

Señores de las uvas • Especial vinos biológicos • Jerez, ciudad del vino • Brunello di Montalcino '93 • Ignacio de Miguel, el hombre de La Mancha • Manuel Manzanque, a escena • VINUM 7 • 1998

Vinum

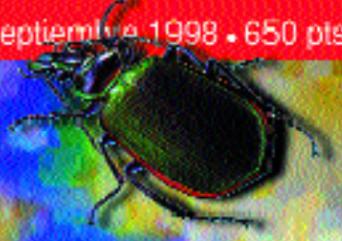
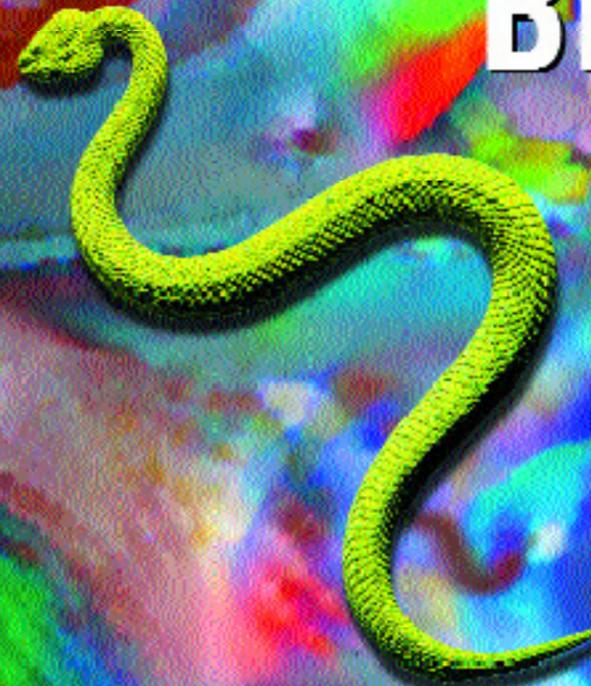
EL VINO BIOLÓGICO

Señores de las Uvas
Finca La Anita
Jerez, ciudad del vino



UNA CITA CON LOS MEJORES VINOS DEL MUNDO

23 a 25 de Septiembre
Jerez de la Frontera



Nueva escala de valores

Hace poco, un coleccionista de vinos de Burdeos -conocido por su acomodada posición económica- me comentó que le daban igual los productos químicos que utilizaran en sus viñedos las bodegas bordelesas. Al fin y al cabo, decía, ya se sabe que la fermentación constituye un proceso de catarsis para el vino. “Todo lo fermentado es puro”, afirmó a modo de conclusión.

Los individuos que van por ahí diciendo tonterías de este calibre me sacan de quicio. Se ha comprobado que la actividad bacteriana en la tierra de algunos viñedos es tan reducida como la que existe en las arenas del Sahara. Luego, algunos supuestos catadores pretenden sentir la “fuerza del terreno” en estos vinos procedentes de suelos muertos. Es sencillamente grotesco. En ciertos círculos elitistas del mundo del vino, la escala de valores por la que se mide todo es el disfrute individual del vino en la copa. Quienes quieren situar este disfrute en un marco ecológico, son considerados unos aguafiestas. Desgraciadamente, lo malo del hedonismo es que a menudo da paso a la más absoluta decadencia.

Ningún otro producto agrícola se ha convertido tanto como el vino en un objeto de culto y un bien cultural. Sin embargo, mientras que precisamente en la alta gastronomía se da por hecho que cual-



quier pieza de carne o cualquier verdura tengan un origen ecológicamente controlado, el vino se sigue degustando sin el menor sentido crítico. Han sido precisamente los grandes bodegueros los que se han dado cuenta de que la naturaleza -el viñedo como ecosistema intacto- debe ser tan

importante como la calidad en la copa. Por eso, las fincas de Leroy en Borgoña, Chapoutier en el valle del Ródano o Nicolas Joly en el Ródano se han pasado a la agricultura biológica. Sus últimas añadas han demostrado que la ecología no está reñida con la máxima calidad. Al contrario, grandes bodegueros como Leroy o Chapoutier están convencidos de que la producción biológica será una condición indispensable para producir grandes vinos de terruño.

Ya es hora de que también los amantes del vino nos demos cuenta de que los grandes vinos sólo son grandes si se producen con la naturaleza, y no a costa de ella. Con el presente “número verde”, Vinum quiere contribuir a este cambio de actitud.

Thomas Vaterlaus





BIO ESPECIAL

Al vino también le ha llegado la hora de ponerse en paz con la naturaleza. En todo el mundo surgen marcas procedentes de cultivos ecológicos. Un



cultivo biológico que para muchos es la añoranza del mundo feliz. El problemático intento de poner lo natural al servicio de la economía. Pero, ¿es esto posible? ¿Podemos reconciliar dos opuestos básicamente irreconciliables? Existe el peligro de que "cultivo biológico" se convierta en un concepto de marketing o una simple frase publicitaria. *Pág. 33*



Los señores de las uvas

Son bodegueros audaces que decidieron hacer su particular revolución en la viña, a la busca del mejor vino español. Salvadores de la vid vieja, poco productiva pero sana, capaz de realizar su sueño. Dueños de los mejores viñedos que son sangre y alma del propietario. *Pág. 16*



Finca La Anita

Cuando se visita Finca La Anita, en la región argentina de Mendoza, en un paisaje de una belleza desmesurada, con el Tupungato nevado como telón de fondo, se toma conciencia de que el vino allí vuelve a alcanzar su dimensión místico romántica. Los hermanos Antonio y Manuel Mas, elaboran en su pequeña bodega artesanal lo que el mundo pide a gritos: vinos ecológicos. *Pág. 63*



- VINUM-APERITIVO: Noticias del vino..... 6
- IBEROAMÉRICA: Invierno en el Sur..... 12
- NOVEDADES: Lo último en el mercado español..... 14
- LOS SEÑORES DE LAS UVAS: Bodegueros audaces que hicieron su particular revolución en la viña, a la busca del mejor vino español 16
- PEQUEÑAS GRANDES BODEGAS: MANUEL MANZANEQUE
Manuel Manzaneque combina a la perfección la tarea de hombre de teatro y su vocación de bodeguero 24
- IGNACIO DE MIGUEL, EL HOMBRE DE LA MANCHA:
Pertenece a la penúltima generación de enólogos españoles, innovadores y con talento más que sobrado..... 29
- ESPECIAL VINO BIOLÓGICO
La nueva forma de elaborar vino, con el mayor respeto a la naturaleza, vista desde el prisma de bodegueros y enólogos..... 33
- JEREZ
Cuna de vinos míticos, será la anfitriona, en este mes de Septiembre, del primer Salón Internacional de los Vinos Nobles..... 55
- FINCA LA ANITA: Los hermanos Mas elaboran en su pequeña bodega artesanal lo que el mundo pide a gritos: vinos ecológicos . 63
- GUÍA VINUM
Cata de vinos biológicos 69
- INTERNET
Visitamos la página web de Bodegas Olarra 81

FLASH

Jerez

La ciudad de los vinos nobles

Aunque la historia y el desarrollo de Jerez está indisolublemente unido al vino, son muchos los atractivos que pueden disfrutarse en esta bella ciudad andaluza. En Septiembre se darán cita allí los mejores vinos del mundo en Vinoble, el I Salón de los Vinos Nobles y Generosos. *Pág. 55*



Cifras

Rioja, negocios del 2000

Marea alta en la economía del vino riojano, alta y revuelta, y ganancia de pescadores que se apresuran a echar las redes, cueste lo que cueste.

Entre las inversiones archimillonarias destaca la de **Bodegas Lan** donde empieza a crecer una nueva nave de barricas, espectacular en su concepción arquitectónica, en el cálculo ingenieril e ingenioso y en la capacidad. Tres mil millones están calculados para más que doblar el parque de barricas nuevas en un espacio diáfano y robotizado que tiene la superficie de un campo de fútbol. Las previsiones de elaboración obligan también a incorporar la maquinaria más moderna que ya se probará en esta próxima vendimia.

Cune construye nueva bodega en Laguardia. 2.500 millones de apuesta por los vinos de la rioja alavesa.

Bodegas y Bebidas cuenta ya con 14 ha. de viñedo sobre las que se alzarán una nueva bodega junto a Laguardia.

Bodegas Riojanas ha encontrado nuevo emplazamiento en San Vicente de la Sonsierra. Con una bodega al pie del viñedo propio, el sueño de tantos bodegueros de la región, que, en este caso, costará 620 millones. Con la adquisición de barricas y la renovación de maquinaria en Cenicero (por un valor de 200 millones de pesetas) prevén poner en el mercado 3,5 millones de litros al año.

Freixenet apuesta por la cultura

En Milán triunfó Freixenet. El Cordón Negro ganó la XVI Competición Internacional, dentro del Salón de Alimentación y Bebidas y, más recientemente, recibió la medalla de plata de Vinovita 98, certamen que reunió en Croacia, en Zagreb, más de 500 vinos de 17 países. La posición internacional de este cava tan popular dentro de nuestras fronteras lo sitúa ya en los mercados y las mesas de más de cien países. Todo un récord.

La última iniciativa de esta firma tiene un carácter marcadamente cultural. Se trata de instituir y patrocinar dos premios rotulados como Sent Sovi y Juan Mari Arzak.

El premio Sent Sovi se remite al ámbito universitario, relacionado con la cátedra de Gastronomía que dirige el Dr. Rafael Aracil. Pretende divulgar la cultura gastronómica mediante la edición anual, en Ed. Destino, del mejor texto que se presente. El premio incluye una remuneración de 1.500.000 pesetas y la divertida opción de una cena en el restaurante preferido, en cualquier punto del globo, incluyendo todos los gastos de viaje.

Los premios Arzak se sitúan en el ámbito de la prensa y la comunicación en general para fomentar la calidad literaria y cultural de la información gastronómica. Corresponderán 200.000 pesetas al autor del mejor artículo de prensa, de revista especializada, de radio y de televisión.

Bodegas Bretón, en Logroño, espera llegar a los 3 millones de litros, arropados por una campaña de nueva imagen, en cuanto a elaboración con crianza, embotellado y vestuario.

Santamaría López, en Laguardia, amplía bodega y añade dos mil barricas a la nueva nave de crianza hasta multiplicar por dos la producción actual.

Otras marcas cambian de manos y sin duda ofrecerán sorpresas en un futuro muy próximo.

Cofir se ha hecho con el grupo Campo Burgo, viña y bodega en Corella y Alfaro, con el desembolso de una cifra próxima a los 2.000 millones de pesetas.

Hijos de Antonio Barceló desembarca desde la Ribera de Duero y sienta sus reales en Bodegas Palacio, aunque mantiene la independencia de ambas sociedades. La

antigua bodega de Laguardia cuenta en sus muros añosos con un acogedor hotel recién inaugurado.

Chivite extiende sus fronteras más allá de Navarra. Mientras da los últimos toques a la construcción de la nueva bodega en Arínzano, diseñada por Rafael



Muere un patriarca del Penedés

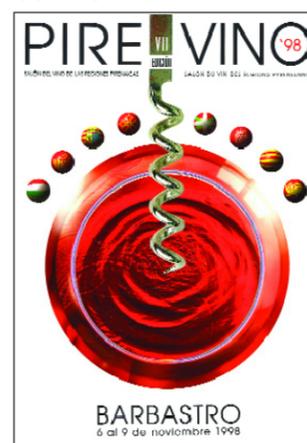
Ramón Nadal, un siglo de cava

A punto de cumplir los noventa y cinco años, este "hereu" ejemplar ha dicho adiós a sus viñas y a su cava. Un último brindis por el puntal de una bodega nacida de sus manos en el 43, con el apego al suelo de la hacienda Can Nadal de la Boadella que lo vio nacer, con la herencia de la experiencia viva de su padre y su abuelo y la que hoy mantienen su hijo Enric y su nieto Xavier. Imaginativo y emprendedor, con ese punto de locura que define al genio, capaz de aprovechar un aeropuerto militar para comercializar alcohol en tiempo de guerra, hizo realidad el sueño de extraer de sus viñedos la calidad de unos cavas reconocidos como exquisitos. Este es su mejor legado.

Medio millón para el mejor

Cariñena promete echar la casa por la ventana para celebrar la próxima vendimia. Inaugura, por ejemplo, un concurso de catadores para expertos y aficionados con una dotación de medio millón de pesetas, para el primero. La cata-prueba tendrá lugar en Cariñena el 13 de Septiembre, y las inscripciones han de formalizarse antes del día 9. Los concursantes pueden disponer de plaza en el Tren del Vino y se someterán, en dos fases, a los dictámenes del jurado compuesto por el Consejo y la Asociación de Sumilleres de Aragón, de donde proceden todas las muestras.

Pirineos, montañas de vino



Del 6 al 9 de Noviembre se celebrará en Barbastro la VII edición de PIREVINO, Salón internacional que reúne la producción de las regiones pirenaicas, a uno y otro lado de la frontera. Este año pretende poner el acento en las bodegas familiares de calidad, esas que, por su producción limitada y por su difusión restringida, suelen encontrarse en desventaja en foros más masivos. Mariano Beroz, director de Organización, ha previsto Jornadas técnicas de alto nivel y encuentros de profesionales de la restauración y el comercio especializado.

Haro, el vino es una fiesta

Imaginación no ha faltado en la I Jornada Internacional del Vino de Haro. La iniciativa más innovadora quizás fue la de ensamblar un vino especial e irrepetible a base de las barricas aportadas por cada una de las 16 bodegas que componen la Asociación Bodegas de Haro. El artista de tal coupage fue el enólogo Manuel Ruiz

Hernández, quien elaboró una cantidad muy limitada, poco más de cinco mil botellas. La venta de esa producción se destina fines benéficos, y el precio de salida, en originales cajas de seis botellas, fue de 14.000 pesetas. Original también la fórmula de venta directa, exclusivamente a los asistentes a la fiesta, en la que fue investido como Embajador del Vino el magnífico actor y ejemplar bebedor Juan Echanove.

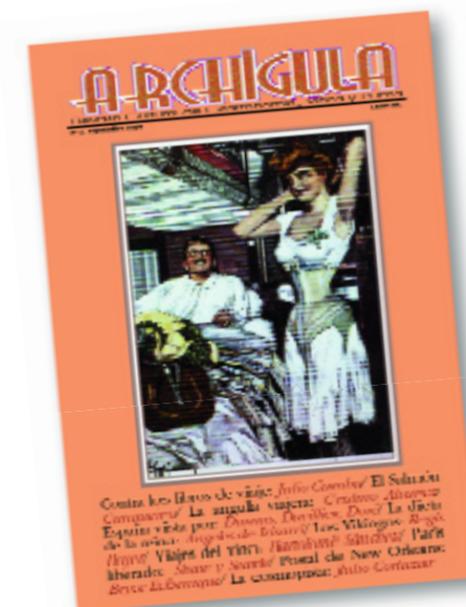
Mestres en el plato

Sustituir los tradicionales vinos blancos tranquilos por cavas en muchas fórmulas culinarias supone una deliciosa transformación que aviva verduras, pescados y mariscos. Para demostrarlo, Cavas Mestre ha llevado a cabo una iniciativa en la que sus espumosos tenían cabida tanto en la copa como en el plato, en la cocina. El menú, ideado por el propio Antonio Mestres, se presentó en el comedor de Paradís-Casa de América.

La idea nació en el último Congreso Catalán de la Cocina, en Vilanova y Sant



PARA COMER POR LOS OJOS



LA REVISTA CULTURAL QUE LE INVITA AL ÚNICO PECADO QUE NOS PODEMOS PERMITIR TRES VECES AL DÍA: LA GULA.

NOSOTROS LA CONVERTIMOS EN ARCHIGULA AL COMBINAR EN UNA MISMA LECTURA LA GASTRONOMÍA, LOS VINOS Y LOS PUROS.

LA ARCHIGULA ES UN PECADO, QUE NO HACE DAÑO AL PRÓJIMO, DEL QUE PODEMOS GOZAR CADA DOS MESES

UN PECADO POR 1000 PTAS. AÑO

SUSCRÍBASE

Para suscribirse llame al Tel. 91 890 71 20 o al Fax 91 890 40 91, o diríjase a nuestro Departamento de Suscripciones:

AES C/San Sebastián, 22 -2º C
28280 El Escorial (Madrid)

Incluso el canal público francés France 2 dedicó a la noticia un espacio importante en horario de máxima audiencia: Château Giscours, un "Troisième Cru Classé" de Margaux, ha sido acusado de falsificación de vino. Según se afirma, un depósito de 150 hectolitros de vino de la denominación Haut-Médoc de 1995 se hizo pasar por vino de la denominación Margaux y se empleó para la segunda marca, La Sirène de Giscours. También se está investigando si Giscours empleó tabloncillos de roble para aromatizar el vino de la denominación Haut-Médoc, una práctica prohibida en los vinos con denominación de origen controlada.

Los acusados por estos delitos son el ex director de la bodega, Jean-Marie Ferrandez, y el actual administrador, Régis Froidefont. El propietario de la empresa, el hombre de negocios holandés Eric Albada, insiste en su inocencia. En una nota ha reconocido el engaño de las deno-

Escándalo Giscours: menos exportación y precios exorbitantes



Château Giscours, de Margaux, acusado de falsificar sus vinos.

minaciones, aunque asegura que tuvo lugar sin su conocimiento. En cuanto a las otras prácticas, Albada las tacha de calumnias y habla de "tormenta en un vaso de agua". Albada amenaza con medidas legales, entre otros contra el diario Le Monde, que dedicó

todo un informe a dar noticia del escándalo. Según Albada, toda esa historia es obra de un chantajista ajeno a la bodega a cuyas exigencias no quiso ceder. Por lo demás, afirma que sólo está afectada la segunda marca, no el "Grand vin".

¿Un cambio de tendencia?

Mientras para una parte de la élite del vino de Burdeos este escándalo demuestra que los sistemas de control funcionan perfectamente, para otros es un síntoma de un cambio de tendencia. Se dio la coincidencia de que, ese mismo día, Burdeos registró por primera vez desde hace mucho una caída en las exportaciones, alrededor de un 7% en el primer trimestre de 1998. ¿Podrá el mercado absorber en estas circunstancias los "Premiers" del año 1997, que han salido a unos precios aún superiores a los de los últimos años? La mayoría de los vinos ha subido entre un 10 y un 20%. El Premier cru Margaux, que salió el año pasado en tres bandas de 300, 450 y 800, ha abierto este año el baile de precios de los Premiers y ha sacado su vino del 97 a 500 francos (Precio "en primeur", sin suplementos ni márgenes). Esto quiere decir que ese mismo vino llegará posiblemente a los consumidores españoles a precios en torno a las 20.000 pesetas.

Francia

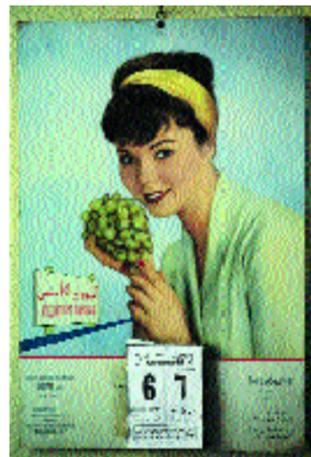
Haut-Bailly a manos USA • Château Haut-Bailly, uno de los pagos más conocidos de Pessac-Léognan, en Burdeos, ha sido adquirido por el banquero norteamericano Robert Wilmers. Fue una venta obligada, para resolver el reparto de la herencia entre Jean Sanders y sus dos hermanas. Haut-Bailly, propiedad de la familia Sanders desde 1955, comprende 30 hectáreas de viñedos y es uno de los mejores Crus classés de la denominación Pessac Léognan. A Jean Sanders y a su sentido de la perfección se debe el que Haut-Bailly se mueva desde hace más de 10 años en la zona de los "supersegundos". Con ello -como afirma un Jean Sanders visiblemente emocionado- la finca había vuelto al nivel de calidad de principios de siglo. Los bodegueros y empleados de Haut-Bailly se encargarán de mantener la con-

En su programa de privatizaciones, el Estado egipcio quiere vender su mastodóntica finca de Giancalis. Este viñedo, fundado en 1882 por comerciantes griegos, gozó en el pasado de buena fama en su buen hacer. Sin embargo, tras su nacionalización



Giancalis, nacionalizada en 1963, quiere volver a manos privadas.

durante el gobierno de Gamal Abdel Nasser en 1963, comenzó a caer en picado. Los viñedos de Giancalis se encuentran cerca de Abu Hummus, en la región del interior situada tras Alejandría. A pesar de su calidad no precisamente convincente,



el precio del tinto "Omar Khayam" y del rosado "Rabis d'Egypte" subió aproximadamente de 300 a 1.500 pesetas. Esto se debe a que el vino de importación sólo puede adquirirse a precios disparatados en tiendas libres de impuestos y restaurantes de lujo. No es de extrañar que, según datos estatales, el viñedo obtuviera más de 200 millones de pesetas de beneficios con un volumen de negocios de aproximadamente 600 millones de pesetas.

En El Cairo se afirma que, bajo dirección privada, Giancalis podría volver a su antiguo nivel de calidad. Y es que hoy en día, como afirma el periódico suizo Neue Zürcher Zeitung, lo más positivo de sus vinos es que para tragarlos hay que acompañarlos de un buen sorbo de agua, y lo más negativo es que alguna vez han aparecido cucarachas en el fondo de las botellas.

Premios

Buena cosecha

El primer semestre del año ha traído una lluvia de premios para los vinos españoles, que siguen afirmando su calidad tanto en concursos nacionales como internacionales.

La reserva 94 de **Balbás** (Ribera del Duero) regresó del I Concurso Internacional de Vinos de Oporto adornada con una meritoria Medalla de Plata. Y el mérito se ha reconocido también al otro lado del Atlántico donde la revista Wine & Spirit lo ha situado en el 5º puesto entre todos los vinos españoles. El **Faustino V** del 94 se hizo con la medalla de Oro en el prestigioso Challenge International du Vin, celebrado en Burdeos.

Medalla de Plata para el **Marqués de Alella Clásico 97**, otorgada por la revista Wine Magazine en el marco de la London Trade Fair.

Plata también para el blanco 96 de **Manuel Manzanque**, en reñida competición por el Chardonnay of the World, entre casi 600 vinos de 27 países

Bodegas Centro Españolas ha conseguido con su **Allozo 92** sendas medallas de bronce procedentes del Wine Challenge de Londres y Vinexpo de Burdeos, que se suman a la gran mención de Honor recibida en Vintaly 98, en Verona, y a la Medalla de Oro de los Premios Gran Selección, en Toledo.

Ibber noble sigue atrayendo galardones de todos los rincones del globo, desde Francia a Turquía, desde EE.UU. y Canadá hasta Singapur, Brasil o Eslovenia. Éxitos para una política que abre mercados e impulsa el conocimiento de nuestros vinos más allá de nuestras fronteras.



Ganadores de los Baco de oro a los vinos jóvenes organizado por la Unión Española de Catadores.

Zarcillos para vinos bien conocidos

Los **Zarcillos 98**, que otorga la Junta de Castilla-León a los vinos españoles, recayeron, respectivamente, en las categorías de Oro, Plata y Bronce, en marcas conocidas o en interesantes descubrimientos:

Blancos Jóvenes: Carrasviñas 97 (Rueda); Viña Narcisa Rueda Superior 97; Sanz Rueda Superior 97.

Rosados: Gran Tehyda 97 (Valle de la Orotava); Viña Collado 97 (Campo de Borja), Lar de Barros 97 (Ribera del Guadiana).

Tintos Jóvenes: (Oro, desierto) Tablares 97 (Castilla y León), Práxedes de Santiago 96 (Rioja).

Tintos de Crianza: Solabar 95 (Rioja); Monte Estrella 95 (Tierra de Medina); Muruve 95 (Toro)

Grandes Añadas: Marqués de Ballestar 91 (Cariñena); Jilabá 91 (Rioja); René Barbier Cabernet 91 (Penedés).

Espumosos: Chandon Brut Reserva; Casteller Brut nature y Duc de Foix Brut nature, los tres del Penedés.

Bacos para los jóvenes

269 muestras cataron los 25 representantes de la UEC en la última edición del Concurso de Vinos Jóvenes, la XII edición que garantiza la difusión de los vinos acreedores a los premios Baco en las mesas de quince establecimientos de la Red de Paradores.

Entre los Vinos Aromáticos, oro para Condes de Albarei (Bod. Salnesur), plata para Martin Códax, y bronce para Pazo de Villarei. Blancos Jóvenes: Palacio de Bornos Rueda Superior, Sanz Rueda Superior y Cuatro Rayas (Agrícola Castellana).

Rosados: Viña Collazo (Bod.

Santo Cristo), Viña Norte (Bod. Insulares de Tenerife) y Rosado Orden Tercera (Javier Sanz).

Tintos Jóvenes: Viña Norte Maceración (Bod. Insulares), Viña Oro (Vinos del Bierzo) y Casa Castillo (Julia Roch e hijos).

Fermentados o criados en madera: Viña Norte Barrica (Bod. Insulares), Valleoro Tradición blanco (Unión Viticultores la Orotava) y Montesierra Macabeo (Bod. Pirineos).

El Baco especial para nuevas marcas recayó en el Tinto Merlot Piedemonte de las bodegas del mismo nombre.

Utiel Requena ayuda a envejecer

Más de siete mil barricas han venido a renovar la provisión de las bodegas de la DO Utiel-Requena en el pasado año, gracias a la ayuda económica del Consejo Regulador. El efecto inmediato ha sido mejorar la calidad de los vinos de crianza, reserva y gran reserva lo que, a medio plazo, supone un incremento de precio y rentabilidad y, por tanto, de prestigio comercial. El éxito de esta iniciativa ha llevado a ampliar la dotación económica que, en la presente campaña se cifra en 15.000 pesetas por barrica y un monto total de más de 22 millones. Todas las bodegas que dispongan de instalaciones aptas pueden solicitar tales ayudas, de un mínimo de 12 barricas por bodega.



Triunfa Penedés en Madrid

La Unió Vinícola y la DO Penedés presentaron en Madrid las nuevas añadas, vinos del año, o los que en estas fechas han concluido su reposo y están ya listos para presentarse en público. Y allí estaban, en los salones del restaurante de Pedro Larumbe, acogidos con merecidos elogios por la Directora de Política Alimentaria, Pilar Ayuso y por un numeroso grupo de profesionales del sector y de la prensa especializada. Una iniciativa que promete repetirse para dar a conocer globalmente la obra anual de un buen puñado de las bodegas que integran esa DO.



El Ayuntamiento de Jerez y Vinum presentan:



Jerez será una fiesta
Como Alcalde de la ciudad de Jerez les invito a acudir a Vinoble, el primer Salón de los Vinos Nobles, que se celebrará entre los días 23 y 25 de Septiembre. Será el primer gran encuentro de todas las zonas productoras del mundo donde se elaboran los más nobles vinos de cuantos existen, los vinos de meditación, licorosos y generosos. Con esta invitación, Jerez les abre los brazos y les recuerda que, además de un vino mítico, contiene otros tesoros, como los caballos cartujanos, los toros bravos, flamenco en estado puro y una gastronomía de ensueño.



Pedro Pacheco
Alcalde de Jerez



Vinoble

I SALÓN DE LOS VINOS NOBLES

Del 23 al 25 de Septiembre 1998 en Jerez de la Frontera

Por primera vez los vinos más distinguidos y apreciados del mundo tendrán su lugar de encuentro en la hospitalaria y vitalista ciudad andaluza de Jerez, cuna del vino que inmortalizara en su verso Shakespeare. Se trata de una manifestación cultural y lúdica, única en el mundo y abierta al público amante de este tipo de vinos, que podrá conocer y degustar desde los soberbios sauternes, a los regios tokajis, pasando por los inolvidables oportos, madeiras, setúbal, marsalas, los eiswein, burgenland, passitos, grain noble, banyuls, jura, barsac, etc. Los mejores vinos del mundo, representados por sus principales países productores: Francia, Austria, Alemania, Portugal, Italia, Suiza, Hungría, Ucrania, y España. Tres días de encuentro internacio-

nal en los que periodistas, empresarios, bodegueros y amantes del vino noble podrán intercambiar experiencias y gozar de un lugar único donde se cruzan las culturas, y donde al portento de los caballos jerezanos se une su más genuino folklore flamenco o la variada y rica oferta de sus inolvidables tapas.



Un Salón lleno de placeres

Durante el Salón Vinoble se realizarán actividades paralelas relacionadas con este tipo de vinos, que sin duda permitirán al buen aficionado enmarcarlos en su perspectiva histórica, o dentro de su propia experiencia sensorial. Por ejemplo, diversos "Laboratorios del Gusto" donde los vinos generosos, dulces y licorosos se enfrentarán sin rubor a catas comparativas y a las distintas posibilidades de armonizarlos con otros productos de altísima calidad como:

- Foie gras con vinos licorosos.
- Quesos azules con generosos.
- Chocolate con vinos dulces.
- Jamón ibérico con finos y manzanillas.
- Pastelillos con moscateles.

También se tendrá la oportunidad, única e irrepetible, de participar en degustaciones especiales que incluirán joyas enológicas como:

- Añadas de González Byass y Croft.
- Soleras Fundacionales de la D.O. Jerez.
- Viejos Pedro Ximénez de Alvear.
- Oportos "vintage".
- Los mejores sauternes.

Curso de historia de los vinos nobles

En el Salón Vinoble está prevista la realización del I Curso de Historia de los Vinos Generosos y de Licor, desde una perspectiva interdisciplinar y comparada, bajo la dirección de los expertos Javier Maldonado Rosso y Alberto Ramos Santana, de la Unidad de Estudios Históricos del Vino de la Universidad de Cádiz, y que contará con la presencia de destacados especialistas, como los profesores Antonio M. de Barros Cardoso, Philippe Roudhié, Klaus Weber, entre otros.

Programa

- 22 de Septiembre
- Llegada al Aeropuerto.
 - Recepción en el mostrador de Vinoble.
 - Traslado a los diferentes hoteles.
- 23 de Septiembre
- Desayuno en el hotel.
 - Traslado en autocar al recinto del Alcázar de Jerez.
 - Inauguración oficial del Salón a las 12,30 h.
 - Cena programada.
- 24 de Septiembre
- Desayuno en el hotel.
 - Traslado al Salón o a las instalaciones de la Yeguada del Hierro del Bocado. Exhibición de caballos, yeguas y enganches.
 - Asistencia al Salón y traslado al hotel.
 - Cena programada.
- 25 de Septiembre
- Desayuno en el hotel.
 - Traslado al Salón o a las instalaciones de la Real Escuela Andaluza de Arte Ecuestre.
 - Clausura del Salón a las 20.00 h.
 - Regreso al hotel.
 - A las 22.00 h., traslado en autocar a un Tablao Flamenco, cena típica y asistencia al espectáculo.
 - Regreso al hotel.
- 26 de Septiembre
- Desayuno en el hotel.
 - Traslado al Aeropuerto.

Para más información y reservas dirigirse a

Vinum España
C/Teruel, 7 (Col. Los Ángeles)
28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid)
Tel. 91 512 07 68
Fax. 91 518 37 83
e.mail: mivino@teleline.es



Vinoble

Plena temporada en Buenos Aires y euforia por el creciente éxito de los vinos argentinos en el mercado internacional, especialmente en la London Wine Trade Fair, donde el stand de Argentina, integrado por 29 bodegas, estuvo entre los más admirados. El Malbec y el Torrontés siguen provocando curiosidad en un planeta algo saturado de Cabernet Sauvignon y Chardonnay. Todo el mundo hizo muy buenos negocios y se alzó con premios. También fue exitosa la presentación en el lejano Oriente, la Vinexpo en Hong Kong, donde asistieron muchas de las bodegas participantes en Londres.

Presentación del Catena Zapata cosecha 1993

Nicolás Catena Zapata, propietario de varias bodegas en Mendoza (Esmeralda, La Rural, Escorihuela) tiene una idea fija desde hace años: promover los vinos argentinos al nivel de los mejores del mundo. Acaba de presentar la cosecha 93 Estiba Reservada Catena Zapata, que se cató en degustación vertical comparándolo con cosechas anteriores (1990, 91 y 92). De lejos, el mejor. Con este tinto, el más caro del mercado local (70 \$USA) se desmitifica un prejuicio que enarbolan los teóricos del mundo: que el clima argentino no es el adecuado para elaborar tintos de guarda. Demasiado calor, dicen.



Pedro Marchewsky, en un viñedo de Bodegas Esmeralda, bajo una red especial como defensa contra el granizo, tan frecuente en la zona.

Cuando se prueba este vino se intuye que puede envejecer con gloria. Hace unos meses Robert Parker calificó con 94 puntos (sobre 100) a un Malbec de Catena. Todas las bodegas deberían trabajar más para ver qué pasa con el tiempo y el Malbec, nuestro tinto emblemático. Un consejo para quienes visiten la Reina del Plata: pida Estiba Reservada Catena Zapata en El Mirasol de la Recova, templo carnal porteño para acompañar un Ojo de Bife. Una experiencia existencial.

Una bodega flamante

Se trata de Viniterra, una nueva bodega mendocina, instalada en Luján de Cuyo, propiedad de Walter Brescia, enólogo durante 20 años de Santa Isabel y Casa Nieto y Senetiner y de Flavio Senetiner. Acaba de presentar un tinto y un blanco con la marca Terra, con estilizada botella tipo

italiano y refinada etiqueta, en una espléndida comida en el restaurante Dolli, uno de los más exitosos de Buenos Aires. El blanco, cosecha 1996, es de Chardonnay y Sauvignon Blanc, fresco y brioso. El tinto, una equilibrada combinación de Cabernet Sauvignon y Syrah (variedad que cada día se impone con más fuerza), también cosecha 1996. Un tinto joven, muy afrutado y agradable. Tan agradable como el precio con el que sale al mercado local, alrededor de 8 dólares, bien sensato si se tiene en cuenta que los vinos, a raíz de los desastres de la última cosecha debidos a los caprichos infantiles del Niño, aumentaron un 20%.

