

E - 70 FEBRERO/MARZO 2009

vinum

vinum

NUESTRAS CATAS:

Cuenca del Júcar, Borgoña,
Novedades del mercado

vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

Catas: Júcar, Borgoña

Brasil, Little Italy

Enólogos en el viñedo

Ríos de vino: la cuenca del Júcar

Enólogos en el viñedo

El vino comienza a hacerse en la cepa

RÍOS DE VINO
La generosa
cuenca del Júcar

BRASIL
Little Italy
a ritmo de samba

CONOCER
Cada vino tiene
su copa





Cuenca del Júcar, vinos certificados

Llegamos a la cuenca del Júcar en nuestra serie “Ríos de Vino”, un viaje por la principales vías fluviales de nuestro país, las venas de nuestra viticultura.

Este río tan verde se ocupa desde hace unos cuantos millones de años en hacerse un lecho precioso. Paisajes que se graban en la memoria junto al viñedo de suelos pedregosos. En el límite este de la provincia conquense, donde el pino mediterráneo inicia la mancha verde y aromática, las noches son frescas, y el viento viene cargado de humedad recogida en la cuenca del Júcar; allí, donde el secarral se ablanda y el guijarro forma una capa profunda que evita la evaporación y rebota la luz contra las uvas, se extiende la Denominación de Origen Ribera del Júcar, alumbrada bajo los auspicios de la nueva Ley del Vino, lo que hace que sea la primera DO española en la que sus vinos han sido juzgados y certificados por un organismo externo e independiente, en este caso el IVICAM.

¡Qué viaje este, por la Ribera del Júcar y sus pueblos ribereños! Se colocan unas veces bajo los estratos calizos y otras sobre ellos. Se albergan bajo las grandes viseras de piedra o se encaraman en ellas. Suelos rojizos y llanos, o levemente ondulados, guijarrosos, con un microclima de excepción, y su querencia tradicional y radical a las cepas tintas, el 60% de la uva es Bobal, el resto Cencibel acompañadas de las inevitables Cabernet, Merlot, o Syrah, -que aquí se comporta magníficamente- son los poderes que ofrece esta sin-

FOTO DEL MES



Análisis de una hoja en un viñedo de cultivo biodinámico. El enólogo en el viñedo. Pág. 34.

gular comarca. Pero el río y sus afluentes, luego, en su viaje hacia el mar, refrescará la Moscatel, señora del sol mediterráneo, y se le subirá el color en la perso-

«Una variedad que expresa, en este punto final, la riqueza vitivinícola española.»

nalísima Monastrell, de sensuales tintos. ¡Qué riqueza de terrenos en Ribera del Júcar! Profundos, arcillosos y calcáreos, de arenas y gravas, aunque la característica más destacable es el guijarro, que, menudo y liso, se distribuye abundantemente por los campos, la viña o por los caminos y las cunetas, y a veces llega a cubrir por completo la superficie del terruño. La benignidad del clima exime de heladas tardías a la zona. Eso explica la abundancia de almendros y otros árboles frutales entre los variados cultivos.

Dentro de la cuenca hidrográfica del Júcar cabe diferenciar dos zonas: el interior, montañoso, con altitudes superiores a los 1.500 m., y las llanuras litorales o «planas». En las costas se forman acantilados con altura variable desde los cientos de metros de altura en Las Marinas. Tal riqueza de suelos y climas se refleja en la variedad de zonas vitivinícolas: Yecla, Alicante, Valencia... Una variedad que expresa, en este punto final, la riqueza vitivinícola española.

A propósito del sabor.



El año de los grandes terruños. Pág. 8.



Ríos de Vino (VIII): el Júcar. Aguas de esmeralda. Pág. 16.



Enólogos en el viñedo. De la viña a la bodega. Pág 34.



Brasil. El encanto de Río Grande do Sul. Pág 44.

ACTUALIDAD

- 6 CARTAS DE LOS LECTORES
¿Todos los barriles son barricas?
- 8 INTERNACIONAL
El año de los grandes terruños
- 10 INTERNACIONAL
Vino en bolsas y en cartón
- 12 NACIONAL
Verema, en Madrid
- 14 NACIONAL
Primer 2008. Jóvenes para la crisis

MAGAZIN

- 16 RÍOS DE VINO VIII
La cuenca del Júcar
- 34 ENÓLOGOS EN EL VIÑEDO
El creador sale de la bodega
- 44 BRASIL
Little Italy en el país de la samba

GUÍA

- 50 CATA JÚCAR
Rincones insospechados
- 52 CATA BORGOÑA
No todo es oro
- 54 NOVEDADES
Lo último del mercado

SERVICIOS

- 3 EDITORIAL
- 55 CONOCER
- 57 AGENDA
- 58 QUIÉNES SOMOS



Foto portada:
Heinz Hebeisen.



Vinum 69: La cuenca del Segura.

Sobre la Garnacha Tintorera

Les escribo desde una pequeña bodega en Costers del Segre, L'Olivera Cooperativa, y como asiduo lector de su revista, a la que estamos suscritos. En el número de diciembre, en el artículo "Ríos de Vino. VII La cuenca del Segura", aparece la siguiente frase en relación a la variedad de uva Garnacha Tintorera (pág. 27): "Asegura que le seducen mucho los retos de variedades autóctonas como la Garnacha Tintorera que, por cierto, tiene un potencial extraordinario."

Como en otras ocasiones he leído en medios periodísticos referencias a esta variedad, me gustaría ayudar a clarificar su origen. Según Pierre Galet en su "Précis d'Ampelographie Pratique" (Montpellier, 1998), "el resultado de cruzar la Garnacha con la Petit Bouschet dio origen a la Alicante Henri Bouschet (la más fértil de las descendientes), que se extendió en toda la región meridional a partir de 1885 y llegó a numerosos viñedos del Sud-Oeste y del Valle del Loire. En España, esta variedad se llama Garnacha tintorera".

El mismo libro señala que la investigación en variedades con

pulpa coloreada o llamadas "tintoreras" fue consecuencia directa de la aparición del ferrocarril en el Languedoc y el inicio del destino de sus vinos hacia el norte francés. A estos vinos, inicialmente poco coloreados, hacía falta añadirles una variedad tintorera.

Así pues, la Garnacha Tintorera es fruto de la investigación paciente de viticultores seleccionando de forma empírica (selección masal) las cepas que mejor se adaptaban a sus objetivos (cantidad, calidad, sanidad,...).

Si tiene esta Garnacha tintorera un padre de probable origen ibérico, la Garnacha, aunque su difusión se vio condicionada a un cruce con metodología científica. Es además una variedad usada en otras zonas, como el Alentejo, donde hay algunas buenas muestras de Alicante Bouschet monovarietales.

Pau Moragas Bouyat.

Responsable de campo, L'Oliveira Cooperativa

El precio del vino

Tengo curiosidad por saber qué se esconde detrás de una botella de vino. ¿Cuánto cuesta el envoltorio?

Cristina de Castro, Las Palmas

Aunque los datos que aquí facilitamos son orientativos. La botella puede costar entre 0,15 y 1,5 euros; el tapón entre 0,10 y 2 euros; la cápsula de 0,04 hasta 0,1 euros, y la etiqueta entre 0,10 y 0,60 euros. En total, unos 0,40 euros en la línea barata y 3,2 euros la botella en los modelos más caros, siempre dependiendo de las cantidades solicitadas. El contenido también varía, pero se sitúa entre los 0,20 céntimos y los 3 o 4 euros por 0,75 cl. Además hay que añadir los gastos de personal, luz, agua, asesores, administrativos, comerciales, alquiler, intermediarios, publicidad, etc., que también repercuten en el precio final del producto.

Online

Acceso a www.vinum.info [gratuito, previo registro]



Web de la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica de Valladolid.

Escuelas de viticultura

Queda clara la importancia que tiene el viñedo y sus sensatos tratamientos en el artículo "El enólogo en el viñedo" (pág. 34). Aquí proponemos algunas webs donde aprender más:

www.universia.net

Le servirá para saber dónde se imparten todos los cursos de viticultura y enología. Sólo tiene que teclear "viticultura" en su potente buscador.

www.inea.org

Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica de Valladolid. Ofrece cursos on line, por ejemplo "Viticultura ecológica y aproximación a la viticultura biodinámica" por 180 euros.

www.uned.es

Si su deseo es traspasar fronteras en el futuro, puede decidirse por el curso que imparte la UNED titulado "El mundo del vino, aprender

un idioma a través de la viticultura y la enología". El precio, que incluye la matrícula y los seis meses de duración, es de 279 euros.

www.arrakis.es/~mruizh/

En esta web, encontramos acceso a un curso de enología y viticultura realizado por el prestigioso profesional Manuel Ruiz Hernández. Consta de 20 temas que se pueden descargar gratuitamente, además de acceso a todos sus artículos

Vino más que saludable

No paran de publicarse noticias e informes sobre las virtudes saludables del vino, cosa que me parece excelente, pero ahora veo que se va a elaborar un vino "extremadamente saludable". ¿Es sólo un reclamo comercial?

Felipe Miguel Ventosa, Marchamalo (Guadalajara)

Gran parte de los efectos beneficiosos del vino tienen como protagonistas al resveratrol y la quercitina, dos de los polifenoles más saludables del mismo. El primero es un polifenol que está en las uvas, entre otros vegetales, concretamente en las pepitas y el hollejo, y pasa a los mostos durante la fermentación. Es un compuesto muy estudiado y que numerosas investigaciones han reflejado sus propiedades saludables. La quercitina, menos conocida, es un compuesto fenólico comprendido en el grupo de los flavonoides, y fue avalada como una sustancia antitumoral por el CSIC. Convencidas de la importancia de potenciar estos efectos, nueve bodegas riojanas ha puesto en marcha una investigación centrada en el incremento de las propiedades beneficiosas del vino gracias a la producción de uvas con un nivel hasta diez veces mayor de transresveratrol y quercitina. La intervención se ha desarrollado en dos fases, la inicial durante el crecimiento de las bayas en las cepas, y la segunda a lo largo del tiempo de fermentación de los caldos. Primero se provoca estrés en las plantas. Así, durante el cultivo, las uvas han recibido un tratamiento con biomoléculas que provocan un estrés químico en las plantas, que reaccionan incrementando sus niveles de transresveratrol. Una vez recogidas las uvas, se inició un proceso de microvinificación, durante el cual tuvo lugar la segunda parte del experimento: la extracción y microencapsulado de enzimas para seguir incrementando el resveratrol. Aunque todavía están en proceso de fermentación ya se ha constatado en los vinos un incremento de los polifenoles saludables, que llegan a multiplicarse por 24 en algunos casos. Los primeros vinos producidos bajo este innovador proceso podrán catarse en este año.

¿Todos los barriles son barricas?

¿Pueden denominarse "barricas" todos los barriles pequeños de madera? Me da la impresión de que este término se emplea con frecuencia erróneamente.

Andreas Steinbach, Zug (Suiza)

Es cierto que hoy día casi sólo se habla de barricas. Pero estrictamente hablando, habría que diferenciar. El término "barrica" designa al tonel de madera más conocido de entre los pequeños, la "barrica bordelesa", que tiene una capacidad de 225 litros, 95 centímetros de alto y 20 milímetros de grosor. Pero es cierto que muchos de los vinos que se venden etiquetados como "crianza en barrica", de hecho, maduran en "pièces bourguignonnes", tinas de madera de roble de 88 centímetros de alto. La característica fundamental que las diferencia de la barrica es el grosor de sus duelas, de un espesor de 30 centímetros. Debido al grosor de la madera, el vino madura algo más lentamente. En otras regiones también están extendidos otros tipos de barril: el jerez se envejece en botas de entre 500 y 600 litros, butt es el término creado por los productores de whisky escocés, el vino de Oporto en pipas de alrededor de 550 litros y el vino de Tokaj reposa en gönci de 136 litros.



