron buenas: lluvias en el momento adecuado, temperaturas equilibradas y largo periodo de vendimia, lo que permitió una perfecta maduración de las uvas (incluso en gran cantidad). Pero precisamente en ello reside también el problema de la cosecha de 2004: quizá algunas uvas hayan pasado demasiado tiempo en la cepa, de otro modo serían muy difícilmente explicables sus inusuales aromas de (sobre)maduración. Pero por suerte el Barolo es un vino de terruño, y los resultados nunca son homogéneos. Por Christian Eder



BAROLO

Es la comarca central de la región DOCG con las legendarias fincas Cannubi y Sarmassa.

17,5
E. Pira & Figli
Cannubi
Seductora nariz de frambuesa, también notas de tabaco y piedra caliente; el principio es vigoroso, la acidez perfecta, los taninos bien integrados, termina largo sobre notas de cerezas y tabaco. Un vino magnífico que ya es un placer en su fase frutal, pero también posee potencial de maduración. 2010 a 2014.

17
Bartolo Mascarello
Barolo
Compleja nariz con aromas de frambuesa, también notas de basalto y regaliz; hechuras y taninos robustos, la acidez bien equilibrada. Final sobre notas de cerezas, cuero y tabaco. Seductoramente frutal y tradicional. 2010 a 2015.

17,5
Giuseppe Rinaldi
Brunate – Le Coste
Seductora aromática de frambuesas y violetas; en boca, jugoso, resulta bastante redondo y lleno. Termina sobre notas de frutillos rojos frescos, especias y tabaco. Es la finura personificada, desde la fruta hasta el final. 2009 a 2014.

17
Boroli
Cerequio
Compleja nariz de frutillos del bosque, cuero y regaliz; en el paladar, posee acidez con casta, taninos bien integrados. Termina sobre aromas de cerezas maduras, notas de praliné y hierbas aromáticas. Debería reposar uno o dos años más. 2010 a 2015.

17
Fratelli Barale
Cannubi
Intenso buqué que recuerda a cerezas y arándanos; firme y seco en el paladar, posee acidez con casta, taninos bien integrados. Termina sobre aromas de cerezas maduras, notas de praliné y hierbas aromáticas. Debería reposar uno o dos años más. 2010 a 2014.

17
Giacomo Brezza & Figli
Sarmassa
Compleja aromática frutal, también notas de madera; en el paladar, jugoso, vigoroso, lleno, acidez bien integrada, taninos sabrosos. Final largo y frutal. Un barolo complejo con potencial de maduración recomendable para disfrutar acompañando guisos modernos de carne de buey. 2010 a 2015.

17
Poderi Luigi Einaudi
Costa Grimaldi
Sabrosa aromática de cerezas, notas de frambuesa y regaliz; principio jugoso e intenso, textura vigorosa, muy sabroso con maravillosos taninos que aún deben madurar. Termina largo sobre notas de frutas maduras. Logrado. 2010 a 2014.

CASTIGLIONE FALLETTO

Barolos bien estructurados y con personalidad también en esta añada en Castiglione, en el este de la región vinícola.

17,5
Vietti
Rocche
Intensa aromática de frutillos del bosque maduros, hierbas y regaliz; en el paladar, firme, mucho extracto y mucha plenitud, termina sobre notas de ciruelas frescas. Un vino magnífico, muy pulido y con mucha casta que aún debería madurar dos o tres años. 2010 a 2014.

17
Ceretto – Bricco Rocche
Prapò
Intenso perfume de cerezas maduras, tabaco y regaliz; principio equilibrado y armónico, acidez perceptible y final largo sobre frutillos maduros. Un barolo tradicional que convence por su elegancia. 2009 a 2013.

17
Fratelli Cavallotto
Bricco Boschis
Notas de ciruelas maduras, tabaco y regaliz; el principio, jugoso, compacto y equilibrado, pero los taninos aún muy juveniles. Final sobre notas de frambuesas frescas. Un gran vino elegante, que aún puede madurar.

LA MORRA

Los vinos de La Morra son muy dispares: algunos son grandes, otros más modestos.

18,5
Roberto Voerzio
La Serra
Sabrosa y fresca aromática de frutillos del bosque, notas de praliné y regaliz; principio muy pleno y firme, taninos llenos de plenitud y casta, y final sobre notas de picotas oscuras, tabaco y chocolate amargo. Con casta, suave y seductoramente largo. 2010 a 2015.

18
Gianni Voerzio
La Serra
Intenso buqué de frutillos del bosque y especias; el principio presenta materialidad y firmeza, los taninos son robustos y posee mucha plenitud y firmeza, pero también casta, carácter y brillo. Termina en un largo final frutal. Un vino magnífico que ya es agradable, pero aún puede madurar. 2010 a 2015.

18
Roberto Voerzio
Sarmassa di Barolo
Seductora aromática de cerezas, notas de chocolate, tabaco y regaliz; en el paladar, jugoso, lleno, los taninos magníficamente jugosos. Largo y sabroso final sobre notas de ciruelas maduras, especias exóticas y caramelo. Seductor. 2011 a 2016.



Poderi Aldo Conterno, Colonnello: carnosidad y frutalidad, taninos suaves y bien integrados.

17,5
Giovanni Corino
Vecchie Vigne
Fascinante aromática frutal, notas de brea, regaliz y violetas; principio lleno, pero a la vez muy brillante y pulido, taninos perfectamente integrados y largo final seductor sobre notas de sabrosos frutillos del bosque. Aún debería madurar. 2011 a 2015.

17,5
Monfalletto Cordero di Montezemolo
Bricco Gattera
Fascinantes aromas de ciruelas frescas, tabaco y regaliz; en el paladar, lleno y firme, los taninos y la acidez bien equilibrados, muy armónico, final largo con el frescor de los frutillos. Convince por su frutalidad, frescor y carácter. 2010 a 2014.

17,5
Renato Ratti
Marcenasco
Aromas de frambuesa, piedra caliente y setas; en el paladar, compacto, suave, taninos finamente estructurados y seductor final frutal delicadamente cincelado, también notas de praliné. Convince por su brillo y elegancia. 2010 a 2014.

17,5
Roberto Voerzio
Cerequio
Aromática floral y de cerezas y frambuesas; en el paladar, mucha casta y suavidad, los taninos equilibrados y armónicos, la acidez bien integrada, termina largo y frutal. Muy pulido, convence por su elegancia y longitud. 2010 a 2014.

17
Andrea Oberto
Vigneto Rocche
Seductores aromas de casis y regaliz definen la nariz; intenso y firme en el paladar, perfectamente equilibrado. Final lleno sobre aromas de frutas escarchadas y praliné. Para acompañar un churrasco de buey a la parrilla. 2010 a 2013.

17
Aurelio Settimo
Rocche
Notas de frutillos del bosque, sotobosque y hierbas; en el paladar presenta materialidad, taninos magníficamente jugosos, mucha plenitud, casta y fruta hasta su largo final. Ya es un placer beberlo en esta fase frutal, pero también posee capacidad de guarda. 2009 a 2014.