Nuevo varietal de Luigi Bosca

Esta empresa familiar aprovechó la inauguración de sus nuevas oficinas de

Puerto Madero, la sofisticada zona del ocio junto al río marrón, para presentar a la prensa su última creación, un Merlot 100%, cosecha 1996, que, pese a su juventud, exhibe todo el elegante encanto del cepaje de origen bordelés. En una cava subterránea en piedra, el espacio ideal para una cata, pude probar el primer blanco de este año que vivimos en peligro. Se trata de un Sauvignon Blanc de intensos aromas a frutos tropicales que me recordó a los famosos de Nueva Zelanda. Alberto Arizu, presidente del grupo familiar, propietario de Luigi Bosca, explicó que felizmente ellos cosecharon estas uvas antes del desastre, es decir en la primera quincena de febrero. No todo está perdido.

Chandon crece

El grupo Möet Chandon International, Louis Vuitton, Hennessy, decidió apostar al champaña argentino. Se destinó una partida importante para la bodega de Luján de Cuyo, donde se elabora el espumante más exitoso de Argentina, con el propósito de exportar estas burbujas que nombran los tangos, a todo el mundo. Con la presencia del Gobernador de Mendoza, bodegueros mendocinos, el embajador de Francia, empresarios franceses y argentinos y periodistas se inauguró el primero de los monumentales cuatro módulos, con enormes tanques de inox para atesorar el

champaña. La inversión total destinada a estas ampliaciones anda por los 20 millones de dólares. El conde de Vogüé, un importante ejecutivo del grupo, insiste desde hace años en que, como el cava en España, el espumante argentino tiene una calidad y una identidad muy fuerte que puede interesar cada vez más en el mundo. ¿Cómo lo llamaremos para que los franceses no se enojen? Champán, como en los tangos.

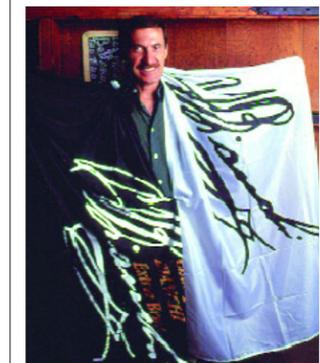
Nuevos vinos de San Rafael

Con una cena y baile de gala, la familia Bianchi, heredera de un inmigrante italiano famoso, Don Valentín Bianchi, presentó su nueva línea de varietales. Realmente los Bianchi merecerían ser una familia a lo Cópola, con la diferencia que desde hace más de un siglo están dedicados al negocio del vino, como trabajadores empedernidos que vinieron a hacer la América y lo lograron. La fiesta en el Alvear Palace Hotel debe haber costado un dineral. Los vinos son dos blancos y dos tintos, la colección se llama Familia Bianchi y comprende un Sauvignon Blanc, un Chardonnay, un Cabernet Sauvignon y un Malbec. De los cuatro, el Cabernet Sauvignon y el Sauvignon Blanc me parecieron los más interesantes. Otra bodega de Mendoza, Balbi, de Allied Domecq, que elabora los excelentes Maison Calvet para el mercado interno, y la línea Balbi

para exportación, acaba de presentar un tinto de corte, de amplia base Malbec, con toques misteriosos de otras uvas. Première tiene excelentes aromas, en los que predomina el Malbec y se sospecha el Syrah. Tiene una excelente relación calidad precio.

Los vinos del 98

Si bien algunas bodegas tuvieron que renunciar a los blancos, en ciertos casos como el ya mencionado Sauvignon Blanc de Luigi Bosca, algo se ha salvado. Estuve en Bodegas Martins, del grupo de Bodegas Hispano Argentinas, con la enóloga Susana Balbo con quien probé un notable Chardonnay complejo fermentado en roble, elaborado para el mercado inglés y un Sauvignon Blanc, vivo y con el grado de acidez que aprecian los europeos. El Cabernet Sauvignon, estacionado en roble, tiene un cuerpo potente y taninos dulces, y promete ser un gran vino. En Bodegas Viniterra probé un fantás-



Valentín Bianchi, propietario de la bodega en San Rafael.

tico Malbec cosecha 1998, con prolongada maceración y taninos dulces, sin rastros de astringencia, raro en un tinto tan joven.

Las Cañitas en el Soho

Tras el campo de Polo, entre los barrios de Palermo y Belgrano, zona que fuera semi marginal poblada por studs y cuidadores de caballos del cercano hipódromo de Palermo, con características de barrio de tango, se transformó en el lugar de moda. Todos los días surgen nuevos restaurantes, especializados sobre todo en esa cocina ecléctica que hace furor en el mundo. Hay restaurantes de diseño (Massey) con platos de autor que mezclan los sabores asiáticos con los mediterráneos, una parrilla burguesa y tranquila, 900 American Bistro de cocina muy New York, Santino, una trattoria italiana, el Soul Café, con muy buena cocina, donde concurren famosos del rock, Indochina, un asiático, el wine bar bistro Franz, un lugar especializado en cocina bahiana y algunos otros aun no explorados, como Boom y Blonda. Casi cada día abre una nueva opción. Un lugar de marcha para recorrer.

Esencia de moscatel

Hace casi 170 años que J. M. da Fonseca elabora sus moscateles en la península de Setúbal, al sur de Lisboa. Esta casa luce una gran historia enológica. Se sumó a la moda de los vinos viajeros, llamados de "torna-viagem", que en el pasado siglo cruzaban el trópico y retornaban, lo que añadía exotismo a sus grandes virtudes. Si se es buscador de tesoros, todavía se puede hallar alguno de ellos en alguna vieja "garrafeira". El que se puede encontrar ya en España es este Moscatel que, seguro, nada tiene que envidiar a aquellos antepasados. Está elaborado con una de las "castas" más raras y escasas del mundo: la Moscatel Roxo (solamente quedan 4 hectáreas en Azeitão, propiedad de la bodega). Es un vino dulce y fortificado, envejecido en toneles de roble usados. En realidad es un "coupage" de vinos cuya edad oscila entre los 20 y los 40 años. Grave, potente y enigmático de aromas, en boca es una constante fuente de sabores que envuelve el paladar durante largo tiempo.

Moscatel Roxo 20 años
J. M. da Fonseca, Succ.
Distribuidor: Iberbaco.
Tel. 989 83 23 28
Precio: 2.350 Ptas.



El poder de la Graciano

Impresionante, original, sorprendente... son algunos de los calificativos que levantó entre los catadores el Graciano, de Viñedos del Contino, en la cata de los "Super riosas 94" celebrada en Bilbao. Y la verdad es que fue una buena sorpresa cuando se descubrieron las botellas. La Graciano es una de las variedades españolas que han soportado estoicamente un ridículo "sambenito", que por causas diversas no cae bien a los viticultores riojanos. Contino ha demostrado, que este varietal es capaz de aportar grandes vinos. El 96, recién salido al mercado, todavía no tiene la prestancia de la crianza en botella, pero se afirma como digno sucesor del 94 y del 95. Es un vino de finos y complejos aromas especiaados, donde se hace hueco la nuez moscada, el clavo y la vainilla. Su estructura se cimienta sobre elegantes taninos y un adecuado grado alcohólico además de su justa acidez que lo mantiene con gran viveza.

Contino Graciano 1996
Finca de San Rafael, Laserna.
01300 Laguardia (Álava)
Tel. 941 60 02 01
Precio: 2.650 Ptas.



Estimulante Mencía

César Enríquez y María Jesús González, un matrimonio dedicado al vino desde hace años, se cuentan entre los pioneros en los duros inicios de la DO Ribeira Sacra. Sus viñas pertenecen a la subzona Sil-Ourense. La finca "Peza do Rei", que aporta el nombre y la materia prima a este vino exquisito, no pasa de 2'5 ha. Disfruta de una excelente orientación sur, en una de las riberas del río Edo (afluente del Sil) con bancales plantados de viejas mencías. La cosecha 97 ha conseguido un gran reconocimiento en Galicia, como el primer premio en las catas de Monforte y Santiago de Compostela, importante cita anual para todos los vinos gallegos. Demasiada fama para un vino que apenas llega a las 10.000 botellas. En nariz es un encanto de expresión frutal; pureza aromática y delicadeza de paladar. Carnoso y tierno, eleva a la Mencía al altar que los expertos reservan solamente para los vinos originales.

Peza do Rei 1997
B. Cachín.
Abeleda. A Teixeira (Lugo).
Tel. 988 20 34 50
Precio: 700 Ptas.



Largo Maestoso

¡Qué final más espléndido! Como el Júpiter de Richard Strauss deja el bello y consistente recuerdo de sus notas finales, en la retronasal de este vino queda una firme evocación de los aromas botritizados; de la fruta exótica y la explosión de los registros florales. Antes ha pasado por todos los rincones del paladar con un notable equilibrio de sensaciones, donde sus sabores están en constante pugna, y por fin, impera la untuosidad y la elegancia. Es una vendimia tardía de dorados y brillantes colores, muy meritorio porque representa otro esfuerzo en la búsqueda del albariño longevo, de larga guarda en botella, en el que la noble reducción sea motivo de entusiasmo. Ha sido muy costoso de hacer, las uvas vendimiadas 25 días después de madurar, de las que una parte estaban botritizadas. Después de fermentar lentamente, ha permanecido un año en depósitos de acero inoxidable.

Martín Códax Gallaecia 96
B. Martín Códax.
Burgans, 91.
36633 Vilarinho (Pontevedra).
Tel. 986 52 44 99
Precio: 3.000 Ptas.



Para subir al cielo

El Priorat se halla bajo los efectos de una formidable ola que arrolla y transforma todo lo que encuentra a su paso. Después de este maremoto, nada es igual, cambia el paisaje y la forma de pensar, lo antiguo desaparece o se transforma. Scala Dei, que ha aguantado estoicamente el paso del tiempo, ha servido de hilo conductor de lo clásico a la nueva savia que todos conocemos. Pero lo más lógico es que esta casa (que controla una excelente materia prima) enganchara alguno de sus productos en el vagón de vanguardia. Este tinto recoge el jugo concentrado de las viejas garnachas, plantadas en los pagos más altos de la comarca. Es la primera vinificación en la bodega de Marta Conde, enóloga con ideas claras. Se ha elaborado con largas maceraciones (tres semanas) y criado 14 meses en barricas nuevas americanas y de segundo año, de Allier. Se aprecia alguna nota desafiada entre la acidez y la tanicidad que se limará con mucho tiempo en botella.

Scala Dei 1996
Cellers Scala Dei.
Rambla de la Cartoixa, s/n.
43379 Scala Dei (Tarragona).
Tel. 977 82 70 27
Precio: 2.900 Ptas.



Traje nuevo para Antea

A este blanco, uno de los vinos mimados de los Forner, le sienta muy bien el cambio de vestido. La nueva etiqueta es más elegante y, sobre todo, pasa menos inadvertida. Es un riojano con moldes francesados, no en vano su fermentación ha transcurrido en una excelente barrica francesa de roble hendido. Las uvas, cuidadosamente elegidas, buena Malvasía y mejor Viura, dieron un mosto sano y aromático. Después de fermentar, permaneció unos meses en la barrica con sus lías, y se le ha practicado el correspondiente "batanage". Lleva años embotellado, lo que le confiere un fino buqué de crianza. En boca destaca su plenitud y sedosidad. Este es el momento ideal para su consumo. Pero necesita un requisito casi imprescindible para gozarlo: deberemos abrir la botella con bastante antelación. Y por si fuera poco, cuenta, además, con una excelente relación precio/calidad.

Antea 1994
Unión Viti-vinícola.
Ctra. De Logroño, s/n.
26350 Cenicero (Haro).
Tel. 941 45 40 00
Precio: 1.100 Ptas.



El autor y su obra

¿Por qué llamará con el nombre tacaño de Don Pela a su obra Joaquín Gálvez, tipo generoso donde los haya? Un vino que, además, derrocha poder y magnificencia. Joaquín, nuestro firme aspirante al título del Institut of Master of Wine londinense, ha elaborado este vino a su gusto en la bodega de Agapito Rico (Jumilla). Las uvas de Merlot y Monastrell, fueron seleccionadas por él entre las más maduras y soleadas, en una pedregosa viña llamada, lógicamente, "El Pedrizón". El mosto fue sometido a largas maceraciones con el holléjo (26 días) y criado después durante 12 meses en barrica nueva de Allier. Pretende demostrar que no es necesaria demasiada acidez, para que el vino asimile un largo envejecimiento. El color es impenetrable y oscuro. A la nariz su potencia derrocha aromas frutosos a base de frambuesa, higo pasificado y moras, envueltos en una madera de fina expresividad. Aunque la sorpresa llega en la boca, porque su gran estructura lleva hasta el límite el aguante de nuestras papilas.

Viña el Pedrizón 1996
Don Pela.
Tel. 91 551 37 78
Precio: 1.900 Ptas.



Espíritu de Txakoli

Bixente Eizagirre ha constituido una nueva bodega en la interesante comarca vinícola zarauztarra. Con una perfecta orientación al sur, de espaldas al mar, sus 6 hectáreas de viña (lo que en aquellos lares le convierte casi en un terrateniente) le surten de materia prima para elaborar su excelente txakolí. La totalidad del viñedo es Hondarribi Zuri (blanca). El concepto de trabajo es de lo más actual. Tecnología punta en las fermentaciones, prensa neumática y el reluciente acero inoxidable por todas partes. Lo bueno es que su iniciativa no se para en el vino, sino que también aprovecha los orujos de su vendimia para producir un buen aguardiente de Txakolí. Este singular producto reafirma la teoría que avala la finura y delicadeza de los aguardientes de las zonas frías, de vinos ácidos y poco alcohólicos. En cuanto al curioso nombre de Lamin Ura, es así como llaman en euskera a las brujas de las aguas. Agua de brujas, o así.

Lamin Ura
Talai Berri Txakolina.
Talaimendi Auzoa, s/n.
20800 Zarautz (Gipuzkoa).
Tel. 943 13 27 50
Precio: 3.250 Ptas.





Mauricio González Gordon, Marqués de Bonanza, recientemente jubilado de sus responsabilidades como Presidente de González Byass, es el gran patriarca de una estirpe histórica de vinateros jerezanos.

Señores DE LAS Uvas

Dueños de los mejores viñedos españoles

Son bodegueros audaces que decidieron hacer su particular revolución en la viña, a la busca del mejor vino español. Salvadores de la vid vieja, poco productiva pero sana, capaz de realizar su sueño. Dueños de los mejores viñedos que son sangre y alma del propietario, condensación de historia y proyección de futuro, autenticidad con nombre de autor, orgullo secreto, honradez cabal que no rinde sus principios. Aquí está lo mejor que puede dar la enología patria. Señores de las Uvas en Rioja, Ribera de Duero, Penedés, Toledo, Priorato o Jerez.

*Carlos Delgado
Heinz Hebeisen*

Señores de las Uvas

PIONEROS EN TOLEDO Y PRIORATO

MAURICIO GONZÁLEZ GORDON, SEÑOR DE LA CANARIERA. El trabajo y la constancia son los principios por los que se ha regido este hombre de exquisita educación inglesa, sobrio y abierto, de inmensa humanidad y gran simpatía. Su fuerte personalidad se impone suavemente como un buen vino generoso, y se manifiesta en su devoción por el viñedo. Mauricio González Gordon, ya retirado de las tareas de dirección de González Byass, sigue fiel al campo. Ornitólogo y miembro del Patronato del Coto de Doñana, visita todos los días sus viñas, allí donde reside el alma de sus mejores vinos, como las "Añadas", joyas enológicas que ha visto nacer y crecer, continuación de la obra de su bisabuelo. Desde la sabiduría y sosiego de sus 75 años, recuerda: el vino viejo va siendo renovado por "el rocío" de los jóvenes. Y desde La Canariera, su viñedo preferido, sigue escuchando todos los días el canto de los pájaros.

CARLOS FALCÓ, SEÑOR DE VALDEPUSA. Ha soportado durante años la fría soledad del pionero. Ingeniero agrónomo, más viajado que nadie por los viñedos emergentes, quiso crear y creó en Toledo, donde cigarral, sol inclemente, clima extremado y vinos vulgares imponen su ley, un oasis

de calidad que sorprendió primero, emocionó después, y mereció finalmente el aplauso de los entendidos. En los viejos dominios de Valdepusa posee 14 ha. de uno de los mejor cuidados y más bellos viñedos de España, donde ha introducido técnicas de cultivo y prácticas de vendimia hasta ahora insólitas. Y es que Carlos Falcó, que se caracteriza por su audacia y buen hacer enológico, ha contado con la asesoría de nada menos que Peynaud. De esta manera, consigue que estén a la altura de su aristocrática y entrañable figura.

CARLOS PASTRANA, SEÑOR DE L'OBAC. Es un visionario que comprendió las inmensas posibilidades del Priorato para la elaboración de tintos modernos. Después de algunos ensayos de vinificación, y tras comprobar el excelente resultado de la Cabernet Sauvignon y Syrah en estas tierras, y la impresionante calidad de las tradicionales Garnacha y Cariñena cuando proceden de viñedos

Carlos Falcó, Marqués de Griñón, ha convertido su Dominio de Valdepusa en un modelo de viticultura vanguardista.

Carlos Pastrana, junto a su mujer Mariona Jarque, es el pionero de los nuevos Clos del Priorato. Ha llegado a ser Alcalde de Gratallops.



Jesús Martínez Bujanda, biznieto del fundador de la bodega, ha convertido en realidad su sueño más querido: poseer en las mejores tierras riojanas un viñedo de ensueño: Finca Valpiedra.



Señores de las Uvas

TRADICIÓN Y VANGUARDIA EN RIOJA

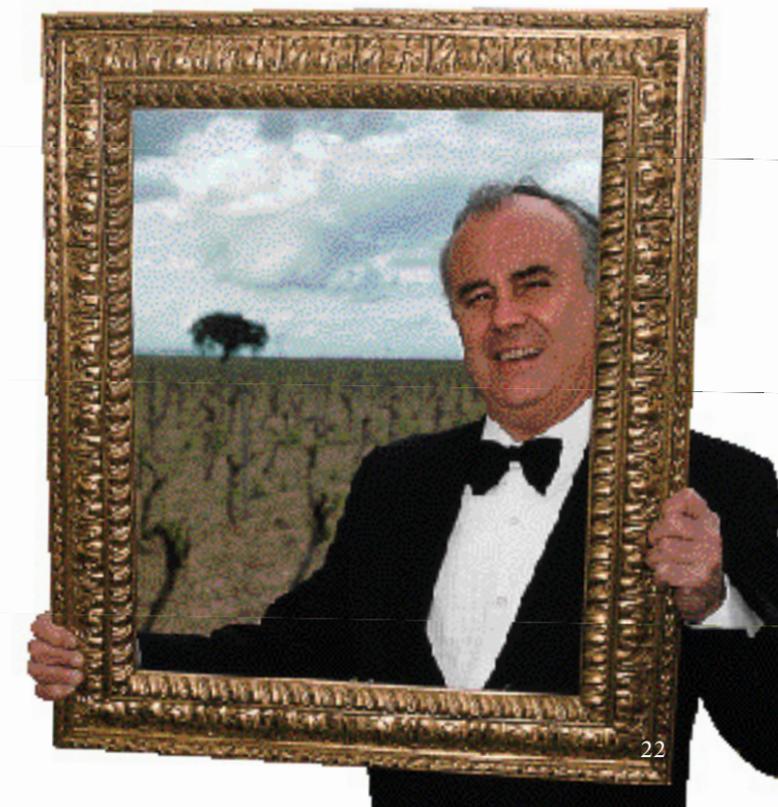
muy viejos, como los que se cultivan en su 17 ha. de viñedo, se decidió a elaborar su primer vino, el “Clos de l’Obac” que supuso una revelación. Difícil, escaso y caro, se ha convertido, desde su primera añada, en uno de los mejores tintos españoles, y ha permitido redescubrir las inmensas posibilidades de una uva tan denostada como la Garnacha.

JESÚS MARTÍNEZ BUJANDA, SEÑOR DE VALPIEDRA. Campechano, directo, sincero, Jesús Martínez Bujanda, propietario de una poderosa bodega con 260 ha. de viñedo, sigue impertérrito ante los escándalos que origina su falta de prejuicios a la hora de diseñar sus vinos. Su espíritu renovador y sus audacias vitivinícolas son fruto de la visión internacional con que realiza sus proyectos, incluyendo la utilización de Cabernet Sauvignon en sus mejores tintos. Comenzaron criticándole, y han terminado por imitarle. Su última obra es un viñedo excepcional de 80 ha. a orillas del Ebro, en un espectacular meandro conocido como Finca Valpiedra,

origen de un vino vanguardista, donde la mejor Rioja se expresa sin prejuicios.

FRANCISCO HURTADO DE AMÉZAGA, SEÑOR DE RISCAL. Descendiente directo del fundador de Marqués de Riscal, enólogo por Burdeos, alumno de Peynaud, experto en viñas y vinos, Francisco Hurtado de Amézaga ama la caza, y vive sus mejores sueños entre viñedos. No sólo ha levantado la bodega centenaria de una peligrosa postración como Director Técnico, sino que es el creador de “Barón de Chirel”, un vino con soberbio perfil, puro magisterio, que nace de tres viñas ejemplares: Las Tapias, El Acerado, y La Collada, plantadas hace más de 30 años. Y mientras el Consejo Regulador de la D.O. discute sobre la conveniencia o no de utilizar Cabernet Sauvignon, él ha incorporado, como hicieron en los tiempos fundacionales, significativas cantidades de este noble varietal, que ya se cultivaba desde hace más de 100 años en sus viñedos.

Francisco Hurtado de Amézaga, heredero del Marqués de Riscal, ha recuperado el prestigio de una bodega centenaria.



Miguel A. Torres, Presidente y Consejero Delegado de Bodegas Torres, ha sido capaz de aunar la comercialización de millones de botellas anuales, con la elaboración de algunos de los mejores vinos españoles.



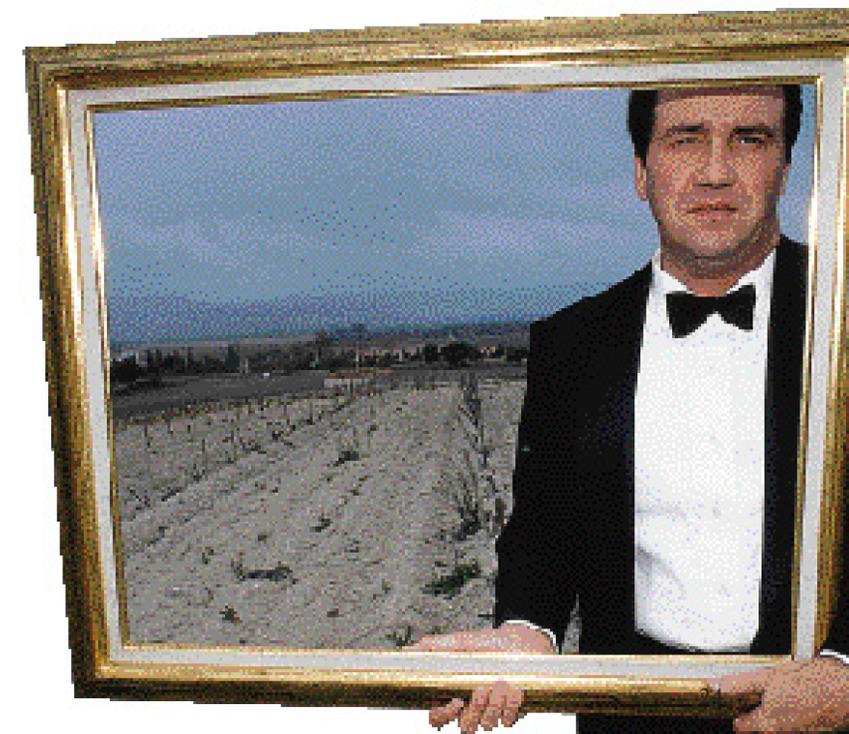
Señores de las Uvas

DEL PENEDÉS A RIBERA DEL DUERO

MIGUEL A. TORRES, SEÑOR DE MAS LA PLANA. La mirada clara, comprensiva, el hablar cordial que apenas oculta su timidez virada en respeto hacia el interlocutor, así es Miguel A. Torres, empresario vitivinícola que aún en su persona la alta cualificación de un experto enólogo, el juicio de un excelente catador, con la sagacidad empresarial de la familia. Ya en los años 60, antes de suceder a su padre en la dirección de Bodegas Torres, planta en Cataluña las primeras cepas de Cabernet Sauvignon, en la finca "Mas La Plana". Un soberbio viñedo de 60 ha. donde sale cada año su mejor vino, el Gran Coronas "Etiqueta Negra", capaz de derrotar, en el año 1979, a los intocables 1^{er} Cru franceses, en las ya célebres Olimpiadas del Vino de París del mismo año. Desde entonces, Miguel A. Torres, puede sentirse orgulloso de sus viñedos.

PABLO ÁLVAREZ, SEÑOR DE VEGA SICILIA. Miembro de la actual familia propietaria, pero ajeno al mundo del vino hasta su desembarco, en 1982, como máximo responsable de Vega Sicilia, Pablo Álvarez se ha identificado tanto con el tinto más prestigioso de España, que vive prácticamente en la bodega. Hombre de pocas palabras, sabe que Vega Sicilia es una leyenda viva con casi un siglo de historia. Su grandeza es llevar tanta responsabilidad con discreción y eficacia ejemplares. Así, fiel al concepto de "châteaux" fundacional, y convencido de que la base de la suprema calidad está en la uva, amplía y replanta parte del viñedo, hasta convertirlo en uno de los mejores de Europa: son 160 ha. de cepas situadas en la ladera sur de la cuenca del Duero, que abrazan y sostienen la bodega con sus cinco variedades milagrosas: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot y Albillo. Y cuando la cosecha es excelente las uvas se destinan al único vino que puede llamarse "Único".

Pablo Álvarez, responsable máximo de Vega Sicilia, ha impulsado la renovación y mejora del mítico viñedo.



MANUEL MANZANEQUE

EL ESPECTÁCULO DEL VINO

LA TÉCNICA ESTÁ DETRÁS, COMO NO PODÍA SER MENOS, PERO LO QUE LLEGA AL ESPECTADOR, AL CONSUMIDOR, A LA COPA, ES LA MAGIA, EL SUEÑO HECHO REALIDAD, HECHO VINO. SE ABRE EL TELÓN Y EL APLAUSO NO CESA.

A rmar un tinglado como lo que hoy es la bodega y la viña de Manzaneque requiere fantasía y fe. Nadie en los alrededores de esta Sierra de Alcaraz pensó que esa tierra de caza y monte bajo, perfumada de romero, salpicada de sobrias sabinas, pudiera criar algo más que perdices y rapaces, entre el pedregal o el trigo. Ahora, tales aromas, por esos inexplicables -o sólo inexplicados- misterios de la naturaleza, quizá sean parte de los ingredientes secretos de vinos tan peculiares. Porque algo especial tienen, no solo los vidueños y la elaboración atípica en la zona que los hace inclasificables, fuera de cualquier traba marcada por Denominación de Origen.

Cuando Manuel Manzaneque creyó llegada la hora de echar raíces, de asentar en alguna medida la vida errante de hombre de teatro, volvió la vista a sus orígenes, a la tierra, al inabarcable horizonte de La Mancha. Michel Poudu, el enólogo, se puso a la tarea de encontrar la cuna para nuevas cepas y descubrió que la seca llanura tenía cotas más altas por alcanzar. Una metáfora que se plasma en la orografía de estas viñas, en El Bonillo, a mil metros de altura, donde la brisa que encauza la sierra y las diferencias de temperatura entre el día y la noche son una bendición para la uva, un toque mágico que despierta lo mejor que hay en ellas.

Convencidos los hombres, sólo quedaba convencer a la tierra, trabajar y esperar. Cinco años, desde que la piedra rebelde cedió su puesto a las cepas venidas de Burdeos y de Borgoña, hasta que, en el 93, se estrenó la primera cosecha, una reserva de Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo.

La piedra sigue allí, rara piedra preciosa que, horadada por las filtraciones, parece vestirse de roca marina. Ocre rojizo, amarillo solar o calcinado, rodea frente al portón de la bodega una antigua prensa. Uno de los escasos adornos que rompen la sobriedad del adobe plano, la teja de barro y la cal. La dramática cal manchega que ciega los ojos y atezana el corazón.

Esa piedra, ese terreno garan-

tiza el drenaje y alimenta ese enorme mar sobre el que se sustenta la seca Mancha. El caserón fué creciendo al ritmo de la viña, alrededor de un patio que recuerda los "corrales de comedias" y que, en ocasiones, cumple la misma función.

Porque Manzaneque combina la tarea de teatrero y la vocación de bodeguero -¿o quizá al revés?- y consigue que el patio sea escenario simultáneo de cada nueva obra y cada nueva vendimia. Consigue incluso más, aunar textos y vinos en montajes como el reciente de El Lazarillo que nació con vocación errante, pensado y medido para recorrer bodegas y lugares vinícolas.

Sin embargo, nada hay de exceso teatral en esta bodega de nuevo cuño. Ni siquiera una mota de polvo. Pulcra, casi espartana, permite el recreo de la sensualidad más sutil. El olor de madera nueva se hace más intenso a cada escalón, según se desciende desde la nave de elaboración hasta la bodega de las barricas, excavada a seis metros bajo el suelo. El contraste de temperatura entre esa boveda sombría y la luz cegadora del estío sobre las viñas, lleva a redescubrir el tacto, el placer a flor de piel. Y eso parecen sentir los vinos que allí reposan.

Cabernet 94, Tempranillo 96, Chardonnay, Sirah..., apenas unos rótulos bautizan cada hilera de cubas bajo la mirada vigilante de un Orlando cabalgando furioso, un telón pintado por Emmanuel Luzzati para la representación del Quijote en la Expo de Sevilla, y que aquí, junto a la "sacristía", el enrejado que encierra los vinos más preciados, parece surgir del muro, envejecido, evanescente, un punto

quijotesco, aunque quizá sólo sea por la inconsciente asociación con esta tierra.

Ahí está, de nuevo, el teatro. Y es que, para Manzaneque el vino en muchos planos es como el teatro. Se realiza con técnica pero se sustenta en la sensibilidad. Es vivo y cambiante y hay que cuidarlo como a una función diaria. Se basa en una realidad, en un texto que admite pocas modificaciones, pero cada



Manuel Manzaneque, en el "papel" de vendedor de vinos con un telón de fondo improvisado.



la luz cegadora del estío sobre las viñas, lleva a redescubrir el tacto, el placer a flor de piel. Y eso parecen sentir los vinos que allí reposan.

Cabernet 94, Tempranillo 96, Chardonnay, Sirah..., apenas unos rótulos bautizan cada hilera de cubas bajo la mirada vigilante de un Orlando cabalgando furioso, un telón pintado por Emmanuel Luzzati para la representación del Quijote en la Expo de Sevilla, y que aquí, junto a la "sacristía", el enrejado que encierra los vinos más preciados, parece surgir del muro, envejecido, evanescente, un punto quijotesco, aunque quizá sólo sea por la inconsciente asociación con esta tierra.

Aquí está, de nuevo, el teatro. Y es que, para Manzanque el vino en muchos planos es como el teatro. Se realiza con técnica pero se sustenta en la sensibilidad. Es vivo y cambiante y hay que cuidarlo como a una función diaria. Se basa en una realidad, en un texto que admite pocas modificaciones, pero cada director, cada equipo, cada compañía, lo transforman en una obra diferente. Y al fin, ambos, en el fondo, buscan el éxito de público y crítica.

Los vinos de Manzanque lo han conseguido en un tiempo milagrosamente breve. Con un limitado Sirah, con las calificaciones de todas las guías y reseñas sobre el Reserva 93 o el Finca Elez 95... La obra más reciente, un Chardonnay 96 fermentado en barrica, ha sido el primer vino español que obtiene una medalla en el más prestigioso concurso internacional, el "Chardonnay of the World", en el que se presentaron a esta última edición casi seiscientos vinos de 27 países.

Es efectivamente un vino que expresa el carácter típico, distintivo, de la Chardonnay- ese que convierte en poetas a los entendidos y les sugiere avellana, limón, menta, miel, jazmines, acacia..., con la frutuosidad añadida que propicia la madurez en estas tierras y con la delicadeza de un toque de madera, comedido, sutilísimo. Once horas -ni una más ni una menos- de maceración del mosto con la piel, seis semanas de lenta fermentación en barrica de roble Allier traído de Francia y seis meses de crianza.

Pero eso no son principios inmutables. Aquí no hay teoría. Michel se resiste a divulgar tiempos y proporciones, y no por coquetería o por secreto industrial, sino porque "su" teoría es que el vino se hace con el paladar, con la nariz, con los sentidos, en definitiva. Hay que probar las uvas día a día, probar los mostos, catar constantemente cada uno de los vinos varietales mientras se están criando para acertar el momento óptimo de cada



Viñas tratadas como un jardín, frente a la bodega.

ingrediente, la proporción justa que garantiza una receta perfecta. Entonces sí. Entonces se puede guardar el genio en la botella. De ahí que el primer paso, la vendimia, no tenga fecha fija prevista, ni siquiera aproximada. Cada una de las variedades distribuidas en las 40 hectáreas de plantación se vendimia por separado, en el momento justo de madurez, según el tipo de vino al que se dedicará y con la suficiente rapidez que garantice uvas iguales y perfectas. La Char-

donnay, por ejemplo, se vendimia con el fresco de la noche para evitar que el calor provoque una fermentación espontánea indeseada y deje escapar un punto de su delicadeza.

Por supuesto, la vendimia es mecánica ya que se trata de cepas altas, en espaldera. El pequeño equipo de bodega, apenas cinco personas, olvida o desordena el sueño durante esa época, casi dos meses de la primera a la última variedad, gente que mimra personalmente la cosecha. Tal como vienen haciendo durante todo el ciclo vegetativo, con talante de jardineros más que de agricultores. Así, por ejemplo, cuando el clima lo requiere, pueden dedicar la jornada a levantar impudicamente los pámpanos para que los racimos se asomen al sol o taparlos como criaturas para que no se resfríen o se quemen.