Actualmente, barrica es el nombre genérico que se utiliza para todo tipo de barriles pequeños.

Carta del mes

¿La cepa es masculina o femenina?

Ninguna de las dos cosas. Las flores de las cepas nobles europeas son hermafroditas, tienen tanto estambres (masculinos) como ovarios o carpelos (femeninos). Así, la cepa noble se poliniza a sí misma y no depende de los insectos.

Pero es cierto que, hasta finales de la Edad de Piedra, las cosas habían sido muy diferentes. En aquel entonces, en las cepas silvestres predominaban los ejemplares femeninos, que eran polinizados por cepas masculinas, las



Cepa hermafrodita.

cuales no producían frutos. Aunque ya entonces existían algunas plantas con flores hermafroditas. Los agricultores de entonces las multiplicaron calculadamente por medio de injertos. La razón de esta primera y tan temprana selección en la historia de la viticultura es que a los campesinos les fastidiaban las cepas masculinas por su improductividad. No podían arrancarlas, porque entonces también las cepas femeninas se habrían vuelto yermas. Al concentrarse en las plantas hermafroditas, a

largo plazo pretendían poder producir una cantidad de uvas fiable. Aún actualmente, en los bosques a orillas del Danubio y en la parte superior del Rin en Alemania, existen algunos ejemplares de vid silvestre dioica (con plantas masculinas y femeninas) que alcanzan una altura de hasta treinta metros. Algunas de estas variedades de cepa todavía se cultivan, como por ejemplo la Kéknyelű ("raspón azul") en Hungría y la tinta Marathekftiko en la isla de Chipre.

BURDEOS 2006

El año de los grandes terruños

La añada de 2006 en Burdeos saldrá oficialmente al mercado en marzo. Pero los mayoristas ya la incluyen en sus ofertas desde hace semanas. Consejos para los buscadores de compras maestras.



Foto: Rolf Bichsel

Viñedo de Châteaux Latour.

Texto: Rolf Bichsel

Quien necesite una prueba palpable de que el terruño existe que se acerque a la añada de 2006 de Burdeos. Al contrario que las cosechas de 2005 o de 2000, las diferencias entre cada una de las distintas subregiones y fincas son considerables. Y así es como debe ser, pues las añadas complicadas -y climatológicamente, la de 2006 sin duda es una de ellas- no se pueden manejar ni siquiera con mucha técnica de bodega, sino exclusivamente con el trabajo en el viñedo. La cosecha de 2006 se integra en la línea de las llamadas añadas atlánticas, que permiten un desarrollo lento de las sustancias aromáticas, una riqueza de taninos al estilo de los grandes años, concentración gracias a un reducido volumen de cosecha, ni un atisbo de sobremaduración -sino al contrario-, buenos niveles de acidez. Como mucho, es atípico el volumen de alcohol relativamente alto de la Merlot, tan rica en azúcar. Pero qué significa atípico: es una consecuencia de la mejora en las técnicas de cultivo y de unas cosechas más escasas. Sea como fuere, la añada de 2006 deleitará a todos los amantes del burdeos que gusten de los vinos clásicos y longevos, y que estén dispuestos a esperar cierto tiempo a

que madure su inversión: entre cuatro y seis años para los crus bourgeois más sencillos y los vinos de la orilla derecha, entre ocho y diez años, o incluso más, para los grandes vinos del Médoc. En este sentido, la añada de 2006 se integra claramente en la línea de las de 1986, 1996 y 2002. En el Médoc situamos los vinos en su conjunto sólo ligeramente por debajo de las cosechas de 2000 y 2005, y en algunos casos aislados los valoramos incluso por encima de ellas, porque apreciamos el estilo clásico de estos vinos. En Fronsac, la añada de 2006 es la mejor jamás producida allí.

¿Qué comprar?

La cosecha de 2006 ha llegado al mercado a unos precios que la sitúan entre la de 2004 y la de 2005. Mientras que la especulación que rodeó a la añada de 2005 infló su valor, no es probable que la de 2006 se encarezca en los próximos años. Los que deseen comprar vinos para beber tendrán mucho donde elegir: podrán encontrar numerosos vinos superiores en Fronsac, también entre los llamados burdeos menores y entre los cientos de crus bourgeois del Médoc: en este caso, las calificaciones a partir de 15 puntos deben considerarse como absolutas recomendaciones de compra, siempre que

el precio se sitúe aproximadamente en el mismo nivel, es decir, entre 10 y 20 euros por botella. Los que quieran comprar una mayor cantidad de vinos superiores de esta añada encontrarán gangas sobre todo en Margaux.

Añadas anteriores

2005*****
Excelente añada en Burdeos en todas las "appellations". Tintos llenos y densos.

2004****
Año complejo; vinos clásicos, aún ásperos, tendentes hacia la finura y la elegancia en los mejores terruños del Médoc, sofisticados en Saint-Émilion.

2003***
Atípico año de calor con vinos rebosantes de fogosidad y taninos no siempre finos, de evolución incierta y dispar, que no se deberían dejar madurar demasiado.

2002****
Vinos excelentes y compactos en el Médoc, desiguales en Saint-Émilion y Pomerol.

2001****
En los mejores terruños del Médoc, vinos clásicos; en Saint-Émilion, elegantes.

2000*****
Excelente para el tinto en todas las appellations, llenos y con gran materialidad.



NICOL'S

Joyeros • madrid 1917

Sortija GALAXY. PIEZA ÚNICA



José Ortega y Gasset 11. Tel. 91 576 06 93 • Serrano 86. Tel. 91 431 68 37 • Serrano 70. Tel. 91 435 44 12 • Goya 12. Tel. 91 435 41 77 • Goya 55. Tel. 91 435 72 65 • MADRID

www.nicols.com • marketing@nicols.es

Menos pesticidas

Los vinicultores europeos pronto deberían emplear menos pesticidas y productos químicos, según exige Carlo Petrini, fundador de Slow Food. De las 258.000 toneladas de pesticidas que se consumen en Europa, en viticultura se emplean 100.000. Asegura que no sólo se trata de protección del medio ambiente, sino también de un importante factor de costes para los vinicultores.

Gaja, por la exportación

Angelo Gaja, el viticultor italiano de culto, ve amenazada la viticultura en Italia. La campaña contra el abuso del alcohol, la sobreproducción y un retroceso del consumo estarían poniendo en peligro la viabilidad de la viticultura para los productores. Una solución para esta situación sería, según Gaja, la apertura de nuevos mercados en el extranjero, pues asegura que de los 35.000 productores italianos, ni siquiera 4.000 venden fuera del país.

Incentivos de la UE

Los incentivos para arrancar cepas que la Unión Europea tiene intención de repartir en 2009 entre los viticultores dispuestos a hacerlo alcanzan los 464 millones de euros. Para paliar la sobreproducción en Europa, los viticultores recibirán una media de 7.000 euros por hectárea de viña arrancada. Los principales receptores serán España (230 millones de euros), Italia (116 millones) y Francia (70 millones).

Menos CO₂

El Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux, durante la publicación de su balance de dióxido de carbono, formuló una meta ambiciosa: reducir la actual emisión de 200.000 toneladas anuales de CO₂ hasta 50.000 toneladas en el año 2050. Esta reducción se podría llevar a cabo modernizando la industria del vidrio, por ejemplo fabricando botellas más ligeras y empleando fuentes de energía alternativa. Además, se está reflexionando sobre la posibilidad de expedir los vinos directamente desde el puerto de Burdeos y sobre soluciones para el turismo enológico respetuosas con el medio ambiente.

Calidad en cartón

La empresa californiana Four Wines acaba de lanzar el primer vino premium en un envase tubular de cartón de tres litros. La presencia de este innovador envase ha despertado en el mundo del vino una interesante discusión acerca del futuro de la iniciativa. La venta de vino barato en cajas de cartón no es una novedad. Pero la compañía vitícola Four afirma que sus Cabernet Sauvignon y Petit Syrah envasados en tubos en cartón de tres litros constituyen una novedad en el sector de los vinos de calidad en las viñas californianas. Para los propietarios de la firma, Bill y Larry Leigon, estos tubos son más respetuosos con el medio ambiente que las botellas, y menos costosos. Además, aseguran que el vino se conserva incluso mejor una vez abierto, ya que la tapa del

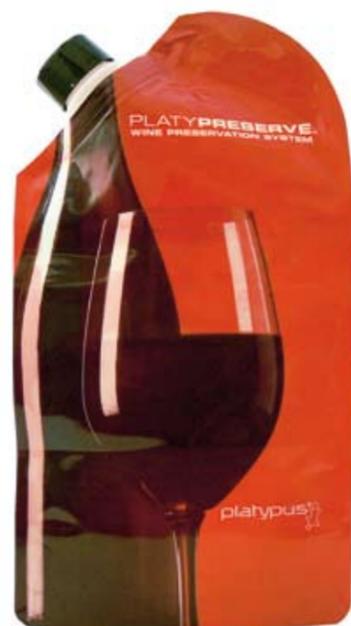


tubo es más hermética que el corcho. Estos vinos se envasan en tubos de cartón de 28,5 cm de alto y 13 cm de diámetro. Contienen el equivalente de cuatro botellas de vino normales -de ahí el nombre (Four)- y cuestan unos 40 dólares. El vino no está directamente en contacto con el cartón, puesto que el tubo contiene un bolsillo en plástico. Los hermanos Leigon y el viticultor que trabaja con ellos, Barry Gnekow, esperan a largo plazo comercializar cuatro tipos de Four: dos blancos y dos tintos. Mientras tanto, la partida de 10.000 tubos lanzada al mercado

en el pasado octubre se ha vendido bien; por ese motivo, salió una segunda partida de 6.000 tubos en enero. En Europa su aparición oficial será en la feria ProWein, que se celebrará en Düsseldorf (Alemania) del 29 al 31 de marzo.

Embolsado

La tercera botella de burdeos ya está abierta, pero, ¡horror!, de repente en la cabeza todo empieza a dar vueltas: imposible beber una gota más. El achispado, ofuscado, se esfuerza por introducir el corcho en el cuello de la botella, se tira en la cama y lanza una jaculatoria: "¡Señor, hágase Tu voluntad, pero no permitas que le ocurra nada al vino!" Tales ruegos a la deidad podrían ser superfluos gracias a PlatyPreserve. Se saca el tapón de la bolsita de plástico, se introduce el grand cru, se aprieta para que salga el aire y el vino se mantiene fresco. Según su fabricante, incluso durante semanas. Así que este vino embolsado también puede acompañar nuestras excursiones campestres sin miedo a que se nos rompa una botella en el coche durante el trayecto. Pero el resultado de la operación de embolsado no es el que esperábamos. De nada sirvieron los rezos y, a los tres días, el vino ha entablado una gran amistad con el vinagre.



Transferencia del conocimiento

Las publicaciones profesionales y generales son el principal vehículo para la transferencia del conocimiento, ayudando así a la formación continua de los profesionales, al progreso de los sectores y a la mejora de la economía. Conocimiento de las ideas y de las opiniones que son la transferencia cultural necesaria para la identidad y continuidad de nuestra sociedad.

publicaciones profesionales y generales

Nuestras más de 300 cabeceras en el mercado, forman el más importante grupo dedicado a cumplir con los compromisos de informar, formar, entretener, servir y dinamizar. Solicite la guía de publicaciones (aeepp@aeepp.com)

Diseño: J.A. Diseño Editorial, S.L.