17
Ciabot Berton
Roggeri
Nariz discreta con delicadas notas de frutillos rojos, también componentes especiados; en el paladar, compacto, suave, taninos sabrosos y pulidos, acidez finamente cinceladaSabroso y elegante final frutal. 2011 a 2015.

17
Enzo Boglietti
Arione
Aromas de picotas jugosas y tabaco; intenso y de hechuras firmes. Materialidad en los taninos, acidez perceptible y final sobre notas de frutillos del bosque confitados. Aún debería madurar. 2010 a 2014.

17
Fratelli Revello
Vigna Giachini
Notas de frambuesa, aromas de madera y chocolate amargo; en boca, jugoso taninos y acidez bien equilibrados y sabroso final de cereza, muy claro y equilibrado. 2009 a 2014.

17
Giovanni Corino
Vigna Giachini
Equilibrada nariz especiada de cerezas, cuero y tabaco; el principio es suave, los taninos muy pulidos, convence por su frutalidad, su brillo y su longitud. 2009 a 2014.

17
Mauro Veglio
Vigneto Arborina
Aromática nariz especiada con frescas notas frutales y de hierbas; hechuras robustas, pero también mucha plenitud y casta. Termina largo sobre notas de oscuras picotas. Convince por su frutalidad y plenitud. 2010 a 2014.

17
Silvio Grasso
L'André
Seductora aromática de frambuesa, textura con mucha materialidad, lleno, firme, posee casta, pero también mucho brillo ya en esta fase. Termina sobre notas de frutillos del bosque y tabaco. Posee elegancia y agrada por su factura de estilo tradicional. 2010 a 2014.

MONFORTE D'ALBA

Los barolos clásicos proceden una vez más de Monforte, en el sureste de la zona DOCG.

17,5
Conterno Fantino
Mosconi
Seductora aromática de cerezas, también perfume de chocolate, tabaco y violetas; materialidad en la textura, ácido marcado, taninos perfectamente integrados, mucho carácter y firmeza. Largo final sobre aromas de cerezas maduras. Agrada por su gran elegancia. 2011 a 2015.

17,5
Elio Grasso
Ginestra Casa Maté
Compleja nariz con aromas de fruta con hueso madura, regaliz y hierbas aromáticas; intenso y de hechuras firmes, la acidez y los jugosos taninos en perfecta armonía; posee suavidad y plenitud hasta su largo final sobre notas de caramelo y frutillos maduros. 2010 a 2015.

17,5
Parusso
Bussia
Fascinante su delicada aromática de arándanos; materialidad en la textura, mucho brillo, suavidad y casta hasta su largo final frutal. Extraordinariamente jugoso y muy elegante. Ya es un placer. 2009 a 2013.

17,5
Poderi Aldo Conterno
Bussia Romirasco
Aromática de praliné, tabaco y frutas escarchadas; textura suave, taninos pulidos, gran carnosidad y frutalidad, termina sobre notas de frutillos del bosque maduros. La finura personificada, pero también jugoso y lleno; así es como nos gusta el barolo. 2009 a 2013.

17,5
Prunotto
Bussia
Sabrosa aromática de frambuesa; principio marcado por los vigorosos taninos, pero muy pulido y con casta y elegancia. Final sobre notas de frutillos del bosque y aromas herbáceos. Convince por su elegancia. aún debería madurar. 2011 a 2015.

17
Conterno Fantino
Sorì Ginestra
Notas de frutillos del bosque, chocolate con leche, sotobosque y regaliz; en boca, compacto, taninos pulidos, termina en un largo y suave final frutal. Combina muy bien con platos de caza y quesos curados. 2011 a 2014.



Gianni Voerzio, La Serra: casta, carácter y brillo.

17
Domenico Clerico
Ciabot Mentin Ginestra
Opulenta aromática con notas de frutillos del bosque, praliné y violetas, la madera perfectamente integrada; en el paladar, mucha casta, plenitud y firmeza, taninos jugosos y llenos, suave final frutal. Un barolo de marcada fruta que aún puede madurar. 2010 a 2014.

17
Gianfranco Alessandria
San Giovanni
Vigorosa aromática con notas de frutillos del bosque y eucalipto; mucha carnosidad y frutalidad, acidez y taninos perfectamente equilibrados, seductores aromas de frutillos del bosque en el final. Vino sabroso y opulento que recomendamos disfrutar acompañando otoñales platos de caza. 2009 a 2014.

17
Paolo Conterno
Ginestra
Aromas de frambuesa, notas de madera, tabaco y cuero; materialidad en la textura, taninos y acidez bien equilibrados y final sobre notas de frutillos del bosque y aromas herbáceos. Convince por su elegancia. 2010 a 2013.

17
Poderi Aldo Conterno
Colonnello
En nariz, aromas de frutillos maduros y praliné; en boca, mucha carnosidad y frutalidad, taninos suaves y bien integrados, sustentado por la acidez. Final sobre notas de frutos del bosque maduros. Un barolo clásico que ya es un placer, pero que también tiene capacidad de guarda. 2009 a 2014.

17
Tenuta Rocca
Vigna San Pietro
Intensa aromática de especias y frutillos rojos; principio anguloso, los taninos vivaces y bien integrados, sabroso y largo final de cereza. Un vino espléndido con casta y gran longitud. 2009 a 2014.

SERRALUNGA D'ALBA

Armonía también en esta añada en la comarca de Serralunga.

17,5
Fontanafredda
La Rosa
En esta fase, el buqué está muy marcado por la crianza; taninos angulosos que aún deben redondearse, pero también mucha plenitud, fruta y longitud. Ya es un placer, pero también tiene gran capacidad de maduración. 2011 a 2015.

17,5
Luigi Pira
Vigna Margheria
Seductora nariz de frutos del bosque, tabaco y sotobosque; en el paladar, materialidad, taninos pulidos y largo final de ciruela. Magnífico barolo que convence por su opulencia y su factura tradicional. 2010 a 2014.

17,5
Massolino Vigna Rionda
Margheria
Especiada aromática de cerezas y frambuesas; textura compacta, taninos vivaces que aún deben redondearse, mucha carnosidad y fruta. Termina sobre notas de jugosos frutillos del bosque. Fascinantemente frutal, sabroso y largo. 2010 a 2015.



Conterno Fantino, Mosconi: taninos perfectamente integrados, mucho carácter y firmeza.

17,5
Vietti
Lazzarito
Opulenta aromática de frutas escarchadas, praliné y regaliz; buenas hechuras muy pulidas, suavidad y elegancia, largo final frutal sobre notas balsámicas. Aún debería madurar. 2010 a 2014.

17
Brovia
Cà Mia
Seductora aromática de frutillos, notas de hierbas y regaliz; textura jugosa, muy pulido, con mucha casta y taninos perfectamente integrados. Convincente por su frutalidad, elegancia y longitud. 2010 a 2014.