Y es que el vino se hace en la viña. O casi. O, más bien, como rezan los azulejos junto a la puerta del patio, "Fruto de la vid y del trabajo del hombre". A la vista de las copas, al primer trago, toda la tramoya pasa al olvido.

El éxito del espectáculo consiste en eso, en presentar la obra acabada y vestida, en que los secretos queden tras las bambalinas y el espectador vea, oiga, huelga y sienta lo que para él se ha preparado. Que la luz haga olvidar los focos, que el vino eclipse las brillantes cubas de acero, inevitables e insuperables para elaborarlo correctamente, y aún más en estas tierras de veranos tórridos.

El vino está ahí para dar la cara. El despegue fulgurante lo ha colocado ya en los actos sociales más sonados del país y aparece ya sobre las mesas más golosas de los importadores. La producción es limitada y, a tenor del talante de sus artífices, se mantendrá así, con los ojos puestos en la calidad por encima de la cantidad. Con el cuidado personal que requiere una obra de arte.

El éxito del espectáculo consiste en eso, en presentar la obra acabada y vestida, en que los secretos queden tras las bambalinas y el espectador vea, oiga, huelga y sienta lo que para él se ha preparado. Que la luz haga olvidar los focos, que el vino eclipse las brillantes cubas de acero, inevitables e insuperables para elaborarlo correctamente, y aún más en estas tierras de veranos tórridos.

Texto: Ana Lorente

Fotografías: Heinz Hebeisen



La artesanía necesita el concurso de las técnicas más avanzadas.



Manuel Manzanque (a la derecha) en compañía del prestigioso enólogo Michel Poudou.



Heinz Hebeisen

EL HOMBRE DE LA MANCHA

Pertenece a la penúltima generación de enólogos españoles, innovadores y con talento. La buena estrella le acompañó en su aprendizaje: se inició con uno de los profesionales más polifacéticos de España, Pepe Hidalgo, y perfeccionó su oficio de la mano de los más ilustres enólogos del mundo, entre las sesiones de cata de Pin-aud, el adiestramiento en bodega de Michel Rolland y las enseñanzas de campo de Richard Smart.

“Soy enólogo por casualidad”. Fue la respuesta a la primera pregunta. “Mi padre ha tenido una gran influencia en mí. De pequeño lo admiraba tanto, que todas las aficiones que él tenía me gustaban. Es un gran cazador, y yo le preparaba y limpiaba cuidadosamente los trastos de la cacería, afición que he seguido al pie de la letra. También posee una buena bodega de vinos. Parte los compraba y muchos eran obsequios (como buen médico, recibía bastantes regalos). Aunque yo ni los cataba, le tenía la bodega organizada, incluso llegué a conocer las marcas por las cápsulas. Llegó el momento de elegir una profesión y surgió el dilema: toda mi familia pertenece a la rama de la medicina. Pero a mí, como buen cazador, me gustaba el campo, vivir en la naturaleza. Pensé hacerme ingeniero agrónomo, pero curiosamente el libro de Miguel Agustín Torres, “Viñas y Vino de España” influyó mucho en mi decisión. En este libro aparecía una frase de agradecimiento a su padre por haberle impuesto el estudio de químicas. Estudié químicas y después hice enología en Madrid, en la Escuela de la Vid. Después fui a Burdeos a hacer las prácticas. Todavía recuerdo con ilusión los trabajos desarrollados un par de años en el Château Pavie, de Saint Emilion.”

Después se hizo cargo de la bodega del Marqués de Griñón.

“No, tuve la suerte de entrar en la casa, pero con un proyecto de un ingeniero americano, que había convencido a Carlos Falcó. Este hombre estaba en contra de la Cabernet, la corriente de entonces, y le gustaba más el vino del Ródano. Convenció al Marqués de las grandes posibilidades de la Syrah, la Garnacha y la Monastrell en la zona. Como estábamos convencidos de que Monastrell y Garnacha encontraría-



mos y además de altísima calidad, plantamos 5 hectáreas de Syrah en la finca Valdepusa. En aquellos tiempos estábamos entusiasmados con la idea. Hubo anécdotas graciosas como la historia de la Garnacha. Realizábamos viajes que Carlos denominaba “en busca de la Garnacha perdida”. Se estudiaban todos los parámetros posibles: altitud, tierras, pluviometría, en fin, todo. Cuando llegábamos al sitio teóricamente ideal, resulta que no había Garnacha, o, si la había, no era lo que esperábamos.

Era lo que se llamaba ‘el proyecto Tagus’ que luego se desestimó por la ampliación de capital y los cambios en la empresa. Con los restos, se edificaría el Dominio de Valdepusa Syrah, un vino de gran raza. El primer contacto con el vino fueron los seis años en las bodegas del Marqués de Griñón. El cambio de planes en la empresa obligó a buscar nuevos horizontes. De esta etapa tengo que agradecer las facilidades (y la paciencia) que tuvo Carlos Falcó para mi formación. Es uno de los hombres más generosos que he conocido. Él me asesoró y puso a mi alcance lo mejor para mi aprendizaje. Aún recuerdo cuando me dijo la primera vez, “vamos a catar con Emile Peinaud”. Figúrate la ilusión, yo ni sabía que aún vivía. Y luego, con Michel Rolland, lo mismo”.

¿Qué opina de los enólogos de “fortuna”?

“Creo en la necesidad de ese papel en el mundo vitivinícola. De hecho, nosotros experimentamos un gran cambio en Valdepusa cuando entró el Sr. Rolland. Yo en estos momentos puedo considerarme uno de ellos, y suelo ‘vender’ que soy alumno de estos experimentados enólogos. Es positivo por muchas razones, primero porque dan una opinión externa de la bodega, porque muchas veces el árbol no te deja ver el bosque. En

una bodega que todavía no posee una línea concreta es decisiva la opinión de un experto que cata miles de vinos al año (y de todo el mundo) aunque simplemente sea para dar el retoque final aunque no haya que diseñar el vino; incluso, el nombre de un enólogo famoso puede ser el mejor gancho comercial”.

El precioso viñedo de un accionista de Griñón, Marcial Gómez Sequeira, sería su próximo destino. “Cuando salí de Marqués de Griñón, yo conocía su vino, puesto que se elaboraba en Valdepusa, pero su dueño, el Sr. Gómez Sequeira, no tenía ni idea de cómo poner en marcha una bodega o hacer funcionar una nueva marca. Le propuse la idea y le pasé un presupuesto modesto, pero que a mí me parecía una fortuna. Aceptó y se puso en marcha la “Dehesa del Carrizal”. En estos momentos se trabaja a marchas forzadas en la construcción de la bodega. Queremos vinificar allí esta cosecha, aunque, por supuesto, los mejores vinos están por llegar. Creo firmemente que Dehesa del Carrizal dará muchas alegrías a los buenos conocedores”.

Hasta ahora toda su carrera ha transcurrido en La Mancha. ¿Es por algo especial?

“Sencillamente porque allí es donde me ofrecieron trabajar. Pero, además, estoy seguro de que se pueden hacer grandes vinos. La Mancha tiene un extenso territorio, variado en todos los sentidos, buenos suelos, diferentes alturas. Cuenta con mucha agua en el subsuelo, como reserva en caso de sequía, incluso de una forma más inteligente que el propio cielo. Tenemos 3.000 horas de sol que para sí las quisieran casi todos los viticultores del mundo... y, sobre todo, un agricultor que entiende el campo, que sabe su oficio. Cuando le explicas que ya no hay que extraer cantidad de kilos ni grado excesivo, lo comprende a la perfección. Se conoce todos los síntomas de la tierra y del clima como su propia mano. En un recorrido por La Mancha, Richard Smart me dijo: “Menos mal que esta tierra está dormida, el día que despierte tendremos que cerrar en Australia”. Además, la chulada sería formidable. Castilla-La Mancha el mayor viñedo del mundo, plagada de islas con vinos de gran calidad, elaborados en pequeños “châteaux”. Tremendo”.

¿Cuáles son sus proyectos inmediatos?

“Como dije, ahora tengo la libertad de asesorar a pequeñas empresas de la zona, algunas bodegas que me gustan porque están enclavadas en parajes especiales y porque poseen un buen futuro. En los “Altos del Bonillo”, en la bodega de Sánchez Muliterno, me ocupo de reorganizar todo. Es un buen viñedo que merece la

“ Toda la comarca de los Montes de Toledo, los alrededores de Cabañeros y algunas zonas de Extremadura, me parecen sitios maravillosos para hacer vino



pena trabajar en él. También me han pedido asesoría en Ronda, en la bodega del Príncipe Hoenlohe. Además me ocupo de un viñedo precioso, en Guadalupe, de muy buenas condiciones”.

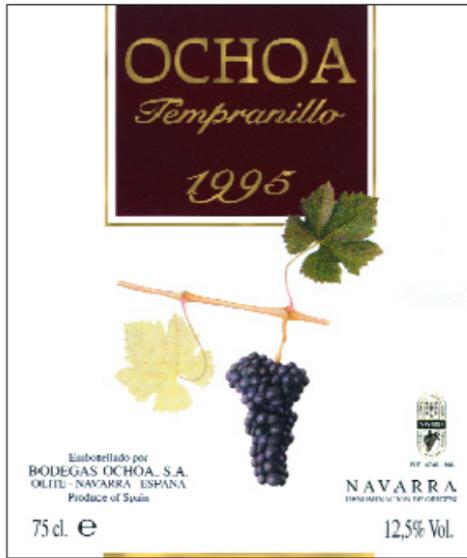
¿Como ve el futuro del vino español?

“Con un estupendo futuro que, si no fuera por los españoles, ya sería presente... Bueno, es broma, la verdad es que queda casi todo por hacer, pero mientras que antes no se vislumbraba nada a lo lejos, ahora hay muchos ejemplos que nos guían como si fueran luces. Cuando Rolland comentaba en el 91 ‘qué pena La Rioja, está trabajando al 20% de sus posibilidades’ yo entonces no lo entendía, ni me gustaba. Pero ahora, con estos grandes vinos recién salidos lo veo claro. Aquí abunda lo que nadie tiene: sol, un sol maravilloso, que durante mucho tiempo los países del norte intentaron convencernos de que era perjudicial para elaborar grandes vinos. Además aquí hay mucha imaginación. El fenómeno Priorato consta de un 70% de imaginación. De pronto un día llegan Josep Lluís Pérez, Carlos Pastrana, René Barbier y Álvaro Palacios y en un tiempo récord organizan uno de los mejores vinos del mundo. Claro que también ocurre lo contrario, como en Ribera del Duero. Aparece Eloy Lecanda en 1864, algunos años más tarde saca el Vega Sicilia y a nadie se le ocurre copiarlo, sus paisanos siguen con sus claretes, hasta un siglo después en que Alejandro Fernández, Pérez Pascuas y otros montan el tinglado que revolucionó el mundo del vino. Aunque algunos están abocados al fracaso. Ellos piensan: yo soy un buen agricultor y le vendo las uvas a Alejandro. Él elabora un vino de calidad. ¿Porqué no hacer yo lo mismo? Además de cultivar buenas uvas, que ya es bastante, quiere ser un buen enólogo, un jefe de marketing, diseñador de etiquetas, etc, etc. Y a menudo fracasa en cuatro de las cinco actividades”.

Si tuviese el poder de elegir el lugar ideal para elaborar su vino, ¿cuál sería?

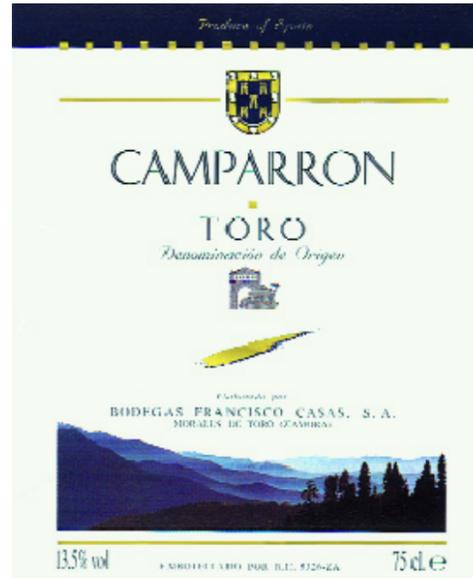
A mí, además del vino en sí, me preocupa mucho lo que ocurre a su alrededor. Soy, ante todo, naturalista, me apasiona el campo. Por eso toda la comarca de los Montes de Toledo, los alrededores de Cabañeros y algunas zonas de Extremadura me parecen sitios maravillosos para el cultivo de la vid y la elaboración de vino. Si sabes elegir bien la variedad y consigues un buen terruño, corroboro lo que dijimos antes: salvo algunas zonas de la cornisa cantábrica, España es un país privilegiado para el vino”.

Bartolomé Sánchez



BODEGAS FRANCISCO CASAS
Pasco de San Cosme, 6
28600 Navacarnero (Madrid)
Tel. 91 811 02 07
Fax 91 811 07 98

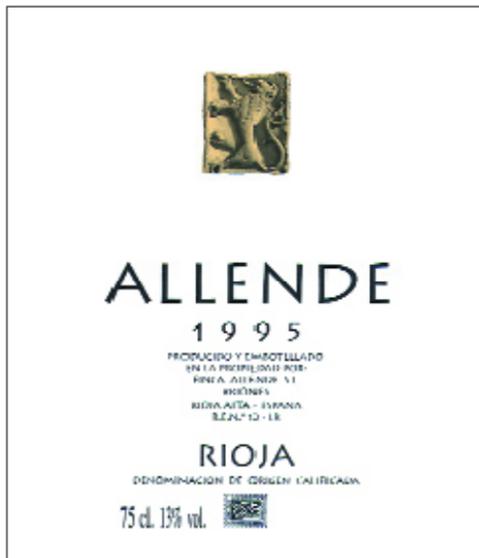
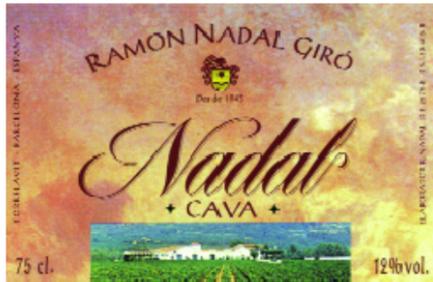
BODEGAS OCHOA
Alcalde Maillata, 2
31390 Olite (Navarra)
Tel. 948 74 00 06
Fax 948 74 00 48



EMILIO LUSTAU, S.A.
Pza. del Cubo, 4
11403 Jerez de la Fronte-
ra (Cádiz)
Tel. 956.34.15.97
Fax 956.34.77.89
Dist. DIPRIMSA
TEL. 93.804.55.05

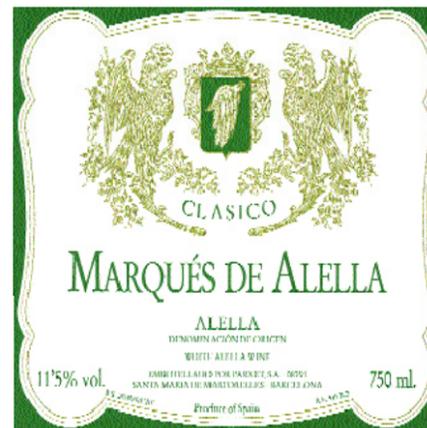


CAVAS NADAL
Can Nadal, s/n
08733 El Plá del Penedés
Barcelona (España)
Tel. 93.898.80.11
Fax 93.898.84.43



PARXET
Mas Parxet
08391 Tiana (Barcelona)
Tel. 93 395 08 11

FINCA ALLENDE
Castilla, 79
26140 Lardero (La Rioja)
Tel. 941 49 90 19
Fax 941 49 90 19



La añoranza del cultivo mixto

REFLEXIONES SOBRE EL CULTIVO BIOLÓGICO

En dos fotografías se refleja el meollo del problema: a la izquierda, el cultivo mixto; a la derecha, el monocultivo. Aquel ecológico, éste económico.

Quien habla de cultivo biológico actualmente, se refiere al retorno a la naturaleza. Pero, ¿es posible un retorno? ¿Acaso no hemos destruido, en un siglo escaso, este progresivo siglo veinte, prácticamente todo lo que la naturaleza fue un día, en lo que se había convertido la Tierra a lo largo de millones de años?

Los humanos hemos hecho lo que, según las Sagradas Escrituras, es prerrogativa de Dios: hemos dividido la naturaleza en bueno y malo, en lo útil y lo perjudicial, en plantas útiles y malas hierbas. Hemos extirpado lo presuntamente malo con todos los medios a nuestro

alcance, químicos y mecánicos, y, con ello, también hemos estropeado lo aparentemente bueno. Hemos destruido una sabia unidad. Ahora intentamos salvar lo que ya casi es insalvable.

El cultivo biológico es la añoranza del mundo feliz. El problemático intento de poner lo natural al servicio de la economía. Pero, ¿es esto posible? ¿Podemos reconciliar dos opuestos básicamente irreconciliables? Existe el peligro de que “cultivo biológico” se convierta en un concepto de marketing o una simple frase publicitaria. Lo cual supondría un plan extraordinariamente corto de vista, que rezaría así: mientras se pueda hacer dinero con el cultivo biológico, seguirá en alza la producción natural. El sueño de una naturaleza

desarrollándose libremente sólo existe en las reservas. Ya se ha desvanecido el sueño de la pequeña granja que produce todo lo que se necesita para vivir en armónica y revuelta vecindad.

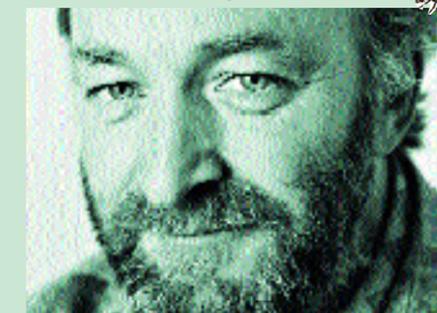
No conozco un sólo viticultor, por verde que sea, que practique el cultivo biológico hasta sus últimas consecuencias, que haya intentado aplicar las ventajas del cultivo mixto al viñedo. Ninguno que plante zanahorias, por ejemplo, entre sus hileras de cepas, dispuestas con la amplitud que requiere el paso de la maquinaria. O lechuga, o espinacas. O bien esos pequeños árboles frutales que dan los exquisitos y jugosos melocotones blancos de los viñedos. Después de todo, ¿por qué no?

Rolf Kriesi



Matthias Wolff

Bio-viticultor en Friburgo (Baden-Alemania)



¿Qué acontecimiento crucial le llevó al cultivo biológico de la vid?

Durante siglos, la agricultura era sólo ecológica. Ahora la industria quiere hacernos creer que sin química ya no funcionaría. Eso no puede ser.

¿Ve usted la naturaleza en la actualidad de forma distinta que hace diez años?

Más intensiva, más integral. Muchas cosas son más comprensibles.

Además de la viticultura, ¿qué más podría interesarle?

Trabajar en un vivero, ser jardinero de plantas decorativas o profesor en una escuela antroposófica Waldorf.

¿Cuál es el último libro especializado que ha leído?

“El curso de agricultura” de Rudolf Steiner.

¿Cuál es la última novela que ha leído

“El perfume” de Patrick Süskind.

¿Con qué personaje real o de ficción podría identificarse?

Jack Nicholson en “Alguien voló sobre el nido del cuco”.

¿Cómo sería el vino que sueña con hacer?

El Brunello di Montalcino ecológico, tan material, jugoso y lleno que los demás vinos no tienen nada que hacer ante él.

Para muchos, las pretensiones de ecologismo y el regionalismo están muy relacionados. Pero los vinos se transportan por todo el mundo. ¿Es esto una contradicción?

Ya es bastante terrible lo mucho que se transporta en el continente. En Europa tenemos tan buenos vinos que no necesitamos los de ultramar.

Las cepas tradicionales son plantas delicadas, incapaces de sobrevivir sin protección. ¿A pesar de todo, se justifica su existencia?

Naturalmente, en el lugar adecuado.

¿Qué opinión le merece el empleo del cobre y el azufre?

Mientras no haya alternativas... por lo menos, son mejores que los pesticidas sintéticos.

La tecnología genética está en alza. ¿Se mantendrá el vino biológico como excepción limpia?

Temo que ya sea demasiado tarde. No somos conscientes de que nos están infiltrando insidiosamente.

Antiguamente, la viticultura se practicaba junto a otros cultivos del campo, en la mayoría de los casos por grandes familias. ¿No sería deseable este viejo modelo para la bio-viticultura?

Ese sería el ideal, pero ya no es realizable debido a nuestro actual modo de vida.

¿Le queda tiempo para algo más, aparte del vino?

Cuando puedo, para mis hijos, mis macetas y el atletismo.





¿Qué acontecimiento crucial le llevó al cultivo biológico de la vid?

Los conocimientos y la experiencia que me han transmitido mi abuelo Antonio y mi padre, Giovanni.

¿Cuál ha sido su experiencia más difícil en los últimos años? Lo más difícil, a la par que lo más bello, han sido y son las eternas discusiones con mi padre sobre los métodos de cultivo y elaboración.

Además de la viticultura, ¿qué más podría interesarle? He nacido y crecido entre las cepas, y en este entorno me siento muy bien. Lo que también podría fascinarme sería dedicarme a la investigación física.

¿Compra usted en el supermercado? No.

Para muchos, las pretensiones de ecologismo y el regionalismo están muy relacionados. Pero los vinos se transportan por todo el mundo. ¿Es esto una contradicción? La producción pertenece al ámbito de lo local, la venta es internacional. Para mí, esto no es una contradicción.

¿Qué opinión le merece el empleo del cobre y el azufre? Experimentar, experimentar, experimentar. Sólo así podremos evitarlo.

El cultivo biológico del vino, ¿significa entregarse en manos de las fuerzas de la naturaleza, o bien intentar luchar contra las adversidades por medio de la innovación y la alta tecnología?

Es difícil hacer buen vino. Aún es más difícil hacer buen vino biológico. Producir bio-vino significa vivir con las cepas y aprender a entenderlas. El nivel que ha alcanzado la ciencia le permite a todos los productores reducir al mínimo los daños causados a la naturaleza.

Antiguamente, la viticultura se practicaba junto a otros cultivos del campo, en la mayoría de los casos por grandes familias. ¿No sería deseable este viejo modelo para la bio-viticultura?

La finca vinícola ideal es un todo orgánico. La situación es óptima si los viñedos están lo más cerca posible unos de otros y forman una cierta unidad. No sólo hay que vivir de las cepas, sino con ellas.



Ha llegado la hora del vino biológico

Tras los escándalos en la industria de la alimentación, va creciendo la demanda de alimentos producidos respetando el medio ambiente. Al mismo tiempo, cada vez hay más vinicultores convencidos de que el cultivo biológico es una alternativa eficiente y madurada al cuestionable empleo de abonos y productos químicos en los viñedos. Resumiendo: ha llegado la hora del bio-vino.

En este final de milenio estamos viviendo el renacimiento de la falta de reglas. Los filósofos evocan la fuerza de la dinámica no lineal. Se vuelve a descubrir que el caos también es un orden, incluso un orden superior. Durante decenios, científicos y economistas creyeron tener el control sobre todos los mecanismos y recursos de nuestra civilización. Y extendieron su pretensión de poder también sobre la naturaleza. En las grandes ciudades organizaron el tráfico hasta su colapso. Sólo cuando se permitió al tráfico volver a regularse por sí mismo, volvió a

fluir. Se estructuraron los grandes consorcios internacionales tan jerárquicamente que llegaron a la paralización. Únicamente cuando se dividieron las estructuras gigantescas en pequeñas unidades autónomas, volvió la vida a los colosos. Pero los efectos más devastadores de este pensamiento aislante se produjeron, sobre todo, en medicina y en agricultura. “Para aumentar los efectos deseados, en la medicina convencional se eleva proporcionalmente la dosis de los medicamentos. La industria de protección de plantas se rige por el mismo esquema. Cuanto mayor es la pérdida de eficacia de un producto utilizado (al fin y al cabo, la naturaleza sabe reaccionar), tanto más elevada debe ser la cantidad empleada, o bien tanto más agresiva la preparación de la receta. La eficacia de este método es indiscutible, pero va de la mano de una dependencia creciente y termina tarde o temprano en un callejón sin salida”: así centra el tema el famoso vinicultor del Loira Nicolas Joly. Parece que, en lo referente a la viticultura, ya ha comenzado el retorno desde el túnel. Y el Ecosistema Viñedo al que aspiran los bio-vinicultores, en cuyo caso ideal

se equilibra lo útil y lo dañino, ¿acaso es diferente del sistema que se regula a sí mismo, tal y como lo describe la teoría moderna del caos? Precisamente allí donde, en lugar de una tierra desnuda y arrasada por herbicidas, hoy la fauna y la flora se desarrollan pródiga y lujuriosamente de la manera más caótica, allí desarrolla sus mayores efectos este sistema primigenio redescubierto. Johann Heinrich Lambert, en sus “Cosmologische Briefe” (“Cartas Cosmológicas”), ya escribía en 1761 sobre la disposición de la construcción del universo: “El desorden en el mundo sólo es aparente y allí donde parece ser mayor, aún es más magnífico el auténtico orden, pero permanece oculto ante nosotros”.

En los últimos quince años, el número de empresas vinicultoras que trabajan biológicamente se ha decuplicado en Europa. Lo cual no es muy sorprendente, considerando que la bio-viticultura, con muy pocas excepciones, no existió hasta finales de los años 70. A pesar de este auge, el mercado del vino ecológico sigue siendo pequeño. Y continúa rezagado tras el resto de la agricultura. Esto tiene que ver con el hecho de que la viticultura es una ciencia altamente complicada, en comparación con otros sectores de

la agricultura. Por ello, comparada con la ganadería o la producción de hortalizas, su reconversión requiere un replanteamiento y una readaptación mayores, especialmente en el viñedo, pero también a la hora de vinificar en la bodega. Actualmente, en Alemania se dedica alrededor de un 1,5 por ciento de la superficie total de viñedos al cultivo biológico, le sigue Suiza con un 1,2 por ciento, Austria con un 1,1 por ciento y Francia con un 0,5 por ciento. En Italia y España, países que, por su clima cálido, parecen predestinados al cultivo biológico de la vid, la parte dedicada al bio-cultivo sólo alcanza un escaso 0,4 y 0,25 por ciento, respectivamente. Aunque hay que mencionar que está teniendo lugar un impulso masivo de reorientación en Francia, Italia y España, en la actualidad fomentado por incentivos económicos de cada uno de los países y de la Unión Europea.

La demanda de vino biológico sigue en aumento. Mientras que, en general, el comercio del vino se estanca o incluso retrocede, los establecimientos que han ofertado vinos de cultivo biológico registraron cotas de crecimiento anuales de dos dígitos. Este boom tiene varias razones. En el sector de los productos alimenticios se aprecian distintas tendencias, en parte encontradas. Aunque la mayoría de los consumidores buscan lo cómodo (como la pasta con salsa precocinada)



¿Qué acontecimiento crucial le llevó al cultivo biológico de la vid?

En mis tiempos de estudiante conocí la Producción Integrada. El clima favorable en el señorío de este Cantón me ha facilitado el siguiente paso.

¿Hasta qué punto el cultivo biológico le obligó a reaprender la viticultura? En este nuevo tipo de viticultura hay que actuar preventivamente, lo que exige una atención al viñedo que no se aprende tan fácilmente.

¿Ha pensado alguna vez en abandonar el cultivo biológico de la vid? Sí, en el verano de 1997, cuando parecía que nunca dejaría de llover.

Además de la viticultura, ¿qué más podría interesarle? Muchas cosas, quizá ser madre de siete hijos.

¿Cómo sería el vino que sueña con hacer? De momento, sueño con conseguir más uvas, para poder hacer vinos distintos.

¿Qué es lo que nunca compraría? Huevos de gallinas de granjas avícolas.

Para muchos, las pretensiones de ecologismo y el regionalismo están muy relacionados. Pero los vinos se transportan por todo el mundo. ¿Es esto una contradicción? Con mi pequeña producción, la exportación es impensable. Personalmente, me parece emocionante descubrir vinos de países lejanos. Pero si se piensa en cuánta energía es necesaria para transportar una sola botella, el placer se relativiza...

Las cepas tradicionales son plantas delicadas, incapaces de sobrevivir sin protección. ¿A pesar de todo, se justifica su existencia? Sí, naturalmente, cuando con ellos se hacen vinos varietales y de alta calidad. Claro que, seguramente, es posible mejorar la elección de las mejores variedades para cada lugar.

¿Qué opinión le merece el empleo del cobre y el azufre? Para mí y para mis cepas sería un verano maravilloso si pudiera evitar el uso de ambos preparados.

En la viticultura, ¿qué es lo que busca: su camino personal o le parece más importante el contacto con la experiencia de otros vinicultores?

Si no hubiese podido aprovechar las experiencias de mis compañeros, aquí en el pueblo, entrar en el cultivo biológico del vino seguro que no habría sido sencillo. A largo plazo, quiero encontrar mi propia línea.

¿Le queda tiempo para algo más, aparte del vino? Sí, guisar y comer.



¿Qué acontecimiento crucial le llevó al cultivo biológico de la vid?

El tema siempre me había interesado. Fui vegetariano entre 1977 y 1982 por respeto a los animales. Un punto importante también fue el aumento de la demanda de vinos biológicos.

¿Hasta qué punto tuvo que reaprender la vinicultura por ello? Mi primer intento con la vinicultura biológica fue a los veintidós años. Un duro proceso de aprendizaje, pues mi padre murió cuando yo tenía quince años, y mi abuelo, cuando tenía veintinueve.

Además de la vinicultura, ¿qué otra actividad podría interesarle? Un proyecto de cultivo biológico en el Tercer Mundo, por ejemplo en Nicaragua, con cultivos de café, frutas y verduras, y su comercialización independiente.

¿Con qué personaje real o de ficción llegaría a identificarse? Indiana Jones. Es el prototipo de hombre que vive intensamente. Es activo, instintivo, permanentemente emprendedor, emocional. Un manager-capitán-director modélico.

¿Cómo sería el vino que sueña con hacer? Una Cuvée blanca de dos o tres variedades, fermentada hasta la mitad en presencia de los hollejos y hasta la mitad en la bodega. Un tinto de cuatro o cinco variedades, elaborado 12 meses en bodega, de color casi negro, concentrado, con mucho tanino.

¿Extiende usted su preocupación por el medio ambiente a las demás facetas de la vida? Intento que el pensamiento del medio ambiente infiltre la compra de vestidos, zapatos, máquinas, artículos deportivos, etc.

¿Compra usted en el supermercado? Sí, pero ningún producto que no sea reciclable o que contenga conservantes o colorantes.

Las cepas tradicionales son plantas delicadas, incapaces de sobrevivir sin protección. ¿A pesar de todo, se justifica su existencia?

Sí, cuando la situación permite producir buena calidad. En España hay innumerables zonas de viticultura en las que estas variedades pueden recorrer todo el ciclo vegetativo sin cobre y sin insecticidas.

¿Cree usted en Dios? Sí, pero en un dios que no tiene un nombre determinado, que no está representado por una religión determinada y que está presente para todos los hombres. No interviene, pero existe.

¿Le queda tiempo para algo más, aparte del vino? Trabajo en gremios de especialistas y doy cursos. Me gusta la vida social, ir al cine y estar con mi hijo.

dedica alrededor de un 1,5 por ciento de la superficie total de viñedos al cultivo biológico, le sigue Suiza con un 1,2 por ciento, Austria con un 1,1 por ciento y Francia con un 0,5 por ciento. En Italia y España, países que, por su clima cálido, parecen predestinados al cultivo biológico de la vid, la parte dedicada al bio-cultivo sólo alcanza un escaso 0,4 y 0,25 por ciento, respectivamente. Aunque hay que mencionar que está teniendo lugar un impulso masivo de reorientación en Francia, Italia y España, en la actualidad fomentado por incentivos económicos de cada uno de los países y de la Unión Europea.

La demanda de vino biológico sigue en aumento. Mientras que, en general, el comercio del vino se estanca o incluso retrocede, los establecimientos que han ofertado vinos de cultivo biológico registraron cotas de crecimiento anuales de dos dígitos. Este boom tiene varias razones. En el sector de los productos alimenticios se aprecian distintas tendencias, en parte encontradas. Aunque la mayoría de los consumidores buscan lo cómodo (como la pasta con salsa precocinada) o un precio barato (vino de Sudáfrica de calidad a buen precio), un creciente número de intelectuales y universitarios, bien situados, que han conseguido mantener un cierto hedonismo e idealismo, a pesar de pertenecer al sistema, demandan productos de alta calidad que, además, hayan sido elaborados adecuadamente, según el punto de vista social y del medio ambiente. Una filosofía (correcta) tras el producto de alguna manera eleva su potencial de placer. Al fin y al cabo, este exigente sector de la clientela se ha vuelto tan importante, que ya muchos supermercados y centros comerciales ofrecen líneas de productos de cultivo biológico controlado. Han tenido un papel decisivo en el aumento de la demanda de productos bio los escándalos en el sector en los últimos años. Lo que empezó con concentraciones más elevadas de nitratos en las lechugas y de hormonas en la carne, culminó con la controversia acerca de las vacas locas. Muchos consumidores han comprendido, por una parte, con qué poco criterio com-

praban alimentos, y, por otra, hasta qué punto ha ido degenerando la industria de la alimentación, que da de comer a herbívoros altamente especializados, como las vacas, harinas procedentes de desechos animales. Los alimentos procedentes del cultivo biológico controlado, por el contrario, garantizan una producción estudiadamente adecuada a la naturaleza y a la especie.

En las pasadas décadas, el consumo de vino se consideraba perjudicial para la salud al mismo nivel que el tabaco, pero actualmente estamos viviendo un redescubrimiento del vino como producto curativo y medicinal.