FIPP
Federación Internacional de Prensa Periódica

FAEP
Federación Europea de Editores de Revistas

CEOE Confederación Española de Organizaciones Empresariales



Asociación Española de Editoriales de Publicaciones Periódicas

Fax

Jerez gana batallas

La comisaria europea de Agricultura, Mariann Fischer Boel, y el ministro de Asuntos Exteriores de Australia, Stephen Smith, han firmado un acuerdo para el comercio de vinos según el cual el país australiano dejará de emplear una docena de menciones europeas de vinos de calidad, entre las que figuran el Jerez, la Manzanilla, el Fino, el Oporto o el Champagne. Este pacto pone fin a 14 años de negociaciones.

Rutas del Vino crece

La Ruta del Vino de Utiel-Requena y la Ruta del Vino Ribeiro forman ya parte de las rutas con la certificación de la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN), que componen el proyecto Rutas del Vino de España, promovido por ACEVIN, la Secretaría de Estado de Turismo y el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. Así, ya son 13 las rutas certificadas del total de 19 que, actualmente, componen el Club de Producto.

DD. OO. auténticas

Investigadores de la Universidad de Valencia han creado un método científico rápido basado en la espectroscopia de emisión óptica y el tratamiento quimiométrico para determinar la autenticidad de la denominación de origen de los vinos, a pesar de que su procedencia geográfica sea muy cercana. El trabajo desarrollado por este grupo de científicos ha demostrado que el análisis de la trazabilidad de los vinos mediante este método permite la discriminación de vinos.

Instituto de la Vid y el Vino

Nace el Instituto de las Ciencias de la Vid y el Vino (ICVV), organismo en el que participan el Gobierno de La Rioja, la Universidad de La Rioja y el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). Su tarea se centrará en la realización de un conjunto de estudios enmarcados en la generación de conocimientos y nuevas tecnologías en viticultura y enología. Uno de los proyectos más relevantes es la creación de la colección genética de la uva y la vid más completa del país.

Verema se da cita en Madrid



Los próximos días 27 y 28 de febrero tendrá lugar el 8º Encuentro Verema, que por primera vez se celebrará en Madrid, concretamente en el hotel Foxá. Más de setenta bodegas estarán representadas por sus máximos responsables y enólogos ante cerca de cuatrocientas personas, en su mayoría consumidores y usuarios de la web www.verema.com procedentes de toda España. El evento comenzará con una sesión inaugural el 27 dirigida por Peter Sisseck, enólogo de Bodegas Hacienda Monasterio y de la bodega de Pingus. En esta sesión se realizará una cata vertical de, al menos, diez añadas del vino Hacienda Monasterio Reserva y/o Reserva Especial dirigida por el propio Sisseck. El sábado habrá una mesa redonda sobre cavas de larga crianza con más de 70 meses en rima,

con la participación de cuatro bodegas de la D.O. Cava que trabajan este tipo de productos: Cavas Gramona, Recaredo, Raventós i Blanc y Cavas Ferret. Posteriormente, se realizará una sesión monográfica y cata de vinos de la D.O. Navarra con la asistencia de representantes de la D.O. y bodegueros de la zona. Tras esta cata, se entregarán los Premios Verema, que en su sexta edición son cada vez más valorados en el sector por ser los únicos que son votados por los propios consumidores a través de la web. Como novedad este año, Verema introduce en el programa una serie de catas voluntarias con aforo limitado de whiskies, copas Riedel, vinos de hielo y puros. El colofón del evento será una no menos interesante cata multitudinaria de 15 vinos alemanes.

La Cava de Pyrene

La Cava de Pyrene propone al aficionado una selección de "vinos interesantes por sus características, no necesariamente elitistas, más allá de modas y clichés". Esta empresa de importación, nacida en mayo de 2008, basa su gama, principalmente, en vinos de Francia e Italia, aunque la oferta se extiende a otros países como Nueva Zelanda, Chile o Sudáfrica, y otros menos habituales como Canadá, Marruecos o Luxemburgo. En general, trabajan con pequeños productores que plasman la identidad

tanto de las zonas como de las variedades de uva utilizadas. Hay vinos realmente originales que incluso en los países de origen son poco conocidos. La mayoría de ellos también se elaboran mediante prácticas de respeto a la tierra, como la viticultura ecológica o biodinámica. El objetivo es ofrecer productos de calidad singulares, pero que a la vez tengan una relación calidad-precio aceptable.

Para más información:
LA CAVA DE PYRENE.
C/ Medrano, 1. Bajo. Local 1.
26370. Navarrete. La Rioja.
Tel. 941 44 00 11.
info@lacavadepyrene.com.
www.lacavadepyrene.com.



MÁS DE 400.000 BEBEDORES
(PERDÓN, LECTORES)
NOS DEGUSTAN CADA MES...
¡¡¡ESTO SÍ QUE ES ADICCIÓN!!!



OPUSWINE
C/ Teruel, 7.
28223 Pozuelo de Alarcón
(Madrid)
Tel.: +34915120768

www.opuswine.es
www.mivino.info

Fax

Diamantes y champagne

La firma joyera Nicol's y la Maison francesa Perrier-Jouët han diseñado una experiencia de lujo e inolvidable.

Luxury&Romantic propone, para ella, el excepcional conjunto Sprinkling Bubbles, y para él, el valioso cofre de By&For, el único champagne a medida del mundo. Y, para ambos, un romántico viaje en el tiempo a la Belle Epoque francesa, con una visita a la mítica Maison en Epernay. Si quiere saber más, contacte con Nicol's (91 577 66 63) o Bodegas Domecq (902 33 33 15).

Eminasin, vino sin alcohol

El Grupo Matarromera lanza su primer vino sin alcohol (0,5%) de alta gama de la mano de Emina. Eminasin es un producto pionero en España realizado en las Destilerías del Duero, en San Bernardo (Valladolid), gracias a un intenso trabajo de investigación iniciado hace más de tres años. Ha sido elaborado a través de un sistema conocido como Spinning Cone Column (SCC). Con este proceso de deconstrucción, se minimiza el riesgo de pérdida de componentes aromáticos en el vino.

Vino hipersaludable

Un proyecto liderado por la Federación de Empresarios de La Rioja y financiado por la Agencia de Desarrollo Económico podría multiplicar por diez la acción del vino contra las enfermedades cardiovasculares y el cáncer. Del proyecto saldrá, a finales de 2009, un vino elaborado por Bodegas Bilbaínas, Dinastía Vivanco, Viña Hermosa-Santiago Ijalba, Juan Alcorta, Marqués de Murrieta, Ontañón, Patrocinio, Regalía de Ollauri y Bodegas Riojanas, que componen el grupo que desarrolla, desde hace un año, la creación de vinos con niveles de resveratrol y quercitina diez veces superiores a lo normal.

Primer 2008
Jóvenes para la crisis



A Primer 2008 acudieron bodegueros de todo el mapa vinícola español, enriqueciendo la muestra con una gama de vinos muy diferentes e interesantes para el consumidor.

El público asistente a la undécima edición de la Muestra de Vinos de Maceración Carbónica, celebrada en el Palacio de Congresos de Madrid el pasado mes diciembre, ha sido el revulsivo que necesita el sector vinícola para incentivar el consumo en tiempos de retraimiento del mercado. La afluencia de visitantes a Primer 2008, tanto profesionales como aficionados -con una notable presencia de jóvenes-, ha sido muy superior a ediciones pasadas, lo que manifiesta que esta singular apuesta enológica, repleta de aromas y marcada tipicidad, puede ser, por su excelente relación calidad-precio, más que atractiva en épocas difíciles. Primer 2008, organizado por OpusWine y patrocinado por el Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, el Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja, Copas Riedel (a través de Euroselección), y las revistas *Vinum* y *MiVino*, reunió una representativa muestra de

las zonas y bodegas españolas donde se elaboran vinos por el método de la maceración carbónica. Vinos (en esta edición un total de 25) que suponen un alarde de superación y que reflejan el buen hacer de técnicos y bodegueros en un año difícil no sólo en lo económico, sino también en lo enológico, con una vendimia complicada, lenta y en algunas regiones mermada en producción, que no en calidad. El Premio por Votación Popular al vino de maceración carbónica que más gustó a los asistentes a Primer 2008 recayó, por segundo año consecutivo, en Erre Punto de Remírez de Ganuza. Todos los vinos presentes en la muestra participarán en la Gran Final que se celebrará en Vitoria el próximo mes de marzo para luchar por el Premio al Mejor Vino de Maceración Carbónica 2008 después de una cata ciega realizada por destacados profesionales del mundo del vino.

Copa Jerez para Holanda

Jerez de la Frontera ha sido la anfitriona de la Final Internacional de la 3ª Copa Jerez. Siete equipos, compuestos por algunos de los mejores chefs y sumilleres de todo el mundo acudieron, junto a expertos gastronómicos, a esta esperada cita. Por primera vez, Holanda se lleva el triunfo con el equipo formado por el chef Jarno Eggen y la sumiller Cindy Borger, del restaurante De Lindenhof. La propuesta vencedora: un primer plato de lubina con piel crujiente, vinagreta de soja madurada en madera, jamón de pata negra y pequeñas aceitunas, armonizado con Fino Gutiérrez Colosía; un segundo de costillas de cerdo con melón, foie gras y patatas suflé, acompañado por Apóstoles V.O.R.S. Palo Cortado Glez. Byass; y un postre de crema de curry al marsala y extracto de café, puré de ciruelas, yogur de limón, arroz caramelizado y especias crujientes, armonizado con Moscatel Goyesco de Delgado Zuleta.



Y AHORA 100.000 MÁS EN MÉXICO,
PORQUE MIVINO
(PERDÓN, EL VINO)
NO TIENE FRONTERAS



OPUSWINE
MIVINO MÉXICO
C/ Rafael Checa, 22.
Col. Chimalistac
01070 Ciudad de México
Tel.: 5661-1222 Ext.1820

info@mivinomexico.com
www.mivino.info



Ríos de Vino

VIII. CUENCA DEL JÚCAR

Texto: Ana Lorente
Fotos: Heinz Hebeisen

Ríos fronterizos, los de Levante recorren los pinares frondosos de Cuenca que alfombran la Serranía y las huertas valencianas. Aguas que han conducido almadías enredadas en las estrechuras, que han calmado la sed de rebaños trashumantes, y que nutren hortalizas y naranjas. Y vides, en cauces de piedra suelta, de buen drenaje, que alimentan la autóctona Bobal en La Manchuela y en Utiel Requena, que en La Mancha definen estilo y denominación propia, Ribera del Júcar, y que se hace solar y dulce en Valencia y Alicante, en los perfumados moscateles, en los golosos monumentos del Fondillón.

Conjunto monumental de Alarcón (Cuenca).
En el centro, el castillo del siglo XIII, hoy
Parador Nacional de Turismo Marqués de
Villena. En primer plano, embalse de Alarcón,
alimentado por el río Júcar.



Celebración de las bodas de Isabel de Segura, que conmemora a “los amantes de Teruel”, el 14 de febrero. Al fondo, torre campanario mudéjar, Patrimonio de la Humanidad.

CUENCA DEL JÚCAR, CON EL TURIA Y EL XALÓ

Las aguas se hacen vino

Aguas de manos hábiles, de fuerza hercúlea, capaz de cincelar hoces vertiginosas y estatuas colosales que excitan la imaginación y hacen cantar al barroco Góngora en la Ciudad Encantada : “Quizá vieron el rostro de Medusa estos peñascos, como lo vio Atalante, y damas son de pedernal vestidas”. Aguas de esmeralda que a lo largo de 500 kilómetros pasan de la piedra mágica a la plenitud azul del Mediterráneo, del aroma rústico del ajo y el ajenjo al embriagador azahar. Vamos a seguir las viñas de sus orillas, a descubrir en el campo y en la copa la transustanciación, el eterno milagro de convertirse en vino, y las manos humanas que lo bendicen.