17
Ettore Germano
Cerretta
Aromática de cerezas, regaliz y cuero; intenso y de hechuras firmes, taninos llenos y largo final sobre notas de frutillos del bosque confitados y chocolate. Convince por su carácter, frutalidad y longitud. 2010 a 2014.

17
Guido Porro
Vigna S. Caterina
Aromas de frambuesa y cereza, notas de hierbas aromáticas y regaliz; principio muy lleno y con casta, taninos agradables y final largo sobre notas de ciruelas y chocolate amargo. Recomendamos servirlo con un jugoso chuletón de buey. 2010 a 2014.

17
Luigi Baudana
Cerretta
Intensa nariz de frutillos, también notas de regaliz y eucalipto; en el paladar, lleno, firme, jugoso, posee mucha plenitud y casta, taninos suaves y perfectamente integrados, final de cereza. Moderno y bueno. 2009 a 2014.



Vietti, Lazzarito: opulenta aromática de frutas escarchadas, praliné y regaliz.

17
Massolino Vigna Rionda
Barolo
Seductora nariz de frambuesa con ligeros aromas de brea y hierbas; materialidad en la textura, taninos y acidez en perfecta armonía. Largo final sobre notas de picotas frescas. Aún debería madurar. 2011 a 2015.

17
Pio Cesare
Ornato
Hechizantes aromas de ciruelas en almíbar, madera de sándalo y eucalipto; en boca, pleno, con taninos robustos y muy sabrosos, mucho brillo y dulzor. Termina largo sobre aromas de chocolate y frutas confitadas. Un barolo casi barroco que deleita. 2010 a 2015.

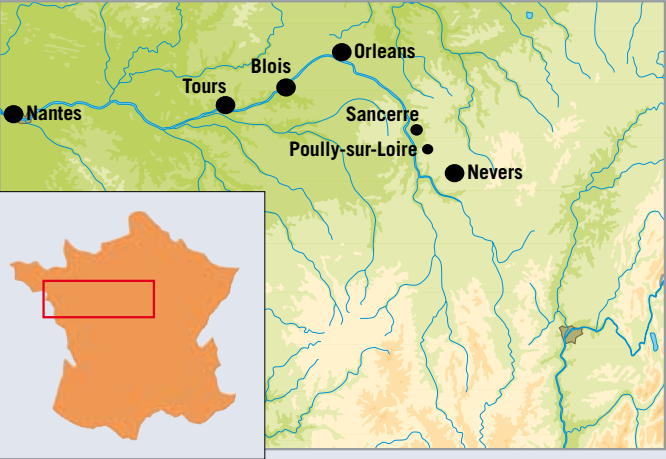
SAN CASSIANO D'ALBA

17
Prunotto
Barolo
Perfume de ciruelas, hierbas aromáticas y chocolate amargo; en el paladar, pleno y firme; largo final sobre notas de ciruelas, regaliz y tabaco. Opulento, rico en extracto, sabroso. 2010 a 2015.

Loira

CRECE LA SAUVIGNON

La variedad de uva Sauvignon va camino de convertirse en la segunda fuerza blanca, acompañando a la Chardonnay. En la actualidad, esta uva ya no encuentra su máxima expresión sólo en Burdeos, donde se vinifica en dulces nobles y blancos secos, sino también en el valle del Loira. Para la siguiente guía hemos catado vinos de Touraine, Sancerre y Pouilly-Fumé hechos con Sauvignon. Por Barbara Schroeder



TOURAINE SAUVIGNON

16
Domaine Henry Marionnet
Vinifera 2007
Aromas florales aún discretos con claro matiz mineral; en boca, muy delicado, intenso y largo; posee un carácter especial. Para acompañar pescados de agua dulce o aves grasas. 2009 a 2011.

15
Château Gaillard
Sauvignon 2007
Hay vinos varietales y vinos de terruño. Éste es de los segundos. Mineral, seco, con personalidad. Para amantes de los vinos incómodos. 2009 a 2010.

15
Domaine Beauséjour
Les Grenettes Sauv. 2007
Fresco y alegre, agradable, mineral, largo: ejemplo perfecto de Touraine Sauvignon que, joven o ligeramente madurado, puede acompañar cualquier plato. 2008 a 2011.

15
Domaine de l'Aumonier
Touraine Blanc Sauvignon 2007
Lleno, brillante, hermosa aromática madura, buenas hechuras y muy complaciente. Refrescante como aperitivo para acompañar canapés, mariscos, ostras... 2008 a 2010.

15
Domaine de la Rochette
Sauvignon 2007
Color oro pálido; sabroso, agradable, gratamente mineral y refrescante. Para acompañar platos de pescado o terrinas. 2008.

15
Domaine des Souterrains
Sauvignon 2007
Tan mineral y fresco como jugoso y lleno, con evidente aromática de Sauvignon. 2008 a 2010.

15
Domaine Jean-Marie Penet
Château de la Presle Sauvignon 2007
Color oro pálido; seductor y jugoso con notas de grosella espinosa, estilo pleno y maduro, acidez fresca y mineral. Para acompañar platos de pescado a la plancha o a la parrilla. Puede madurar, pero es mejor disfrutarlo en la fase frutal. 2008 a 2009.

SANCERRE

17
Domaine Henri Bourgeois
Sancerre Jadis 2005
Este vino arquetípico incluso llega a inspirar nostalgia: ¡tan tremendamente denso y voluminoso, tan fresco y largo, tan lleno de jugo, expresión y complejidad, sin concesiones a ningún tipo de imprecisa modernidad, puede llegar a ser un vino de Sancerre! Celebramos que vuelva a haber algo así. 2008 a 2013.

17
Vignobles Joseph Mellot Père et Fils
La Chatellenie 2007
Decididamente mineral con recuerdos de humo, mucha casta, opulencia y densidad, hermosa acidez, final largo e intenso. Excelente. Así debe ser un vino de Sancerre. 2009 a 2015.

16,5
Domaine de la Perrière
Mégalthé 2006
Se puede discutir si tiene sentido o no la crianza en bodega, pues las notas de madera están enormemente presentes. Pero también es perceptible una gran materialidad, jugo y nervio, longitud y densidad, que equilibran la madera. Y como el precio tampoco se sitúa más allá del bien y del mal... Recibe su calificación por la calidad de la uva, la fuerza de voluntad y el excelente trabajo. 2009 a 2014.

16
Domaine Henri Bourgeois
Etienne Henri 2003
Sólo el hecho de que la personalidad de esta cuvée se imponga incluso en la exótica cosecha de 2003 es un pequeño milagro. Aunque domina el especiado de vainilla y la plenitud, el vino termina con frescor y mineralidad y, en cualquier caso, sin la más mínima predominancia del alcohol. 2008 a 2010.