Un estudio de la Harvard University del año 1992 desempeñó un papel decisivo en ello, pero sobre todo, fue la publicación en 1995 del "Copenhagen City Heart Study" la que demostró que un consumo de vino de seis decilitros diarios como máximo disminuye en un 50 por ciento la mortalidad en general, y nada menos que en un 60 por ciento el riesgo de infarto de miocardio. En la actualidad, ya se da por seguro que el consumo moderado de vino tinto protege de las enfermedades cardiovasculares porque disminuye el colesterol y favorece la circulación. Tras este cambio de óptica con respecto al vino, se sucedieron las publicacio-

La tecnología genética provoca a la vinicultura biológica

En principio, las posibilidades de la tecnología genética parecen seductoras. ¿Acaso no es sofisticado que se haya modificado genéticamente el tomate Flavr-Savr, que hasta ahora era demasiado delicado para ser transportado maduro, de tal manera que que ya no hay que cosecharlo verde? Para la industria química, la ingeniería genética sólo es un medio para alcanzar determinadas metas y, por lo tanto, está al margen de la ética. Pero para las asociaciones de cultivo biológico, con la ingeniería genética la ciencia interviene decisivamente en campos en los que no pinta nada, es decir, en lo más profundo del núcleo del ser de la vida. Pues la ingeniería genética abarca el aislamiento, caracterización, transmisión y recombinación del material genético.

Las asociaciones de bio-vinicultores luchan, por ello, por conseguir la prohibición de la ingeniería genética en el sector de la vinicultura. A pesar de ello, ya hay científicos por todo el mundo experimentando con modificaciones genéticas de determinadas variedades de cepa. Esperan, entre otras cosas, poder reducir la propensión a las enfermedades de las variedades clásicas (Riesling, Chardonnay, Pinot noir, Merlot, etc.). Lo que ciertamente no es empresa fácil, ya que la resistencia es poligénica, es decir, no se lleva a efecto por medio de un único gen, sino por muchos genes. Sin embargo, ya se han plantado a título experimental las primeras cepas manipuladas genéticamente. Mucho más fáciles de modificar son, en cambio, los organismos colaboradores necesarios para la vinicultura, como las levaduras de fermentación, o bien las bacterias para la reducción biológica de ácidos. Es de suponer que la ingeniería genética hará primero su entrada en la vinicultura por tales "puertas traseras". Las asociaciones de vinicultura biológica aún pueden garantizar que el bio-vino se elabora sin organismos manipulados por ingeniería genética. Para ello, (todavía) tienen el apoyo de las disposiciones

correspondientes en cada uno de los países. Los expertos dudan de que esto siga siendo posible a largo plazo, ya que en las disposiciones de la Unión Europea sobre cultivo biológico los productos modificados genéticamente no están



Modelo de una cadena ADN cuya secuencia define ciertos factores de la herencia.

globalmente prohibidos. "Naturalmente, las posibilidades de la ingeniería genética son económicamente interesantes, pero los contribuyentes deberían ser conscientes de que la manipulación no se hace gratis y que tendrán que pagar, como siempre, las graves consecuencias que se deriven de ella", dice, por ejemplo, el pionero de la biovinicultura Nicolas Joly. "La ingeniería genética es una bomba de relojería que hay que desactivar. Lo único que hace es aumentar la dependencia de la agricultura de las multinacionales químicas, que actúan exclusivamente por el beneficio", dice su colega de Alsacia, Pierre Frick. Pero unas declaraciones tan terminantes no pueden hacer olvidar que los biovinicultores están muy lejos de rechazar la ingeniería genética en su conjunto, aunque actualmente lo parezca. Una

encuesta realizada por Vinum a unos 25 bio-vinicultores demostró que alrededor de la mitad volvería a reflexionar sobre su actitud de rechazo frente a las cepas manipuladas genéticamente, si la ingeniería genética pudiera hacer resistente a enfermedades como el falso mildiu a las cepas nobles como Chardonnay, Riesling, Pinot noir o Merlot. Si así se pudiera evitar el empleo del cobre, actualmente tan polémico, y si, al mismo tiempo, pudiera demostrarse que no se han de temer efectos negativos de la ingeniería genética, muchos bio-vinicultores plantarían tales variedades. El progreso va en esa dirección, opinan. Según argumenta este grupo de pensamiento pragmático, mucho más importante es impedir un empleo comercial prematuro. Para aquellos bio-vinicultores contrarios a la ingeniería genética, incluso una entrada rigurosamente controlada de la misma pondría en tela de juicio todo el movimiento del vino biológico. En ese caso, probablemente se abocaría en una escisión de las asociaciones. Los que se oponen a la ingeniería genética argumentan que con las hibridaciones tradicionales se pueden conseguir igualmente variedades más resistentes. Es una opinión que comparte incluso una parte de los investigadores del vino.

Queda la cuestión de si la vinicultura atraviesa la frontera imaginaria de lo que es responsable éticamente sólo desde que existe la ingeniería genética. ¿O acaso esto ya ha sucedido hace mucho? Para Nicolas Joly, la selección de clones que se practica desde hace décadas, concepto tecnocrático que sólo permite la reproducción del más perfecto ejemplar entre millones, conlleva "rasgos nazis". Quizá la ingeniería genética provoque una discusión de base sobre la ética en la vinicultura. En ese caso, esta nueva tecnología al menos habrá introducido un aspecto muy positivo.

Thomas Vaterlaus





¿Qué acontecimiento crucial la llevó al cultivo biológico de la vid?

Mi padre practicaba la agricultura biodinámica ya en los años sesenta. Nunca he pensado en trabajar de otra manera.

¿Ve usted la naturaleza en la actualidad de forma distinta que hace diez años?

En mi educación, el respeto a la naturaleza desempeñaba un gran papel y mi actitud actual frente a ella corresponde a esta experiencia vivida.

Además de la viticultura, ¿qué otra actividad podría interesarle?

Trabajar de médico.

¿Cuál es el último libro especializado que ha leído?

Un tratado ampelográfico sobre las enfermedades de la vid.

¿Cómo sería el vino que sueña con hacer?

¡La cosecha del año que viene!

Las cepas tradicionales son plantas delicadas, incapaces de sobrevivir sin protección. ¿A pesar de todo, se justifica su existencia?

Es falso, esas variedades están sanas, también sin emplear química - por lo menos en lo que respecta a los Cabernet que conocemos. Si la propia naturaleza no las ha hecho desaparecer, también han de tener su lugar en la viticultura.

¿Qué opinión le merece el empleo del cobre y el azufre?

Esos dos productos son un recurso de emergencia y, a largo plazo, habría que suprimirlos.

El cultivo biológico del vino, ¿significa entregarse en manos de las fuerzas de la naturaleza, o bien capear su alevosía por medio de la innovación y la alta tecnología?

Nosotros no practicamos el cultivo biológico en primera línea por motivos ecológicos, sino sencillamente porque queremos sacarle a nuestro terruño los mejores vinos.

Antiguamente, la viticultura se practicaba junto a otros cultivos del campo, en la mayoría de los casos por grandes familias. ¿No sería deseable este viejo modelo para la bio-viticultura?

Mis tierras ofrecen el contexto ideal. Yo vivo y trabajo con mi marido y los dos niños en armonía con la naturaleza que nos rodea.

¿Le queda tiempo para algo más, aparte del vino?

Dedico mucho tiempo al estudio de las plantas medicinales y de la medicina china. Mi marido organiza conciertos de música de cámara. A veces juego al tenis.

Salud al mismo nivel que el tabaco, pero actualmente estamos viviendo un redescubrimiento del vino como producto curativo y medicinal. Un estudio de la Harvard University del año 1992 desempeñó un papel decisivo en ello, pero sobre todo, fue la publicación en 1995 del "Copenhagen City Heart Study" la que demostró que un consumo de vino de seis decilitros diarios como máximo disminuye en un 50 por ciento la mortalidad en general, y nada menos que en un 60 por ciento el riesgo de infarto de miocardio. En la actualidad, ya se da por seguro que el consumo moderado de vino tinto protege de las enfermedades cardiovasculares porque disminuye el colesterol y favorece la circulación. Tras este cambio de óptica con respecto al vino, se sucedieron las publicaciones de nuevos estudios. Según éstos, el vino también favorece las funciones del estómago y los intestinos y, como psicofármaco natural, reduce el estrés y aumenta la autoestima. Lógicamente, el vino biológico debería beneficiarse especialmente de este redescubrimiento del vino como medicamento suave. Para la vinificación del bio-vino no

existe una reglamentación tan rigurosa como en el tradicional. A pesar de ello, las investigaciones muestran que los vinos de cultivo biológico también contienen, por lo general, bastante menos sulfuroso (conservante). Y el contenido de histamina, a la que se hace responsable de toda una serie de reacciones alérgicas (erupciones, náuseas, dolor de cabeza), ha demostrado ser sensiblemente más bajo en la mayoría de los vinos de cultivo biológico. La cuestión es si es suficiente que el vino sea sano "sólo para el hombre". ¿No será una visión demasiado egoísta? ¿No debería desarrollarse el vino en un entorno sano para la naturaleza, en primer lugar? ¿Y acaso no debería situarse la salud de la naturaleza, que es quien crea la vida para todos nosotros, por encima de la salud del individuo? Es extraño que este aspecto no desempeñe un papel mayor en la discusión actual sobre salud y vino.

Durante mucho tiempo, el cultivo biológico del vino fue como un El Dorado para personajes extraños y originales, que producían vinos igualmente extraños. Pero, por suerte, ya pasaron los tiempos en los que había que estar muy convencido de la bondad del asunto para considerar medianamente bueno un bio-vino. Que actualmente algunos de los vinos más famosos del mundo proceden del cultivo biológico es un hecho que está en boca de todos. Pero, ¿y la calidad del vino biológico en general? ¿Siguen dominando los vinos obstinados, de ácidos marcados, o bien corresponde su nivel de calidad al del vino convencional? Existen claros indicios de un eficaz empuje cualitativo en el vino biológico. Así, los bio-vinicultores están representados en proporción claramente mayor en las guías de vinos célebres, conocidas por su estricta selección. Por ejemplo, un 4 por ciento de los productores alemanes mencionados en la edición del 98

de la Guía Gault-Millau trabajan en el cultivo biológico controlado, aunque su parte de superficie de viñedos sólo supone un 1,5 por ciento. Y también en la Guide Hachette 1998, los bio-vinicultores franceses son mencionados el doble de lo que correspondería a su parte de la superficie de explotación vitivinícola. Con el aumento de calidad, también la imagen del bio-vino se ha transformado. Antes, con una condescendiente sonrisa, se les llamaba exóticos. Ahora se han convertido en previsores, la vanguardia de la viticultura, cuyas ideas son adoptadas por los vinicultores convencionales, siempre que sean efectivas y realizables sin problemas. Hace apenas quince años, la opinión oficial sostenía que no era posible plantar hierba en los viñedos, porque ésta le quitaría el agua y el nutriente a las cepas. Pero los bio-vinicultores han demostrado que plantar hierba es el factor decisivo para aumentar la fertilidad y la salud del suelo. Por eso ya

hace mucho que los vinicultores convencionales también plantan hierba en sus viñedos. Multitud de preparados naturales contra enfermedades y parásitos que se emplearon primero en la bio-viticultura, actualmente se usan con asiduidad. Sí, la viticultura biológica ha conseguido que los vinicultores que trabajaban buscando fundamentalmente la calidad, en general, vuelvan sus ojos a una ecología sensata. Se han dado cuenta de que la bio-viticultura ya no es una idea utópica, sino una tendencia científicamente fundada, de una eficacia indiscutible. Todo ello es la respuesta a las expectativas de los consumidores. Cada vez más son los aficionados que prácticamente ya no aceptan vinos de viñedos en los que los vinicultores tengan que operar con trajes protectores y guantes al fumigar para protegerse de la toxicidad de los preparados. La bio-viticultura aún alberga un gran potencial de mejora. Hasta ahora, la circulación de experiencias, nuevas tesis y descubrimientos entre las filas de los bio-vinicultores ha sido vacilante. La viticultura ecológica ha sido tratada como la hijastra de la investigación. Los fabricantes de aperos apenas atendían a las necesidades específicas de los bio-vinicultores. Pero con su creciente potencial de mercado, la viticultura biológica se sitúa cada vez más en el centro de su interés.

Cuanta más fuerza desarrolle la tendencia al bio-vino, tanto menos abarcable será la evolución del mercado. Cada vez más empresas se subirán al tren de lo biológico, aun cuando las razones de marketing les importen más que un auténtico compromiso con la salud de la naturaleza. Crecerá el número de etiquetas distintas. Y habrá más fincas que, aunque trabajen ecológicamente, no se dejarán certificar ni controlar. Los productores de renombre resultarán creíbles en este compromiso con la ecología, pero ¿y todas las demás fincas desconocidas o casi desconocidas? En principio, lo cierto es que sólo las empresas certificadas y controladas pueden tener la pretensión real de producir vino biológico. Pero, independientemente de la etiqueta, lo que cuen-

Bio-Cumbre

Para elaborar el contenido de este reportaje sobre el vino biológico se reunieron en Provenza, en marzo de 1998, alrededor de 30 vinicultores, enólogos y científicos de toda Europa (y con Mitchell Klug, responsable de los viñedos Mondavi en el Napa Valley, en parte cultivados ecológicamente, también estuvo representado el Nuevo Mundo del Vino). Los puntos centrales que se trataron fueron el desarrollo actual, las distintas filosofías y las perspectivas de la viticultura biológica. El lugar de los acontecimientos fue el idílicamente situado Château Duvivier, rodeado de 42 hectáreas de viñedos y cultivos protectores, junto a la Route Draguignan en Pontevès. La rehabilitación del Château en hotel se realizó según conceptos biológicos, y los viñedos se cultivan biológicamente.

Para informaciones sobre el Bio-Château:

Tel. 0033 94 77 20 06
Fax 0033 94 77 20 32





Entrevista

Alain Vauthier



Mientras que en Borgoña muchas fincas excelentes ya se han reconvertido al cultivo biológico, los grandes Châteaux alrededor de Burdeos se han mantenido, hasta ahora, elegantemente al margen. Pero actualmente, dos de las fincas más prestigiosas de Burdeos, Pétrus y Château Ausone, tienden cada vez más hacia la viticultura ecológica. Vinum habló con el propietario de Ausone, Alain Vauthier.

¿Desde cuándo en Château Ausone se planta la vid de manera más natural?

Mi padre ya practicaba la viticultura en armonía con la naturaleza. No actuaba ni contra la podredumbre ni contra los insectos. Los únicos abonos eran de origen orgánico. El cobre y el azufre se empleaban con la mayor moderación posible.

¿Cómo se comporta Château Ausone frente a los parásitos?

Mi padre dejaba total libertad a la naturaleza. Hoy día no se puede olvidar que muchas invasiones de insectos están provocadas por un desequilibrio. Si se destruye un eslabón de la cadena de alimentación natural, se produce un trastorno funcional que favorece el desarrollo intenso de un segundo parásito.

No se pueden rechazar por principio las posibilidades modernas, eso sería como rehusar un tratamiento con antibióticos a pesar de padecer una grave enfermedad. Lo esencial es proceder con medida.

¿Qué es lo que le ha inducido al cultivo ecológico?

En mi opinión, el cultivo natural es más fácil de practicar que el que emplea la química, que inevitablemente nos acarreará dificultades. Además, el método de trabajo biológico tiene la ventaja de que podemos vendimiar uvas sin residuo químico alguno. No hay más que probarlas: la diferencia entre las uvas fumigadas y las que no lo están es evidente. Estas últimas tienen un sabor mucho más puro. ¿No habría que suponer que esta diferencia se manifiesta de alguna manera también en el vino? Naturalmente, yo tengo la suerte de ser mi propio jefe y, por lo tanto, puedo responsabilizarme de mis decisiones. Un director contratado no puede hacerlo. Tiene que justificarse frente a los accionistas.

Entonces, ¿depende sólo del tamaño y estructura de las fincas el hecho de que en Borgoña muchos vinicultores famosos trabajen biológica y biodinámicamente mientras que en Burdeos dudan y esperan?

En Borgoña, las fincas que se explotan biológicamente suelen ser pequeñas. Y empresas familiares. En Château Ausone tenemos las mismas ventajas. Puedo atreverme a dar un salto mortal,

“Considero muy peligroso obedecer a una religión”

porque sé que conservaré mi puesto también en el caso de fracasar. El que los métodos de cultivo ecológicos aquí tardaran relativamente mucho tiempo en ser aceptados por la buena sociedad, posiblemente también tenga que ver con el hecho de que este asunto fue usurpado durante largo tiempo por los verdes fundamentalistas y por los excéntricos alternativos. Ahora que el concepto ecológico ha pasado de ser una filosofía fundamentalista abstracta a una ciencia concreta que puede demostrar su efectividad, se disipa el miedo al contacto con él.

¿Cómo se expresa en Château Ausone su compromiso con la naturaleza?

En estos momentos, estamos llevando a cabo grandes reformas en el viñedo, especialmente en el campo de la extracción de agua estancada en la superficie y en la eliminación de acumulaciones de aire húmedo en el interior de los muros de apoyo. Estoy convencido de que así conseguiremos disminuir la propensión a las enfermedades en nuestro viñedo. En Château

Ausone ya tenemos la gran ventaja de estar situados en una pendiente con drenaje natural. Además, estamos invirtiendo en máquinas fumigadoras más eficaces. Gracias a éstas, podremos combatir las enfermedades muy localmente. En muchos casos, resulta perfectamente factible reducir la dosis a la mitad. Al fin y al cabo, trabajamos mecánicamente en los viñedos desde hace tres años para evitar el empleo de herbicidas, y aprovechamos el sistema del desconcierto sexual por medio de la feromona para combatir eficazmente los parásitos.

¿Piensa usted dedicarse en el futuro al cultivo biológico?

Me atrae el cultivo biodinámico. Cuando veo el viñedo de mi vecino Pavie-Macquin, que trabaja biodinámicamente desde hace mucho tiempo, puedo comprobar que las cepas tienen otro aspecto. De alguna manera, parecen felices.

¿Ha tenido que readaptarse su personal al cultivo ecológico?

El cultivo ecológico presupone grandes inversiones financieras y de tiempo. Llevamos una especie de diario del estado del viñedo; el personal que trabaja in situ nos advierte de las posibles anomalías. El progreso nos permite calcular las fases de riesgo basándonos en las curvas meteorológicas y actuar preventivamente ya en la fase previa. En el futuro, la informática supondrá una gran ayuda.

¿Aspira usted a conseguir el certificado de cultivo biológico?

Los vinicultores que cultivan sus vinos según el esquema de una etiqueta biológica, con esta actitud se limitan a un mercado muy específico. Para Château Ausone, el comercio de Burdeos es decisivo. No creo que una etiqueta de cultivo biológico sea capaz de mejorar la imagen de un Premier cru como Château Ausone. Quizá debiéramos conseguir el certificado y, sencillamente, no incluirlo en la etiqueta.

¿Trabaja usted en Château Ausone según una filosofía biológica concreta o sigue usted más bien un concepto pragmático?

Yo voy por mi propio camino. Considero muy peligroso obedecer a una religión.

Entrevista: Barbara Schroeder



El cultivo bioorgánico

MUCHOS CAMINOS LLEVAN AL ECOSISTEMA VIÑEDO



Con el cultivo en Lyra, los racimos reciben el aire y el sol de manera óptima, lo que facilita un desarrollo más sano de la uva.

Era un día de principios de verano. Ante mí, junto a un macrocultivo en el Main de Franconia, se extendía un inmenso ruedo de vides en concentración parcelaria, y, como tirado a compás, un paisaje completamente vacío, con excepción de las parcelas de cepas dispuestas en ángulo recto. No se distinguía ni un árbol, ni un arbusto, ni un pájaro, ni un canto de grillo; el escenario parecía tan callado y muerto como la Luna. Esa misma tarde, a pocos kilómetros de allí, visité un viñedo explotado ecológicamente, perteneciente a los dominios principescos de Castell. Al salir de un bosque, llegamos a un pequeño valle lateral en el que prados, árboles, setos y un viñedo

El 90 por ciento de los bio-viniculadores de Europa trabajan con métodos que pueden reunirse bajo el concepto “vinicultura bioorgánica”. Por mucho que los conceptos individuales sean tan diferentes entre sí como las metas de los vinicultores y las características de cada terruño, algo tienen en común: la vinicultura bioorgánica combina la vieja sabiduría con los resultados de las nuevas investigaciones.

en terrazas completamente penetrado de plantas formaban un todo orgánico. Se podía distinguir mejorana en flor que, gracias a sus aceites etéreos,

puede mitigar las enfermedades, también aquilea y amapola, mariquitas que exterminan los pulgones, o bien pájaros devoradores de insectos perniciosos. El cuadro de este vallecito idílico, abarcable y sereno en sí mismo, en el que uno casi tenía la impresión de ser un intruso indeseable, al instante me hizo ver clara la enorme calidad que posee un “Ecosistema Viñedo interconectado múltiplemente”. Con ello, los bio-viniculadores vuelven a enlazar con aquella época, aún no tan lejana, anterior a la industrialización de la viticultura, en la que los campesinos mantenían, desde siglos, un equilibrio fructífero y rico en especies en el viñedo, tolerando las malas hierbas, empleando estiércol

de la ganadería y con una preparación moderada del suelo.

Lo que está claro es que en los postulados fundamentales están de acuerdo todos los bio-viniculadores, desde el sur de Sicilia hasta el norte del Rheingau: en lugar del devastador monocultivo, hay que volver a crear un agro-ecosistema intacto y autorregulado, en el que la uva madure sin emplear abonos químico-sintéticos ni pesticidas. Las asociaciones de bio-viniculadores marcan las pautas generales para conseguir este objetivo, pero estas normas definen un marco más bien amplio, dentro del cual cada vinicultor ha de encontrar su propio camino. Pero, ante todo, el camino elegido deberá corresponder al lugar geográfico respectivo. Si bien en las zonas de cultivo frías y con precipitaciones relativamente frecuentes de Alemania y Suiza a menudo no es problemático conseguir mantener el viñedo cubierto de verde a lo largo de varios años, lo que favorece, sobre todo, la variedad de especies, en el sur esto no es factible tan fácilmente. La hierba plantada absorbería la escasa agua de las ya de por sí escasas precipitaciones, de manera que las cepas se secarían. Por eso, en este caso, la solución adecuada al lugar sería una plantación parcial de hierba con un trabajo mecánico abierto sobre la parte inferior de la cepa. Tales diferenciaciones muestran que, gracias a los enormes progresos de la viticultura bioorgánica durante los últimos quince años, actualmente los bio-viniculadores tienen a su disposición un instrumental tan amplio, que pueden hallarse soluciones individuales para los problemas más diversos. Para ello, es especialmente importante no aislar al Ecosistema Viñedo en sí mismo, sino verlo en una interrelación integral. Para estimular a otros animales útiles a que aniden, pueden instalarse cajones de nidificación y barras para los pájaros, así como tabiques de piedra y muros secos que sirvan de guarida a los reptiles. Es decisivo, además, proporcionar a los animales útiles, en la medida de lo posible, fuentes de alimentación y zonas para retirarse. Se realiza plantando setos, arbustos y árboles.

En lugar de abonar con nitratos sintéticos, que animan a las vides a crecer artificialmente de tal manera que se debilitan y, en consecuencia, han de ser protegidas de los parásitos empleando cada vez más pesticidas, en el caso de la viticultura bioorgánica es la introducción de plantas que cubren el suelo lo que primeramente aporta nitrógeno a la tierra. Como abono propiamente dicho, se emplean estiércol, mantillo, orujo, levadura, gallinaza seca, guano y polvo de piedras. Por medio de tales ciclos cerrados de elementos adecuados al lugar, renunciando a los productos químicos antiparasitarios y limitando rigurosamente la cosecha, en primer lugar las cepas se vuelven más vitales y resistentes y, en segundo lugar, los organismos del suelo se activan de tal manera que la estructura del suelo mejora notablemente.

Los estudios también demuestran que en los viñedos explotados bioorgánicamente los suelos contienen bastante más biomasa microbiana, bastantes más gusanos de tierra y bastantes más cárbos que en los viñedos convencionales. Además, se puede reducir así el derrubio de nitratos hacia las aguas freáticas. En general, aseguran que una variedad de especies en el viñedo favorece un equilibrio natural, en el que los animales útiles tienen en jaque a los parásitos. Si algunos parásitos concretos, como el Eudemys o el Tetranychus, empiezan a dominar, se combaten con agentes activos naturales.

Si bien todos estos esfuerzos por recuperar un sistema agro-ecológico que funcione podría interpretarse como un retorno a la vieja sabiduría, la viticultura bioorgánica aprovecha de igual manera los procedimientos más modernos de la alta tecnología y los resultados de las últimas investigaciones. Los modernos tractores 4x4 ultraligeros con máximo ancho de ruedas y poca presión de aire evitan el apelmazamiento del suelo, que obstruiría el intercambio de aire y sustancias nutritivas entre la superficie y el subsuelo. Los nuevos aparatos dispersores controlados electrónicamente permiten un



¿Qué acontecimiento le llevó al cultivo ecológico de la vid? El amor, desde muy joven, a la naturaleza. He estado siempre muy interesado en lo que me rodea, en especial he disfrutado de botánica en el campo. Lo que he hecho es ampliar mi tiempo de disfrute transformando mis viñedos y bodegas al ordenamiento biológico.

¿Cómo sería el vino que sueña hacer? Casi lo he conseguido: el vino biológico mimado, en producciones de escaso rendimiento y libre de bombas de traseigo y filtros. Un vino original.

¿Extiende usted esa preocupación por el medio ambiente a todos los órdenes de la vida? Sí, desde luego.

¿Su trabajo como viticultor ha hecho cambiar de alguna manera su enfoque en las cuestiones religiosas y/o filosóficas? No he cambiado el concepto, aunque desde luego mi fe se ha incrementado notablemente.

La tecnología genética está en alza. ¿Se mantendrá el Biovino como excepción? Estoy absolutamente en contra de toda manipulación genética, así lo expresan todas las etiquetas de mis vinos. No sé si este mundo de locos alterará la genética de la vid, pero creo que el vino y, en general, todos los alimentos biológicos van a tener cada vez más demanda.

¿Le queda tiempo para algo más que para el cultivo del vino? Claro que sí. Me parece que alegar falta de tiempo es no creer en uno mismo. Después, caer en la rutina y el aburrimiento es muy fácil.

¿Ve usted la naturaleza de forma distinta a hace diez años? Sí, pero en negativo, desgraciadamente.

¿Cual ha sido la experiencia más difícil de los últimos años? Adaptar al personal que trabaja conmigo al ordenamiento establecido en la vitivinicultura biológica.

Antiguamente la viticultura se practicaba, junto a otros cultivos, en la mayoría de los casos por grandes familias. ¿No sería deseable este viejo modelo para la bio-viticultura? No tiene demasiado sentido, cuando la producción de vino ha pasado de manos puramente artesanales a una elaboración basada en la alta tecnología que generalmente requiere fuertes inversiones. Alta tecnología no significa, en cualquier caso, traicionar inevitablemente a la naturaleza, aunque para más de uno la técnica ha supuesto un atajo para elaborar vinos insulsos y sin personalidad.





Las cepas tradicionales son plantas delicadas, incapaces de sobrevivir sin protección. ¿Se justifica su existencia, a pesar de todo?

Naturalmente. Es lógico que se les preste una mayor atención porque son los elementos diferenciadores. Si no fuera por ellos, llegaríamos al tremendo aburrimiento que significa tener todos los productos iguales. Particularmente estoy en un proyecto de recuperación de las variedades autóctonas de estas tierras.

¿Qué acontecimiento crucial le llevó al cultivo biológico de la vid?

Siempre me ha gustado la vida natural. Si bien, esta cultura no la entiendo como un dogma, sino como una manera de vivir. Precisamente nos vinimos a estas tierras porque era una zona privilegiada, sin malear con otros cultivos.

¿Ha pensado abandonar alguna vez el cultivo ecológico de la vid?

Cuando adoptas una forma de tratar la tierra que crees que es la idónea, nunca puedes abandonar. No solo en la viña, aquí también producimos higos, patatas y otros productos con el mismo procedimiento. Siempre que veo a esos pobres agricultores con la mochila del abono sistémico a la espalda, me pongo negro, porque no son conscientes de que con semejantes procedimientos están atentando contra su propia vida.

¿Qué es más importante en el mundo del vino, ¿la experiencia personal o la influencia de otros viticultores?

Primero se busca el estar a gusto con uno mismo. Después, esta satisfacción se suele transmitir a los demás. Y si hay afinidad con tu manera de pensar, tanto mejor.

La tecnología genética está en alza, ¿se mantendrá el bio-vino como limpia excepción?

No podemos generalizar, el individuo tendrá que ser fuerte, necesita mucha energía para no inclinarse hacia el trabajo fácil. Es como en todos los órdenes: siempre falla el individuo.

Para muchos, las pretensiones de ecologismo y el regionalismo están relacionados. Pero los vinos viajan ya por todo el mundo. ¿No es esto una contradicción?

Se trata de aprovechar lo mejor de la naturaleza en cada comarca, al margen de políticas baratas. Conozco gente que lleva productos a Alemania, como un magnífico aceite o buen vino, y se lo quitan de las manos, porque el consumidor reconoce los buenos géneros sean de donde sean. Aunque lo mejor es tomarlos donde se producen, sin forzar a la naturaleza.



Vuelven más vitales y resistentes y, en segundo lugar, los organismos del suelo se activan de tal manera que la estructura del suelo mejora notablemente.

Los estudios también demuestran que en los viñedos explotados bioorgánicamente los suelos contienen bastante más biomasa microbiana, bastantes más gusanos de tierra y bastantes más cábaros que en los viñedos convencionales. Además, se puede reducir así el derrubio de nitratos hacia las aguas freáticas. En general, aseguran que una variedad de especies en el viñedo favorece un equilibrio natural, en el que los animales útiles tienen en jaque a los parásitos. Si algunos parásitos concretos, como el Eudemys o el Tetranychus, empiezan a dominar, se combaten con agentes activos naturales.

Si bien todos estos esfuerzos por recuperar un sistema agroecológico que funcione podría interpretarse como un retorno a la vieja sabiduría, la viticultura bioorgánica aprovecha de igual manera los procedimientos más modernos de la alta tecnología y los resultados de las últimas investigaciones. Los modernos tractores 4x4 ultraligeros con máximo ancho de ruedas y poca presión de aire evitan el apelmazamiento del suelo, que obstruiría el intercambio de aire y sustancias nutritivas entre la superficie y el subsuelo. Los nuevos aparatos dispersores controlados electrónicamente permiten un empleo más preciso y moderado de las sustancias. Además, los aperos están equipados con sistemas de reciclaje que recogen el líquido dispersado sobrante. Jean-Daniel Schlaepfer y Gérard Pillon, por ejemplo, cuyo Domaine des Balisiers en Ginebra, con 25 hectáreas, es la mayor finca vinícola de Suiza explotada bioorgánicamente, apuestan totalmente por el sistema Lyra de cultivo de las cepas, desarrollado a principios de los años 80. Su doble muro de follaje, relativamente alto, permite una mejor exposición de las hojas

mientras que al mismo tiempo, en la parte inferior de la cepa, deshojada mecánicamente, las uvas, que penden libremente, reciben una óptima cantidad de sol y de aire, lo que hace innecesario cualquier combate contra la podredumbre.

El bio-pionero Jean-Daniel Schlaepfer también aboga por una utilización más consecuenta de la informática en viticultura, por ejemplo la simulación, basada en experiencias anteriores, de las posibles evoluciones para averiguar así con antelación las mejores soluciones. Además, por medio de valoraciones realizadas por ordenador podrían analizarse mejor las características específicas de cada parcela y quizá conseguir un abono aún más adecuado al lugar.

A pesar de los enormes progresos y de la decuplicación de la superficie de viñedos cultivada bioorgánicamente, en los últimos diez años se han seguido manteniendo dos problemas centrales, cuya solución cada vez apremia más encontrar. Son los efectos devastadores del auténtico mildiú (Oidium) y del falso mildiú (Peronospora). Ambas enfermedades micóticas han multiplicado su aparición en los últimos años, posiblemente a consecuencia del cambio climático. Aunque actualmente ya se comercializan algunos preparados sustitutorios

francamente interesantes, cuando la presión del mildiú es muy fuerte, especialmente en los casos inevitables de las regiones de cultivo más septentrionales y de frecuentes precipitaciones, a los bio-vinicultores (tanto si operan según la filosofía bioorgánica de cultivo o la biodinámica) no les queda otra opción que



El cultivo biológico tiene como meta devolver al viñedo su multiplicidad de especies. Plantando diversas variedades de hierbas (arriba), se atrae a los animales útiles como la mariquita (izquierda), que arremete contra ciertos ácaros microscópicos dañinos para la planta.



emplear preparados de cobre y de azufre. El hecho de que, sobre todo en suelos ácidos, la concentración de cobre pueda alcanzar un nivel tóxico demuestra que su empleo es cuestionable desde el punto de vista ecológico. A pesar de ello, los bio-vinicultores han conseguido en los pasados años reducir progresi-

relativamente pequeñas de cobre. En el Penedés, por ejemplo, han organizado un auténtico servicio de bomberos anti-mildiú. Éste no sólo trabaja con 40 bases meteorológicas, sino que además paga a cada primer viticultor que descubra un brote de mildiú una prima de 40.000 pesetas. Aunque en la viticultura bioorgánica, contemplada en su totalidad, no se emplean más cobre y azufre que en la viticultura convencional (en la que se combate el mildiú sobre todo con preparados químico-sintéticos), la sensibilidad ante el problema de la utilización del cobre, sobre todo, no ha dejado de crecer en los últimos años. La discusión se redujo aún más tras una resolución de la Unión Europea, que ya no permitirá el empleo del cobre para la elaboración de productos que se declaren biológicos a partir del año 2003.