El Turia nace y se bautiza en Guadalaviar en Teruel, muy cerca de la fuente del Tajo, en los Montes Universales, y se alimenta con limpios torrentes en la Sierra de Albaracín. Mira la villa arrobado, desde abajo, como un mamoncillo a su madre, y es que el feudo de los Ibn Razin conserva desde el medioevo su porte orgulloso, su estructura de peña fuerte y mirador ameno que le valió en palabras de Azorín el puesto de “una de las ciudades mas bellas de España”, el título de Monumento Nacional desde 1961, y la propuesta frente a la UNESCO para ser declarada Patrimonio de la Humanidad...

Desde el río, por el Portal del Agua, hay que ascender a pie hasta la Plaza Mayor, por calles de sonoras piedras donde los caprichosos tejados se besan sobre las cabezas de los transeúntes, donde los muros se inclinan, corteses y osados, frente a sus vecinos, y donde a cada paso, tras las robustas rejillas de las casonas, asoman los siglos.

Por encima de la Plaza, por la calle del Chorro, una fuente refresca el camino hacia las murallas, perfectamente restauradas. Por debajo, el río marca un camino señalado como Paseo Fluvial, sembrado de puentes y molinos, animado por parques y aves, y en cada recodo una nueva, una más bella y más espectacular perspectiva de la ciudad.

En Teruel el río se vuelve escultor de la ciudad que ha tenido que diseñar puentes y acueductos vertiginosos para saltar de una a otra orilla y reunir así sus barrios, como en un encaje de piedra y, más aún, de ladrillo mudéjar. Su viva colección de ese estilo, que define tantos puntos de Aragón y que pinta de rojo la villa cada atardecer, le ha valido ser Patrimonio de la Humanidad. Pero mientras el mundo la contempla admirado, la región olvidada y despoblada ha tenido que gritar “Teruel también existe”, y se actualiza, por ejemplo, en la restauración del Paseo del Óvalo, una de

sus más bellas miradas, o se recrea en la capilla de los Amantes, bajo la torre de la Iglesia de San Salvador.

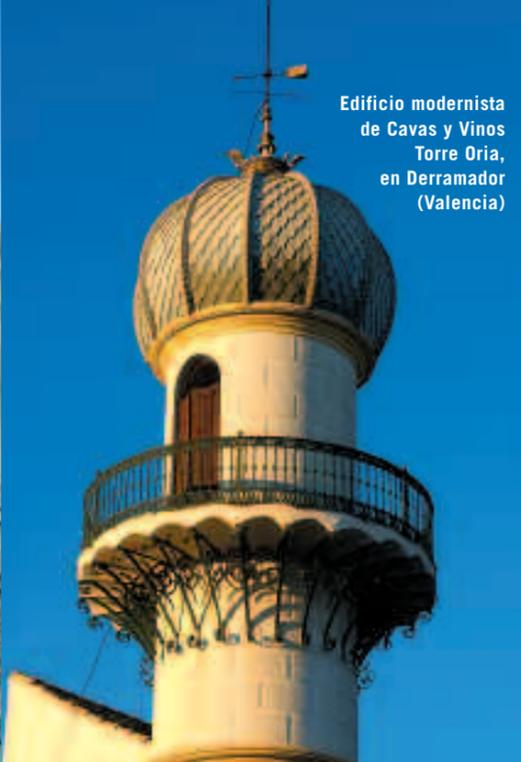
Tras un enclave en Cuenca, el río se vuelve Turia en Valencia y corre hacia el nivel del mar por un cañón que fue fácil de embalsar y difícil de recorrer por los troncos de los gancheros que siempre se atragantaban en Chulilla. El resto, desde la planicie de Requena hasta el mar, es calmo, aunque aún se guarda memoria del desastre de su paso airado por Valencia en 1957 donde dejó un reguero de muertos y ruinas.

Ahora ese tramo, domesticado, es la deslumbrante exhibición de una ciudad renovada, una oferta de arte y ocio y una planificación arquitectónica futurista. Allí se asienta el Oceanográfico, la Ciudad de las Artes y las Ciencias, y un puñado de tentaciones para propios y extraños firmadas por lo más granado de la arquitectura contemporánea de este país.

El caudal del río se ha esfumado pero las



Arriba, el Tribunal de las Aguas de La Vega de Valencia, en una reunión ordinaria frente a la puerta de los Apóstoles de la catedral. A la derecha, Toni Sarrión, enólogo de Bodegas Mustiguillo (Las Cuevas de Utiel), productor de los vinos de mesa Finca Terrerazo.



Edificio modernista de Cavas y Vinos Torre Oria, en Derramador (Valencia)

acequias romanas, árabes y reguladas en el S. XIII por Jaime I siguen regando las fértiles huertas que abrazan de cerca la ciudad, sin solución de continuidad, en una imbricación de campo y urbe, de agricultura, industrias y servicios que resulta milagrosa en estos tiempos. Como símbolo de ese milagro pervive una institución secular al cuidado del regadío, el Tribunal de las Aguas, el jurado más antiguo y probablemente el más poderoso de Europa, ya que sus decisiones no admiten apelación. Los Síndicos de las ocho acequias se reúnen a voz en grito para impartir justicia oral cada jueves desde hace 1.050 años, a la última campanada de las 12, en el atrio gótico de la Catedral.

Después de Valencia las desembocaduras del Turia y del Júcar fueron depositando en el Mediterráneo lenguas de arena y gestando esas aguas mestizas, dulcesaladas, que conforman La Albufera. Un espacio donde la naturaleza preserva su magia a pesar de la invasión del urbanismo, de la presión especulativa, de las limitaciones que consiguen lo que parecía imposible: poner puertas al campo.

Tecnología de vanguardia

El Turia, no solo riega naranjas y anega arrozales sino que en su tramo valenciano, cuando desde los cortados de Titaguas se remansa en el embalse de Benagéber, también se asoma a las viñas de Utiel y de

Requena, a hermosas fincas como la de los Gandia Plá. Hoya de Cadenas es la mimada imagen y el rincón acogedor donde se remansa la vorágine de una empresa dinámica y pujante, incansable a lo largo de cuatro generaciones, que exporta su ingente producción a 73 países.

Un trencillo conduce a la viña, a las viejas cepas de la local Bobal y a las posteriores de la incorporación de variedades nobles del mundo, la Cabernet, Merlot, la aristocrática Chardonnay, y Sauvignon blanc y, por supuesto, la base de la viticultura española, la Tempranillo... El sol de esta Valencia interior madura los racimos y ciega los ojos, de modo que son un plácido refugio los gruesos muros de la casana, para visitar la sala de elaboración y la sala de barricas y, como guinda, catar un Ceremonia, o El Miracle, o el moscatel Fusta Nova... en degustación guiada por alguno de los enólogos de la casa.

Lo más epatante del diseño de la renovada bodega de Hoya de Cadenas es la aplicación de tecnología de vanguardia. A través de un módem, el equipo de enólogos puede controlar los parámetros fundamentales del cuidado del vino, como los trasiegos y las temperaturas, desde cualquier punto del globo. La nave donde duermen es de una pulcra blancura, y, aunque perfectamente controlada y acondicionada, mantiene la estética clásica que corresponde a la casa solariega donde alternan, co-

mo en un damero, los blancos y negros. Ese dramático negro que resalta, sin concesiones, los marcos y las contraventanas de madera sobre la cal de los muros.

Otras dos bodegas destacan por su historia y originalidad arquitectónica, Torre Oria y Mas de Bazán. La primera es esa torre inconfundible, el sueño de un arquitecto tan eficaz como juguetón, el cotizado José Donderis que la diseñó en la Casa Palacio de los Oria, en 1897, y que mucho después ha presidido la tenacidad de una empresa que consiguió ampliar legalmente, gracias a su tradición, las fronteras del País del Cava.

Mas de Bazán es obra de Manuel Peris, uno de los más altos representantes del Art Nouveau en Valencia. Diseñó la estructura y los detalles más racionales, ingeniosos y avanzados, de modo que la profunda y costosa restauración que emprendió Manuel Otero, su incursión fuera de su Galicia y su Albariño Granbazán, ha sido plenamente respetuosa y detallista.

Los hitos de la nueva viticultura y enología en la zona ya menudean. Ahí está el imperio de Toni Sarrión, la finca y la casa familiar Mustiguillo en Las Cuevas de Utiel, en un alto desde el que contemplar el viñedo primoroso que alimenta El Terrerazo, Quincha Corral o Mestizaje.

Los edificios mantienen la estructura de una casa de labor, enmarcando los patios, y el suelo es de adoquines, como recuerdo

de los orígenes del padre, un modesto contratista de obra pública que fue aplicando sus ahorros a la solidez de la tierra, de los bienes raíces. Así han reunido 300 has. en las que el cereal, los almendros, el césped de un campo de golf de casa de muñecas y el perfumado monte bajo respetan 80 has. de viñedo.

Toni se formó en Empresariales pero cuando la familia decide elaborar sus uvas, en vez de seguir vendiéndolas le tocó la misión de bodeguero y se formó, o se "reformó", en enología. En realidad lo que le "tocó" fue una varita mágica para sacar lo mejor de sí, un entusiasmo casi obsesivo con el que ha seguido a pie de obra cada detalle de la construcción, con el que emprende cada labor del campo desde la primera cosecha propia, en 1998, y desde que entraron en la amplia cava las primeras 75 barricas repartidas equitativamente para Tempranillo, Cabernet Sauvignon y la autóctona Bobal que, según sus profesores, no era uva para hacer carrera. Sin embargo inmediatamente se convirtió en el vino más personal, elegante y potente.

Al principio, con la lección recién aprendida, la bodega obedecía ciegamente las directrices de la tecnología, pero ahora, aunque los dendrómetros y todo tipo de artilugios medidores siguen haciendo su función, ya no son los que mandan. Las decisiones se toman por cata, por paladar, por

gusto, y el toque humano es el que confiere personalidad y rompe con la uniformidad imperante.

El asombro de Richard Smart

En el campo trabajan dos líneas, dos viticulturas, una tradicional con 1.600 plantas por ha. y una moderna, apretándolas hasta 3.000, en plantaciones a mano, con cadena, que se ha revelado más perfecta que el láser. Cultivan en producción integrada, sin pesticidas, ya que la confusión sexual y el clima, a esta altura, a 875m. bien ventilados, basta para la sanidad del viñedo. De hecho, el gurú Smart se enamoró del mismo con que han restaurado y cuidan la viña vieja que da Quincha Corral.

Y en la bodega, otro tanto. Una exhaustiva selección de la uva que se enfría en dos contenedores y apenas da para un depósito diario durante la vendimia. El resto, el 75%, lo venden. Y tinos de madera y acero de distinta capacidad, para elaborar cada rodal, el que está en su punto cada día, por separado. Y una magnífica sala de barricas subterránea donde, tras cortinas que mantienen la temperatura, el vino hace la maloláctica, envuelto en muros de piedra suelta que son una verdadera calicata del terreno. Aquí el vino vive al menos un par de años, se acomoda a los cambios naturales y decanta a su aire, con los menos toques posibles. Y así sale. ¡Así sale! La filosofía, la manera de trabajar y desvelos de Toni Sarrión le ha valido el reconocimiento por parte de la Consellería de Agricultura de "Vino de la Tierra Del Terrerazo". Utiel-Requena es territorio fronterizo entre la Mancha y Levante, entre el altiplano y el mar, entre los pinos y los naranjos, entre moros y cristianos. Frontera que ha marcado los avatares de una historia pendular que ha dejado huella tanto en la memoria monumental como en la cultural, el trabajo, la agricultura... Desde los cañones escarpados que ha cincelado el río Cabriel -las Hoces- hasta los amenos pinares de Siete Aguas, Venta Mina y Venta Quemada, se extiende la Plana, en realidad una falsa plana, una tierra roja y ondulada en la que las viñas alternan con frutales, arbolado y cereal de secano, donde Utiel y Requena van conformando una unidad geográfica, casi urbana -Requena para visita monumental, y Utiel para marcha y ocio- y comparten proyectos y actividad, que en estas tierras se centra inevitable-

RICARD BELENGUER I VICENT JUEZ DEL AGUA



Desde hace dos años, este agricultor, síndico de su acequia, preside el tribunal más antiguo y poderoso, el que rige las aguas de riego del Turia en la Vega de Valencia. Antiguo porque está documentado desde hace 1.050 años; poderoso porque sus sentencias no admiten apelación, y así lo reconoce el Supremo y hasta el Parlamento Europeo, aunque su poder se circunscribe a 7.000 hectáreas de regadío y unos 12.000 minifundistas. Ricardo fue elegido como dictan las ordenanzas, por ser "un honrado labrador de buena fama". Cada jueves acude a la casa vestuario, unas dependencias del Ayuntamiento de Valencia, frente a la Catedral, y allí cambia sus pantalones vaqueros y la chupa de calle por el típico blusón negro de labrador valenciano. Y cuando suena la última campanada del mediodía ya está sentado en el centro de los 8 síndicos en "el corralet", un cercado de rejería bajo el atrio barroco de la Puerta de los Apóstoles.