16
Domaine Henri Bourgeois
Sancerre d'Antan 2005
Es un anacronismo en nuestro moderno mundo del vino, lleno de productos limpios y técnicamente perfectos, pero eso es precisamente lo que agrada de él. Posee tanto carácter como personalidad. Notas de piedra y hierbas aromáticas. Seco. Potencial aún por explotar: magnífico. 2010 a 2015.

16
Domaine Vrillères
Moulin des Vrillères 2007
Sancerre intenso, frutal, pleno, con final jugoso y fresco sobre grosella espinosa y cítricos. Especialmente interesante es la ligera nota amarga en el final, que le confiere aún más densidad y casta. 2009 a 2013.

16
Pierre Archambault
Comte de la Perrière 2007
Buenas hechuras, denso y con casta, pero también elegante, mineral y largo: vino interesante con mucho carácter. 2009 a 2011.

15,5
Domaine Balland Chapuis
Le Vallon 2007
Seductora aromática de grosella, angélica y piedra. En boca, discreto y delicado, pero con una aromática retronasal intensa y prolongada. Interesante, con personalidad, aún debería madurar un poco. 2009 a 2012.

TOURAINE SAUVIGNON CENICIENTAS

Ciertamente es pesada la cruz que han de llevar los vinos franceses. Algunos cientos de fincas vinícolas son responsables de la imagen que tienen de productos de lujo elitistas y caros, inadecuados para el aficionado medio; detrás de esta imagen, sencillamente se relega al olvido generalizado toda una tradición con sus perlas asequibles. Los vinos de Sauvignon de Touraine son un buen ejemplo. Esta variedad está en auge en todo el mundo, pero allí donde posiblemente encuentre su expresión más auténtica y su precio es más que razonable no se tiene en consideración. Por eso ofrecemos aquí nuestra selección de pequeñas fincas que, desconocidas por la mayoría, realizan un excelente trabajo.

15,5
Domaine Henri Bourgeois
La Vigne Blanche 2007
Aún muy juvenil, anguloso, pero también jugoso, seco y denso, con una marcada personalidad. Debe madurar un poco. Para amantes de los vinos de terruño. Recibe la nota por su potencial. 2010 a 2014.

15,5
Domaine Tinel Blondelet
La Croix Canat 2006
De estilo frutal, con final fresco de longitud media; un buen vino agradable de beber, adecuado para las más diversas ocasiones. 2008 a 2010.

15
Domaine Henri Bourgeois
La Bourgeoise 2006
Blando y pleno con final de vainilla. Complaciente. Muy bien hecho. 2008 a 2010.

15
Domaine Henri Bourgeois
Le M de Bourgeois 2006
En la nariz, notas reductivas de un vino ligeramente madurado; en el paladar, equilibrado, incluso bastante delicado, de longitud media. 2008 a 2009.

15
Domaine Roger et Didier Raimbault
Sancerre 2007
Seco, anguloso, juvenil, mineral, auténtico. 2009 a 2012.

15
Domaine Vacheron
Les Romains 2006
Decididamente mineral, pero también notas florales y frutales; redondo, suave, blando, con una hermosa textura frutal. 2008 a 2010.

15
Domaine Vacheron
Sancerre 2007
Denso, lleno y largo. Final sobre frescas notas de pomelo; Sancerre auténtico, con casta y elegancia. 2008 a 2010.

15
Karine Lauverjat
Sancerre 2007
Aromática algo pesada de tomate y melón; en boca, aromas algo toscos de manzana y canela, pero también denso, lleno y largo, con un final abundante. 2008 a 2009.

POUILLY-FUMÉ

16,5
Château de Tracy
De Tracy 2006
Seductoramente frutal, denso y pleno, magnífico final de pomelo; un vino de Pouilly como debe ser. 2008 a 2015.

16
Château de Tracy
Haute Densité 2004
Madera perfectamente integrada, acidez áspera pero juguetona, textura firme y densa, final de humo, lleno y con casta; a pesar de que la añada no fue fácil, domina la expresión de su terruño. 2008 a 2010.

16
Domaine Henri Bourgeois
La Demoiselle de Bourgeois 2006
Además de ser prueba de un trabajo excelente, también posee mucho frescor y casta, y una tipicidad impresionante. Puede madurar. 2009 a 2015.

16
Domaine Tabordet
Pouilly Fumé 2007
La Sauvignon se expresa plenamente: notas de boj y pomelo, limón verde y grosella; plenitud, densidad y anchura. Coherente y rectilíneo. 2008 a 2012.

15,5
Domaine Chatelain
Chatelain 2007
Aún muy juvenil, anguloso, mineral y fresco: imprescindible que madure. 2010 a 2015.



La Chatellenie 2007: delicadamente mineral con recuerdos de humo, opulencia y densidad.

SANCERRE ESCUELA DE ESTILO

Dos vecinos con dos estilos diferentes: frente al mineral vino de Pouilly se sitúa el de Sancerre, pleno y lleno. Ésta es la teoría, porque en la práctica cada productor determina su propio estilo. En general, el Sancerre puede considerarse el vino más abierto y accesible de los dos. Porque allí los suelos son algo más dispares que en Pouilly (el denominador común son los suelos calcáreos con más o menos lodo y piedras sedimentadas) y el abanico de vinos base es algo más extenso. Dicho de otro modo: los que se interesen por la región del Loira y la variedad Sauvignon encontrarán en Touraine una buena iniciación, en Sancerre la mejor continuación y en Pouilly el intenso punto álgido.

15,5
Domaine Chatelain
Les Chailloux 2007
Vino de Pouilly compacto, clásico, seco y anguloso, con textura fresca y jugoso final frutal. Mejorará con la maduración. 2011 a 2015.

15,5
Domaine Landrat Guyollot
La Rambarde 2006
Prometedora aromática mineral muy pura; fresco y denso también en el paladar, jugoso, posee volumen, termina largo sobre agradables notas de pomelo y piña. 2009 a 2012.

15
Château de Tracy
Mademoiselle de T 2006
Herbáceo, frutal, jugoso, agradable final con acentos cítricos y almendras amargas. Muy grato. 2008 a 2011.

15
Domaine Bouchié Chatellier
Argile à S 2006
Comienza delicado y frutal, termina con longitud media, seco y bien estructurado. Buena ilustración de su terruño. 2009 a 2012.

15
Domaine Bouchié Chatellier
Premier Millésimé 2006
De un agradable frescor mineral, luego notas frutales-florales de melocotón y flor de acacia; acidez vivaz y burbujeante, pleno y denso, con un agradable final de limón. Equilibrado y con cierta amabilidad. 2009 a 2013.



Château de Tracy 2006: seductoramente frutal, denso y pleno.

Novedades

Lo último en el mercado español

14,5

Pagos del Rey

Blume Verdejo 2007

D.O. Rueda. Tipo: Blanco.

Alcohol: 13%. Variedad: Verdejo.

Es la nueva bodega del Grupo Félix Solís en Rueda, y presenta la misma filosofía de calidad que sus otras bodegas en Castilla y León y La Rioja.