Desde hace algún tiempo se viene perfilando la viticultura bioorgánica en Europa como perfectamente capaz de convertirse en un amplio movimiento de masas. Pero tan diferentes entre sí como son la cultura y las tradiciones en las distintas regiones, tan diferentes parecen, a veces, también las metas que persiguen los viticultores con el cultivo bioorgánico. En el Norte durante mucho tiempo se consideraron absolutamente centrales el ecosistema viñedo, la fertilidad del suelo y la variedad de especies. Se plantaron hierbas en los viñedos y el cobre y el azufre se emplearon con toda la parquedad posible. La calidad del vino, por el contrario, hasta hace cinco años no se había convertido en tema central para dichas asociaciones de bio-vinicultores. No así en Francia e Italia, donde rige el signo contrario. Allí, los viticultores siempre pusieron sus ojos más en el Producto Vino que en el Ecosistema Viñedo. La prioridad la tiene una vinificación que opere sin chaptalización ni coupage y que logre la conservación con una filtración suave y una parte mínima de



El cultivo biodinámico

CUANDO ACTÚA SOBRE EL VINO LA FUERZA DE LA LUNA Y DEL CUERNO DE VACA...

También a orillas del Loira, pero a sólo cien kilómetros al este de la famosa Coulée de Serrant, de Nicolas Joly, otra finca de gran categoría trabaja biodinámicamente. Noël Pinguet se ocupa en Vouvray desde hace diez años de 33 hectáreas, que antes pertenecieron a su suegro Gaston Huet. Para su trabajo en el viñedo, tiene en consideración posiciones específicas de la Luna y las constelaciones, y para abonar emplea unos preparados especialmente elaborados según los describió por primera vez Rudolf Steiner en 1924 en sus "Fundamentos humanísticos para el desarrollo de la agricultura". Esta forma de viticultura, basada en la ideología de la antroposofía (un camino del conocimiento que pretende llevar de lo espiritual en el hombre a lo espiri-



Sólo con los principios de la agricultura biodinámica tal y como los formuló Rudolf Steiner hace 70 años, la viticultura alcanza la categoría de arte, o así lo cree Nicolas Joly, el carismático viticultor del Loira. Hace ya mucho tiempo que no es el único en aspirar a poner la viticultura de nuevo en consonancia con las fuerzas cósmicas del universo.

tual en el universo), a veces, incluso a nuestros coetáneos de mente más abierta les recuerda a la alquimia y al chamanismo, algo que Noël Pinguet comprende perfectamente: "Antes de hacerme viticultor, fui profesor de matemáticas. Quiero decir que procedo de un campo que construye sobre el pensamiento racional y la lógica formal. Por lo tanto, eran grandes mis reservas frente a la viticultura biológico-dinámica. En realidad, aún no he llegado a comprenderla exactamente. Pero los resultados me han convencido. No cabe duda de que el efecto está ahí", dice. Desde que otros productores de gran fama internacional, como Lalou Bize-Leroy y Anne-Claude Leflaive en Borgoña, Michel Chapoutier en el valle del Ródano o bien Marc Kreydenweiss



Los cuernos se rellenan de estiércol de vaca y se entierran durante seis meses. Después, el estiércol se diluye en agua y se esparce por el viñedo.

y Pierre Frick en Alsacia cultivan también sus fincas biodinámicamente, se mira con otros ojos los métodos de cultivo integral planteados por Rudolf Steiner.

LA FUERZA DE LO TRASCENDENTAL

Cuando Rudolf Steiner pronunció en 1924 sus "Conferencias del Curso de Agricultura" ante campesinos en la finca Koberwitz, junto a Breslau, la agricultura estaba en plena revolución. Las fincas rurales estaban siendo sustituidas por empresas agrarias industrializadas. La industria predicaba el abono con sales solubles en agua, con las que se esperaba hacer el negocio del siglo. Steiner, a continuación, esbozó una agricultura que no se basaba en el materialismo y la dependencia espiritual, sino que más bien volvía a un conocimiento individual más elevado a través de la experiencia mística. ¿Acaso antes no sabían intuitivamente lo que había que hacer, aun cuando el significado de algunas reglas tradicionales es difícilmente deducible por lógica? El campesino sentía el momento exacto en que debía sembrar para que su trigo germinara sano, el leñador sabía por instinto en qué espacios de tiempo los robles talados podrían estar más a salvo de la podredumbre de manera natural. Las conferencias de Rudolf Steiner llevaron a concretar un método para una agricultura futura. No es extraño que, 60 años después, a mediados de los 80, cada vez más viticultores empezaran a considerar estos métodos de cultivo biodinámico. En los años anteriores, la viticultura había ido convirtiéndose cada vez más en un monocultivo de la forma más extrema. Los fungicidas, herbicidas e insecticidas habían destruido el suelo, la flora y la fauna. Lo que quedó fueron cepas propensas a las enfermedades y debilitadas por el exceso de abonos químicos. Los viticultores autocríticos buscaron caminos para salir de tal callejón sin salida y se volvieron hacia el modelo contrario, el de la agricultura biodinámica integral.

LA FUERZA DE LA LUNA

Los aspectos básicos que distinguen la viticultura biológico-dinámica de otras formas de producción ecológica son, sobre todo, dos. Uno de ellos es la integración de las fuerzas cósmicas, y el otro, el abono con preparados de mantillo especialmente elaborados. El concepto de ciclo cerrado de Steiner no sólo abarca la Tierra, sino también el cosmos planetario que la rodea. En consecuencia, para los trabajos relacionados con el viñedo, habrá que aprovechar, entre otras cosas, los efectos de las fases de la Luna y las constelaciones. "Los efectos del Sol sobre la viticultura están claramente aceptados por todos. Pero ya de la influencia de la Luna dudan muchos. Y eso que el mar con sus mareas, con la diferencia entre pleamar y bajamar, evidencia las enormes fuerzas que se producen por el movimiento de la Luna alrededor de la Tierra. Entonces, ¿es absurdo suponer que esas fuerzas planetarias también influyan en el ser de las plantas?", propone el viticultor alsaciano Pierre Frick. Y Nicolas Joly va un paso más allá, preguntando provocadoramente: "¿Cómo pueden personas cultas sostener la opinión de que es posible un aislamiento total de la Tierra dentro del Cosmos?"

Los biodinámicos aprovechan, por ejemplo, para plantar cepas, siempre las dos semanas de Luna descendente (que no hay que confundir con el cuarto menguante), porque entonces la parte inferior de la planta, es decir la raíz, supuestamente está llena de savia y energía. La vendimia, por el contrario, siempre que sea posible, se realiza en las dos semanas de la Luna ascendente (que no se debe confundir con el cuarto creciente), pues sostienen que el ascenso de los jugos concentra la fuerza especialmente en los frutos. Muy popular entre los viticultores que trabajan biodinámicamente es el calendario de siembra de la investigadora alemana Maria Thun, que se publica anualmente. Popular, incluso a pesar de que las investigaciones no han podido confirmar realmente los efectos descritos por Maria Thun. Ésta define en su calendario, basándose en investigaciones propias sobre las constelaciones, en qué días del calendario

Nikolaus Sachs

Bio-viticultor en Mautern (Wachau-Austria)



¿Qué acontecimiento crucial le llevó al cultivo biológico de la vid?

La homeopatía.

¿Ve usted la naturaleza en la actualidad de forma distinta que hace diez años?

Soy bastante más crítico con muchas cosas, porque sigue en aumento la destrucción del medio ambiente.

¿Ha pensado alguna vez en abandonar el cultivo biológico de la vid?

Con frecuencia. El cultivo biológico es muy costoso y supone estar siempre en la cuerda floja.

Además de la viticultura, ¿qué otra actividad podría interesarle?

La silvicultura.

¿Cuál es la última novela que ha leído?

"Schlafes Bruder", de Robert Schneider.

¿Cómo es el vino que sueña con hacer?

Unos Riesling como los de 1986.

¿Qué es lo que nunca compraría?

Alimentos elaborados industrialmente.

Para muchos, las pretensiones de ecologismo y el regionalismo están muy relacionados. Pero los vinos se transportan por todo el mundo. ¿Es esto una contradicción?

Probablemente sí. Pero el mercado lo exige.

Las cepas tradicionales son plantas delicadas, incapaces de sobrevivir sin protección. ¿A pesar de todo, se justifica su existencia?

Sí, porque las variedades resistentes no ofrecen la misma calidad.

En la viticultura, ¿qué es lo que busca: su camino personal o bien le parece importante la experiencia de otros viticultores?

Yo voy por mi propio camino, porque dentro de la viticultura biológica hay grandes diferencias respecto a muchas cuestiones.

¿Le queda tiempo para algo más, aparte del vino?

La familia, los viajes, la caza, la cultura.





¿Qué acontecimiento crucial le llevó al cultivo biológico de la vid?

La agricultura biológica ya hace tiempo que correspondía a mis convicciones básicas. Lo decisivo para mí compromiso fue la circunstancia de que en Mondavi me dieron la oportunidad de realizar verdaderamente mis ideas.

¿Ve usted la naturaleza en la actualidad de forma distinta que hace diez años?

Ahora pienso de manera más integral, más sistemática. También ha cambiado mi visión de la relación entre las cosas que viven y las que no.

¿Cual ha sido su experiencia más difícil en los últimos años. La podredumbre gris que en el año 1997 afectó a las plantaciones de Chardonnay y Pinot noir.

Además de la viticultura, ¿qué otra actividad podría interesarle?

La fotografía o la música.

¿Cuál es el último libro que ha leído "Nuestra historia", de Ernest y Giulio Gallo.

¿Cómo sería el vino que sueña con hacer? Un gran Pinot noir.

¿Qué es lo que nunca compraría? Coca-Cola, "wonder bread", conservas de comida para animales.

Para muchos, las pretensiones de ecologismo y el regionalismo están muy relacionados. Pero los vinos se transportan por todo el mundo. ¿Es esto una contradicción? El vino debe ser disfrutado por todos.

Las cepas tradicionales son plantas delicadas, incapaces de sobrevivir sin protección. ¿A pesar de todo, se justifica su existencia

Sí, absolutamente. Las Chardonnay y Cabernet se pueden cultivar perfectamente de manera bioorgánica en California.

¿Qué opinión le merece el empleo del cobre y el azufre? Yo nunca empleo cobre. Estoy trabajando intensamente para encontrar una alternativa válida al azufre.

Su trabajo como viticultor, ¿ha hecho cambiar de alguna manera su enfoque de las cuestiones religiosas y/o filosóficas?

No, en realidad se han confirmado.

¿Le queda tiempo para algo más, aparte del vino? Cuando lo tengo, lo dedico a mis hijos, a leer y, naturalmente, al baloncesto.



siempre las dos semanas de Luna descendente (que no hay que confundir con el cuarto menguante), porque entonces la parte inferior de la planta, es decir la raíz, supuestamente está llena de savia y energía. La vendimia, por el contrario, siempre que sea posible, se realiza en las dos semanas de la Luna ascendente (que no se debe confundir con el cuarto creciente), pues sostienen que el ascenso de los jugos concentra la fuerza especialmente en los frutos. Muy popular entre los viticultores que trabajan biodinámicamente es el calendario de siembra de la investigadora alemana Maria Thun, que se publica anualmente. Popular, incluso a pesar de que las investigaciones no han podido confirmar realmente los efectos descritos por Maria Thun. Ésta define en su calendario, basándose en investigaciones propias sobre las constelaciones, en qué días del calendario las plantas favorecen especialmente sus raíces, sus hojas, sus flores o sus frutos, respectivamente.

LA FUERZA DEL CUERNO

Punto central de la agricultura biodinámica son los principios fundamentales del abono esbozados por Rudolf Steiner. De especial importancia para la viticultura es, en este sentido, el preparado de estiércol en cuerno. Para ello, todos los otoños se llenan cuernos de vaca con estiércol, también de vaca, y se entierran en el suelo durante medio año. En primavera, el viñedo se abona hasta tres veces con el estiércol de vaca así concentrado y vitalizado. Para ello se necesita el contenido de un cuerno por hectárea. Antes de dispersarlo, hay que dinamizar el preparado. En otras palabras, el contenido del cuerno se disuelve en agua tibia y se revuelve con fuerza. En cuanto se haya producido un remolino fuerte, se sigue revolviendo sin interrupción en la dirección contraria. Al cabo de una hora, se filtra la mezcla y se pulveriza sobre el viñedo al anochecer; los elementos básicos de la tierra lo llevarán hasta la cepa y esto, aseguran, favorece su crecimiento. Observemos

más detenidamente este preparado. ¿Por qué estiércol de vaca?

“Del estiércol de vaca sabemos que es el producto de las plantas que han ido atravesando las distintas partes del eficaz aparato digestivo de una vaca y que, al hacerlo, han adquirido una notable fuerza activadora del crecimiento”, dice Nicolas Joly. ¿Pero por qué hay que rellenar cuernos con el estiércol de vaca? Rudolf Steiner estaba convencido de que la utilización de órganos animales que naturalmente tienen forma de envoltorio impide que las fuerzas vitales liberadas durante la descomposición se dispersen y, en lugar de ello, sigan actuando en la sustancia, intensificándola. El cuerno es, en opinión de Steiner, el cierre más estanco de todos y, por eso, el mejor de los receptores de energía posibles. Steiner no ha sido el primero en atribuir al cuerno poderes especiales. Ya en la antigua mitología se consideraba la cornucopia símbolo de la abundancia. Nicolas Joly aconseja hacer la prueba ejemplar: hacer germinar semillas con agua del grifo y, al lado, otras con agua del cuerno...

Además del preparado de estiércol en cuerno, en la viticultura biodinámica también es importante el mantillo de estiércol de vaca. Esta mezcla de estiércol de vaca, silicio, tierra caliza y preparados a base de plantas (aquilea, manzanilla, ortiga, casca de roble, diente de león), tras ser dinamizada, se pulveriza gota a gota sobre el suelo, para llevar la vida al elemento terroso. El preparado de cuerno-guijarros, en cambio, se considera un medicamento contra las interferencias en el campo atmosférico y aseguran que intensifica el efecto de la luz y el calor (fotosíntesis) en la cepa. Para elaborarlo, se rellena un cuerno de vaca de guijarros finamente molidos y se entierra en el suelo durante el verano. Este preparado también se dinamiza antes de extenderlo por la mañana temprano. A pesar de que la compleja filosofía del abono de Rudolf Steiner recuerda en muchos aspectos a los métodos de la homeopatía, lo único importante para Steiner, al dinamizar, es que el agua



¿Es posible un vino biológico sin cobre ni azufre?

Biológicos y de calidad.

Los llamados vinos biológicos son los amparados por la Denominación de genérica “Agricultura Ecológica”, en cuyo Reglamento se definen como la obtención de alimentos de máxima calidad respetando el medio ambiente y conservando la fertilidad de la tierra, mediante la utilización óptima de los recursos y sin empleo de productos químicos de síntesis.

Esta reglamentación señala con claridad las prácticas permitidas para la elaboración de estos vinos, aunque en realidad prácticamente son las mismas que las aplicadas para todos los vinos de calidad. Dentro de estas prácticas se destaca un cuidadoso transporte y tratamiento de la vendimia en bodega, la fermentación alcohólica con levaduras naturales o autóctonas, la clarificación de los vinos con productos naturales, y una clara reducción de los contenidos de anhídrido sulfuroso como único conservante permitido.

Por lo tanto, en la fase de elaboración de vendimia, ya en la bodega, podemos decir que la aplicación de la tecnología ecológica no supone incremento alguno sobre la calidad de los vinos, incluso en algunos casos ésta calidad puede disminuir, ya que los límites legales de anhídrido sulfuroso son tan bajos que pueden aparecer en los vinos así elaborados síntomas de oxidaciones y algunas alteraciones microbianas inducidas por la escasez de este aditivo. En vinos muy sanos esto no tiene por qué ocurrir, pero en frecuentes casos de vendimias problemáticas, sí puede suceder lo peor.

Tan acuciante es este problema que muchos elaboradores producen, en vez de vino puramente biológico, vino elaborado a partir de vendimias ecológicas, lo cual no es exactamente lo mismo, pero así garantizan la inalterabilidad de su producto .

Reglas de elaboración estrictas.

Es, por lo tanto, el viñedo la etapa donde se realiza una auténtica distinción entre vinos biológicos y no biológicos, y en consecuencia una diferenciación de sus calidades, no teniendo por qué ser siempre mayor en unos que en otros.

Para la producción de vendimia ecológica se precisan una serie de requisitos para la obtención de uva con recursos lo más naturales posibles. En ello interviene la utilización de un suelo agrícola libre de todo residuo

de plaguicidas. Contar con unas condiciones medioambientales libres de toda fuente cercana de contaminación: carreteras, ciudades, vertederos, fábricas, etc. La elección de variedades de uva autóctonas adaptadas al medio y resistentes a plagas y enfermedades. Fertilización del suelo de carácter orgánico, natural, exenta de residuos de actividad humana (basuras, aguas negras, depuradoras, etc.) y con posible apoyo de abonos minerales también naturales. Control de malas hierbas exclusivamente por laboreo y prohibición de herbicidas. Control de plagas y enfermedades mediante variedades resis-



Las variedades de cultivo europeas sólo tienen mecanismos de defensa muy débiles contra ciertas enfermedades. La fotografía muestra una cepa aquejada del auténtico mildiu.

tentes, empleo de predadores de insectos, trampas sexuales y productos plaguicidas naturales. Prohibición de reguladores de crecimiento y otras sustancias.

Dentro de este repertorio de medidas ecológicas, son quizás la fertilización y la lucha contra plagas y enfermedades los factores de mayor diferenciación ecológica y, al mismo tiempo, los que también tienen mucho que ver con la calidad del vino.

El respeto al medio ambiente.

La utilización de materia orgánica como prácticamente único fertilizante presenta, por una parte, la ventaja de suministrar al

viñedo todos los nutrientes que exactamente precisa para su maduración. Por otra parte, la presencia de materia orgánica o humus en el suelo asegura y activa en él la beneficiosa vida microbiana, y, sobre todo, favorece la presencia de levaduras autóctonas, que depositadas en la pruina, capa cerosa que recubre los granos de uva, participarán decisivamente en el desarrollo de la fermentación alcohólica y, por lo tanto, en la calidad y tipicidad del vino.

Sin embargo, los medios disponibles para el control ecológico de plagas y enfermedades del viñedo son suficientes para luchar en años de climatología normal y favorable. Así, el casi único empleo de azufre y caldo bordelés (sulfato de cobre) como fungicidas para controlar un amplio abanico de enfermedades criptogámicas (miliu, oidium, botrytis, etc.) parece suficiente. Del mismo modo ocurre en cuanto al control de plagas por insectos, aunque en este capítulo el repertorio de medios de lucha es más amplio y eficaz. Así, se pueden utilizar compuestos obtenidos a partir de ciertas plantas, como Pelitre, Cuasia, Nicotina, Rotenona, etc. o acudiendo a trampas con hormonas sexuales (feromonas) o preparadas a partir de hongos y bacterias como el Bacilus Turigiensis contra la polilla del racimo o, por fin, con liberación de predadores de insectos nocivos.

En años de mal o regular clima son insuficientes los medios ecológicos de lucha, por lo que entonces la calidad de estas vendimias puede ser muy inferior a la obtenida por procedimientos normales. Todo esto quiere decir que los vinos biológicos no tienen por qué ser de mayor o menor calidad: en los años de bonanza la calidad se inclina hacia los biológicos, pero salen perdiendo con tiempo adverso.

José Hidalgo

Enólogo de prestigio internacional, “padre” de vinos como Guitián, Terras Gauda o Condes de Albarci. Actualmente es el Director de Bodegas Bilbainas.





¿Producción integrada o producción biológica?

Los porcentajes de viñedo en los que se practica la Agricultura Biológica Controlada son relativamente bajos (por ejemplo, un 1,5% en Alemania y una cifra aún menor en Suiza y España). Sin embargo, cada vez hay en el mercado más vinos de “producción respetuosa con el medio ambiente”, conocida en Suiza bajo el término de “producción integrada” o IP, con la correspondiente etiqueta Vinatura. Pero para los consumidores de esas latitudes no resulta clara la diferencia entre la “producción biológica” y la “producción respetuosa con el medio ambiente”. Al estudiar las respectivas directrices, se comprueba que, aunque la “producción respetuosa con el medio ambiente” o “producción integrada” (PI) es un paso en la buena dirección, los requisitos mínimos son menos estrictos en todos los aspectos que en la agricultura biológica. En otras palabras, si un bodeguero aprovecha todos los “huecos” que permite la PI, apenas se diferenciará de los métodos empleados habitualmente, pero podrá vender sus vinos en el lucrativo mercado ecológico. En cambio, si los vendimiadores aplican al máximo las recomendaciones de la PI en todos los puntos, prácticamente habrán alcanzado las exigencias de la etiqueta biológica. Además, y a diferencia de los productores biológicos -que por falta de alternativas deben recurrir a los polémicos preparados de cobre y azufre- pueden combatir el falso mildiu (Peronospora) y el mildiu verdadero (Oidium) utilizando medios probablemente más eficaces y respetuosos con el medio ambiente. Por tanto, una “producción respetuosa con el medio ambiente” interpretada en ese sentido podría incluso marcar nuevos niveles ecológicos.

La “producción respetuosa con el medio ambiente” (PI), al igual que la “agricultura biológica”, tiene por finalidad lograr que el ecosistema de los viñedos permanezca intacto, con la máxima biodiversidad posible. Existen limitaciones en la selección de abonos y productos fitosanitarios. Se prescriben determinadas formas de cultivo, como, por ejemplo, plantar hierba en los viñedos. Los hongos y plagas animales se combaten con productos naturales siempre que no se superen deter-



A los productores de vino biológico se les critica que empleen el cobre con la misma prodigalidad que los que utilizan la Producción Integrada.

minados límites de daños. Sin embargo, cuando se sobrepasan estos límites se recurre a fungicidas e insecticidas normales. Cuando el año anterior haya habido daños importantes, también pueden emplearse estos últimos

medios con carácter preventivo. Esta práctica hace que en ocasiones se acuse a los representantes de la “producción respetuosa con el medio ambiente” de estar más interesados en la utilización económica de los costosos medios químicos sintéticos que en una actuación ecológica consecuente. En cambio, las directrices de la agricultura biológica son muy claras al respecto: los herbicidas, fungicidas e insecticidas químicos de tipo sintético están totalmente prohibidos.

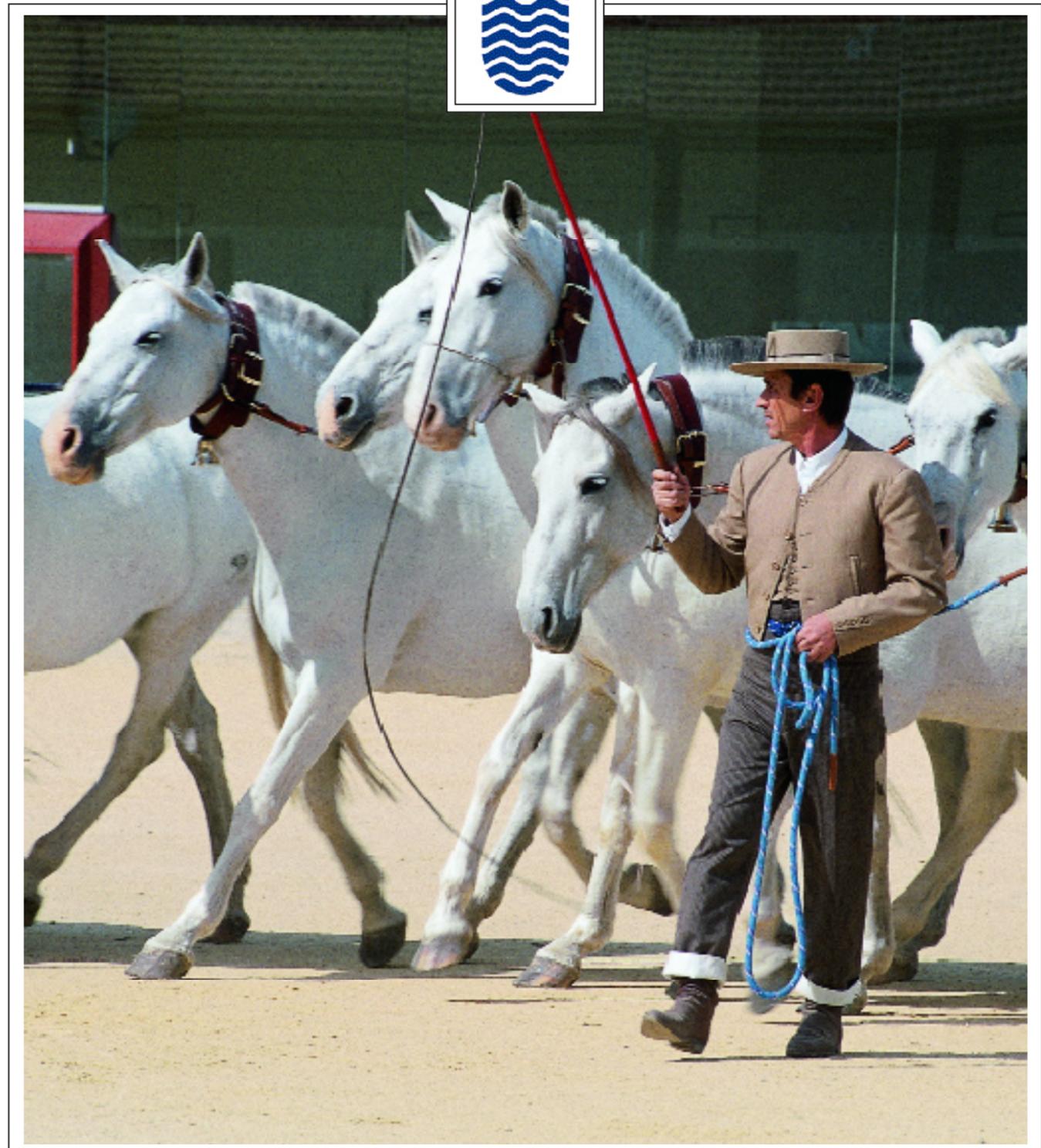
La gran ventaja de la “producción respetuosa con el medio ambiente” es lo extenso de su efecto. Los estudios han demostrado que un sistema agroecológico de alto valor con la máxima biodiversidad depende de una actuación masiva que afecte a grandes superficies. En Suiza, por ejemplo, se comercializan anualmente más de dos millones de botellas con la etiqueta Vinatura. En Alemania, más de 150 empresas importantes afiliadas al VDP (Asociación de Viñedos Alemanes de Origen y Calidad Controlados), además de otras bodegas, siguen las directrices de la “producción respetuosa con el medio ambiente”. Así, este sistema de producción se ha convertido ya en una norma en el ámbito de los vinos de alto nivel. La producción biológica controlada de vino carece de este efecto amplio, por lo que sólo tiene una influencia marginal en la ecología global. Por eso, su significado es más bien de tipo ideal, como un esfuerzo pionero necesario y valioso.

Thomas Vaterlaus

“Bio” y “respetuoso con el medio ambiente” (PI): Las diferencias fundamentales

Bio	Respetuoso con el medio ambiente (Producción Integrada)
Toda la explotación debe ser enteramente biológica	No está prevista una explotación que integre a toda la empresa
Sólo abonos orgánicos	Se permiten todos los abonos, también los químicos
Ningún herbicida	Se permiten herbicidas
Ningún fungicida químico-sintético	Se permiten fungicidas químico-sintéticos con restricciones
Ningún insecticida químico-sintético	Se permiten insecticidas químico-sintéticos con restricciones
Costes de producción más elevados	Costes de producción más bajos

JEREZ



JEREZ

Toros, Caballos y Duende

Tres mil años de historia y un cruce de culturas -fenicios, griegos, cartagineses, romanos, godos, árabes y cristianos- han conformado la historia de Jerez, dejando huellas más o menos indelebles, siempre enriquecedoras. Su nombre ya lo dice todo. La Ceret romana derivó, por pronunciación, en la Sherish árabe que los propios musulmanes convertirían en Xerez, y que



Jerez, ciudad abierta

Como Alcalde de Jerez les invito a conocer este rincón del mundo, donde se elaboran los más nobles vinos de cuantos existen, los vinos de meditación, licorosos y generosos. Jerez les abrirá los brazos y les acompañará por lugares de ensueño. Porque además de un vino mítico, contiene otros tesoros, como los caballos cartujanos, los toros bravos, y esa alegría de vivir bajo el sol de Andalucía que se manifiesta en nuestra afición al baile flamenco en estado puro y en una gastronomía de ensueño donde reinan las más selectas "tapas".

Pedro Pacheco
Alcalde de Jerez

más tarde los cristianos bautizaron como Jerez. Pero antes de que Alfonso X el Sabio la reconquistara en el S. XIII para el reino de Castilla y, con ella, para el cristianismo, los árabes habían dotado a la ciudad de un significativo trazado urbanístico con sus típicas calles, murallas y torres de carácter defensivo, lo que hoy corresponde al actual casco antiguo.

El año 1492 marcó un hito en el devenir de la ciudad, que vivió un fuerte desarrollo cultural, social y económico a raíz del Descubrimiento de América y la Conquista de Granada. Estos acontecimientos impulsaron la agricultura, el comercio y la siempre omnipresente cultura vinatera, que, no obstante, halló su mayor expansión en el S. XVIII, cuando Jerez consolidó su prosperidad fundamentalmente gracias al reconocimiento mundial de sus vinos. Desde entonces este auge ha ido en aumento, y hoy en día se ha convertido en una de las urbes más florecientes de Andalucía.

Hay muchas formas de adentrarse en Jerez. La ciudad se puede conocer por sus vinos, por su gentes, por sus monumentos y tradiciones. Por los caballos cartujanos y los toros bravos, por sus plazuelas e iglesias, casonas señoriales y principales palacios; por sus murallas almohades, el alcázar medieval o la antigua mezquita árabe, el arte y la cultura que emana de su riqueza arquitectónica; por el ambiente que se respira en sus terrazas y tabernas, por el talante de sus habitantes, por su sol, sus



El caballo cartujano, el pura raza español, un caballo de cuello grande, fuerte y de una extraordinaria belleza, es, junto con el vino, el otro gran símbolo de Jerez. Dócil para la doma, es de una enorme valentía, como se comprueba en su enfrentamiento con el toro en las corridas de rejoneo. Y es que los toros y el flamenco son dos de las grandes aficiones locales. La Ciudad está plagada de "tablaos" y es cuna de bailes famosos.



El consumo de tapas es una de las grandes tradiciones y encantos de Jerez. La tortita de camarones, el rabo de toro, los "pescaditos" de la bahía, bien fritos, y los mariscos de Sanlúcar son las principales especialidades que se ofertan.



calles enlucidas en blanco, las buganvillas que trepan hacia los balcones o el olor a mosto que transpiran las múltiples bodegas que jalonan la ciudad. Y, por supuesto, por los placeres gastronómicos que nos esperan en las barras de sus bares en forma de reconfortante tapa, o los deliciosos platos de tradición arábigo-andaluz que pueden degustarse en los restaurantes que pueblan esta villa gaditana. Todo esto y mucho más es Jerez. Porque también Jerez es sinónimo de flamenco, de "cante jondo", de sentimiento gitano. Ese "duende", esa magia que no tiene traducción pero que simboliza una forma de ser, de percibir, de sentir. Dicen los entendidos que Jerez es la cuna del arte Flamenco, la ciudad que más y mejores "cantaores", "bailaores" y guitarristas ha dado. Y no es por casualidad que el festival flamenco más importante de España sea "La Fiesta de la Bulería", baile flamenco típico de esta ciudad, que tiene lugar en Jerez todos los años en el mes de Septiembre. La pasión que los jerezanos sienten por esta manifestación artística queda patente en la Cátedra de Flamencología y Estudios Folklóricos (creada en 1985, con sede en Jerez), y en la existencia del "Centro Andaluz del Flamenco" -un

La de los vinos nobles

mes de Septiembre. La pasión que los jerezanos sienten por esta manifestación artística queda patente en la Cátedra de Flamencología y Estudios Folklóricos (creada en 1985, con sede en Jerez), y en la existencia del “Centro Andaluz del Flamenco” -un auténtico museo que pretende salvaguardar los valores tradicionales de este arte- enclavado en un palacio del S.XVIII que puede ser visitado.

Además del flamenco, coexisten en Jerez dos manifestaciones que causan auténtico delirio: los toros y los caballos. La afición taurina sobrepasa la mera tradición, convirtiéndose en un rito que se repite año tras año con la celebración de corridas de toros bravos; unas reses que se crían gracias a las famosas ganaderías jerezanas, excelente materia prima para el mantenimiento de la Fiesta Nacional en toda España.

Y junto al toro, el caballo. El genuino caballo andaluz o cartujano, una raza única en el mundo, es el protagonista de fiestas tan singulares como la “Feria del Caballo” y las “Fiestas de Otoño”, que todos los años atraen a miles de turistas dispuestos a admirar la belleza de este noble animal y los enganches enjaezados a la usanza andaluza, todo un derroche de color y fantasía. El alto prestigio de la tradición equina jerezana tiene una de sus más



Aunque la historia y el desarrollo de Jerez está indisolublemente unido al vino, son muchos los atractivos que pueden disfrutarse en esta bella ciudad andaluza, al amparo de un clima complaciente, de inviernos suaves y veranos agradables que se benefician de la influencia del Atlántico. Poco más de 30 km. separan Jerez de la Costa de la Luz. Su inmejorable situación geográfica, entre el mar y la montaña, y su cómoda dotación en infraestructuras viarias, férreas y aeroportuarias, la hacen sumamente accesible al viajero.

Arcos, en la denominada “Ruta de los Pueblos Blancos” es una apetecible propuesta turística: declarado Monumento Histórico-Artístico, se encuentra a tan sólo 30 km. de Jerez. Desde allí se puede llegar hasta la Sierra de Grazalema -conocida por su Pinsapar único en España.