Paco Roca, el histórico alguacil pregona a gritos "Quien quiere justicia? Y, en inmutable ritual va repitiendo los nombres de las ocho grandes acequias para convocar a los demandantes. Así se hacía en el mercado que los musulmanes celebraban los jueves, víspera de su fiesta semanal, y así se conserva. No hay juicios pendientes, ni siquiera protestas o enconos porque todos reconocen la imparcialidad del jurado, algo que junto a las peculiares características del procedimiento -concentración, oralidad, rapidez y economía- los convierten en una ejemplar institución de justicia. Un ejemplo que, por desgracia, no cunde. Esa es la queja del Presidente. Esa, y que ya es imposible para un agricultor vivir de su parcela, competir en el mercado con su fruta y verdura artesanal.



Puente de origen romano, en Alcalá del Júcar, uno de los pueblos más hermosos a lo largo del río.

mente en el vino. Así celebran la Fiesta de la Vendimia más antigua de España, y recientemente han puesto en pie el proyecto "Ruta del Vino" que ha recibido la certificación de Acevin.

Murviedro es una de las bodegas más inquietas a la hora de sacar novedades, auténtica proeza si pensamos en los millones de botellas que mueve al año. Pero hay muchas buenas nuevas en esta rica comarca. La familia Clemente (Emilio y su mujer M^a del Carmen Luján) entraron en el vino por la puerta grande. Y a su disposición pusieron la finca Caballero, situada en la vega del río Cabriel, con una extensión de 2.000 hectáreas: 72 de ellas son de un viñedo moderno y variado, siguiendo el meticuloso estudio del terreno. En la finca El Cerrito, cerca de Requena, habilitaron la bodega. Es una preciosa casa de finales del siglo XIX, con sus recovecos y sus escaleras secretas. El matrimonio formado por Ana del Castillo y Phillip Diment ha cumplido el sueño romántico de hacer vino en un pequeño caserío en la comarca de Requena. En la Casa del Pinar poseen un refugio rural y una buena bodega bajo la sombra de grandes pinos. La mayor parte del vino es exportado a Inglaterra. Rodolfo Valiente, de Vegalfaro, hace honor a su apellido sacando vinos cada vez más arriesgados. Rafael Navarro, especialista en viticultura, de Pablo Ossorio, uno de los mejores enólogos que trabajan en la Comunidad Valenciana, y de Marc Grin, con gran experiencia comercial, han formado Bodegas Hispano Suizas, dedicada solamente a vinos de colección. En fin, Dani Expósito ha elaborado el cava Vega con un éxito arrollador, y su mujer cuida como de un bebé el "Arras de Bobal", un tinto que rompe con fuerza la infundada leyenda negra sobre la calidad de la Bobal.

Y es que el vino esta datado en estas tierras desde hace 2.000 años. Alfonso X El Sabio ya codifica el contrato de los veedores de viña para el control previo a la vendimia, y antes de los reyes Católicos y de la pacificación de la zona, ya una ordenanza prohibía la entrada de vinos foráneos. Las rutas del vino pueden empezar en la Bodega Redonda de Utiel que construyó un discípulo de Eiffel y ahora es Museo del Vino y sede del Consejo Regulador. Y de allí a ver bodegas, alguna tan pensada para enoturismo como Pago de Tharsys donde Vicente García ha montado en torno al estanque un comedor, alojamiento y una

gran vinoteca.

En la cocina triunfan los guisos compartidos con La Mancha, como los *galianos* o gazpachos de pastor o las *gachas de almortas*, que aquí llaman *Cachuli*, o el *morteruelo*. Lo mas original es el recetario de los embutidos, muy especiados y aromatizados, como los salchichones con nuez o con piel de naranja confitada, o el *blanco y la güeña* que hacen, por ejemplo, Emilia y su hermana Angelita en la calle Fortaleza, junto al Castillo, según la tradición de su abuela Lola. Y es que aquí las chacinas siguen siendo competencia de manos artesanas de mujer, y así se ve en los rótulos: Isidora, Celia, Enriqueta, Choni, Emilieta, Tere... La Indicación Geográfica Protegida acoge siete variedades: Longaniza de Requena, fresca, oreada y de la orza, Chorizo de Requena, Güeña, Sobrasada, Salchichón, Perro y Morcilla de Cebolla. El Perro y la Güeña, están inscritos en la lista de productos artesanales de la Unión Europea. Anualmente, en el mes de Febrero, el Consejo Regulador, junto al Ayuntamiento de Requena, organizan la Muestra de Embutido Artesano y de Calidad. Eso y las pastas de manteca y las tortas de panadería, que compiten con las de verduras al horno o de sardinas y magras, son los monumentos gastronómicos. De los otros, de las visitas monumentales, no hay que perderse las fortificaciones de Requena, bien conservadas porque nunca guerrearon, el molino harinero de Ester, que aún funciona, los yacimientos iberos y las casonas burguesas que recuerdan los tiempos del poderío sedero de la región. Y en los alrededores, las impresionantes Hoces del Júcar, pero eso es patrimonio del otro curso que nos ocupa...

El Júcar-Xúquer

La fuente está a 1.700 metros de altitud en la sierra de Tragacete, en ese imbricado laberinto de aguas que ve nacer al Cuervo. Esa zona norte de la provincia de Cuenca, la Serranía, está formada por rocas de margas y calizas ricas en sulfatos que al disolverse tiñen de esmeralda las aguas del río y lo hacen saltar en escalones hasta el Ventano del Diablo, en Villalba de la Sierra, donde poco antes se le une su afluente, el Uña, y forma una deliciosa laguna. Tierra y agua se convierten en caprichosas esculturas que cincelan obras tan deslumbrantes como la Ciudad Encantada o la Hoz del Huécar a la que se asoman desde la capi-

PILAR SAPENA SÁNCHEZ MANOS PRODIGIOSAS



Mientras su compañero, Felipe Gutiérrez de la Vega, brujulea en la cava, entre los Fondillones y los Casta Diva, Pilar reina tras el espléndido mirador de la bodega, en la placidez de los patios, en el orden de las alacenas, en la moderna cocina rústica donde amasa y hornea el pan y las pastas cada semana, y donde, en temporada, muele y especia las carnes para sus embutidos. Todo de la forma más artesanal, rebuscando los ingredientes más puros, la sutileza de los sabores auténticos y la memoria de su infancia. Aquella infancia en Aduana del Mar, de la pedanía de Jávea, poblada por un puñado de agricultores y pescadores. En la pequeña bodega vieja, Pilar instaló su almazara y una docena de barricas para criar vinagres. El aceite sale de unos olivos de la cima del Col de Rates, el monte que preside casa y bodega en Parcent. El más intenso es el "Verde", de olivas Arbequinas y Blanquetas. A base de investigación ha conseguido un aceite brillante como una esmeralda, que sale con apenas 0,08 grados de acidez. Eso sí, con una mínima extracción, del 8 al 10%, es decir, la lágrima de la aceituna, la que conserva el mayor contenido de vitamina E. Para los vinagres la materia prima es el vino que sale de su bodega y que cría en soleras, diferenciando variedades, elaboraciones y concentración. El último paso ha sido vestirlos para poner en el mercado frascos joya, junto con un tarro de gelee de Casta Diva. Pero sus principios se siguen basando en el fondo. "Ahora se habla mucho de gastronomía pero se come peor, los alimentos han perdido su sabor. Se habla de variedad pero solo varían las formas. Hay que mantener la artesanía".



El Ventano del Diablo, en la Serranía de Cuenca, magnífico mirador sobre el cañón del río Júcar.

tal las vertiginosas Casas Colgadas. No son esas el único atractivo de la ciudad. Cuenca, su urbanismo, su vida como foco cultural, sus rincones y miradores, la convierten en un prodigio tocado por el ala de un ángel y enriquecido por manos humanas ingeniosas y creativas, como el grupo El Paso, que reunió Zóbel en la colección de Arte Abstracto que recoge obras de Millares, Tapiés, Saura, Sempere, Torner... Una activa Escuela de Restauración artística ha contribuido a su imagen reciente donde hasta las casas más populares del

casco viejo compiten en color dibujando calles armoniosas. No haría falta ni visitar la Catedral, o la planta octogonal de la Iglesia de San Pedro, o la de San Miguel, que es auditorio de la famosa Semana de Música Religiosa, o los numerosos conventos de toda época, ni acudir al Miserere durante la estremecedora Semana Santa. Basta deambular por las callejas, asomarse al cortado desde el Parador o poner los pies en el tembloroso puente para sentir el aliento de su historia y su belleza. Pero volvamos al río. En la cuenca alta es

mesetario y manchego y se ensancha a los pies de Alarcón, en el pantano, el sexto de la península en capacidad. Se construyó en los años 50 por iniciativa de los regantes valencianos para regular el curso del río, fundamental para el riego de la provincia de Valencia, y las obras concluyeron con gran fausto de inauguraciones de Nodo en 1970. Bajo las aguas existe una villa sumergida, Gascas, cuyos restos (el trazado de las calles y los muros, y un muro de piedra con un arco) se descubren cuando baja el nivel del agua.

En sus orillas, al norte, San Isidro de la Parrilla, nombre que podría parecer gastronómico pero es vinícola, ya que en realidad hace mención a las parras. Arropado por los pinares, un centro de vacaciones recuperó los edificios industriales de construcción de la presa y hoy ofrece actividades deportivas, piragüismo, *quads*, pesca, excursiones a caballo, *rappel*, tirolina, rutas senderistas y descenso del río Júcar en piragua y en lanchas neumáticas desde la base de la presa del embalse hasta el mismo pueblo de Alarcón, enmarcado por el agua verde, encaramado en un pelado cerro ribereño que, por su prodigiosa ubicación, ha sufrido la codicia y la furia de todos los conquistadores de la península. Como atalaya, en lo alto, la árabe, convertida en Parador en Alarcón, donde al meandro del río se asoman monumentos y casonas orgullosas, memoria de esa historia secular.