Muy aromático desde el principio (acerola, pome-lo, laurel) y sin distorsiones. Equilibrado balance acidez-golosidad, placentero. Un buen ejemplo de Verdejo. 2008 a 2009. Precio: 4,15 euros.

14,5

Finca Constancia

Finca Constancia 2006

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

Alcohol: 14%. Variedades: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Petit Verdot, Graciano y Tempranillo.

Es el primer vino del grupo jerezano González Byass, muy cerca de la bodega de Osborne en Malpica de Tajo. La zona tiene posibilidades y lo saben. Su primer vino no podía salir mejor.

Varietales maduros, bien fundidos con perfume complejo de frutos negros, monte bajo y canela. Carnoso, con un punto goloso que enmascara su tanicidad y equilibra el amargor. Buen resultado. 2009 a 2011. Precio: 7,50 euros.

15

Finca La Rinconada

Barcolobo 2006

V.T. Castilla León. Tipo: Tinto con barrica.

Alcohol: 13,5%. Variedades: Tempranillo 80% y Cabernet Sauvignon 20%.

Fernando Isidro, que dirige la empresa Euro-pac, es el propietario de la Finca La Rinconada. La enóloga es Mª José Bajón.

Pueden aparecer sedimentos. Aroma maduro, dominado por los recuerdos de fresón y regaliz que aporta el Tempranillo. Trago muy gustoso, equilibrado, con grato recuerdo final de moras. 2009 a 2011. Precio: 11 euros.

15

Sadeve (Naveran)

Perles Blanques Brut 2006

D.O. Cava. Tipo: espumoso.

Alcohol: 12,5%. Variedades: Pinot Noir y Chardonnay.

Es el primer cava que elabora la bodega con parte del vino fermentado en barrica, como se hace en Champagne. Las críticas en Estados Unidos han sido muy buenas.

Trago delicado, goloso, franco en expresión frutal (heno, ciruela, lilas) con burbuja fundente, armónica y un final conjuntado fruta-crianza largo (pan tostado). 2008 a 2010. Precio: 20 euros.

15

Torelló

Torelló 225 Brut Nature 2005

D.O. Cava D.O. Penedès. Tipo: espumoso.

Alcohol: 11,5%. Variedades: Macabeo, Xarel.lo y Parellada.

El número 225 hace referencia al tamaño de las barricas donde fermenta el vino. Se elabora con viñas propias de 40 años en Can Martí.

Demuestra vigor ácido, grasa en su textura carbónica, fruta fresca y escarchada con buena dosis de crianza (levadura) y madera por ensamblarse. Mejorará en botella. 2009 a 2010. Precio: 14,80 euros.

15,5

Solira 2002

Vega Privanza 2006

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

Alcohol: 14%. Variedad: Tempranillo.

Aventura que emprende Raimundo Izquierdo con el concepto de vino de garaje. La asesoría viene de Isaac Fernández, de bodegas Julio Cesar Conde (21 años en Mauro).

Maduración al límite que evoca las ciruelas y cerezas en almibar con la crianza bien ceñida. Goloso, envolvente, de fino tacto y seductor. 2009 a 2011. Precio: 35 euros.

16

Finca Losada

Losada 2006

D.O. Bierzo. Tipo: Tinto con barrica.

Alcohol: 14%. Variedad: Mencía.

Una versión de la Mencía que nos trae Amancio Fernández, su artífice, más fresca, con mejor identidad y trabajo de boca, su mejor baza. Sólo 9.000 botellas.

Muy mineral (pizarra-arcilla) y especialmente floral y especiado, envuelto en un halo de frescura. Con cuerpo pero fresco, de equilibrio conmovedor, tacto fundente fino y final muy largo. Imprescindible. 2009 a 2013. Precio: 12 euros.

16,5

J.A. Calvo Casajús

Nic 2004

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

Alcohol: 14,5%. Variedad: Tempranillo.

Nic significa Nicolas y Catalina, el nombre de los hijos de sus propietarios. Las uvas proceden de viñedos antiguos con firme expresión de la Ribera.

Muy expresivo en fruta roja (mora, ciruela), con ecos minerales, de especias (clavo) y cedro tostado. Trago goloso, refinado en tacto, cálido, y de amplio recuerdo. Mejorará. 2009 a 2013. Precio: 38 euros.

17

Heredad Ugarte

Anastasio 2005

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

Alcohol: 14%. Variedad: Tempranillo.

En 2002, Victorino y Koldo Eguren construyeron la nave Anastasio con la misma piedra caliza que hay en la viña donde se cultiva el Tempranillo plantado en 1912 sobre un cepa de Pinot Noir traída de Borgoña.

Opaco en color, leve evolución. Cerrado y mineral, como también rico en notas de tabaco, cedro y un fondo orgánico interesante. Tacto frutal delicioso, madera por afinar, fondo frutal largo con amargor. Ya es elegante pero aún lo será más. 2009 a 2013. Precio: 139 euros.



40% DESCUENTO
LLEVANDO LA REVISTA
MIVINO o VINUM

PRIMER2008

Almansa, Binissalem-Mallorca,Campo de Borja, Cariñena,
Costers del Segre, La Mancha, Rías Baixas, Ribera del Guadiana,
Rioja, Somontano,Tacoronte-Acentejo,Toro,
Vinos de la Tierra de Castilla,Yecla

13 y 14 de diciembre de 2008

PALACIO DE CONGRESOS DE MADRID
PASEO DE LA CASTELLANA, 99
28046 MADRID

Sábado (de 12 a 15 h. y de 18 a 21 h.)
Domingo (de 12 a 15,30 h.)

mivino

vinum



rioja

rioja alavesa

RIEDEL



Texto: Sara Cucala
Fotos: Heinz Hebeisen

«En Emina quise crear un espacio para el arte, la cultura, la tecnología y la investigación»

Con la llegada del otoño, los campos de Peñafiel, Pesquera del Duero y todos los pueblecitos que crean la línea imaginaria de la llamada “milla de oro de la Ribera del Duero” lucen coloridos. Las cepas se muestran frondosas junto a la carretera y las montañas se adivinan tras el rastro de un mar de viñas. Zigzaguea el asfalto entre tanto capricho de dioses hasta llegar a Valbuena del Duero. Apenas unas casillas arremolinadas en torno a un corpulento castillo, eso es Valbuena. Un pueblo sumergido en una tradición de forma y fondo, que en ocasiones se permite alguna moderna alteración, como esa gran nave de corte minimalista y grandes ventanales a la que han llamado Emina o lo que es lo mismo, el Centro de Interpretación del Vino diseñado,

creado, sentido por uno de los grandes empresarios de la zona, Carlos Moro. Aparcas el coche en un lateral de Emina. Bajas y lo primero con lo que te tropiezas es con un museo al aire libre de cepas, 70 variedades procedentes de todas las partes del mundo.