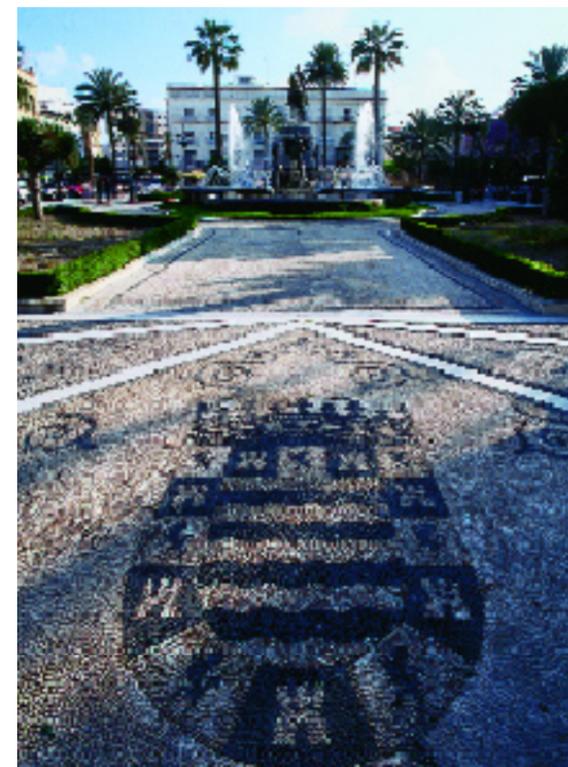
No menos sugerente resulta Sanlúcar de Barrameda a 26 km. de Jerez, conocida por su sabrosa gastronomía, cuya estrella es el afamadísimo langostino. A un paso, navegando por el Guadalquivir, se llega al Paque Natural de Doñana, una de las mayores reservas ecológicas de Europa. Imprescindible apuntarse a una visita guiada.

En plena bahía, a 15 kilómetros de Jerez, se encuentra el Puerto de Santa María, “Ciudad de los Cien Palacios”. Desde allí podemos llegar en barco hasta la milenaria Cádiz, la hermosa “Tacita de Plata”, la ciudad más antigua de Occidente.

Dos rutas más nos esperan: la “Ruta del Atlántico”, que bordea toda la Costa de la Luz, con pueblos hermosísimos de memoria y alma marinera y doradas playas -Conil, Barbate, Zahara de los Atunes, Tarifa...- y la “Ruta del Toro”, por las poblaciones de Medina Sidonia, Alcalá de los Gazules, Los Barrios,



La catedral (a la izda.) se construyó en el S. XVIII sobre los restos de una antigua mezquita árabe. La Mezquita Redonda (foto de abajo), dentro del recinto del Alcázar, fue transformada con el tiempo en la actual Capilla de Sta. María la Real. A la que Alfonso X el Sabio dedicó alguna de sus más bellas Cantigas.



En el interior del Alcázar musulmán se levanta el palacio de Villavicencio (foto inferior de la página anterior), un bello edificio renacentista que albergará el museo de la ciudad. Un ciudad bellísima para pasear por sus innumerables callejas y plazuelas, bañadas por las fragancias de azahar y jazmín. La plaza del Arenal está presidida por el escudo de la ciudad (foto inferior izquierda). La plaza de la Asunción (izquierda) es un interesante conjunto arquitectónico donde se conjugan los estilos renacentista, mudéjar y neoclásico.

La ciudad de las catedrales del vino

Quien por primera vez visite la ciudad de Jerez y pasee por sus calles se verá sorprendido del número de bodegas que encuentra a su paso, edificios generalmente de fachadas pintadas de blanco y albero, el color de la tierra de las plazas de toros. Lo que sorprende no es solamente la cantidad, sino sus enormes dimensiones. Se trata de gigantescas edificaciones de miles de metros cuadrados que, en algunos casos, ocupan manzanas enteras, con su entramado de edificios diferentes y calles propias. Son las "Catedrales del Jerez", el alma de la ciudad, donde reposan cientos de miles de "botas" del vino más famoso de España.

Desde que los fenicios plantaron las primeras cepas, hacia el siglo X antes de Cristo, Jerez ha tenido siempre en el vino su actividad principal. Durante la dominación árabe de la ciudad, los campesinos consiguieron conservar sus cepas con la disculpa de que elaboraban uvas solo para hacer pasas. Cuando en el 1264 la ciudad fue reconquistada por los cristianos, estos, para diferenciarse de los musulmanes, presumían de comer carne de cerdo

y beber vino, lo que facilitó, de paso, el crecimiento de la superficie de viñedo. El gran desarrollo del vino de Jerez ocurrió en tres oleadas. La primera, tras el descubrimiento de América, en que capitales genoveses se instalaron en la zona para exportar vino a las nuevas colonias. La segunda fue a finales del siglo XVII, cuando inversores escoceses e ingleses se afincaron en Jerez e impulsaron decididamente el incipiente comercio exterior. Por ello, muchas de las firmas emblemáticas de los vinos jereznos llevan nombres no españoles. Por último, a mediados del siglo XIX, tras la emancipación de las colonias americanas, muchos empresarios invirtieron allí sus "capitales de regreso"; es en esta época cuando se construyeron las Catedrales del Jerez. Y ahí siguen.

Los jerezanos presumen de ser buenos catadores, y no solo gracias a que muchos de ellos han trabajado o trabajan en las bodegas: les predispone, dicen, el olor a buen vino, a barrica de roble envinada, que se respira por toda la ciudad, abriéndose paso entre los dulces aromas de azahar y jazmín.

Bodegas que se pueden visitar en Jerez

Entre los muchos atractivos de la Ciudad de Jerez están sus bodegas, las mundialmente conocidas "catedrales del vino", edificios prodigiosos, algunos gigantescos, que sin ayuda de medios mecánicos para acondicionar el aire, consiguen mantener la temperatura del interior al abrigo de las inclemencias del tiempo, sin apenas oscilaciones de temperatura.

1. El Alcázar de Jerez, que albergará el Salón Vinoble, durante los días 23,24 y 25 de Septiembre.

2. Diez Mérito
Diego Fdez. Herrera s/n
11401 Jerez de la Frontera
Tel. 908 37 50 90

3. Pedro Domecq
San Ildefonso, 3
11404 Jerez de la Frontera
Tel. 956 15 15 00 Fax. 956 34 99 66

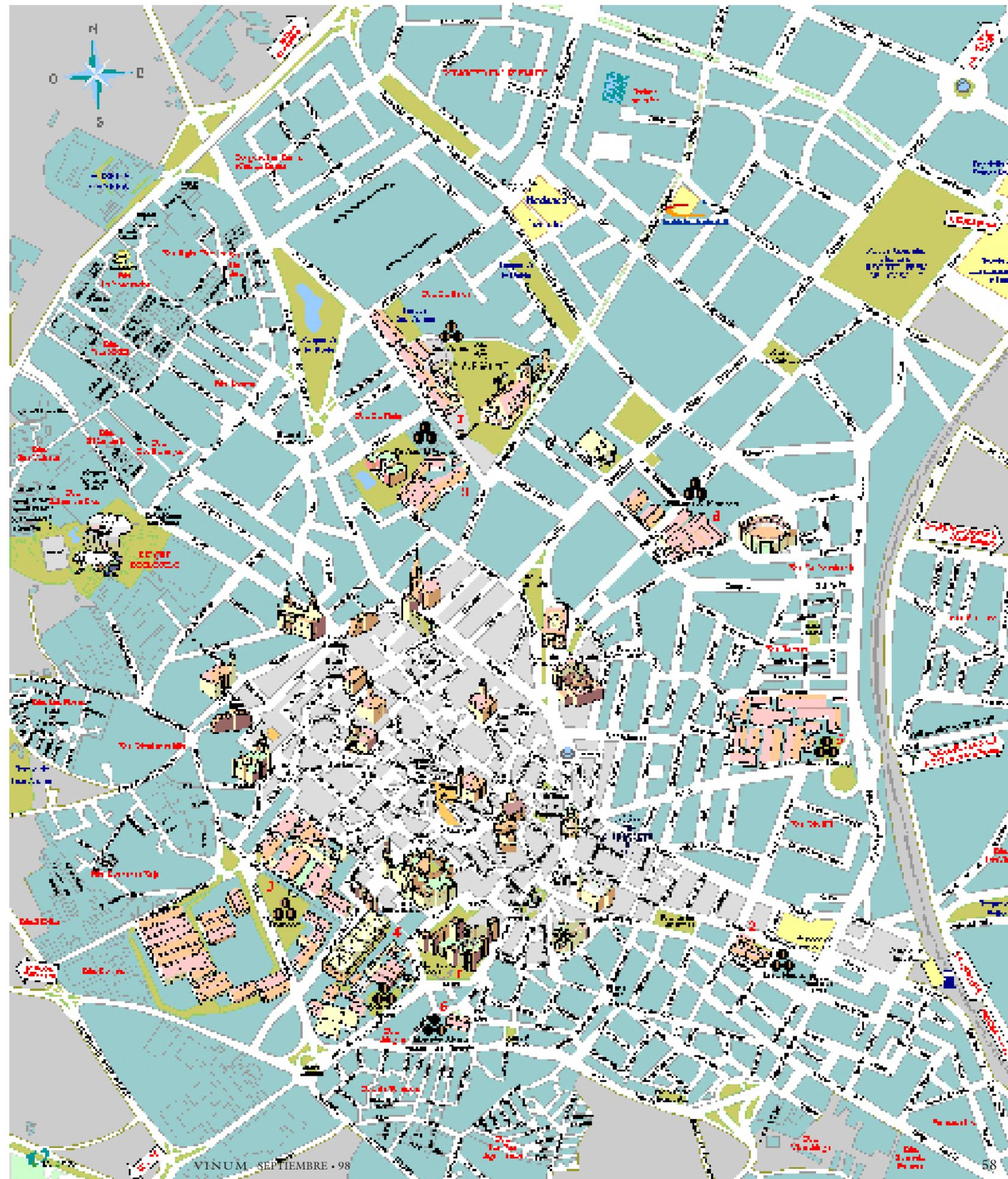
4. González Byass
Manuel María González,12
11403 Jerez de la Frontera
Tel. 956 35 70 16 Fax. 95633 20 89

5. John Harvey
Arcos 53
11401 Jerez de la Frontera
Tel. 956 15 10 30 Fax. 956 15 10 08

6. Maestro Sierra
Plaza de Silos, 5
11401 Jerez de la Frontera
Tel. 908 54 94 45/ 956 34 24 33

7. Sandemann
Pizarro, 10
11402 Jerez de la Frontera
Tel. 956 30 11 00 Fax. 956 30 35 34

8. Williams & Humbert Ltd.
Nuño de Cañas, 1
11402 Jerez de la Frontera
Tel. 956 34 65 39 Fax. 956 34 70 19



PISTAS PARA DISFRUTAR DE JEREZ

GASTRONOMÍA

PARA COMER BIEN

La Mesa Redonda

Manuel de la Quintana, 3.

Tel.: 956.34.00.69

Cocina de tradición local en un restaurante con una decoración encantadora. Servicio atento, a cargo de sus propietarios, Margarita y José Valdespina. Buena caza en temporada.

El Bosque

Avda. Alcalde Álvaro Domecq, 26. Tel.:

956.30.70.30

En el corazón de la ciudad. Un bello marco para disfrutar de la cocina andaluza de toques atlánticos. Buenas materias primas.

Gaitán

Gaitán 3-5. Tel.: 956.34.58.59

En el centro de Jerez. Todo un clásico. Estupendos guisos en raciones sabrosas y contundentes.

HOTELES

Montecastillo *****

Ctra. de Arcos s/n.

(junto al circuito de velocidad).

Tel.: 956.15.12.00

Edificio de estilo andaluz, con 121 habitaciones y todos los servicios propios de su categoría (piscina, gimnasio, sauna, pista de tenis...), y un campo de golf diseñado por Jack Nicklaus. Excelentes instalaciones.

Guadalete ****

Duque de Abrantes, 50.

Tel.: 956.18.22.88

Moderno hotel, en una zona residencial. Dispone de 125 habitaciones y un funcional centro de congresos y convenciones. Buena



El Hotel Montecastillo está rodeado de un precioso campo de golf.

infraestructura y servicios, entre los que destaca su agradable piscina.

Royal Sherry Park (****)

Av. Alcalde Álvaro Domecq 11-bis; Tel. 956 303 011

Situado en la avenida de entrada a la ciudad. Un lugar muy acogedor, entre jardines de árboles centenarios. Agradable y cómodo, con un excelente restaurante.

Jerez (****)

Av. Alcalde Álvaro Domecq 35; Tel. 956 300 600

Recién remodelado, cuenta con unas excelentes instalaciones, incluido piscina y pista de tenis. Con habitaciones cómodas y confortables, está muy bien situado.

Hotel NH Avenida Jerez (***)

Av. Alcalde Álvaro Domecq 10;



Circuito de velocidad de Jerez, uno de los más importantes del mundo.

Tel. 956 347 411

Fax 956 337 296

Moderno y funcional, con todo el confort y servicios que avalan el prestigio de la cadena NH.

AGENDA DE JEREZ

Todos los domingos por la mañana (excepto verano): Mercado, especie de rastrollo que se celebra en la Alameda Fortún de Torres.

Marzo

Ciclo de Música Antigua.

Semana Santa

De Interés Turístico Nacional. Treinta y una hermandades hacen estación penitencial en el casco antiguo.

Principios de mayo

Feria del Caballo. La fiesta más popular de Jerez, con su paseo de caballos y enganches. Durante una semana se celebran competiciones de acoso y derribo, doma clásica, doma vaquera, raid hípico, concurso de enganches y ganado caballar. De Interés Turístico Internacional.

Septiembre

• Festival Alcazaba Rock.

• Fiesta de la Bulería, típica manifestación de flamenco.

• Fiesta de la Vendimia (coincide con las Fiestas de Otoño).

23 al 25.

Vinoble, el Iº Salón de los Vinos Nobles, Generosos y Licorosos.

24 de Septiembre-9 de Octubre

Fiestas de Otoño. Con la festividad de la Virgen de la Merced (24 de Septiembre) y la de San Dionisio (el 9 de Octubre). Se celebra un ciclo de fiestas de otoño, conmemorando la vendimia y la pisa de la uva, con exposiciones, juegos medievales con lanzas y cañas, carreras de caballos, etc.

Octubre

• Día 11: parada hípica de 1.000 caballos desfilando por la ciudad.

• Día 12: Carrera de caballos en la Plaza del Arenal.

• Del 29 de Octubre al 1 de Noviembre: Torneo de golf Volvo Master, en el Hotel Montecastillo.

OTROS ATRACTIVOS

TURÍSTICOS

Real Escuela Andaluza

de Arte Ecuestre

Avda. Duque de Abrantes, s/n. Tel.:

956.31.11.11

Espectáculo “Cómo bailan los caballos andaluces”. Imprescindible reservar con antelación.

Parque Zoológico y Jardín Botánico

Taxdirt, s/n. Cierra los lunes.

Museo Arqueológico

Municipal

Pza. del Mercado, s/n.

Cierra los lunes.

Museo de los Relojes

Cervantes, s/n. La Atalaya.

Relojes de todas las épocas. Una de las mejores colecciones europeas.

Circuito de Alta Velocidad

Ctra. de Arcos, km. 10

En él se celebran competiciones de automovilismo y motociclismo al más alto nivel internacional.

Centro Andaluz de Flamenco

Palacio Pemartín.

Es el principal centro flamenco de Andalucía. Proyecta audiovisuales a las horas en punto.

TELÉFONOS DE INTERÉS

Información Turística

Larga, 39.

Tel.: 956.33.11.50

Ayuntamiento de Jerez

Tel.: 956.35.93.00

Tele-taxi

Tel.: 956.34.48.60

Ferrocarril. RENFE

Larga, 34.

Tel.: 956.33.48.13

Aeropuerto de Jerez

Tel.: 956.15.00.00



Vinos españoles sin Denominación de Origen

Dentro del panorama vitivinícola español cada vez son más los que piensan que la protección que brindan las DO constituye una traba para el desarrollo de vinos de gran calidad. Por eso proliferan las bodegas fuera de la regulación oficial. Las causas son variadas, aunque generalmente el motivo suele ser el deseo de utilizar variedades foráneas no autorizadas como la Cabernet Sauvignon, y otras de parecido prestigio internacional. Pero también los hay que, aún deseando tener la contratiqueta de un Consejo Regulador, se encuentran en zonas sin suficiente desarrollo. En cualquier caso, muchos de estos vinos sin amparo tienen suficiente personalidad y mérito calidad como para ser tenidos en cuenta.

Vinos biológicos europeos

Hace 15 ó 20 años, cuando la producción de vinos biológicos aún estaba en mantillas, y tanto en los viñedos como en las bodegas se trabajaba sobre todo con mucho idealismo, el vino de producción biológica controlada parecía tener

Consumo responsable

pocos amigos entre los seguidores de Baco. El vino biológico se despreciaba como algo “alternativo” y, algunos se alegraban de que aquellos ecologistas fanáticos tuvieran que exponer su nariz y su paladar a esos mostos ácidos, de fermentación incompleta, sólo por permanecer fieles a sus principios. Afortunadamente, todo esto pertenece ya al pasado.

De pronto empezó a estar de moda imitar a los hippies y pasar las vacaciones en alguna remota fattoria de la Toscana o en una majada de cabras rehabilitada en el sur de Francia. Los viajeros fotografiaban olivos centenarios, recogían flores de lavanda y, al atardecer, degustaban un vino que procedía de los mismos viñedos por los que habían paseado durante el día, y cuya variada fauna y flora les había cautivado. Al mismo tiempo, los bodegueros biológicos se esforzaron por sustituir la imagen de los brotes de soja y los calcetines tejidos a mano por un hedonismo razonable, y por dejar claro que la producción respetuosa con el medio

ambiente no sólo beneficia a la especie humana, sino a toda la complicada red del ecosistema. Cuando llegó al timón una generación de bodegueros que propagaba la gestión responsable de los recursos, fincas famosas como el Domaine Leroy introdujeron la etiqueta biológica en su filosofía empresarial. Algunos bodegueros jóvenes e innovadores han crecido con la etiqueta biológica, como por ejemplo Albet i Noya o Marc Kreydenweiss. Naturalmente, aún hoy siguen existiendo algunos vinos de producción biológica que dejan bastante que desear en cuanto a calidad, pero eso es algo que también ocurre con ciertos vinos de producción tradicional.

En nuestra cata de aproximadamente 500 vinos biológicos europeos hemos encontrado muchos vinos medianos y hemos sufrido más de una decepción, pero también hemos probado algunos vinos extremadamente agradables. Hay que decir que, si hubiéramos realizado una degustación tan variada de vinos de elaboración no biológica,

las cosas no habrían sido muy distintas, lo que constituye un pequeño cumplido para los productores ecológicos. Una vez más, sin embargo, se demuestra que la buena voluntad no es suficiente para producir vino de forma natural. También en este caso, los mejores terruños y los mejores bodegueros se hacen con los primeros puestos. La mayor crítica a muchos de los vinos es que las uvas no han alcanzado su madurez óptima, por lo que el vino resulta inmaduro y anguloso. Sin embargo, los grandes progresos registrados desde la última cata de este tipo permiten deducir que la calidad de los vinos producidos biológica o biodinámicamente seguirá aumentando.

Brunello di Montalcino 1993

Después de la mediocre cosecha del 92 le toca el turno al Brunello di Montalcino de 1993, añada a la que el Consejo Regulador ha concedido cuatro estrellas. Aunque no compartimos plenamente el entusiasmo de los representantes del consejo, consideramos que la calidad media es buena, y no podemos sino alabar los enormes progresos de algunas bodegas.

La valoración de VINUM		Más estrellas que monedas: El precio del vino está más que justificado.
Estrellas por la calidad	Monedas por el precio	Tantas estrellas como monedas: El precio del vino está justificado.
Vino correcto	1 estrella	Menos estrellas que monedas: El precio del vino resulta caro, muy caro o
Buen vino	2 estrellas	Código de colores
Figura entre los productos fiables y recomendables de su región de origen	3 estrellas	★ Tinto
Vino muy bueno	4 estrellas	★ Blanco
Figura entre los mejores vinos de su región de origen, y tiene nivel nacional	5 estrellas	★ Rosado
Vino excelente	6 estrellas	★ Generoso
Es uno de los vinos excepcionales de su región, con formato internacional	7 estrellas	
Vino sobresaliente	8 estrellas	
Tiene nivel internacional, y figura entre los grandes vinos del mundo	9 estrellas	
Vino apasionante	10 estrellas	
Está entre los vinos mejores y		
Antoni Pont		

UNA PEQUEÑA BODEGA ECOLÓGICA EN MENDOZA



Heinz Hebeisen

Cuando se visita Finca La Anita, en la región argentina de Mendoza, en un paisaje de una belleza desmesurada, con el Tupungato nevado como telón de fondo, se toma conciencia de que el vino allí vuelve a alcanzar su dimensión mítica romántica. Estamos muy lejos de las exageraciones industriales. Los hermanos Antonio y Manuel Mas, elaboran en su pequeña bodega artesanal lo que el mundo pide a gritos: vinos ecológicos.



El paisaje es de una belleza impresionante y despojada. La bodega y la finca se encuentran al sur del Río Mendoza, en el Alto Agrelo. Un distrito de Luján de Cuyo considerado óptimo para el cultivo de ciertas variedades finas, especialmente el Malbec. A una altura de 1.000 metros, el château -en el sentido bordelés, ya que la pequeña bodega se levanta junto a las bien cuidadas viñas- tiene una extensión de 57 hectáreas.

El suelo del terruño es profundo, con abundantes materiales calcáreos en formación y pobre en materia orgánica. Estas características del hábitat, se suman al tipo del clima templado y árido, con escasas precipitaciones.

Las noches son frías y mágicas, el sol irrumpe despiadado en los días cálidos. Condiciones climáticas ideales, ya que la gran amplitud térmica, que ronda los 15° C, es factor determinante para obtener vinos de muy buen color y excelentes taninos.

Pero estos vinos a la moda no están solo determinados por las condiciones de una naturaleza pródiga. El ingeniero agrónomo especializado en enología, Antonio Mas, recurre al riego por inundación en surcos, con aguas superficiales del río Mendoza, y de perforación extraída por bombeo (200 metros de profundidad). Los cultivos se diseñaron en parral para el Syrah y en espalderas orientadas de Norte a Sur. Se utilizan únicamente fertilizantes naturales (guano de cabra) y se recurre a podas rigurosas, deshojes y stress hídrico provocado para disminuir los rendimientos, favoreciendo la concentración de azúcares, sabores y aromas. Estos cuidados no nacieron de una voluntad instantánea. Los viñedos pertenecen desde hace mucho tiempo a la familia Mas (Anita era el nombre de la madre) y siempre estuvieron destinados a proveer de uvas a importantes bodegas (Chandon, Navarro Correas). Hace solo pocos años (en 1993) que los hermanos Mas (Antonio, el sabio, y Manuel, el sensible y vital Presidente de la empresa con

sede en Buenos Aires), hijos de un médico español republicano exiliado en la Argentina, decidieron usar esas uvas codiciadas por las mejores bodegas mendocinas para elaborar sus propios vinos.

Las variedades implantadas durante los últimos 50 años son las tintas Malbec, Syrah y Cabernet Sauvignon (en muy pequeña cantidad) y en blancas, Sémillon, Tocai Friulano, Chenin y Chardonnay.

Así fue como construyeron la Pequeña e impecable bodega pintada de intenso amarillo, de diseño austero y cálido, de un buen gusto refinado y sin estridencias.

Lo que caracteriza a los vinos de los hermanos Mas, y de allí el éxito fulminante en el mercado local, es el respeto absoluto por el cultivo y a la vinificación como procedimientos naturales, sin utilizar, en ninguna etapa de producción de las uvas o de la vinificación, fertilizantes, estabilizadores, ni ningún tipo de agente derivado de las industrias químicas. Los vinos de Finca La Anita son esos productos orgánicos y artesanales que el mundo aprecia cada vez más.

El arte de vinificar

La antigua prensa de madera, manual, reciclada en su interior con acero inoxidable, es un símbolo del estilo que los Mas quieren darle a sus vinos. Fue adquirida a una vieja bodega mendocina y cumple su función de tratar a los jugos amorosamente.

En la elaboración no se utilizan uvas que provengan de fincas ajenas. Aunque tienen una producción muy limitada y el mercado externo está vivamente interesado en estos vinos, el fundamentalista Antonio se niega a vinificar uvas que no sean de viñedos propios.

La bodega empezó sus actividades con la cosecha de 1993, y se vinifican y envasan como Finca La Anita solo el 30% de las cosechas. Una segunda marca, Cuarto de Milla, que se produce en colabo-



ración con los Criadores de caballos Cuarto de Milla (aquellos del Far West), se elabora en otra bodega, pero también con uvas propias. Son vinos de un precio inferior pero de excelente calidad. El blanco es un corte de Chenin y Sémillon, y el tinto, de Syrah y Malbec.

Para ambas marcas se utilizan solo las mejores uvas, que son recogidas manualmente a horas muy tempranas o crepusculares.

La molienda en acero inoxidable se logra sin rotura del escobajo, evitándose así la incorporación a los mostos de taninos amargos e indeseables.

La extracción de los zumos se hace en esa antigua prensa de madera vertical, recubierta con cribas de acero inoxidable, por presión manual. La fermentación se realiza en cubas de acero inoxidable a temperaturas controladas. Para las blancas, en cámara de fermentación refrigerada, con temperatura estabilizada a 15 grados. La maduración en roble se efectúa en pequeñas vasijas de roble nuevo, tostado medio, de los bosques de Alliers en Francia. En el embotellado se elimina parte, entre corcho y líquido, que es reemplazado por gas inerte. Finalmente, expertas manos mendocinas etiquetan las botellas, sin parafernalias ruidosas.

Vinos para todos los gustos

Hace algo más de dos años, en el mes de mayo de 1995, sin estruendos lanzamientos se presentaron los primeros vinos a los expertos, en reuniones privadas. Todo entre amigos, al mejor estilo Mas. Merecieron una aprobación entusiasta e inmediata. Poco a poco, los mejores restaurantes de Buenos Aires quisieron procurarse esos vinos de los cuales todo el mundo comenzaba a hablar: el Syrah cosecha 1994, un personal Sémillon con una proporción fermentada en madera, un Chenin de aromas impetuosos, y el seco, perfumado y sabroso Tocai Friulano. Muchos se quedaron con ganas del Cabernet Sauvignon, del que se elabora solo una pequeña partida. En esos meses se presentaron en la London Wine Trade Fair. Los escandinavos insistían en adquirir Ese Cabernet especial. No fue posible. Cuando se acaban, se acaban. No se embotella otra cosa ni se recurre a uvas o vinos de otros. Los Mas prefieren perder un negocio de exportación que traicionar sus principios.

En mayo del 97, con toneladas cubanas y empanadas mendocinas, se presentó en el restaurante Patagonia, el Malbec, una espléndida expresión del "terroir", que también obtuvo una adhesión inmediata de los consumidores exigentes.

El Syrah de Finca La Anita está considerado el mejor del mercado argentino. En abril próximo se presentará un Syrah cosecha 1996, sin filtrar. Los Mas se adhieren así a la ideología, una vuelta a los orígenes, que consiste en traquetear lo menos posible a los vinos.

Sémillon y Tocai Friulano, poco frecuentes

Bodegas Félix Callejo



“La Familia Callejo brinda orgullosa con el fruto de un esfuerzo que les ha llevado a conseguir uno de los mejores vinos de la Ribera del Duero, considerado como uno de los grandes vinos de España, en el mundo...”



Avda. de Aranda, 4
09441 Sotillo de la Ribera. Burgos. España
Tel. 947 53 23 12 Fax 947 53 23 04
E-mail: bfc@ctv.es - <http://www.ctv.es/bodegasfc>

pequeñas vasijas de roble nuevo, tostado medio, de los bosques de Alliers en Francia. En el embotellado se elimina parte, entre corcho y líquido, que es reemplazado por gas inerte. Finalmente, expertas manos mendocinas etiquetan las botellas, sin parafernalias ruidosas.

Vinos para todos los gustos

Hace algo más de dos años, en el mes de mayo de 1995, sin estruendos lanzamientos se presentaron los primeros vinos a los expertos, en reuniones privadas. Todo entre amigos, al mejor estilo Mas. Merecieron una aprobación entusiasta e inmediata. Poco a poco, los mejores restaurantes de Buenos Aires quisieron procurarse esos vinos de los cuales todo el mundo comenzaba a hablar: el Syrah cosecha 1994, un personal Sémillon con una proporción fermentada en madera, un Chenin de aromas impetuosos, y el seco, perfumado y sabroso Tocai Friulano. Muchos se quedaron con ganas del Cabernet Sauvignon, del que se elabora solo una pequeña partida. En esos meses se presentaron en la London Wine Trade Fair. Los escandinavos insistían en adquirir Ese Cabernet especial. No fue posible. Cuando se acaban, se acaban. No se embotella otra cosa ni se recurre a uvas o vinos de otros. Los Mas prefieren perder un negocio de exportación que traicionar sus principios.

En mayo del 97, con tonadas cubanas y empanadas mendocinas, se presentó en el restaurante Patagonia, el Malbec, una espléndida expresión del "terroir", que también obtuvo una adhesión inmediata de los consumidores exigentes.

El Syrah de Finca La Anita está considerado el mejor del mercado argentino. En abril próximo se presentará un Syrah cosecha 1996, sin filtrar. Los Mas se adhieren así a la ideología, una vuelta a los orígenes, que consiste en traquetear lo menos posible a los vinos.

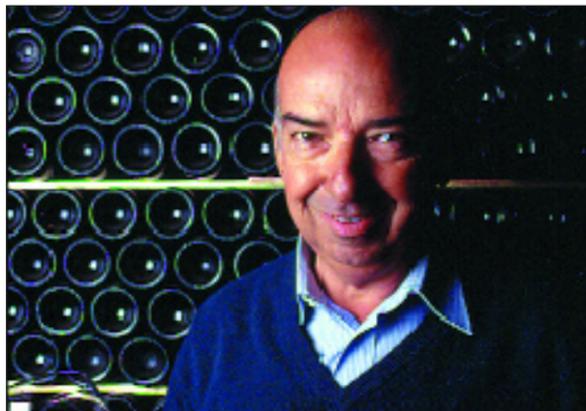
Sémillon y Tocai Friulano, poco frecuentes

Si el Sémillon, variedad de origen bordelesa, responsable de los blancos secos de Graves y, en combinación con el Sauvignon Blanc, del Sauternes, tuvo mala prensa en Argentina es porque se lo plantaba en el lugar inadecuado y se lo vinificaba francamente mal. Históricamente se cultivaba en la calurosa Provincia de San Juan y en esos años no se utilizaban los sistemas de frío.

Con el Sémillon de Finca la Anita, Antonio Mas recupera las virtudes de esta variedad fina. Recientemente, en una cata vertical de tres Sémillon (cosecha 1994, 95 y 96) el más añejo me resulta asombroso. Se demuestra así que este cepaje puede dar vinos de guarda, sobre todo en este caso, vinificado con maceración pelicular y una parte del vino fermentado en esas pequeñas barricas de roble francés. Con profundos aromas, tiene una calidad de miel que lo convierte en menos austero que los pocos representantes de esta uva.

El Tocai Friulano, un cepaje de origen italiano, especialmente la cosecha 1997, es fresco, joven e impetuoso, pero solo se produjeron 4.300 botellas. Este vino y el Malbec sedujeron al Marqués de Griñón.

Si al principio fueron vinos casi secretos ahora se exportan en pequeñas partidas a Londres, a Suecia (un importador que distribuye en restaurantes y hoteles de cinco estrellas) y a Dinamarca. Los escandinavos deliran por los productos ecológicos.



Una conversación con Antonio Mas

Se define como un fundamentalista del viñedo. A diario sumerge un dedo en las barricas y comprueba la evolución de sus vinos, que cuida como a sus cinco hijos. Viene poco a Buenos Aires, lo suyo es el sol mendocino, y la finca que recorre palmo a palmo, diariamente. Es un romántico a quien no le atraen los brillos porteños, pese a que los vinos de Finca La Anita se hayan convertido en Buenos Aires en los más codiciados por un alto nivel de consumidores.

¿Que lo llevó al cultivo biológico de la vid?

Fue una suma de acontecimientos. Influyeron en esta decisión los problemas recurrentes de la vitivinicultura argentina, la mala calidad del producto final a la luz de los resultados internacionales, el replantear el estudio de la vitivinicultura luego de un minucioso análisis de la realidad que se vivía en ese momento.

¿Ve usted la naturaleza en forma diferente a hace 10 años?

Aunque vivo en medio de una naturaleza privilegiada, tengo conciencia del deterioro ambiental producido por empresas irresponsables. Trato de aportar lo que puedo para que mi producción esté en armonía con el mundo que quiero.

¿Cómo sería el vino que sueña hacer?

Un producto con todas las cualidades que nos da un viñedo correctamente manejado, logrando que la evolución del mismo revele la tipicidad del varietal.

Para muchos, las pretensiones de ecologismo y regionalismo están muy relacionadas, pero los vinos se transportan por el mundo. ¿Es esto una contradicción?

No, el buen vino tiene pasaporte para el mundo. Las cepas tradicionales son plantas delicadas, incapaces de sobrevivir sin protección. ¿Se justifica, a pesar de todo, su existencia?

Creo que el trabajo del viticultor debe, como legado a otras generaciones, preservar tal cual es el germoplasma de estas plantas.

¿Qué opinión le merece el empleo del cobre y el azufre?

En la zona donde desarrollamos nuestros vinos son los únicos dos productos que en forma mesurada, y solo de manera preventiva en determinadas épocas del ciclo agrícola, se deben usar para paliar los daños de enfermedades de tipo endémico que aquí existen.

La tecnología genética está en alza. ¿Se mantendrá el bio-vino como limpia excepción?

Debería, eso depende de la filosofía del hombre.

Antiguamente la viticultura se practicaba junto a otros cultivos de campo, en la mayoría de los casos por grandes familias. ¿No sería deseable este viejo modelo para la bio-viticultura?

Es deseable, pero no sé si es factible por los cambios habidos en el contexto histórico, económico y social donde se desenvuelven. En la Argentina, grandes empresas multinacionales están adquiriendo las bodegas familiares medianas. Creo que sucede en todo el mundo.

¿Cuál ha sido su experiencia más difícil en los últimos años?

Tratar de concretar en un vino el cúmulo de expectativas que encierra. Creo que todavía no lo he logrado. Hay una situación real y reciente: la cosecha del 98 fue dramática por los cambios climáticos que produjo la corriente del Niño. Hasta ahora jamás había sucedido algo así en la región. Así que no tuve más remedio que encarar soluciones drásticas: no habrá blancos de Finca La Anita de este año.