Ribera del Júcar, con mayúsculas

Aquí conviven la Denominación de Origen Mancha y la reciente Ribera del Júcar. Son siete municipios en la orilla derecha, en Cuenca lindante con Albacete, coronados por la ermita de la Virgen de la Cabeza. Se distingue el terreno en que fue cauce del río, donde éste ha dejado cantos pulidos que permiten drenar la *tierra colorá*. Vientos mediterráneos confieren un microclima a esta altiplanicie a 750 m. de altitud. Los guijarros reflejan la luz del sol y ayudan a madurar la uva. El paisaje es un llano poblado de viña y de algunos pinos. Es el hábitat de la perdiz, que en primavera pasea seguida por su prole pero que ahora no se aventura en este crudo invierno de nieves. El vino nace en siete cooperativas y un par de bodegas. Casa Gualda, la Cooperativa de Pozoamargo, es muy representativa. El enólogo,



El enólogo José Ángel Úbeda, de la Coop. Nuestra Señora de la Cabeza, de Pozoamargo, en la D.O. Ribera del Júcar

José Ángel Úbeda, sigue siendo “el químico” y así le llama una vecina que, a pesar de la helada de esta clara mañana, acude a comprar vino. Ya no a granel, sino primorosamente vestido y embalado, y etiquetado aún con las ofertas navideñas en una tienda sencilla y pulcra junto a los despachos, al otro lado del edificio donde se alinean 69 históricas tinajas de 20.000 litros que siguen siendo inmejorables para guarda, ya que el cemento mantiene la temperatura mejor que las gigantes modernas de acero. Ahí podrían estabilizar el vino sin más, pero se enfrentan con las exigencias de los clientes que no admiten decantaciones en la botella y obligan a filtrar. Cada año reúnen hasta 10 millones de kilos de uva de sus 165 socios, los mismos agricultores que la vieron nacer hace medio siglo y que combinan la viña y el otro cultivo estrella de la zona, el ajo. Para que no caigan en la rutina, y en busca de calidad, la cooperativa les estimula pagando la uva en función del vino al que se aplique, desde los básicos a los altos de gama, criados en 7.000 barricas que, a los 5 años, pasan a acunar a los graneles. Los más novedosos son los blancos de Moscatel y Chardonnay, e incluso un cava rosado de Cabernet Franc. La joya de la casa es el L,

número romano, diseñado el pasado año como homenaje al 50 aniversario de la bodega, a base de Sirah, Tempranillo y Petit Verdot. Y es que la nueva D.O. es un vivero de nuevas variedades que incluso en elaboraciones monovarietales resultan equilibradas, sobre un terruño muy mineral o sobre los cantos que en un ancho de 5 kilómetros flanquearán al río hasta Valencia. Hasta la original comarca tan sembrada de guijarros duros y redondeados, llegó Javier

Prósper, fundó en una finca familiar Bodegas y Viñedos Illana, y se dejó aconsejar por Josep Lluís Pérez Verdú, el sabio del Priorat. Hace tiempo que asumió la presidencia de la Denominación de Origen.

La Manchuela, la revolución

Camino de la Manchuela, resuena el toque de Tomatito, de Paco de Lucía, del niño Josele, Manzanita y hasta de Keith Richards o McLaughlin. Dos sagas de Luthiers, los

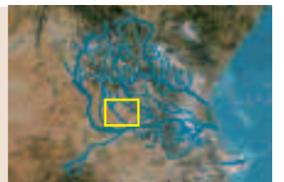
D.O. Ribera del Júcar Buena relación calidad/precio

La Ribera del Júcar debe su nombre al río que lo atraviesa: el Júcar. Está situada al sur de la provincia de Cuenca y su Denominación de Origen apareció, por primera vez, en 2003. La idea de formar una D.O. se debió al empeño entusiasta de cooperativas y pequeños bodegueros. Así, con nueve bodegas físicas y otra de prestado (elviwines, con un vino kosher) se esboza un panorama por ahora sencillo. Y proponemos éste adjetivo último porque la apuesta era más que justificada. El terreno es una verdadera delicia, con predominio de grandes guijarros en la superficie y terrenos arcillosos en el subsuelo que prometen, en el vino, aromas minerales nítidos. El clima, gracias a la proximidad del río, no es tan severo como en otras zonas de Castilla-La Mancha. Además, la variedad reina, la Tempranillo, vive en viñedos antiguos, que aunque ya sabemos que no es determinante para la calidad sí ayuda en gran manera. También se han incorporado con éxito otras foráneas, que enriquecen los coupages. Pero todo ello no sería suficiente para su éxito: el precio ha sido el principal argumento para parte de los consumidores. Aquí encontraremos vinos que van desde los 3 a los 8 euros, con una calidad y presentación más que aceptable.



D.O. Manchuela La gran desconocida

El territorio que abarca esta denominación de origen se encuentra a caballo entre las provincias de Cuenca y Albacete. Hasta hace muy poco la D.O. Manchuela era toda una desconocida -y para algunos todavía lo sigue siendo- en Castilla-La Mancha. La explicación hay que buscarla en las cooperativas, que son las que han dominado el mercado de la zona, y todavía lo siguen haciendo. Sin embargo, la inquietud de Víctor de la Serna, reconocido periodista del mundo del vino, acabó siendo la causante de una nueva imagen de calidad. Víctor encontró en esta tierra los ingredientes necesarios para crear su sueño: riqueza de suelos (arcilloso y aluvial), diferente orografía, altitud entre 600 y 900 metros, clima nada severo por las noches, y variedades de identidad como el Bobal o Cencibel apoyadas de las ya clásicas foráneas, tanto blancas como tintas. Pronto esta mecha prendería en otros bodegueros vehementes que han sabido estimar, y hasta adivinar, las notables cualidades de la zona como Altolandon y Ponce, entre otros.



Instrumentos para una prueba de barrica, en Bodega Ponce, Villanueva de la Jara (Cuenca), de la D.O. Manchuela.



Sobre estas líneas, el Canal Tajo-Segura, cerca del pueblo El Picazo. A la izquierda, vista general del pueblo albaceteño de Jorquera, abrazado por el río Júcar.

Carrillo y los Alarcón, conservan una tradición artesana que nació en 1.740 y ha bautizado a la pequeña villa de Casasimarro como “el pueblo de las guitarras”. En la plaza, una escultura recuerda que por allí pasa lo mas granado de la música en busca de un sonido especial y perfecto.

La Manchuela vinícola son 35 bodegas heredadas de las domésticas y las cooperativas, de cuando el vino casero dormía en la bodega cueva que aquí llaman *jaraiz*.

Finca Sandoval, la acertada visión de Víctor de la Serna, supuso la revolución de una zona en la que brillan el Alto Landón o el Montenegro... Nuevos nombres, nuevas gentes que tienen una excelente relación profesional entre ellos y apoyan a las cooperativas con análisis y conocimientos.

En Villanueva de la Jara hay en una nave que fue pensada para procesar y conservar champiñón, el eje de la agroindustria de la zona. Pero quien la estrenó fue un joven bodeguero, Juan Antonio Ponce, que con su hermano Javier y sus padres, Isabel y Juan Antonio, constituyen una empresa tan insólita como bien estructurada. Ellos son de la vecina Iniesta, y es allí donde crecen sus viejas viñas, en vaso y en secano, pero los munícipes no vieron con buenos ojos su proyecto y, cuando todo estaba a punto, tuvieron que instalarse aquí, un poco más lejos, lo que dificulta la vendimia. Pero esta familia viticultora por tradición

no se arredra. Han aprovechado la magnífica cámara preexistente para enfriar la uva que llega en pequeñas cajas y, con la experiencia enológica de Juan Antonio que, desde que tenía apenas 20 años y un título flamante, trabajó junto a Telmo Rodríguez en Requena, en Rioja y en Ribera, han conformado una bodeguita primorosa vestida con tinos y barricas de roble de diferentes capacidades.

Técnicas tradicionales

Él mismo pisa la vendimia a pie descalzo, y evita en lo posible bombas y conducciones. Ha impuesto en la viña principios biodinámicos que no difieren mucho de las tradiciones de su padre que refranea en manchego vernáculo “el viento solano no sirve para podar ni basurear”. Claro que al comienzo de esta andadura se tenía que ver con las críticas y la risión de los vecinos que lo tomaban por loco al dejar en la viña la hierba sin arar, o por tirar tanta uva en podas en verde o en vendimia. El tiempo, apenas un par de años, ha venido a darles la razón, y su Pie Franco (PF), La Casilla y Clos Lojén se ven en los mejores escaparates nacionales, y viajan sin complejos a USA. Sin más que pura Bobal sacan 17 vinos de otras tantas parcelas diferenciadas, algunas en pie franco que aún están sin podar. Esperan a primavera “cuando lo marque la luna”.

En La Manchuela, el río describe un ángulo recto, y en ese tramo dibuja meandros encajados, como la Hoz del Júcar, con cortados de unos 150 m. de altura, entre Jorquera y Alcalá del Júcar. Su caudal disminuye debido al desvío y utilización agrícola de sus aguas (el trasvase Tajo-Segura) y a que aquí llueve menos; pero las agrestes y solitarias hoces son un camino fluvial de casi cuarenta kilómetros, decorado por una algarabía de álamos, chopos, laderas de pinos piñoneros, castaños, sauces, restos de viejos molinos, ermitas y santuarios adosados a unas paredes pétreas que superan los cien metros de desnivel. Aldeas y casas-cueva se asoman al vacío sobre pronunciados meandros, casas de labor, balsas para riego, huertas fecundas, o vigilan desde agrestes peñascos, las cascadas, olivos, viñas, y bosques de ribera. La ruta de los Cañones del Júcar, se limitan al espacio comprendido entre Jorquera y Alcalá del Júcar, pero el tramo más salvaje va de Valdelanga a Alcozarejos y Cubas, a pie de río, enmarcado entre el agua y las casacueva empotradas en las paredes. Chopos ocre y amarillos alegran el cauce y marcan el contraste entre la llanura manchega de triguales y encinas, y la exuberante geografía y vegetación de un desfiladero que el otoño ilumina con un arco iris de mil colores. Un insólito paraíso donde los lugareños cultivan sus huertos diminutos y



A la izquierda, el enólogo Pablo Calatayud, de Celler del Roure, en Moixent (Valencia), con su vino Maduresa. Arriba, vista hacia el viñedo de Bodegas Emilio Clemente, en Requena.

los descubridores rehabilitaron algunas casas-cueva, y viven o disfrutan los fines de semana paseando por los sotos del río y pescando barbos y carpas.

Los yacimientos ibéricos de los Villares, la Asomá y Cerro Pelao, el puente romano de Alcalá y los castillos árabes que coronan los escarpes más elevados son la muestra

del valor estratégico que siempre gozó la vega del Júcar.

Entre moreras, álamos de plata, nogales, cipreses, castaños, olivos y verduras, se impone un vistazo a la ermita rupestre de Cubas, engastada en la roca, a la escuela de ventanas azules, pequeños viñedos, farallones de piedra caliza tallados por el vien-

to y la lluvia, puentes y casas rurales tan pintorescas como El Fortín, uno de los restaurantes más recomendables de la zona. Jorquera, que hoy cuenta 500 vecinos, se independizó de la Corona, tan orgullosa como su torre Blanca, para constituir el Estado de Jorquera. Un mirador en el punto más alto de la hoz regala la más impresio-



Hotel Mas de Canicatti, en Vilamarxant (Valencia), de la cadena Relais&Château

D.O. Utiel-Requena La feliz aventura de la Bobal

Está entre las primeras denominaciones que se formaron en España, cuando nació "El Estatuto de la Viña, el Vino y los Alcoholes" que reconoció a Utiel-Requena en 1976 como denominación de Origen. Situada al oeste de Valencia, lindando, en algunas zonas, con la D.O. Manchuela. Era, y todavía lo sigue siendo, una tierra prometedora, con orografía ondulada, cotas de hasta 900 metros, suelos de arcilla y caliza, y un clima mediterráneo con influencia continental en algunas zonas altas.