Es temprano y aquel espacio está poseído por el silencio, tan sólo se atreve a hacerle sombra una tenue melodía, “Oh, dulce luna, oh suave noche”, de *Las alegres comadres de Windsor*. Entonces descubres que el sol, la uva y la tierra parecen estar de acuerdo en despertarse al son de aquella maravilla.

De repente se acerca, correteando entre esas viñas, una especie de mastín de pelo largo y blanquecino. Pronto, detrás de él, adivinas el perfil de uno de los hombres

Carlos Moro. El vino sin medida

Dejó atrás su vida política para dirigir las viñas familiares. Fue ampliando sus tierras y dando forma a un concepto que bajo el nombre de Matarromera se ha situado entre los más importantes del mundo. Así, media vida la disfruta en cualquier punto del mundo, con alguno de sus grandes vinos en la mano; y la otra media vida, clama su creencia de fusión de cultura y vino.



más emblemáticos de esta tierra y alma del Grupo Matarromera, Carlos Moro. “Lo primero que hago cuando me levanto es salir con mi perro y caminar entre los viñedos. Contemplar este paisaje en el que he crecido y al que amo. Hago lo mismo por las noches. No me resisto a empezar y terminar el día admirando esta naturaleza”.

Pronto te das cuenta de que la música tiene su por qué en este rincón de la Milla de Oro: “Soy un apasionado de la música clásica”, comenta Carlos Moro. “No entendería mi bodega ni mi vida sin ella. Por eso, cualquiera que se acerque a Emina siempre se encontrará con una melodía en el ambiente”.

Multiespacio vinícola

Tras el hilo de la música, se llega al interior de Emina. Entonces brota la luz. Una luz que penetra por las enormes cristalerías sin pedir permiso, como cualquiera que trabaja en la casa: los despachos están abiertos, las puertas no existen y las vistas se pierden por la planicie de vides que es la Ribera del Duero.

El despacho de Carlos Moro es un cristalino mirador que dibuja la radiografía de esta tierra de vino y tradiciones. De pie frente al gran ventanal, comienza a mostrar las lindes: a un lado, las viñas; al otro, Valbuena; y dibujando en el horizonte, se podría adivinar Olivares de Duero. “Cada mañana, cuando llego a mi despacho y me asomo por estas ventanas, el paisaje me recuerda quién soy y de dónde vengo. Olivares de Duero es mi casa. Allí crecí, allí aprendí de vino y allí supe lo que era apasionarse por mi tierra. Y el resto que contemplo desde aquí es la realidad de mi vida. Vivo vinculado a Valladolid y me siento un difusor de la cultura de mi Ribera del Duero por todas las partes del mundo”.

Difundir, transmitir y crear. Tres factores clave en la ideología e inquietud de este *capitán de barco*, que ha conseguido revolucionar la Ribera del Duero con un proyecto donde el pasado y el presente adquieren forma de investigador del si-

glo XIX. “Cuando me planteé el proyecto Emina, mi objetivo fue dar forma a un espacio para el arte, la cultura, la tecnología y la investigación. Creo profundamente en la evolución de la tecnología aplicada al vino. Eso también forma parte de nuestra idea como grupo. Pero no sólo aquí en Valbuena, sino que en mis cinco bodegas se está trabajando con la tecnología, con el aprovechamiento de cada mínima cosa que nos pueda dar la naturaleza, con la tierra que, al fin y al cabo, es de la que vivimos”.

Con la construcción de Emina se consiguió dar a la Ribera un eje desde donde partiera el enoturismo por la zona. Así, el multiespacio vinícola abraza un museo, una tienda de productos de la firma -desde cosméticos a utensilios elaborados con elementos naturales-, un restaurante, un hotel, un laboratorio, un lugar para la lectura y otro para invitar a la charla en torno al vino. El resultado es la fusión entre cultura y vino. Carlos lo tiene claro, “el vino es arte y es transmisión de cultura, de la cultura de una zona, de una región, de un país. Con Emina hemos querido crear un centro de interpretación vitivinícola. Que todo el que entre en Emina pueda descubrir de dónde y cómo surge el vino y aquí, en esta casa, junto a estas viñas con historia”.

Nomenclaturas históricas

La historia de ese trocito de la Ribera y la historia de Emina se remonta al siglo XII, a la existencia de los monjes cistercienses en Olivares y Valbuena de Duero. De ahí el nombre de este centro de cultura vinícola. “Claro. En aquel entonces, cada monje tenía su ración diaria de vino, que era de una hemina. De ahí que en el momento en el que creé la bodega decidiera bautizarla con ese homenaje”. Alrededor de esta bodega hay 42 hectáreas donde se cultivan Tinta del País, Cabernet Sauvignon y Garnacha. Pero también, alrededor de la filosofía que Carlos Moro proyecta en sus bodegas y vinos surgen caprichosos de destilados y algún que otro vino, como Oxtó,



Carlos Moro es un apasionado de su tierra.

que recuerda quién baña estas tierras, el Duero. “Con Oxtó hemos querido recuperar la antigua elaboración de los vinos fortificados que se hacían en la desembocadura del Duero portugués allá por el año 1678”.

Fuera de las lindes de Valbuena del Duero, siguiendo por la tierra de Castilla y sobrepasando sus lindes, en ciertos momentos, el camino te muestra algún hito en el que llega el nombre de Carlos Moro. ¿Hay algún lugar de Castilla que no sepa de él? “Matarromera somos un grupo compuesto por cinco bodegas y una destilería de aguardientes y brandies. Tres de ellas están situadas en estas tierras de la Ribera del Duero -Matarromera, Emina y Renacimiento-, otra forma parte de la Denominación de Origen Cigales -Valdelosfrailes- y también hacemos un blanco perteneciente a la Denominación de Origen Rueda -Aldor-.

Asomado a su balcón acristalado, en Valbuena del Duero, frente a un mar de cepas, Carlos sueña en voz alta: “Miro al futuro y pienso que quiero seguir contribuyendo a la mejora del patrimonio cultural de mi tierra, apostando por la investigación y la cultura del vino”.

¿Cómo y por qué se lleva a cabo la concentración?



Foto: VINUM

Una forma natural de concentración: las uvas se pasifican extendidas sobre paja.

Alain Bramaz

Es un hecho incontestable que el viticultor está expuesto a los caprichos de la naturaleza. Por ello, no todos los años las uvas maduran perfecta y homogéneamente. Sobre todo en las regiones vinícolas más septentrionales, si el verano es fresco y el otoño poco soleado, o si se producen copiosas precipitaciones sobre las uvas ya maduras, la concentración de azúcares en el mosto se puede reducir sensiblemente y, con ella, el contenido de alcohol del vino elaborado.

Sin medidas de corrección, tales vinos resultarían más bien delgados y desequilibrados, con el correspondiente descenso de probabilidades de éxito entre los consumidores.