¿Extiende Ud. su preocupación por el medio ambiente a los demás aspectos de la vida?

Claro, somos una unidad, la vida no se puede fraccionar en comportamientos estancos.

Además del Malbec y del Torrontés, considerados internacionalmente como la identidad nacional en uvas, considera que hay otras variedades que encontraron su hábitat en la Argentina?

Sí, el Syrah y el Sémillon se dan muy bien. Ambos adquieren en el país características muy personales.

Alta Gastronomía INTERNACIONAL



AURA
Aura Alimentaria, S.L.

Avda. Alfonso XIII, 156 - 28016 Madrid
Tel. 913 45 08 20 - Fax 913 45 06 25

PRESENTA

Los Grandes Vinos Nobles Italianos

Marchese De' Frescobaldi S.p.A., Firenze (FI)
Pomino Vin Santo 1992 D.O.C.

Umberto Cesari S.R.L., Castel San Pietro (B.O)
"Colle del Re" Albana di Romagna D.O.C.G. Passito

Casa Vinicola Librandi, Cirò Marina (KR)
Bianco Passito "Le Passule"

Tenuta Col D' Orcia S.p.A., Montalcino (SI)
"Pascena" 1993 Moscadello di Montalcino D.O.C.

Casa Vinicola Zonin S.p.A., Gamberalla (VI)
"Picolit" del Friuli 1993 Vino da Tavola

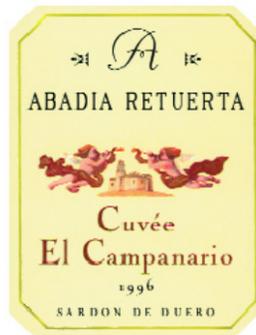
Tintos españoles sin D.O.

En el variado mundo de los vinos españoles sin Denominación de Origen se incluyen tanto vulgares vinos de mesa como excelentes vinos de terruño. El comité de cata de Vinum, bajo la dirección de Bartolomé Sánchez, ha seleccionado los mejores. Algunos de los que aquí presentamos podrían estar también incluidos bajo el epígrafe de vinos biológicos que recogemos en páginas posterior-

★★★★●

Abadía de Retuerta 1996 Abadía de Retuerta S.A.

Ante todo es un vino que deja su sello. A los bellos colores se unen los tonos de fruta de una dominante Tinto fino, mora, grosella, tonos tostados y especiados de limpia madera. Es sabroso y bien estructurado, amplio y de maduros taninos. Muy elegante.
Tel. 983 68 03 14



★★★★●●

Abadía de Retuerta Cuvée El Campanario 1996 Finca Retuerta

Es un Tempranillo con la crianza en madera francesa, sabiamente administrada para que domine la fruta, que al fondo sostenga las notas especiadas (vainilla). En boca es muy concentrado, vigoroso y de gran expresión tánica. Realmente le queda todo por decir, puesto que está sin evolucionar en botella.
Tel. 983 68 03 14

★★★★●●

Abadía de Retuerta Cuvée El Palomar 1996 Finca Retuerta

Rojo picota, tonos granate y capa media-alta. Una mezcla de Cabernet y Tempranillo muy acertada, donde no domina ninguna de ellas. En nariz prima la frutuosidad (un original toque de albaricocque, orejón) junto a especias exóticas. En boca desarrolla un tanino poderoso que le da enjundia, le hace crecer, pero deja ciertas aristas que deben pulirse con el tiempo.

Tel. 983 68 03 14

★●

Alta Pavina Cabernet Sauvignon 1994 Alta Pavina

Rojo rubí con el ribete teja y capa media. Posee una reducción dominante (conviene airear el vino antes de consumir) con notas especiadas. En boca, aterciopelado, pulido y muy agradable de beber.
Tel. 983 68 15 21

★★●

Calzadilla 1997 Uribes Madero

Concebido como un vino joven, es una Tempranillo con un ligero paso por barrica de roble, para que un aporte de estructura le permita aguantar un par de años. De color picota violáceo; desarrolla aromas de mora y un toque de regaliz. Es carnoso, fresco y muy vivo.
Tel. 989 14 30 20

★★★★●

Calzadilla Crianza 1995 Uribes Madero

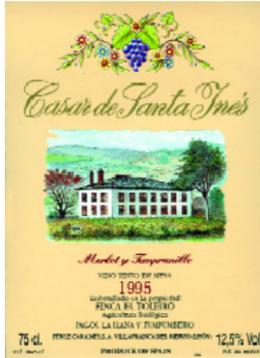
Un vino en el que domina la Tempranillo sobre la Cabernet. Rojo cereza, cubierto. Sorprende la perfecta conjugación madera-fruta en nariz, en el inicio de un buen buqué. En boca, sabroso, bien estructurado y largo. Tiene un limpio final en el que dominan los tonos balsámicos.
Tel. 989 14 30 20

★★★★●●

Calzadilla Reserva 1995 Uribes Madero

Todo un lujo en la sierra de Cuenca. Presenta un precioso rojo cereza. En nariz hay un entendimiento perfecto madera-fruta, potente y limpio. Bien estructurado, sabroso y amplio en el paso de boca. Aunque ya está para beber, puede evolucionar muy bien en un año.
Tel. 989 14 30 20

★★●



Casar de Santa Inés 1995 Pérez Caramés, S.A.

Elaborado con Merlot y Tempranillo, tiene un bello color picota-violáceo, aromas de arándanos y hierba fresca. En boca, muy bien ensamblado, el tanino maduro y un toque especiado final.
Tel. 987 54 01 97

★★●●

Claroscuros

★★★★●●

Barranco Oscuro 1996 Manuel Valenzuela

Es Cabernet en un 80%, pero luego hay un “revoltillo” de variedades como la Garnacha, Merlot, Sirah, Tempranillo y alguna más. Manuel Valenzuela ha conseguido una puesta en madera perfecta, con solo diez meses de crianza. Es de precioso color cárdeno, cubierto. Los aromas son extraordinariamente finos, nada de burdo pimiento, sino unos frutos de bosque integrados en la limpia y especiada madera (vainilla) balsámicos y un recuerdo de anises al fondo. El paso de boca es sabroso, con un tanino dulce y domado. Lo bueno es la suavidad que demuestra a pesar de su poderoso cuerpo y buena estructura. El final es limpio y persistente. Sin duda, el mejor vino elaborado en la casa hasta ahora.
Tel. 958 34 30 66



Casar de Santa Inés 1996 Pérez Caramés, S.A.

Es un prodigio que se haya conseguido un equilibrio tan sutil en esta mezcla de variedades (Merlot, Tempranillo, Cabernet y Mencía). Es aromático (mucho fruta de bosque, especias y madera fina). En boca resalta su gran equilibrio.
Tel. 987 54 01 97

★★★★●

Clos d'Agon 1994 Celler Mas Gil

Color cereza con tonos granate-violáceos. Tiene un buqué de crianza muy limpio, influido por la Cabernet. Hay aromas de fruta de bosque, tabaco, cedro y especias. En boca es potente, sabroso, con un tanino un tanto duro por la notable acidez. Mejorará algo en botella.
Tel. 972 19 60 69

★★★★●●

Dehesa del Carrizal 1992 Dehesa del Carrizal

Complejo, con buen buqué de crianza. En él se encuentran las notas minerales junto a la trufa o la grosella, envuelto todo en una limpia madera. Sabroso y concentrado; el notable tanino bien domado y la firme estructura hacen un paso de boca equilibrado y pleno de sabores.
Tel. 91 319 54 50

★★★★●

Dominio de Valdepusa 1996 Dominio de Valdepusa

Rojo picota, reflejos violáceos y muy vivo. Complejo en nariz, notas de fruta de bosque, de cuero y especias, de potencia media. Expresivo en boca, desarrolla una tannicidad moderada, agradable final en donde los aromas especiados cobran más intensidad.
Tel. 926 87 72 92

★★★★●●

Dominio de Valdepusa P. Verdot 1996

Es el más original de la serie Valdepusa. Unido a la limpia frutuosidad, hay un fondo de tinta, cuero y notas florales muy complejo. En boca está sabroso y amplio, con un tanino nada agresivo que se deja beber sin miramientos, y con un final pleno de aromas especiados y frescos.
Tel. 926 87 72 92

★★★★●●

Dominio de Valdepusa Syrah 1996

Color frambuesa. Frutoso en nariz, con notas de grosellas, cerezas, mermelada de mora, y buena madera final. En boca, bien estructurado, de tanino nada agresivo que envuelve el paladar. Resalta la fruta y esperamos que desarrolle los tonos de crianza tan necesarios en una buena Syrah.
Tel. 926 87 72 92

★★★★●●

Domus 1996 Venta d'Aubert, S. L.

Presenta un atractivo color, cubierto, amaratado. Rico en aromas, a cuero, pimienta, tabaco y fruta (ciruela y mora). En boca está francamente bien estructurado, sabroso, de taninos expresivos y un largo final. Le faltan algunas aristas por pulir, por lo que sin duda mejorará notablemente en botella.
Tel. 978 76 90 21

★★★★●

Don Suero 1992 Vinos de León (VILE)

Uno de los clásicos, que con su constante calidad se ha ganado muchos incondicionales. De color rojo cereza, cubierto y con tonos teja. Tanto el agradable buqué de crianza como la corpulencia y carnosidad en boca, lo destacan como un vino para comer, sin fruslerías ni artificios.
Tel. 987 20 97 12

★★★★●

Manuel Manzanque 1995 Manuel Manzanque

Rojo cereza con fondo rubí. Los aromas clásicos de una Cabernet bien madura se imponen con fuerza sobre las especias o la punta de hierba fresca que resalta al final. En boca está bien estructurado, aunque el tanino se muestra duro todavía. Un par de años en botella no le vienen nada mal.
Tel. 967 58 50 03

★★★★●

Manuel Manzanque Finca Elez 1995 Manuel Manzanque

De color rojo rubí, y capa media. Desarrolla aromas de fruta roja, clara y expresiva. Está bravío, con un tanino maduro aunque todavía algo astringente, que envuelve el paladar con poder y cuerpo. Le falta armonizar en botella.
Tel. 967 58 50 03

★★★★●●

Manuel Manzanque Syrah 1996 Manuel Manzanque

Este vino demuestra que la Syrah tiene buen futuro en la comarca. Impecable color picota. Muy prometedor a la nariz, con persistentes aromas de frutillo negro, cuero y especias. Es muy sabroso y dulcemente tánico, largo y de aromáticos retronasales. Mejorará sin duda en botella.
Tel. 967 58 50 03

★●

Masia Gironella Pinot Noir 1997 Masia Gironella

Color rojo rubí, de capa media. Interesante en nariz, notas de reducción, aromas de frutillos y recuerdos de cacao, no muy potentes. Es ligero, fresco, de agradable paso de boca aunque se marca un poco la acidez.
Tel. 972 44 90 21

★★★★●●

Tintos españoles sin D.O.

Mauro 1996 Mauro

El pequeño aporte de la uva Syrah al conjunto de este vino, es un elemento que, aunque no se resalte demasiado ahora, en un futuro sin duda le dará una variedad aromática notable. Estamos ante un vino frutoso; con notas balsámicas y un toque especiado, pero muy cerrado en boca. Necesita perentoriamente terminar de hacerse botella.
Tel. 983 68 02 65

★★★★●●

Príncipe Alfonso 1996 Las Monjas

El complicado coupage de uvas, Cabernet sauvignon, Tempranillo, Merlot, Syrah y Petit Verdot, hace que su frutuosidad sea compleja aunque a costa de una cierta indefinición. Resultan francamente agradables sus finos aromas especiados. Resalta su equilibrio en boca, con los taninos bien integrados, aunque necesita mucha crianza en botella todavía.
Tel. 95 211 41 24

★★★★●●

Tempranillo 1996 Manuel Valenzuela

Es un Tempranillo muy original, cerrado en nariz al principio (es necesario airear bien el vino antes de su consumo), aunque después cambia totalmente. Bien armonizado en boca, tiene la expresión tánica de la casa, pulida pero con carácter; su final pleno de fruta fresca resulta muy elegante. Un vino que ya está bien para consumir ahora.
Tel. 958 34 30 66

★★★★●●●●

Terreus Pago de Cueva Baja 1996 Mauro

Es la primera elaboración de Mauro con uvas recogidas en un solo pago. Con solo catorce meses de crianza en barricas nuevas y Tempranillo de cepas viejas, más un poco de Garnacha para completar el coupage. Resulta muy complejo en nariz, frutoso y elegantemente especiado. En boca se muestra concentrado de sabores, con un tanino denso y maduro que domina totalmente el paladar; es largo, aunque está muy crudo todavía. Un vino que evolucionará lentamente: de los de ejercitar la paciencia para no abrirlo hasta que no pasen unos cuantos años.
Tel. 983 68 02 65

★★★●

Tinto Vagal 1996 Hnos. Galindo

Muy bien vestido, cereza con tonos violáceos. Se muestra cerrado en nariz, destaca un fondo de tostados sobre la frutuosidad. En boca es sabroso, tiene cuerpo y amplitud, aunque aparecen ciertos tonos vegetales en la retronasal.
Tel. 947 51 00 15

★★★★●

Tiriñuelo 1997 Cooperativa San Esteban Agradables sus taninos suaves, su viveza

Complejo

★★★★●●●●

Mauro Vendimia Seleccionada 1994 Mauro

En este vino se aprecia la magnífica añada del 94, a pesar de tener nada menos que tres años de crianza en roble. Bien es verdad que sabiamente dosificada. Recién salido al mercado, este Mauro es el resultado de una cuidada selección de racimos de Tinto fino y un 10% de viejas garnachas. Con justicia, uno de los grandes vinos de la zona. El color rojo picota madura, con tonos violáceos y cubierto resulta muy atractivo. Ya se le aprecia su complejo buqué, aunque parece ser solo el principio de lo que esconde y que algún día entregará; por ahora, se aprecian grosellas, moras o tostados envueltos en un elegante perfume especiado. En boca se advierte una buena estructura, además de gran concentración, que actúa de soporte a la exuberancia tánica que le confiere amplitud de sabores.
Tel. 983 68 02 65

y su carnosidad. De color rojo picota, rubí y cubierto. Una limpia expresión frutosa domina en nariz, potente. En boca resalta su equilibrio y estructura, la suavidad tánica deja el paladar armónico y aterciopelado. Sorprendente este Rufete.
Tel. 923 43 50 28

★★●

Val de Reyes Fariña, S. L.

Un vino dulce elaborado como marca la tradición de la comarca. De bonito color rubí, brillante. Hay aromas especiados y de mucha crianza en barrica, de fruta compotada y pastelería. Tiene un paso de boca suave y pulido con el dulzor atenuado y agradable.
Tel. 980 57 76 73

★★★★●●

Viña el Pedríz 1996 Don Pela

Largas maceraciones, uvas bien maduras de vieja Monastrell y de Merlot, madera nueva de Allier. “Un vino hecho a mano” en el que impresiona su cubierto color picota amaratado. Dominan los aromas frutuosos, frambuesa, bigo pasificado y moras, además de una buena madera. Con gran estructura en boca, está todavía muy crudo. Necesita años de botella.
Tel. 91 551 37 78

★★●

Viña Jara 1996 Explotaciones Agroindustriales Badajoz, S. A.

Ha evolucionado muy bien. De color cárdeno y capa media. Hay finos aromas balsámicos en nariz, complejos y potentes. Sabroso, con un paso de boca donde se aprecia el tanino maduro y suave con cierta concentración y final armonioso.
Tel. 924 23 57 05

★●

Viña Lucía 1994 José Páez Morilla

Es un curioso Cabernet poco definido como tal. Color cereza con tonos rubí y capa media-alta. A la nariz, sobresale un potente buqué de crianza. Sabroso, con bastante cuerpo en el paso de boca, está ya para consumir, aunque todavía con vida.
Tel. 956 34 39 32

★★★★●●

Yllera Reserva 1989 SAT Los Curros

Se desmarca del Yllera clásico porque es más corpulento, potente y estructurado. Tiene un complejo buqué de crianza, en el que destacan las notas especiadas y la fruta compotada. Sabroso y con cuerpo, deja un aterciopelado paladar.
Tel. 983 86 80 97



Brunello di Montalcino 1993

Después de la cosecha más bien difícil de 1992, el Brunello di Montalcino del 93 se presenta más equilibrado. Muchos vinos ya resultan muy agradables de beber, aunque todavía tienen bastante potencial de maduración. En las siguientes dos páginas les presentamos los mejores Brunelli, de los catados por Alessandro Masnaghetti para



★★★★☆ ●●●●
Mastrojanni

De un color rubí profundo y denso; en nariz, sensación rica y vigorosa, con aromas de bayas maduras y alquitrán; presenta una estructura plena y carnosa en boca, con taninos maduros y aterciopelados, final largo y poderoso, magníficamente redondeado. Este Mastrojanni es sin duda un vino excelente que ya ahora resulta agradable de beber, pero que todavía proporcionará mucho placer en el futuro a los que tengan la paciencia de guardarlo. 1998-2005

★★★★ ●●●●
Argiano

De color granate denso con oscuros reflejos violáceos; en nariz se muestra francamente elegante, donde aparecen notas especiadas, de vainilla y discretos aromas tostados, alquitrán; en el inicio es redondo y equilibrado, con una estructura tupida soportada por unos taninos maduros; el final, largo con una pequeña punta ácida. Estamos ante un Brunello elegante, muy equilibrado, muy del estilo de Argiano. 1998-2005

★★★☆☆ ●●●●
Canalicchio di Sopra-Pacenti e Ripacciolli

De color granate con reflejos rubí; en nariz es intenso ya, agradablemente abierto, de una frutuosidad dulce, con aromas de caramelo y especias; posee un inicio igualmente suave y finamente dulce, taninos jugosos y maduros, y con un final

largo y prolongado.
1998-2004

★★★★ ●●●●
Barbi Colombini

Presenta un color rubí denso con reflejos violáceos; tiene una frutuosidad agradable y dulce en nariz, casi sobremadurada; menos redondo y seductor en el inicio, con taninos vivos aunque todavía no plenamente purificados; tiene un final de agradable duración. Se nota perfectamente que es un vino elaborado con buenas materias primas, pero que aún necesita un cierto tiempo. 1999-2004

★★★★ ●●●●
Fuligni

De color rubí denso con reflejos granate; nariz delicada aunque todavía algo reservada, pero donde sobresa con fuerza más fruta y madera una vez aireado; tiene un inicio vivo y vigoroso, con estructura equilibrada y densa sostenida por taninos estrictos aún no del todo ligados, final largo y fuerte; un vino con carácter, todavía algo inquieto, que necesita tiempo de reposo para desplegar toda su plenitud aromática y su potencial. 1999-2005

★★★ ●●●●
Il Poggione

Color granate denso y luminoso; en nariz está aún muy cerrado, con notas minerales; redondo y equilibrado en el inicio, de estructura soportada por taninos finos pero aún bastante juveniles, frutuosidad delicada, y final prolongado; un Brunello de factura tradicional. 1998-2003

★★★ ●●●●●●
La Palazzetta

Presenta un color rubí denso con reflejos granate; tiene una nariz intensa y marcada, donde se aprecian aromas de alquitrán, especias y regaliz; todavía resulta algo joven y tumultuoso en boca, con taninos presentes de buena calidad, final sin demasiada duración pero, a cambio, con gran plenitud de aromas; necesita tiempo de reposo para consolidar su estructura. 1999-2003

★★★
Brunello di Montalcino Beato Il Poggiolo

Rubí denso con reflejos violáceos oscuros; nariz intensa con notas de madera, especias, frutuosidad más bien reservada; inicio también marcado por la madera, buena densidad, taninos vivos y a la vez algo estrictos, que resultan más suaves al final; un vino bien estructurado que todavía necesita algo de tiempo.

★★★
Canalicchio di Sopra-Franco e Rosildo Pacenti

Granate con densos reflejos rubí; nariz elegante y delicada, con un soplo de vainilla y cacao; en boca también tiene una estructura redonda y elegante, con densidad agradable, taninos de grano fino y final prolongado. 1998-2003

★★★★ ●●●●
Lisini

Rubí denso con reflejos violáceos; nariz aún muy cerrada, que se abre más y más después de una oxigenación intensa; frutuosidad compleja, inicio recto, estructura densa y vigorosa, taninos maduros y delicados, final extraordinariamente largo marcado por la fruta; un vino excelente al que es imprescindible madurar. 2000-2006

★★★★ ●●●●
Brunello di Montalcino Montosoli Altesino

Rubí denso con reflejos violáceos; nariz aún muy recatada, notas minerales, alquitrán; muy buena estructura en boca aunque también aquí se muestra muy cerrado, frutuosidad pura, taninos vivos todavía algo agresivos, final vigoroso; un vino todavía muy joven, que en este momento se presenta más duro y menos elegante que los Brunelli de cosechas anteriores, aunque como siempre brilla por su carácter y fuerza. 1999-2005

★★★★ ●●●●●●
Salvioni La Cerbaiola

Granate denso; nariz abierta llena de matices, frutuosidad agradable y madura, notas minerales, vainilla; muy redondo y suave en el inicio, taninos sedosos ligados a una frutuosidad madura, estructura excelente, paso de boca muy suave y final largo y elegante; un vino no demasiado concentrado que, sin embargo, hará las delicias de los aficionados a vinos elegantes. 1998-2004

★★★
Greppone Mazzi

Rubí denso con reflejos granate; nariz especiada y marcada por la madera, canela, clavo; redondo y equilibrado en el inicio, fruta madura, taninos de textura agradable, final sedoso al que falta algo de densidad, y un retrogusto a clavo. 1998-2003

★★★★ ●●●●
Canalicchio di Sotto-Lambardi

Rubí denso con reflejos violáceos; nariz vigorosa pero aún muy recatada, notas minerales; estructura excelente en el inicio, magnífica

densidad, taninos vivos pero elegantes, final largo marcado por el tanino. Sin duda es el Brunello más vigoroso de esta serie, todavía muy cerrado y casi un poco rústico. 1999-2005

★★★
Le Chiuse 320

Denso color granate-rubí; nariz algo unidimensional, especias, un soplo de cacao en polvo; estructura tupida, taninos maduros, frutuosidad discreta, final largo, jugoso y al mismo tiempo dulce; un Brunello procedente de una pequeña finca que mejora constantemente. 1998-2003

★★★ ●●●●●●
Val di Cava

Granate bastante denso, luminoso; nariz algo recatada, aroma discreto de alquitrán, inicio más abierto, estructura equilibrada portada por taninos dulces y jugosos, fruta recatada pero madura y suave, final largo y delicado. 1998-2003

★★★ ●●●●●●
La Poderina

Rubí muy denso con reflejos violáceos; nariz vigorosa e intensa, notas de madera, vainilla; inicio redondo y armónico, taninos maduros y jugosos, suave y de agradable textura, final largo que termina en delicadas notas de madera. 1998-2004

★★ ●●●●●●
Friggiali

Denso color granate-rubí; nariz aún algo recatada, fruta, maderas discretas; menos denso en boca que el Pietranera, pero mucho más afrutado y equilibrado, final todavía algo estricto; ya resulta agradable de beber. 1998-2002

★★★ ●●●●
Brunello di Montalcino Campogiovanni San Felice

Denso color granate-rubí; fina nariz afrutada con notas de madera, algo punzante; estructura elegante en boca, fruta fresca, taninos maduros y de buena duración; final fino. 1998-2003

★★★ ●●●●●●
Brunello di Montalcino Sugarille Pieve Santa Restituta

Presenta un denso color granate-rubí; en nariz, se muestra abierto y dulce, con una frutuosidad ligera, regaliz; en boca resulta francamente redondo, muy agradable, más afrutado que el Brunello Rennina, aunque con una menor carga de taninos, lo que hace que desde este momento ya resulte agradable de beber, con un final largo y suave.

1998-2003

★★★ ●●●●
Talenti

De un color granate denso; nariz abierta y desarrollada, con aromas de alquitrán y ligeras notas animales; se observa en él una estructura elegante en boca, muy equilibrado -ya casi homogéneo-, con un final ligeramente desecante que termina en una frutuosidad más bien reservada. 1998-2003

★★ ●●●●●●
Due Portine - Gorelli

De un denso color rubí-granate; de aromas profundos en nariz y notas ligeramente animales; un vino con buena estructura en boca, elegante y equilibrado, con taninos dulces y final largo; un Brunello lleno de matices. 1998-2003

★★ ●●●●●●
Castello Romitorio

Color cereza oscuro; nariz afrutada compleja y agradable, con aromas de guinda y especias, madera extremadamente discreta; con un inicio vigoroso, acidez marcada pero madura, taninos de grano fino y final largo y afrutado; un Brunello jugoso y tradicional. 1998-2005

★★★ ●●●●
Val di Suga

Granate denso; nariz aún algo reservada, con notas minerales, especias; estructura equilibrada en boca, densidad media, frutuosidad agradable, taninos aún no del todo ligados, y final largo y duradero. 1998-2003

★★★ ●●●●●●
Poggio di Sotto

Granate denso; nariz densa y vigorosa, con un toque de notas animales, aroma ligeramente reductivo; pleno y vigoroso, taninos jugosos y presentes, buena duración, aunque el final es algo estridente, casi desecante; un Brunello producido al estilo tradicional, por lo que aún es algo arisco, casi rústico. 1999-2005

★★★ ●●●●●●
Siro Pacenti

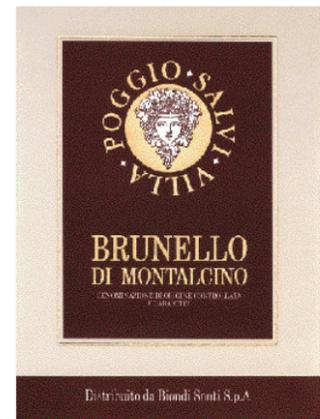
Posee un color rubí denso con reflejos granate; nariz elegante a madera fina, aunque algo reservada; buena estructura en boca, taninos maduros de textura agradable, final no especialmente complejo que termina de forma ligeramente desecante; un Brunello menos rico y vigoroso de lo que nos tiene acostumbrado Siro Pacenti, pero, como siempre, muy bien hecho. 1998-2003

★★★ ●●●●
Poggio Salvi

Brunello di Montalcino 1993

De un color rubí denso con reflejos violáceos; en nariz se muestra frutal, abierto y fino, con aromas de madera discreta; denso y redondo en el inicio, con taninos jugosos de textura fina y una agradable frutuosidad en boca; de un final largo que termina en delicadas notas de madera; un Brunello moderno, muy equilibrado. 1998-2003

★★ ●●●●●●
Brunello di Montalcino Vigna di Pianrosso



Distribuito da Biondi Santi S.p.A

Ciacci Piccolomini d'Aragona
De un color rubí denso con reflejos granate; en nariz, reservado, con discretas notas de aromas animales; tiene un inicio suavemente dulce, una estructura fina y equilibrada, agradable concentración de fruta madura, y final algo líquido; ya resulta agradable de beber. 1998-2002

★
Brunello di Montalcino Terre de'Piori Cantina di Montalcino

Rubí denso y brillante; nariz aún muy recatada, madera discreta; estructura tupida, taninos finos y pulidos, final elegante pero poco duradero; un interesante Brunello de la Cantina Sociale. 1998-2003

★★★ ●●●●●●
Brunello di Montalcino Rennina Pieve Santa Restituta

Con un color granate denso y brillante; en nariz se aprecian aromas intensos a alquitrán y bayas machacadas; también en boca resulta marcadamente afrutado, con una estructura tupida soportada por taninos vivos pero muy jugosos, final largo y duradero; es un vino algo más duro y vigoroso que el Brunello Sugarille de la misma finca. 1998-2004

★★ ●●●●●●
Brunello di Montalcino Pietranera Friggiali

Presenta un denso color granate-

rubí; nariz aún cerrada, con notas de alquitrán y café; estructura densa y vigorosa en boca, taninos aún algo ásperos pero maduros, final de fruta fresca que termina en una fina punta ácida; menos frutal que el Brunello Friggiali. 1999-2003

★★ ●●●●●●
Col d'Orcia

De color granate denso y luminoso; aún muy recatado en nariz, con notas de alquitrán y café; más abierto y a la vez más seductor en el inicio, taninos suaves y sedosos, estructura fina y equilibrada, final largo pero no especialmente denso; ya resulta agradable de beber. 1998-2003

★★ ●●●●●●
Tenuta di Sesta

Color rubí denso con reflejos violáceos oscuros; nariz intensa y juvenil; estructura tupida que deja paso rápidamente a unos taninos presentes todavía algo ásperos y que desemboca en un final marcado por el alcohol y ligeramente desecante. 1998-2003

★★ ●●●●●●
Nardi

Denso color granate-rubí; nariz algo recatada, con notas minerales y un toque de vainilla; buena estructura en boca, taninos de buena calidad, final prolongado de frutuosidad fresca; un buen Brunello. 1998-2003

★☆☆ ●●●●●●
La Fornace

Denso color rubí-granate; nariz abierta y fina, con notas de cacao; redondo y equilibrado en boca, taninos maduros, textura agradable y buena duración; un vino elegante y bien preparado que debe beberse ahora. 1998-2003

★☆☆ ●●●●●●
Il Palazzone di Mario Bollag

Denso color granate; aún algo reservado en nariz, con un soplo de alquitrán; estructura equilibrada en boca, frutuosidad media, taninos delicados; un vino sencillo y franco que gusta precisamente por eso. Debe beberse ahora. 1998-2001

★★ ●●●●●●
Poggio Antico

Color granate denso; nariz abierta y delicada, regaliz; elegante estructura en boca, taninos maduros y finos; final largo pero no muy denso, que termina con notas de regaliz. 1998-2002

★★ ●●●●●●
Poggio San Polo

Denso color rubí-granate; nariz intensa y vigorosa, con notas de

madera y cacao; inicio bien estructurado pero también algo marcado por la madera, taninos algo duros y poco destacados, final medio; un Brunello moderno que aún necesita tiempo para encontrar su equilibrio. 1999-2003

★★★☆☆ ●●●●●●
Casanova di Neri

Intenso color rubí-granate; nariz especiada, madera, cacao en polvo, fruta oscura madura; frutuosidad recatada en el inicio, aunque de estructura vigorosa en boca, taninos presentes que resultan algo minerales, final largo y poderoso que termina en notas de madera; un vino que se abre más una vez aireado, pero en conjunto aún resulta muy estricto. 1999-2004

★★ ●●●●●●
Casanuova delle Cerbaie

Rubí denso con reflejos granate; en nariz hay aromas de frutos maduros, con madera discreta, sin que se aprecie la barrica; agradable densidad y plenitud en boca, taninos de grano fino no totalmente ligados, acidez jugosa y presente, final vigoroso, casi estricto: un Brunello producido a la usanza tradicional que aún necesita algo de tiempo. 1998-2003

★★ ●●●●●●
La Gerla

Rubí denso con reflejos violáceos; nariz marcada por la madera, un soplo de grosellas, madera discreta; redondo y de frutuosidad marcada también en el inicio, estructura densa que da rápidamente paso a unos taninos algo desecantes, aún no purificados del todo, con final ligeramente desecante; un vino que todavía evolucionará. 1999-2003

De fiesta en Archigula

Fiesta grande para presentar en sociedad Archigula, una nueva publicación de la joven editorial que es Opus Wine. Y puesto que la revista -cultura y cultura gastronómica, historia e historietas de vinos y buenos humos de puros- es atípica, el escenario también fue diferente.

La reconocida hospitalidad de los De Funy, barroca y envolvente decoración libanesa, refrescantes "crudités", cremas y platos de sabores tan exquisitos como exóticos, milagrosos hojaldres y dulces postres que solo pueden salir de manos de huríes, invitaban a prolongar la noche mas allá de lo conveniente.

Como contrapunto, la aportación generosa de productores y distribuidores



Ana Lorente, directora, en la presentación de la revista Archigula.

res amigos recordaba que fuera de allí el mundo era ibérico, como el jamón de Guijuelo de Santos Carrasco, los

quesos manchegos galardonados con los premios Gran Selección -Navalvaches, Montescusa, Valdehierro, Casa de

Campo y Coquem curado- los aceites de Baena y los vinos de Barbadillo (Manzanilla Solear), Alvear (Fino C.B) , cavas Agustí Torelló y Marqués de Monistrol Rosé, blancos de El Grifo, Torres Fransola, 125 Aniversario Chivite, albariño Fillboa y tintos Castell del Remei, Dominio de Valdepusa, Marqués de Riscal, Colección 125 y Gran Coronas.

Con su participación hicieron posible esas copas que sueltan la lengua y el ingenio y que promueven una velada animada. Hubo una asistencia masiva al acto a pesar de la agenda apretada del día, y no faltaron los buenos augurios de larga vida para Archigula.

La cita con el segundo número de esta revista para gente exquisita es Septiembre. O sea , ahora. Ya.

II JORNADAS TÉCNICAS DE AGRICULTURA ECOLÓGICA

Vilasantar 11, 12 y 13 de Septiembre

En las Jornadas Técnicas se analizarán aspectos de la agricultura ecológica, como la producción, difusión de sus técnicas y comercialización de sus productos. Estas jornadas sirven de foro de encuentro para todas las personas interesadas en Agricultura Ecológica, agricultores, técnicos, consumidores, etc. Se entregará Diploma de asistencia con una carga lectiva de 21 horas.

PARALELAMENTE A LAS JORNADAS TÉCNICAS ESTARÁ ABIERTA AL PÚBLICO LA III MUESTRA DE PRODUCTOS DE AGRICULTURA ECOLÓGICA

Información e inscripciones:
CONCELLO DE VILASANTAR
Rú, s/n - 15807 Vilasantar - A Coruña
Tel 981 778 169 (de 09:00 a 14:00 h.) - Fax 981 778 166

Cuotas de inscripción
• Asistencia: 3.500 ptas.
• Asistencia, más comidas y cenas en los días de las Jornadas: 7.400 ptas.
• Asistencia, comidas, cenas y alojamiento en los días de las Jornadas: 12.350 ptas.