Tradicionalmente, creemos que no se ha sabido aprovechar su potencial, y el escaparate vinícola se mueve en torno al volumen y la máxima producción de las viñas. Ahora bien, si todo sigue su curso, es decir, el cambio de filosofía actual de las grandes bodegas exportadoras -que buscan elaborar un producto mejor manteniendo la cantidad y competitividad de precios para bregar en el mercado internacional- el consumidor saldrá ganando. Sería nuestra pequeña Australia, porque tan difícil es elaborar poco muy bien como mucho. También, el conjunto se enriquecería más con las pequeñas bodegas que ya llevan tiempo elaborando excelentes vinos a la sombra de estos colosos. Y, si algo sigue quedando cla-

ro es la inminente calidad de sus rosados elaborados con Bobal, la uva mayoritaria que supone el 80% del total. Sin embargo, hace apenas un puñado de años, algunas bodegas demostraron que la variedad Bobal podía ofrecer vinos tintos poderosos, a pesar de ser considerada como una varietal débil. Así, el Consejo Regulador tomó la decisión de potenciarla con las siguientes menciones para vinos tintos: tinto tradición, elaborado con un 30% de Bobal mínimo, pudiendo ser joven, madurado en barrica (seis meses máximo); reserva o gran reserva; y Bobal clásico, que exige contener el 100% de esta variedad, con viñas de más de 50 años, sin riego y con una producción inferior a 3.000 kg/ha. Cierto es que al principio, la gran mayoría de los vinos salieron apoyados por variedades foráneas (Cabernet, Syrah, Merlot, entre otras) por si acaso. Pero pronto los más avanzados dejaron caminar sola, obteniendo unos resultados sorprendentes. La actualidad más reciente centra toda su atención en los espumosos de calidad -que traen de cabeza a más de un elaborador catalán por la calidad que alcanzan-, algo impensable en una zona tan soleada.



nante panorámica de tierra, agua y avifauna, águilas reales, halcones peregrinos, búhos, cernícalos, cuervos y grajos, golondrinas y vencejos que tienen aquí su feliz morada

Alcalá del Júcar fue aldea de Jorquera y aduana del camino real de Castilla a Levante. Por la ribera, hay que recorrer el puente de origen romano y asentarse en una pequeña isla rodeada por un azud caudaloso en forma de herradura, alquilar una barca y remontar un tramo del río entre los sauces, las hileras de chopos, los robledales y los plátanos. Al otro lado, en el cerro, aparece una plaza de toros insólita por su ubicación e irregular estructura. Arriba, la silueta del castillo, y a sus pies un laberinto de calles en cuesta y de cuevas abocadas al vacío que han sido declaradas conjunto histórico artístico.

Entre naranjos

Aquí, entre Villa de Ves y Cofrentes, en la frontera valenciana, el río se rebautiza Xúquer y deja al norte las fastuosas hoces de su afluente, el Cabriel, que son el mejor ornato de Utiel-Requena. Pero de eso ya hablamos en su sitio. Ahora la incursión en Valencia va a ser sólo parada y fonda, a pocos kilómetros de la capital, en un Relais&Chateau enmarcado en un primoroso naranjal, Mas de Canicatti. Sara

Calabrese y su madre han abierto su casa remozada como hotel y adecuada, en instalaciones, entorno y servicio, al viajero más caprichoso y exigente.

A la masía original de siete espaciosas habitaciones le añadieron un restaurante acristalado envuelto en palmeras, y otras 20 alcobas, con jacuzzi dentro o piscina privada en la terraza, en un edificio anexo. Pero es imposible adivinarlo bajo la discreta cubierta vegetal del tejado que es una continuidad del inmenso jardín silvestre, poblado con exuberante flora autóctona, desde erguidas palmas a fragante monte bajo y, por supuesto, un inmenso marco de naranjos. Son el eje de la casa, se dibujan en las paredes, dan color a los mantes y a las toallas del balneario donde, además, forman parte de tratamientos. Por ejemplo, su corteza seca y micronizada se mezcla con aceite de naranja para un *peeling* o se combina con otras hierbas de jardín para los masajes.

Hay que partir, con pena

Los últimos tramos del curso, encajado entre montañas, facilitan la alimentación subterránea de algunos manantiales artesianos, los "ojos" del río Verde, los manantiales del antiguo canal de la Reva. El Canal Júcar-Turía sale artificialmente en forma subterránea desde el embalse de

JUAN S. CASCONT LA VIÑA ES LA VIDA



Es delineante, y junto a un amigo, Toni Boronat, -industrial textil y hoy encargado del campo- se lanzaron hace siete años a la insólita aventura de revivir el remoto pasado de viñas y vinos de El Comptat (Alicante). Eran meros aficionados, sin el más elemental conocimiento vinícola, ni siquiera como bebedores, y sin un fin empresarial. En 2002 compraron su primer libro sobre vino, y a los dos años estaban recuperando viñetas de Garchacha, de Messeguera, de Verdil... cubiertas por selva, olvidadas por los viejos viticultores. La primera misión fue implicarlos, al principio apenas tres, ahora 28, y con otros 12 en lista de espera. Juan pidió asesoramiento a José Luis Pérez, uno de los magos del Priorato, que les proveyó de algo tan imprescindible como dos jóvenes enólogos, Marc y Adriá. Con ellos empezaron a ensayar roble francés en diferentes barricas y tostados, y pusieron de etiqueta el Almoroi de excelsa calidad. Han puesto en pie una Vinoteca en Alcoy y un congreso sobre "El minifundio como defensa del ecosistema mediterráneo". Ahora dan los últimos toques a un libro en el que el vino y la tierra son poesía en imagen, "El Tast de la Terra". En los escasos ratos libres también editaron en Londres un CD, "Brass and Wines" del prestigioso grupo de cámara de viento y metal "Spanish Brass luur Metall" con tres movimientos que llevan el nombre de cada uno de sus vinos. Y, sobre todo, sacan al mercado Expectativa, Albir y Almoroi, al principio con 4.500 botellas y hoy con 26.000, de las que el 15% se exportan a EEUU. Pero su talante didáctico y comprometido se sigue centrando en recuperar viñas como una joya de Garnacha de 60 años, a 600 m. de altitud sobre Alcoy.

Meandro del río Júcar, poco antes de desembocar en el mar, visto desde el fuerte de la ciudad de Cullera.



A la izquierda, nave de barricas en Bodega Felipe Gutiérrez de la Vega, en Parcent (Alicante). Arriba, Violeta Gutiérrez Sánchez, enóloga de la bodega.

Tous para aflorar junto la nueva población de Tous, desde donde se dirige hacia el noreste, para regar una buena parte de la Ribera Alta y de la Huerta de Valencia, de gran importancia económica gracias a una potente agricultura tradicional. Es la zona más poblada de su curso.

La Valencia vinícola se ha nutrido históricamente de la cantidad y la exportación a través del Grao de Valencia, pero eso es ya historia. Ahora, Murviedro, Cherubino Valgiacomu, Vicente Gandía, siguen siendo gigantes, pero con pies en la tierra, en las raíces, y elaboran vinos de altura, de autor, de alta expresión, en fin, de talante moderno y calidad incontestable. Pero la subzona de moda para los pequeños cosecheros-elaboradores es el Clariano, que se extiende entre los montes y los recovecos del río, que nos lleva a poblaciones recuperadas como La Font de la Figuera, Fontanars dels Aforins, Moixent, Ontinyent... vamos, llega hasta de la linde con la D.O. Almansa. El aliciente lo ponen bodegas como la de Daniel Belda, Rafael Cambra y sus excelentes tintos, el Celler del Roure de Pablo Calatayud y su joya Madores, Bodega Los Frailes y su apuesta por la Monastrell (amén de otras famosas), Heretat de Taverners, cuyo envite llega a elaborar una buena Graciano, y Josep Tortosa, la Viña, una cooperativa con grandes miras de futuro.

La experiencia más original, vital y vanguardista está en la frontera con Alicante: es Celler de la Muntanya, en Muro de Al-

coy. Consiste en potenciar el concepto de “microviña” dotándolo de rentabilidad social, cultural, medioambiental... en fin, como un proyecto sostenible a base de elaborar vinos de los que se sientan tan satisfechos los elaboradores como los bebedores. Así lo define su fundador, Juan Cascant, mientras predica la buena nueva entre estudiantes de instituto y viejos viticultores que rejuvenecen al ritmo en que restauran sus viñas olvidadas.

El Xaló, los Gorgos y otras aguas

Quizá ese tipo de locura creativa y artística lo da en Levante la tierra, el agua o el vino, pero el caso es que un poco más al sur, en la Marina, hay otro ejemplo paradigmático, las barricas que Felipe Gutiérrez de la Vega acuna a ritmo de ópera, sus Casta Diva y etiquetas literarias y musicales como el Ulises.

Recorrimos buena parte de la D.O. Alicante y sus hitos, como la bodega Enrique Mendoza y la propia Casta Diva, siguiendo el curso del río Segura, publicado en el número de Diciembre de 2008, pero entre los dos cauces, entre sus aguas huidizas, La Marina interior es un territorio fronterizo, de Moscatel que ha ido cediendo terreno a naranjos y frutales, que merece otra mirada.

Felipe y su hija Violeta, la enóloga, nos sirven de guía por andurriales embarrados, por cauces que antes de verano serán seca piedra, y por playas ahora desiertas que para entonces serán un hervidero de turistas.

Gandía, Denia, Jávea y su refugio paradisíaco de El Rodat, Altea, Benidorm... El interior, sin embargo lucha por conservar su carácter rural y plácido, aunque a veces le cueste, como en Parcent, defenestrar alcaldes tentados por el demonio de la construcción y las urbanizaciones. Aún así no será fácil conservar la imagen que cantó Gabriel Miró: Alcalalí, “pequeñito y agudo como un esquilon”; Agres, “umbrío y ermitaño”; la aldea de L’Abdet, “un panal en el corte de la quebrada”; Tárben, “lirio del campanario”...

En Callosa, las fuentes del Algar son uno de los rincones fluviales más hermosos, y sus cascadas y pozas un paseo o un baño refrescante en cualquier época. En el entorno merece una visita el jardín de cactus y los pequeños museos del Agua y del Medio Ambiente.

El Xaló, sin embargo, es río de avenida, y el agua que a lo largo de 53 kilómetros -de Fachea a Xabia- ha de regar todos los pueblos de la Marina, donde Gorgos le cambia el nombre, escasea. Y aún más desde que los cultivos de secano como la viña se trocaron en frutales de regadío. Para demostrar la riqueza y el potencial de la flora autóctona, y predicar los peligros de la sobreexplotación del agua en la zona, Enrique Montoliu se convirtió en el mecenas del Jardín de la Albarda, en Pedreguer, un vergel donde conviven 500 especies mediterráneas que no precisan riego, y apenas dos jardineros. Un proyecto en el que colabora la Universidad de Valencia, y que se



Viñedo de uvas Moscatel, cerca del pueblo de Llíber, en el lugar exacto del meridiano de Greenwich.

puede visitar en fin de semana. Pero no es el único hito verde. En Gata de Gorgos es admirable un olivo que conocieron los moros, de ahí su nombre, y que tiene más de 10 metros de perímetro en el tronco, incluso más que el secular algarrobo vecino, de la Era de Cirera. Y en un alto de Fleix, Gutiérrez de la Vega cultiva una sana viña añosa y ventilada, en una terraza cuyo muro marca -¿por azar?- la línea en la que el GPS sitúa la línea del meridiano 0, el de Greenwich. Abajo, en la carretera que une Pedreguer y Alcalalí, un mapa de cerámica reseña, sin demasiada exactitud, la línea imaginaria. La viña es parte de las muchas casi abandonadas que ahora ha puesto en explotación, y que son las que nutren, entre otros,

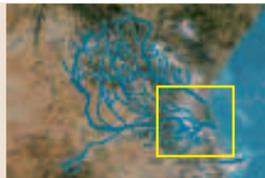
su Fondillón, el vino histórico de la región, una exquisitez tan mixtificada como milagrosamente conservada. Para volver a la bodega los caminejos conducen a Castell de Castell, y a la espalda siempre el panorama del Col de Rates, el alto pico donde Pilar, su pareja, cuida olivos para su aceite verde, el que salpicará su pan recién sacado del horno, en un almuerzo en la amorosa y coquetona bodega, regado por nuevos vinos. Para despedir al Xuquer hay que volver a Cullera, a la albufera, para darse un homenaje con estupendos y variados arroces en Casa Salvador, que tiene una fastuosa bodega, y hacer la digestión paseando por la ruta ecoturística que discurre por la margen, sin más compañía que los pescadores

de caña. O desde la pinada del camping de Santa Marta subir hasta la ermita del Racó de Santa Marta. La ruta recorre parte del Parque de la Albufera, por el marjal y la huerta, hasta las dunas del Dosser que antiguamente protegían la albufera del mar. La orilla del río aún ofrece molinos de arroz de hace dos siglos, una pequeña presa o azud, y al fin el meandro flanqueado por espesas cañas, pinos y eucaliptos. El litoral de Cullera es el único tramo costero con acantilados de la provincia de Valencia, y ahí destaca el del Faro. Para quien prefiera la pura contemplación, nada mejor que subir a sus pies o alcanzar la cima del Castillo de Cullera y ver cómo aquellas aguas verdes se tiñen para siempre de azul Mediterráneo.