Una de las medidas más sencillas es la chaptalización, es decir, añadir azúcar cristalizado que las levaduras del vino son capaces de transformar en alcohol sin ningún problema. Un kilo de

azúcar por cada 100 litros de mosto eleva el contenido de alcohol del vino en aproximadamente un 0,5 por ciento. Pero en muchas regiones vinícolas de la Unión Europea no está permitido añadir azúcar: para enriquecer el mosto únicamente está permitido emplear concentrado de zumo de uva.

Más sofisticadas y técnicamente muy refinadas son la concentración del mosto por ósmosis inversa o por evaporación al vacío. Ambos son procedimientos para extraerle agua al zumo de uva sin fermentar.

La ósmosis inversa consiste en separar el agua haciéndola pasar con una fuerte presión a través de membranas especiales. La evaporación al vacío aprovecha el efecto de que el mosto, al vacío, hierve a una temperatura inferior a 30° C y, así, se puede destilar el agua sin dañar demasiado el mosto.

La gran ventaja de ambas técnicas es que se concentran todas las sustancias

que contiene el zumo de la vid, volviéndose así el vino más denso, intenso y con más capa. En las catas ciegas, los vinos concentrados suelen obtener resultados claramente mejores que los chaptalizados, incluso contando con la misma materia prima.

Pero la extracción de agua también tiene sus límites. Si la uva no está madura, también resultan desagradablemente concentrados los amargos taninos verdes y la acidez. Los mejores resultados se obtienen con uvas de buena calidad. En estos casos se puede corregir con este método, por ejemplo, el exceso de agua provocado por lluvias poco antes de la vendimia.

También es digna de mención la manera natural de concentración, la pasificación de uvas frescas. Se conoce sobre todo por la elaboración del moscatel de Málaga, pero este método tradicional se está empleando cada vez más en la producción de tintos normales.

Picante

No existe el vino picante, pero sí este tipo de comida, que puede hacer feliz, estar al límite de lo soportable o cortar la respiración. El acompañamiento del vino para este tipo de platos sí es posible.



Foto: VINUM

Texto: Rudolf Knoll

Aunque desde el punto de vista médico el sabor picante sea una sensación dolorosa, a algunos les gusta lo fuerte. La intensidad también depende de la temperatura. Cuanto más calientes se sirvan los platos especiados, más fuerte será la reacción del comensal. Incluso puede llegar a producirse una súbita sudoración. Por otra parte, las especias picantes son excelentes potenciadores del sabor, agradables cuando se utilizan razonablemente, es decir, sin que desde el primer bocado tengamos la impresión de lanzar fuego por la boca. Al mismo tiempo, favorecen la producción de endorfina, la hormona de la felicidad, razón por la cual las especias picantes, sobre todo el chile, llegan incluso a considerarse una droga natural. Las sustancias contenidas en los picantes pueden bajar la temperatura corporal. Por ello, aunque con frecuencia inconscientemente, en países de clima cálido se suele sazonar con pimienta, pimentón, guindilla, chile y otros ingredientes picantes. Además reducen el crecimiento de las bacterias (patógenas), que en tales

Se buscan extintores

En un primer momento, la unión de platos picantes y vino puede parecer algo problemático. El picante hace que el vino tenga un sabor más alcohólico. Y el alcohol, por su parte, potencia la sensación de sabor picante de los alimentos. Pero el picante y el vino no son excluyentes. En la cocina asiática, cuando se utiliza el jengibre como ingrediente, los Riesling alemanes delicadamente secos o frutales son compañeros que ofrecen agradables contrastes. Con la salsa de soja combina un Silvaner con brillo, un Sémillon australiano o el Vouvey del Loira. Si la salsa de soja es para mojar sushi, recomendamos un champán no demasiado seco o un Gramona de postre. El curry se equilibra con un Gewürztraminer consistente o un Moscatel especiado. Con algunos guisos picantes, incluso con el gulasch húngaro, son grandes compañeros los tintos consistentes como el Cabernet de Enrique Mendoza y de taninos marcados, por ejemplo el Pinotage de Sudáfrica, un Blaufränkisch de Austria, el griego Xynomavro de acidez marcada, algún vino primigenio del sur de Francia o bien un Barbera del Piamonte. Pero a partir de 100.000 unidades Scoville, todos pierden la batalla...

regiones encontrarían mucho caldo de cultivo. Los platos picantes tienen una larga tradición. En numerosas recetas del sibarita romano Marco Gavio Apicio, además de gran cantidad de pimienta se menciona la salsa *liquamen* (o *garum*), que se elabora a base de anchoas en salmuera dejadas al sol. El resultado no era otra cosa que un extracto de pescado macerado, y así de especiado era su sabor.

El grado de intensidad del picante es medible. El pimienta, las guindillas y el chile contienen capsaicina y sustancias similares, cuyo grado de picor se mide por la escala de calor Scoville. El pimienta que podemos comprar en las fruterías tiene un máximo de 100 unidades Scoville, la salsa tabasco entre 2.500 y 5.000 unidades y los llamados chiles habaneros pueden llegar a contener entre 100.000 y 500.000.

La sensación picante que produce morder una de estas guindillas en estado puro se puede paliar con leche o queso, o también masticando algo de pan seco. Entre los ingredientes picantes también se cuentan el curry, la mostaza, el rábano, los berros, el jengibre o el ajo, aunque éste último es relativamente más suave.

Monvínic. Barcelona

Viaje al corazón del vino

Monvínic,
mucho más que
un exclusivo
wine bar.



Texto: Sara Cucala

En Francia me perdí por el Valle del Ródano a través del sabor tánico de un Cuvée Hommage à Jacques Perrin de Château de Beaucastel. En Austria anduve entre las viñas que crecen en los suelos rocosos de Weingut Familie Nigl, en Senftenberg. En Australia, visité uno de los viñedos más extensos del mundo, los de Southcorp Wine, poniéndome en boca la sutileza de los últimos vinos de Rosemount Estate y de Wynn's Coonawarra Estate. Y regresé a España, para compartir un Pingus 2006 con un grupo de amigos. Un viaje de ida y vuelta por los viñedos del mundo sin moverme de uno de los mulliditos y coloridos asientos del Centro de Cultura del Vino, Monvínic, en Barcelona, que, con apenas dos meses de vida, apunta maneras de elegante, transgresor, diferente, único e innovador caballero del vino. Entrar en su espacio es sumergirse en un delicioso trampantojo que simula ser una barrica de diseño vestida con maderas nobles, cristales pajizos ("como un vino de Rueda", pienso), blancos inmaculados y remates dorados que suena a jazz y sabe a abecedario de vino.

Mi lanzadera hacia ese viaje por el 'vinoespacio' fue el wine bar de Monvínic. Frente a la barra, jugueteando con la carta electrónica de vinos y cotilleando las frases que

retumbaban en mis oídos procedentes de uno y otro lugar: "Frutal en nariz y seco en boca", "los aromas me llevan a mi infancia, cuando mi padre abría esos puros que solían traerle de Cuba...", "nunca imaginé poder estar bebiéndome un Vega Sicilia".