PROGRAMA

VIERNES 11
• 16:15 h. Entrega de documentación.
• 16:45 h. Inauguración de las Jornadas y de la Muestra de Productos.
• 17:00 h. Agricultura del Siglo XXI: La Agricultura ecológica y su sistema de certificación. Ponente: D. Anxo M^o Legasa, Director Técnico del Consejo de Producción Agraria Ecológica de Navarra. Ex-veedor del CRAE.
• 19:00 h. Potencialidad de la A.E. en Galicia. Ponente: D. Gabino Vázquez, Presidente del Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia.
• 21:00 h. Fin de la sesión.

SÁBADO 12
• 09:30 h. La Agroecología desde una perspectiva sociológica. Ponente: D. Eduardo Sevilla Guzmán, catedrático de Sociología del Instituto de Sociología y Estudios Campesinos. Universidad de Córdoba.
• 11:30 h. Lucha contra plagas y enfermedades. El importante papel del equilibrio ecológico de las poblaciones. Ponente: experto en lucha biológica.
• 13:30 h. Descanso para el almuerzo.
• 15:30 h. La rentabilidad de las explotaciones de agricultura ecológica. Ponente: D. Eduardo Sevilla Guzmán, catedrático de Sociología del Instituto de Sociología y Estudios Campesinos. Universidad de Córdoba.
• 17:30 h. La agricultura ecológica, la experiencia de varios años de dedicación. Ponente: agricultor ecológico.
• 19:30 h. Técnicas agronómicas de agricultura ecológica. Ponente: Dña. Isabel Torres, Ingeniera Agrónoma. Asociación de Agroecología Alberte Rodríguez Pérez.
• 21:30 h. Fin de la sesión.

DOMINGO 13
• 09:30 h. Ganadería ecológica. Ponente: D. Lois Anxo Sánchez Pérez, Ganadero ecológico.
• 11:30 h. Mesa redonda: La comercialización de los productos de la agricultura ecológica. Participantes: Representante de Vida Sana; Dña. Claudia Torrent, Coop. Trigo Limpio (Navarra); D. Manuel Díaz Ares (Coop. de Consumidores Bioconsumo); D. Santiago Vilela, propietario de una tienda ecológica.
• 13:30 h. Descanso para el almuerzo.
• 15:30 h. El papel de los medios de comunicación en la difusión de la agricultura ecológica. Ponente: D. Enrique Banet, Periodista, Director del Programa de T.V.G. "Senda Verde".
• 17:30 h. Visita guiada a las instalaciones y zona de prácticas del Centro de Formación de Agricultura Ecológica (CEFAE).
• 20:30 h. Clausura y entrega de diplomas.

Directora de las Jornadas: Dña. Purificación Martínez Armesto



AYUNTAMIENTO DE VILASANTAR
15.807 VILASANTAR-A CORUÑA



Vinos biológicos europeos

tosidad fina, buena acidez y final prolongado.
1998-1999

★★●●●

Rosso No. 15 1995

Azienda Agricola Vignano

Color rubí; frutuosidad dulce y concentrada, con aromas de vainilla; inicio especiado y denso, taninos presentes aún no del todo purificados, final más bien corto.
1998-2000

Veneto

★★●

Soave Superiore 1996

Gino Fasoli

De un color amarillo limón; con notas florales en nariz, manzanas verdes y peras; presenta un inicio fresco, una acidez energética y agradables notas amargas al final; es un vino refrescante.
1998

Los siguientes vinos recibieron la calificación de "bueno" (★)

Soave San Brizio 1997

Pier Antonio & Sisto Tessari

Bosco del Merlo Cabernet 1996

Paladin & Paladin

Penedès

★★★●●

Tempranillo Collecció 1995

Albet i Noya

De bonito color rubí; en nariz se aprecian complejos aromas a frutas oscuras y regaliz, tiene una madera bien ligada; un inicio vigoroso, acidez marcada, taninos maduros y poderosos, con buena duración.
1998-2002

★★★●●●

Reserva Martí 1995

Albet i Noya

De un color rojo picota; en nariz se muestra aún recatado, con aromas de grosellas una vez aireado; inicio recto, estructura fuerte, final prolongado de chocolate negro; un vino muy prometedor.
2000-2004

★★●

Vinya Laia tinto 1996

Albet i Noya

Color rubí; nariz compleja, bayas oscuras, madera; inicio marcado por la madera, que deja paso rápidamente a una estructura suave y plena, con acidez jugosa y taninos maduros; un vino algo artificioso.
1998-2001

★★●●●

Cava Reserva brut

Albet i Noya

Amarillo intenso; nariz a fruta madura, con aromas florales y finas notas de levadura y avellanas; inicio recto, acidez fresca y final de mazaþán.
1998-1999

★★●

Tempranillo d'Anyada 1997

Albet i Noya

Púrpura; nariz frutal agradable y juvenil, con especias; inicio jugoso, frutuosidad suave y cuerpo exuberante.
1999-2002

Valencia

★★★●●

Dominio Los Pinos Tinto 1996

Manuel Olaechea

Color rubí; nariz profunda a saúco y regaliz; inicio vigoroso y recto, taninos de grano fino; complejo y armónico.
1998-2002

★★★●

Monastrell del Valencia 1996

Manuel Olaechea

Rojo picota; frutuosidad fina en nariz; fino dulzor en el inicio, acidez jugosa y buen paso de boca: excelente para una parrillada.
1998-1999

Otras regiones españolas

★★●

Pálido Sierra Morena Dry seco

Gabriel Gómez Nevado

Amarillo dorado; nariz frutal pura y delicada, con aromas de almendras maduras; inicio vigoroso que rápidamente da paso a una estructura más bien esbelta, final elegante.
1998-2002

★★★●●●

Tempranillo de Manuel Valenzuela 1996

Bodega Barranco Oscuro

Color oscuro; nariz muy reservada, con grosellas, regaliz y madera discreta una vez aireado; fruta dulce en el inicio, potente concentración en boca, seguida por taninos presentes aún no purificados del todo.
2000-2005

★★●●

Barranc dels Clossos Blanc 1997

Mas Igneus

Amarillo pajizo, brillante. De aromas moderados. Está muy bien resaltada la fruta madura propia de la Garnacha, apenas se encuentran los aromas de la barrica de Allier en la que fermentó. En boca es sabroso y glicérico, con una buena acidez que le da frescura y limpia el paladar. Le falta la complejidad que adquiere con la crianza en botella.
Tel. 977 82 70 66

★★●

Viña Urubi 1997

Voed, S.L.

Muestra un impecable color, rojo picota y violáceo. Los interesantes aromas frutuosos de moras y frambuesas maduras dominan con intensidad. Es sabroso, tanino maduro e intenso, con buen paso de boca y magnífica retronasal plena de aromas.
Tel. 93 899 31 31

★★●

Yuntero 1997

Coop. Nuestro Padre Jesús del Perdón

Rojo cereza algo abierto de color. Es muy

limpio de aromas, con notas de regaliz sobre un fondo anisado. De paladar suave y agradable tanino pulido, goza de un buen equilibrio en su conjunto.
Tel. 926 61 03 09

★★●●●

Privat

Josep María Pujol Busquets

Un buen color y pequeña burbuja que forma lentos rosarios dan paso a limpios aromas frutuosos, que recuerdan a la Chardonnay. En boca, cremoso, equilibrado y muy fresco. Resalta su viveza y la impecable elaboración.
Tel. 93 899 31 31

★★●

Chozo Blanco 1997

Coop. del Campo Ntra. Sra. de la Cabeza

Amarillo pálido y brillante. Es muy aromático, con notas florales y fruta fresca. En boca está bien equilibrado, amable y vivo, bastante largo y con limpios retronasales en donde un toque anisado deja un agradable paladar.
Tel. 967 46 01 05

Alemania

★★★★●

Riesling QbA trocken

«Selection» 1996

Weingut Dr. Becker., Ludwigshöhe

Dorado claro con reflejos verdosos, frutuosidad juvenil, ciruelas amarillas frescas, buena concentración, acidez suave, con carácter.

★★★★●

Westhofener Steingrube Weisser Riesling

trocken 1997

Wittmann, Westhofen

Floral, con aromas a menta y melocotón blanco, algo de piña, muy transparente; un Riesling delicado y moderno con abundante extracto y agradable frescor.

★★★★●●

Westhofener Morstein Weisser Riesling

Spätlese trocken 1997

Wittmann, Westhofen

Amarillo pálido, gran plenitud frutal, papaya verde, melón, bien trabajado y lleno de matices; acidez fresca.

★★●●

Rotwein Cuvee trocken 1996

Dippon-Schlossgut Hohenbeilstein,

Beilstein

Rojo granate, notas de frambuesa, final carnoso y taninos marcados.

★★●●

Winkler Jesuitengarten Riesling Spätlese 1997

Hamm, Oestrich-Winkel

Riesling moderno y transparente, claro aroma de melocotón, cremoso, dulzor bien ligado.

★★★★●●

Hochheimer Domdechaney

Riesling Spätlese 1996

Staatsweingüter Kloster Eberbach, Eitville

Aroma maduro, nueces frescas, especiado y

tradicional; un Riesling clásico con mucho potencial.

★★★★●

Rieslaner Spätlese 1997

Fürstl. Catell'sches Weingut, Castell

Aromas puros y transparentes, algo de miel, membrillo, albaricoques, dulzura juguetona.

★★★★●

Erbacher Rheinhell Weissburgunder &

Chardonnay Kabinett trocken

Weingut Mariannenaue, Schloss

Reinhartshausen, Eitville-Erbach

Aroma recatado a piña y yogur, buena estructura de ácidos.

★★★★●●

Grauer Burgunder trocken Edition Zähringer Löwe «SZ» 1995

Zähringer, Heitersheim

Vino de barrica con aromas de pimienta y fuerte nota de lignina; aún necesita algo de tiempo.

★★★★●●

Chardonnay Spätlese trocken 1996

Lämmlein-Schindler, Schliengen

Estilo de Borgoña maduro y marcado por la madera, con notas dulces de piña, violetas y mantequilla.

★★★★

Dienheimer Tafelstein Riesling

Beerenauslese 1993

Dr. Becker, Ludwigshöhe,

Amarillo dorado, notas de madurez finas aunque algo pesadas, agradable aroma a petróleo, sólido cuerpo.

★★★★★●●●

Volkheimer Liebfrau Optima

Trockenbeerenauslese 1994

Brühler Hof, Volxheim

Ambarino, aroma a miel, mandarina, albaricoque y caramelo, pleno y dulce; acidez finísima que le da una gran duración; un gran vino para los próximos 25 años.

★★★★

Riesling Eiswein 1996

Rainer & Michael Weidenbach, Ingelheim

Aroma de mandarinas y naranjas con miel; bien estructurado, enorme concentración que gana elegancia por su elevada acidez; un vino muy fino que aún necesita mucho tiempo.

Suiza

★★★★●

Chardonnay Les Balisiers 1997

Domaine des Balisiers

Amarillo denso; nariz marcada por la madera, fruta madura, melón, piña, aromas secundarios; inicio vigoroso, buena estructura portada por acidez jugosa, final prolongado.
1998-2002

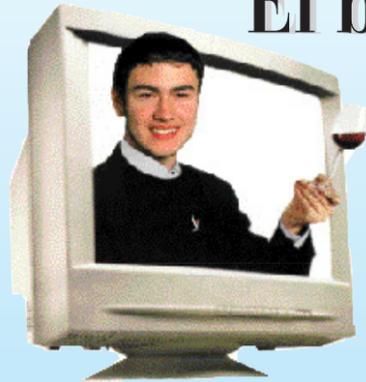
★★★★●●

Comte de Peney 1995

Domaine des Balisiers

Color picota denso; exuberante nariz a vainilla y fruta roja, especias, notas animales discretas; inicio vigoroso, estructura

El buen Rioja en la red



www.bodegasolarra.es

Esta página continúa el patrón de diseño de páginas analizadas anteriormente: uso de frames, a través de los cuales se puede navegar por el sitio; uso de imágenes de gran calidad; eso sí, las justas.

EL DISEÑO

No es una página que destaque por la cantidad de recursos técnicos utilizados, aunque no es algo que resulte imprescindible, pero que ayuda a atraer la atención del navegante. Está bien diseñada, con un menú desde el que podemos acceder a las principales secciones. Desde el punto de vista visual, hay deta-

lles en el aspecto general de la página que pueden resultar algo extraños, como la ausencia de coherencia visual de una sección a otra, con el empleo de diferentes tipos de modus operandi en su diseño. Pero son detalles que no merman la calidad plástica de la página, que no tiene nada que envidiar en cuanto a diseño a otras páginas de corte similar.

LA CALIDAD

La calidad de la página, en general, no es mala, pero resulta de una austeridad extraña en este tipo de sitios. A pesar de que su aspecto visual es atractivo, no goza de una espectacularidad que atrape al visitante. Da la impresión de una página diseñada hace tiempo, por el poco uso de los nuevos recursos de diseño. Las carencias de esta página se notan sobre todo en el apartado de la interactividad: la visita a la página resulta demasiado previsible, demasiado "guiada". No consta de muchas alternativas a la hora de moverse por ella; eso sí, la navegación es sencilla, clara y sin lagunas.

PRESTACIONES

Esta página es de corte netamente publicitario, pero con información de tipo general sobre la enología, al margen de la sección Noticias. En este rincón de la página podemos encontrar noticias del mundo del vino en las que, eso sí, tienen una importante presencia las Bodegas Olarra: no es algo criticable, sino un detalle que subraya el carácter de la página. La sección "nuestros vinos" aporta un análisis detallado de los principales vinos de la bodega: crianza, composición, etc. Hasta se incluye una ficha de cata en el análisis de cada vino, con una perfecta presentación del producto. Lo más interesante es la posibilidad de realizar pedidos directamente a la bodega por medio de un formulario muy bien construido, y que resulta de mucha utilidad. A estas secciones se suman las ya típicas, como la Historia de las Bodegas Olarra, o la posibilidad de mandar un e-mail a los responsables de la página.

UTILIDAD

Al ser una página que se centra en la promoción de los productos de las Bodegas Olarra, no son demasiadas las aportaciones que pueda hacer a un navegante profano más allá de las meramente informativas, y siempre contenidas en el ámbito de estas bodegas. La posibilidad de poder hacer pedidos desde casa es algo muy interesante, una posibilidad a imitar, que aplaudimos desde aquí. En definitiva una página sin muchas pretensiones, interesante, pero que debe mejorar el aspecto del diseño.



Diseño	6
Calidad	7
Prestaciones	9
Utilidad	8
Velocidad	9
TOTAL	7,8

VINUM es una revista especializada, de distribución restringida, que sólo puede adquirirse en los siguientes puntos de

Andalucía: Bollullos del Condado, Avda. Constitución, 41, Cádiz: Ancha, 27. Huelva, Galería de Hipercor, Ronda Norte Continente. Jerez de la Frontera: Aeropuerto de Jerez, Arcos 4, Avda. Los Naranjos Bo. 1 Avda. Solea, 6, Ctra. Cortes Fte. Gasolin. , Comercial San Benito, Évora, 10, Fermín Aranda, 10, Frente Residencia Sanir, Galerías de Hipercor, i Junta Fomento del Hogar, Por-Vera, 47, Puerta del Sol, 20, Pza. Arenal, 9, Pza. Romero Martínez, Racimo, 8, Hiper Galería Comercial Ponti. La Palma del Condado: Pza. España. Puerto de Santa María: Milagros, 10, Lib. Ba, Centro Comer. "El Paseo" Loc, Largas, 69, Lib Zorba, Urbaniz. Fuenterrabía, Sor Cuatro Papelería, Avda. de la Paz 3-4. Puerto Real: La Plaza, 140, Rey Católico. Rota: María Auxiliadora, 34, San Fernando: CC. Bahía Sur L-11, Real, 83 (Frente Cine). San Juan de la Arrinconaz: Juan de la Cueva, s/n. San Lúcar de Barrameda: Avda Andalucía, C. Comercio Barrameda, 103, Carmen Viejo, 24, Carril de San Diego, 36, Sevilla: Aeropuerto de Sevilla, Bami/Luca de Tena, Estación Santa Justa, Galería-Hipercor, Hipermarcondo Continente, Corte Inglés, Pza. de Armas, Estación K República Argentina 23, Reves Católicos 5, San Pablo/Cristo Calv. , Virgen de Loreto, 39. Villanueva del Ariscal: M. Castaño Silva, s/n. **Asturias:** Avilés: Ribero. Gijón Alfredo Truan Alvarez Garaba, Comerc. Costa Verde, Continente Calzada, Emilio Tuya, Fernández Vallen, General Mola, Los Fresnos, Tomás Sarza Desa (Uria). Mofres: Guillermo Sopoliz. Oviedo: 19 de Julio, Avda. Galicia, C. Com Las Salesas, Las Salesas, Milicias Nacionales (Oria), Pza. Longoria Carbajal, Ramón y Cajal. **Castilla-la Mancha:** Albacete: Pza. Gabriel Lodares s/n. Alcázar de San Juan: Castelar, Dr. Bonardell, 24. Campo de Criptana: Castillo, 8. Ciudad Real: Mata, 13, (Centro Comercial Eroski), Paloma, 4, Mercadona, Postas (kiosko mercado), Pza, del Pilar, Pza. Mayor. Daimiel: General Espartero, 2. La Solana: Torrecilla, 16. Manzanares: Pza. General Moscardó. Puertollano: Goya, 15 (comercial Moisés), P. de San Gregorio. Tomelloso: Pasaje Iglesia. Valdepeñas: Veracruz, 3, Pza. España (papelaría Hezquer). **Castilla y León:** Aranda de Duero: Castilla, Los Caidos, Virgencilla. Astorga: Obispo Alcolea s/n. La Bañeza: Dr. Palanca, 2. Burgos: Avda. Cid, 2, Bilbao Del Cid, España, General Mola, Las Calzadas, Miranda (estación autobuses), Reyes Católicos, San Lesmes, Santo Domingo, Vitoria. León: Calle Hospital, 1, Campus de Vegazana, Covadonga, 14, Fray Luis de León, 21, General Sanjurjo, 19 Pl. Renucua s/n, Plaza Calvo Sotelo, Pza. Pícaro Justina, Pza. Saenz de Miera, Roa de la Vega, 30. Medina Del Campo: Padilla, s/n, Pza. Mayor. Peñafiel: Calvario, 8. Miranda de Ebro: Fco. Cantera, s/n. Roa de Duero: Pza. Española, s/n. Tudela de Duero: 24 de Diciembre, 22. Valladolid: Constitución, 2, La Esperanza, 32, Noria Molina (frente Barclays), Turina 1, Claudio Monzano, s/n Esq. Sta María, Estación de Autobuses, Kiosko La Chata, Atrio de Santiago, Pº Zorrilla, 44 y 130 -132, Pza. Calño Argales, Pza. España (frente Banco España), Pza. Los Ciegos, s/n, Pza. Mayor (esquina a Calle Jesús), San Doval, Zona Comercial Pryca, 2. **Cataluña:** Barcelona. Av. Diagonal Ca Arenas, Av. Diagonal Corte Inglés, Av. L'Argentera Est. Francia, Av. República Argentina, 173, Avd. Diagonal, 549, Avda. Diagonal Baimes, 506, Avda. Gran Vía Fte. 588, Caputxins Nou Rambla, Cl. Wad-Ras, 203, Estación de Sants (Renfe) Gran de Gracia, La Rambla Estudios/Fte Sep, Mallorca Padilla, Metro Diagonal Pasillo Sa, Nicaragua 100, Pa Catalunya, P. Catalunya Corte Inglés Pa Sanz Josep Ortot, 9, Po. Farrá I Puig, Po. Gracia Provenza, Po. La Rambla Canaletes, Po. de Gracia/Diputació, Po. de Gracia/Gran Vía, Rb Catalunya Diputación, Rb. de Catalunya, Recinto Makro, Redi. Valle De Hebrón, S. Antonio M. Claret, Sant Joan, Sant Pfr, Santa Mónica/Comandanc, Tamarit Esquina Viladomat, 140, Vía Augusta, 160 y 237, Villarom. Badalona: R. Multigala (G. Continente), Cafra de Mar: Ctra. Nacional II Km. 651 Pryca. Canet de Mar: San Perf. Castelldefels Paseo Marítimo 193, El Prat de Llobregat; Aeropuerto Barcelona, Sal. Nal. , Term. B Piso Sup, Term. Internacional, Autovía Castelldefels, Granollers: Pa Corona s/n, Pa Maluquer I Salvador, Hospitalet: Estación Metro Gran Vidalef. Malgrat de Mar: Cl. Carme. Manresa: Avda. Bases de Manresa s/n, Pron. Cgal. Prim. Mollers Del Valles: Rb. Civaller, s/n. Sabadell: Avda. FMncesc Madta. San Cugat del Vallés: Ctra. San Cugat a Rubt. Tarrasa: Nou de Sant Perf, 49, Pryca a-18 Km 17. 8. Vilafranca del Penedés: Fugent D'Ort, s/n. Pere III, J. Ferrer, 78, Nuestra Señora, Avda. Tarragona, 32. Gerona: Cl. Estación Renfe, Cr. Barcelona, Pza. Independencia. Camprodon: Cl. Valencia. Figueres: Estación Renfe. Olot: Criviller, San Rafael. Puigcerdá: Estación Renfe. Ripoll: Pa. Clave. Santa Coloma: Cl. Lluís Mon. Tarragona: Avda. Cataluña, 22 E-Baix, Ctra. Reus, Estación Renfe, M. Montoliu, Pere Martell, 24, Plaza Imperial Tarraco, Rambla Canto Hnos. Landa, Rambla Canto Pint Rambla Nova, 99 y 114. Amposta: San José, 16. Cambrills: Pescadores, 9. El Vendrell: Baisada Sainz Nique, 14, Doctor Robert, 28. Reus: Avda. Carrilez, 39, Local 3, Avda. Mariano Fortuni s/n, Madre Nolas, 59, Paseig de Mata Estacio, Pl. Ocas 8, Plaza Mercadal Kiosko 6, Pza. Llibertat, 2, Pza. Pastoretta, 2, Rabal Jesús, 37, Riera Miró, 38. Salou: Barcelona, 45, Po. J. Jaume I Formentor Via Roima Local 2. , Jaume Muguez, 4. Avda. Padre Ceremonios, Cam. Miami. Lleida: Alcalde Rovira Roure 6, Avda. Valdelaparra, 29 Democracia, 30, Lb Terrant, Lluís Companys, 4, Obispo Marlin Ruano, 3, Pi Margall, 11, Pza. Paneria s/n, Rambla Ferranz, 25, Sarazibar 2. **Galicia:** Orense: Alejandro Pedrosa, 86, B. Arnoya, 8 El Puente Avda. Babanar, 65 Bajo, Avda. Buenos Aires, 157, Avda de Buenos Aires, 7 Bajo, Bedoya, 2, Blanco Rajoi, 25, C. Progreso, Ctra. de Celanova s/n, Doctor Vila, 12, Lib. Estación de Autobuses, Estación de Ferrocarril, General Franco, 56, Gruedelo, 102 Bajo, José Antonio, 53, Juan XXIII, 12, Lamas Carvajal, 46, Marcelino Suárez, 2 Parada de Autobús, 10, Paz Novoa 4, Pza. de Cervantes s/n, Queipo de Llanos, Ramón Puga, 19 Bajo Rosalía de Castro 15, Rua do Paseo, 3i, Rua do Paseo, 15, Saenz Díez, 51 Bajo, Samuel Eiján 12. La Coruña: Santiago Riveira, Pza. Concello, 19. Santiago: Alférez Provisional, 5, Avda. Figueroa, 12, C/del Hórreo C/República del Salvador 1, Canton del Toral, 7, Doctor Tejero, 20 Bajo Esquina Rua Nueva s/n, FMY Rosendo Salvado, 8, Galerías, 19, Hórreo 60 Entresuelo, Lisboa I-17 E-1, Pol Fontiñas P Baixa L-18 F-2, República Argentina, 3 y 11, Rua de Villar, 49 Bajo, Rua Nova de Abaixo, 10 y 16, Santiago de Chile 3- 2º C, Aeropuerto de Santiago. Pontevedra: Benito Cobal, 1, Estación Ferrocarril, Peregrina, 13, Pza. de España, 1, Sagasta 8. Tui: Augusto González Besada, 18,

Calvo Sotelo s/n. O Grove: Pza. de Arriba. Bayona, Carabela La Pinta, 19. Bueu: R. Castelao Eduardo Vicent. Caldas: Mateo Sagasta, 10. Cangas: Avda. Bleu, 2, Méndez Núñez, Real, 13. Nigrán: Priegue Rejas. Vigo: Aeropuerto, El Duayent, 10 Estación de Ferrocarril, García Barbon, 107, Gran Vía, 25-27, M Verdiales, 4, Urzaiz, 116, Velázquez Moreno, 20. Vilagarcía Arzobispo Lago. **País Vasco:** Bilbao: Aeropuerto Sondica Apunto Baeschin 15 Ab, Avda. Maradiaga, 47, Barrenacalle, 4 Bilbao Anden, Bilbao Vestibulo, Blas Otero 5, Carlos VII 23, El Cano, 27, Estación Neguri, Euskalduna, 6, General Castaño, 39, General concha, General Eguía, 16, Gran Vía, 1, Hernau 42, Heros, 11, Ibaiondo, 2 (Romo), Iparaguirre, 67, J. Urrutia (AMR), Las Mercedes, 31, M. Elorza (Llod.), Polígono Ibarzaharra, Pza. Cruces Pza. Ensanche, Pza. San Pedro, Tienda nº 2 Bilbondo, Urgoiti, 14 (Arri), Zubibartarte, 11. Alcantara: Avda. los Chopos, 79. El Ciego: Marqués de Riscal 15. Mondragón: Maisu Arana, 3. Oyón: Mayor, 7. San Asensio: Felipe Corres, 5. Vitoria: Dato, 14, Sienas de Jesús Gorbea, 44 El Prado 2, Independencia 2-6, Sancho El Sabio, 1, Pza. España, 2, Ricardo Buesa B-Bajo, Florida, 28, Rioja, 4, S. Francisco, 14, Plaza Emperador Carlos I, Arana, 31, Avda. Juzdizmendi, 15, Hiper Eroski, General Alava, 1, Andalucía 3. **La Rioja:** Ezcaray Santiago Lope, 10. Haro: Vega, 3 y 23 Bartolomé Cosío. La Bastida: Mayor, 16. Laruardia: Mayor, 35. Logroño: Chile, 16, Pérez Galdós, 72 Bajo, Pza. Espolón, Gran Vía, 2, Parque del Semillero, Murrieta, 63, Vara del Rey 35, Pza. Doctor Zubia, Avda. Colón, 11 y 51, Doctores Castroviejo 19. Miranda de Ebro: San Agustín 32, Comuneros de Castilla, Logroño, 2. Imagro, 34. **Madrid:** Aeropuerto Salidas Internacionales, Agustín de Foxá, 22, Alcalá, 131, Alcalá, 198, Alcalá, 46, Alcalde Sainz de Baranda, 50, Alfredo Marquerie, 8, Anastasio Aroca, 14, Ascao, 33, Avda. Manzanares, 72, Avda. Moratalaz, 199, Avda. Alberto Alcocer, 30, Avda. Oporto, 28, Avda. Real Pinto, Barquillo, 22, Blanco Argibay, 112, Bravo Murillo, 105, Bucaramanga, 2, Camino de Vinateros, 119, Canarias, 38, Cañada, 21, Cdnal. Herrera Oria, 78, Cebreros, 100, Cebreros, 40, Conde de Peñalver, 78, Condesa de Venadito, 11, Corazón de María, 43, Costa Brava, 26, Ctra. Barcelona Km-12, Cuesta de San Vicente, 4, Dr. Esquerdo, 82, Espinar, 23, Felonél, 5, Fernández de los Ríos, 77, Francisco Gervas, 8, Francisco Silvela, 52, Fray Bern. De Sahagún, 24, Gl. Marqués de Vadillo, 1, Guillermo Pingarrón, 3, Guzmán el Bueno, 133, Hilarión Eslava, 2, Illescas, 103, José del Hierro, 52, José Ortega y Gasset, 29, López de Hoyos, 73, Manuel Marañón, 8, Marqués de Viana, 18, Marroquina, 41, Melchor Fdez. Almagro, Miguel Servet, 3, Naves, 30, Nuria, 36, Oliva de Plasencia, 206, Orense, 2, Pan y Toros, 939, Picos de Europa, 6, Pintor Rosales, 2, Pizarra, 3, Plaza Conde Casal, Plaza de las Cortes, 6, Princesa, 70, Princesa, 77, Príncipe de Vergara, 270, Paseo Acacias, 37, Paseo Castellana, 18, Paseo de la Habana, 11, Paseo de las Delicias, 128, Paseo de las Delicias, 78, Paseo Reina Cristina, 12, Puerta del Sol, 11, Pza. América Española, 2, Pza. Independencia, 10, Pza. La Remota, 12, Pza. Manuel Becerra, Raimundo Fdez. Villaverde, 18, Ricardo Ortiz, 30, Ríos Rosas, 57, Rufino González, 26, San Gerardo, 23, San Juan de la Cuesta, 2, San Millán, 1, Santa Engracia, 143, Santa Engracia, 96, Santiago Compostela, 64, Torrelaguna, 87, Trafalgar, 2, Vicente Espinel, 15, Villamil, 15, Villapalacios, 31, Virgen del Carmen, 9, Vital Aza, 48, Alcalá de Henares: Vía Complutense, 117. Alcobendas: Av. de Europa, 13, Av. de la Guindalera s/n, Ctra. Nacional I, Km. 9, Santiago Apóstol, 8. Alcorcón: Avda. Lisboa, 6, Cáceres, 6, General Dávila, 25, Pza. Constitución, 13, Tamaritaya (San José de Valderas). Aranjuez: Av. Infantas. Cienpueuelos: Jerónimo del Moral 1 Collado Villalba: Playa Samil, 14. Colmenar Viejo: Hoyo de Manzaneros, Pintor Sorolla, 1. Fuenlabrada: Comunidad de Madrid, 1, Plaza 11. Galapagar: Concejo, 8, Los Cantos, 2. Getafe: Av. Aragón, 28, Av. Juan Carlos I, Madrid, 85, Pza Estalactitas. Las Rozas: Pza. Madrid, 1, Parque París. Leganes: Av. Dos de Mayo, 2, Av. Mendig-Garriche, 16, Av. Portugal C/V Av Fran, 16, Av. Universidad, 25, Ctro. Comercial Parque Sur, Concepción, 12, Doctro Fleming, Parque Sur. Majadahonda: Avda España. Manzanares del Real: Av. Madrid, 1, Mostoles: Las Palmas, 11, Magallanes, 35, Tamarindo, 13. Navalcarnero: Gl. De la Veracruz, Pza. Sevilla. Parla: Isaac Albéniz, 10, Río Tajo, 15. Pinto: Pza. Egido de la Fuente. Pozuelo: Ctra. N- VI Km. 12,50. Pozuelo de Alarcón: Pza Padre Vallet. S. Lorenzo Escorial: Juan Toledo, 54. Tres Cantos: Av. Descubridores, Vado 21. Valdemoro: Pza. Cánovas del Castillo, 8. Villalba: Estación de Renfe. Villaviciosa: Duero, s/n Local 14. **Murcia:** Alcantarilla: C/Mayor, 99. Archena: Avda El Carril 37. Bullas: Miguel de Cervantes 10. Cartagena: Mayor 21, Pryca. El Palmer: Mayor 60. Jumilla: Cánovas, 70, Juan XXIII, Quiosco Teatro Vico. La Copa de Bullas: Comunidad Autónoma, 25. Lorca: Oltars Vicente. Molina de Segura: Mayor, 69. Mula: Ortega y Rubio, s/n, Pza. Ayuntamiento, 11. Murcia: Avda. José Antonio, Jerónimo de Roda, s/n, Continente, El Corte Ingles, Pryca, Trapería 9. Yecla: Esperanza 5, San Antonio 63, San Pascual 134. **Navarra:** Barakain: Pza Tilos 2, Avda. Central, 4. Beriozar: Hipermarcondo Eroski. Cizur Mavor: Santa Cruz, 55; Erreniega 18-20. Pamplona: Avda Larraona (Pasaje Luna), Avda Galicia 1, Avda Pio XII s/n, esquina Rioja y 16, Avda S. Ignacio (kiosko Ignacio) Benjamín de Tudela XIV, Amaya, Conde Olivato s/n, Estafeta 36 (Casa Libro), Irunlarrea Hospital NA, Cl. Martín Azpiluxeta 1, Cl. Mo de Ecyoen 2, Cl. P. Calatayud 11 (Mercado), Cl. Pro. De La Oliva s/n, Clmo de La Oliva 58, Clmo de Urdax, 30, Jardines Tacонера S/N, Plza Sabatino Irurrita 1, Pza Castillo 28 y 38, San Cristóbal 31, San Francisco 34 Bajo, San Saturno 18, Santesteban, 4, Santo Domingo 29, Tra. Acella 4. **Valencia:** Alcoy: El Cami, 67, Muriello, 27. Alicante: Avda. Rambla Méndez Núñez, 12, El Corte Inglés, Plaza Gómez Ulla, Albaterra, José Cánovas, 32. Caspe: Parque, 10. Elche: Jorge Juan, Continente. Elda: Ctra. Sas Hospital s/n. Finestrat: Continente. Muro de Alcoy: V. De los Desamparados, 23. Novelda: Reyes Católicos. Pinoso: Cánovas del Castillo 6. Villena: C/Luciano López Ferrer. Requena: Capitán Gadea, 11 El Carmen, 10, General Valera, 25, San Agustín, 4. Valencia: Andén Estación Norte, Barcelonina, 2, Burriana 2, Colón, G. Vía Fernando El Católico, Gran Vía Marqués del Turia, 47, Nuevo Centro Quiosco, Pintor Sorolla, 26, San Vicente, 61. Chirivella: Gran Turia, 114. Utiel: Real, 24. Manises: (Aeropuerto Manises).