Para todos los públicos

Al mirar a mi alrededor descubrí que no hay edad para los amantes del vino. A un lado de la barra hay una pandilla de jovencitos que no deben de superar la treintena y al otro, en una mesa, varias damas atusadas con abrigo de piel. Hay quien utiliza un lenguaje técnico y quien se deja llevar por la pasión. Quien disfruta en silencio y quien necesita vociferar sus conocimientos. Pero entre todos los que allí estábamos, había algo unánime: allí se va a entender, hablar y escuchar según la gramática del vino. Lo sabes en el instante en que comienzas a toquetear la carta de vinos. En esa pantalla táctil inicias un viaje por los cinco continentes y al paso vas viendo la ficha técnica de cada vino, alguna foto de las viñas y, con suerte, la cara del bodeguero. Pero no encontrarás un comentario sobre las referencias.

"El análisis lo tienes que hacer tú", me dice una voz afrancesada. Luego descubres que es la de la cabecilla de un grupo de enólogos de Monvínic. Se llama Isabelle Brunet y fue sumiller de El Bulli, trabajó en Lavinia,

también con el viticultor australiano Phillip Jones y, desde hace cinco años, es la mano derecha del creador de este micromundo vinícola, Sergi Ferrer-Salat, empresario farmacéutico, amante del vino y nuevo bodeguero del Priorat con su Ferrer Bobet.

Los enólogos bucean entre libros, webs, comentarios de expertos enólogos y periodistas para encontrar los mejores vinos del mundo. Sergi Ferrer-Salat y parte de su equipo viajan de un lado a otro catando y comprando, y el resto de los mortales nos sentamos en las mesas de Monvínic para disfrutar del mundo vinícola recogido en una bodega de diseño, que ocupa casi toda una pared del restaurante, donde reposan 4.000 referencias, algunas -dicen- imposibles de encontrar en otro lugar de España. Pero Monvínic es mucho más que un wine bar exclusivo. Es un centro de transmisión de cultural a través de una biblioteca con libros de temática vinícola en todas las lenguas imaginables. Es un restaurante de cocina tradicional al frente del que se encuentra Sergi de Meià, que elabora cada día un menú sólo apto para los que gusten de combinarlo con vino. Es centro de documentación, lugar de reuniones, conferencias, microespacio donde tan pronto se organiza una cata de Borgoñas como un curso sobre vinos especiales del mundo... Lo mejor es que, olvidándote de la carta digital, dejas que sean los propios enólogos quienes te recomienden un vino. Hoy un Chivite Colección 2006 blanco fermentado en barrica. Ése es mi nuevo viaje; mañana tendré otro billete de ida y vuelta a cualquier lugar que dance al son del vino. Dejaremos que sean los dioses, o al menos el señor Baco, quienes decidan nuestro destino. ¡Bon voyage!

MONVÍNIC

Diputación, 249. 08007 Barcelona
Tel. (+34) 932 726 187
info@monvinic.com
www.monvinic.com

Agenda NOVIEMBRE 2008

6/8 NOV.
Lisboa (Portugal)

ENOVIT

Salón en el que se darán cita profesionales y empresas del sector del vino. Los expositores -españoles, franceses, italianos y alemanes- darán a conocer sus nuevos productos y servicios.
www.enovitportugal.com

11/13 NOV.
San Petersburgo
y Moscú (Rusia)

IV SALÓN DE VINOS Y PRODUCTOS GOURMET DE ESPAÑA EN RUSIA

El objetivo de esta exposición es favorecer el encuentro entre productores españoles de vinos y alimentos de calidad con interés en introducirse en el mercado ruso y representantes de la distribución de aquel país.
E-mail: salon@mcx.es

12/14 NOV.
Benasque (Huesca)

PERSPECTIVAS Y LÍMITES DE LA INVESTIGACIÓN EN ENOLOGÍA

Congreso organizado por el Centro de Ciencias de Benasque Pedro Pascual y ACE Revista de Enología para someter a debate los avances de la ciencia potencialmente aplicables a los distintos procesos de elaboración del vino.
http://benasque.ecm.ub.es

2/4 DIC.
Burdeos (Francia)

VINITECH, SALÓN MUNDIAL DE LAS TÉCNICAS VITIVINÍCOLAS

Tres días dedicados a los nuevos equipos y las últimas tecnologías del sector vitivinícola en el Recinto Ferial de Bordeaux-Lac, con unos 850 stands en 80.000 metros cuadrados de exposición. Los aspectos relevantes de esta nueva edición serán las innovaciones en técnicas y procedimientos, así como en informaciones e intercambios.
www.bordeaux-expo.com/vinitech

PRIMER 2008

13 Y 14 DICIEMBRE
Madrid

Comienza una nueva década para Primer, la Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica organizada un año más por OpusWine y que, durante su XI edición, reunirá en dos días a numerosas bodegas procedentes de distintas zonas vinícolas de España elaboradoras de este vino joven, repleto de sabores y fragancias. Los profesionales y aficionados tendrán la oportunidad de degustar y comparar todos los vinos participantes. Además, podrán comprar todos los vinos presentes en la muestra, así como una selecta gama de productos gastronómicos como quesos, jamones, embutidos y anchoas de Santoña. En esta edición, la entrada tendrá un precio de 15 euros, con un 40% de descuento para quien presente en la puerta de acceso un ejemplar de la revista Vinum o MiVino.

Primer 2008
Palacio de Congresos de Madrid
Paseo de la Castellana, 99
Tel: 91 512 07 68
E-mail: l.minaya@opuswine.es



VINARIUM
Tienda de vinos, licores y productos de gourmet

www.vinarium.es

"Comparten curiosidad, pasión por el talante social que convoca el vino, y placer a la hora de sugerir a sus clientes desde las entrañas pero sin dogmatismo" (Mivino)



En pleno centro de Madrid,
un lugar único para disfrutar
del mundo del vino



- Cursos de cata
- Organización de eventos
- Presentaciones de bodegas
- Regalos de empresa
- Servicios a hostelería
- Los mejores precios de Madrid

Capitán Haya, 22 (Cuzco)
914179768
info@vinarium.es

Venta Online en
www.vinarium.es

Quiénes somos

Vinum

REVISTA EUROPEA
DEL VINO

Con ediciones en alemán, francés,
español e italiano.
Fundada en 1980.
Tirada total: 146.000 ejemplares.

VINUM Internacional Intervinum AG

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

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)



BODEGAS JULIÁN CHIVITE
DE PADRES A HIJOS DESDE 1647



Sólo en ocasiones excepcionales los críticos coinciden
en valorar de manera sobresaliente un vino:

- Carlos Delgado, *El País*: 9,5/10 puntos.
- Tim Atkin, *Decanter* (UK): 5/5 estrellas.
- *Guía Campsa*: 95/100 puntos.
- *Guía Proensa*: 97/100 puntos.
- *Guía García Santos*: 9/10 puntos.