D.O. Valencia El empuje de los nuevos bodegueros

Es una joven denominación que nace en el año 2000 y que ha sabido, en poco tiempo, entender la demanda del mercado. Antaño, toda la uva entraba en la D.O. Utiel-Requena, aunque en la actualidad se permite cierta flexibilidad en el trasiego. El éxito reciente se debe a un puñado de bodegueros, jóvenes mayoritariamente, que han cambiando las tradicionales elaboraciones, de granel o licorosos, a vinos de calidad. Parte de culpa, en el buen sentido, la tiene Pablo Calatayud, con su vino Maduresa, que supo entender las posibilidades de la zona. Por ahora, de las cuatro subzonas que abarca la denominación -Alto Turia, Valentino, Moscatel de Valencia y Clariano- sólo en ésta última es donde se concentran el mayor número de bodegas, con elaboraciones de vino tinto destacadas. Aquí se encuentra la mayor altitud y cierto carácter mineral en los suelos (pardo-calizos), aspectos fundamentales para obtener vinos tintos con equilibrio y personalidad. Y, si bien las dos

grandes uvas, Monastrell y Garnacha, deberían dominar las mezclas o los varietales, lo cierto es que abundan las foráneas que, además, se expresan muy bien. No hay que olvidar que existe un amplio abanico de autóctonas (la tinta Forcayot, o las blancas Merseguera, Plantanova, Tortosí y Verdil) todavía sin explotar que, seguramente, con buenas técnicas ofrecerán muchas sorpresas. Las regatas de vela, con el turismo internacional que ha captado, y el apoyo incondicional de los profesionales de la restauración valencianos y de la prensa, han sido claves para encumbrar a los vinos tintos, en un corto periodo de tiempo, a lo más alto. Al otro lado se encuentran los grandes Moscateles que sufren las modas y se ven condenados al anonimato hasta que vuelvan tiempos mejores. Seguramente, una inyección de modernidad, de nueva imagen -como ha ocurrido en Málaga- resultaría muy estimulante para el consumidor.



DIRECCIONES ÚTILES

C.R.D.O. Alicante
crdo.alicante@info-negocio.com
www.crdo-alicante.org

C.R.D.O. Manchuela
www.do-manchuela.com

C.R.D.O. Ribera del Júcar
do@vinosriberadeljucar.com
www.vinosriberadeljucar.com

C.R.D.O. Utiel Requena
comunicación@utielrequena.org
www.utielrequena.org

C.R.D.O. Valencia
info@vinovalencia.org
www.vinovalencia.org

ACTIVIDADES DIVERSAS

Ciudad de las Artes y las Ciencias
Instituto Obrero, s/n, Valencia
Tel.: 902 100 031

Centro de Información Parque Natural de La Albufera
Ctra. de El Palmar, s/n, Valencia
Tel.: 961 627 345
www.albufera.com

Ekiaventura – La Casa del Caballo Requena (Valencia)
Tel.: 676 653 333 – 675 464 112
info@ekiaventura.com
www.ekiaventura.com

Fuentes del Algar
Callosa d'En Sarría, Valencia
www.lasfuentesdelgariespana.es

Museo Arqueológico Provincial de Alicante
Plaza Doctor Gómez Ulla, s/n, Alicante
Tel.: 965 149 000
www.marqalicante.com

Museo del Arroz de la Ciudad de Valencia
Calle del Rosario, 1, Valencia
Tel.: 963 525 478
www.museoarrozvalencia.com



Hotel El Rodat, en Jávea.

COMER

Amapola
Avda. Arrabal, 6. Requena (Valencia)
Tel.: 962 304 082

Calvo
San Blas, 20. Muro de Alcoy (Alicante)
Tel. 965 530 956

El Carro
Héroes del Tollo, 21. Utiel (Valencia)
Tel.: 962 171 131
www.restauranteelcarro.com



Spa del Hotel Mas de Canicatti, en Villamarxant (Valencia).

Casa Salvador
L'Estanyi de Cullera, Cullera (Valencia)
Tel.: 961 720 136
www.casasalvador.com

El Poblet
Ctra. de Les Marines, km 2,5
Urb. El Poblet, 43, Denia (Alicante)
Tel.: 965 784 179
elpoblet@elpoblet.com
www.elpoblet.com

Venta de L'Home
Autovía Madrid – Valencia, km 306.
Buñol (Valencia)
Tel.: 962 503 515
www.ventadelhome.com

DORMIR

Bodega Pago de Tharsys
Paraje de Fuencaliente, s/n
N-3 km. 274. Requena (Valencia)
Tel.: 962 303 354
www.pagodetharsys.com

Hotel Doña Anita
Plaza de Albornoz, 15 – bajo.
Requena (Valencia)
Tel.: 962 305 3447
www.hoteldonaanita.es

Hotel Entre Viñas
Finca "El Renegado".
Caudete de las Fuentes (Valencia)
Tel.: 961 235 076
avensport@avensport.com
www.entrevinas.com

AGENDA

Mas de Canicatti
Ctra. de Pedralba Km 2,9.
Villamarxant (Valencia)
Tel. 961 650 534. Fax 961 650 535
hotel@masdecanicatti.com
www.masdecanicatti.com

El Rodat
Ctra. Cabo de la Nao, s/n, Jávea (Alicante)
Tel.: 966 470 710
info@elrodatt.com - www.elrodatt.com

Hospedería Real San Juan del Castillo
Recadero Baillo, 9, Belmonte (Cuenca)
Tel.: 967 170 442
info@hospederiarealsanjuandelcastillo.com
www.hospederiarealsanjuandelcastillo

Parador de Alarcón
Avda. Amigo de los Castillos, 3.
Alarcón (Cuenca)
Tel.: 969 330 315 –
alarcón@parador.es - www.parador.es

ACTIVIDADES ENOTURÍSTICAS

La Bodega Redonda
Museo del Vino de la D.O. Utiel-Requena
Sevilla, 12. Utiel (Valencia)
Tel.: 962 171 062
www.utielrequena.org
museodelvino@utielrequena.org

Museo de la Vida Rural y Vitivinícola
Avda. Arrabal, 43 (Km 16),
Requena (Valencia)

Ruta del Vino de Utiel – Requena
Cuesta Carnicerías 9.
Requena (Valencia)
Tel.: 962 303 772
www.rutavino.com



Pago de Tharsys (Requena), además de buen vino, ofrece buen alojamiento.

Si el vino de calidad se hace en la viña, ¿qué hago yo en la bodega? Esta pregunta se la ha formulado una nueva generación de enólogos que no se conforman con esperar la llegada de la materia prima. Proyectan "su vino", desde la poda misma, y siguen paso a paso el ciclo vegetativo, los tratamientos, la carga de uva, la vendimia... todo el proceso hasta el embotellado.

Enólogos en el viñedo



Texto: Bartolomé Sánchez
Fotos: Heinz Hebeisen

Ana Cubillo (Pradorrey)
tomando muestras de
uvas en el viñedo
"Salguero"



Análisis de una hoja en un viñedo de cultivo biodinámico.

Decía el ilustrado José Ramón Lissarrague (Profesor de la Escuela de Técnicos Superior de Ingenieros Agrónomos de Madrid), en una entrevista concedida a Vinum hace unos años, que “lo que hace falta es gente con conocimiento e imaginación que participe en el diseño del viñedo y la gestión de la producción”. Y un alto porcentaje de sus alumnos lo llevan a rajatabla. En España ha nacido una nueva generación de enólogos que creen firmemente que el vino se fundamenta en la viña. En general están muy bien preparados y viajados, buena parte de ellos está en posesión del título de ingeniero agrónomo, numerosos máster sacados en las más acreditadas universidades o han realizado “Stages” en las bodegas más consagradas del mundo.

Y no es que sea una moda que surge por arte de birlibirloque, que profesionales que hayan “diseñado” su propia uva, siempre los ha habido. Pero había una estirpe de “brujos” los que hacían verdaderas filigranas cuando la materia prima era óptima, y que si venía con problemas siempre hacía un producto aseado. Poco a poco llegarían jóvenes con inquietudes de forjar un viñedo a su acomodo, capaz de sustentar la uva ideal, seleccionada desde la viña. Con solo una rápida mirada encontramos

nombres que se preocupan de viajar para conocer otras experiencias o novedades aparecidas en los lugares más insólitos. Surgen ejemplos como el de Pepe Mendoza, inquieto agrónomo que ha recorrido medio mundo para aprender a configurar el viñedo perfecto, el terruño capaz de aportar una uva singular. Toda su experiencia la volcó en la finca que la familia posee en Villena. Pepe ha demostrado que se puede diseñar un gran vino de variedades francesas en una tierra tan poco tan meridional.

Un ejército de buenos profesionales

Sin salir del ámbito mediterráneo nos podemos fijar en el trabajo de campo de muchos bodegueros: José María Vicente, de Casa Castillo, los Castaño de Yecla, También los hay de familias que han dado varias generaciones de bodegueros, como los riojanos Muga, los Eguren, los Heredia (Viña Tondonia) o por el contrario profesionales contratados por grandes empresas, como Jesús Madrazo, de Viñedos del Contino (CVNE) o Jesús Artajona, de Enate, que dedican una parte muy importante de su horario a la viña. El cambio generacional ha contribuido a la aparición de este tipo de personajes,

sin que falten curiosas anécdotas. Como la familia de Cariñena, bodeguera de toda la vida, que mandó a estudiar enología al hijo menor a Burdeos; cuando, manos a la obra, el chico puso en práctica las enseñanzas recibidas casi mata al padre del disgusto. Dicen que cuando el recién diplomado entró a saco en la viña y comenzó a reducir drásticamente los racimos, el padre exclamó: “Ay, este hijo me va a arruinar, pero este estropicio que no salga de aquí, y sobre todo ¡no se lo digáis al abuelo!” Lo cierto es ue al poco tiempo ya mostraba orgulloso sus excelentes vinos.

En donde el viñedo se ha convertido en una especie de obsesión es en el Priorat. Y es que abundan las pequeñas bodegas donde el titular (propietario la mayoría de las veces) ejerce de viticultor antes que de enólogo. El mejor ejemplo es el de la finca llamada Clos Mogador. Ahora los hijos de aquellos pioneros y los enólogos llegados de la segunda generación, caso de René Barbier (junior), Sara Pérez, Xavier Capafons o María Sengenís ha comprendido que la diferencia la establece ese viñedo tan dificultoso de trabajar como sobrecogedor, plantado en sus inclinadas y negruzcas “llicorellas”.

JUAN ANTONIO PONCE

DESCUBRIR LA IDENTIDAD

Estudió enología y viticultura en Requena, durante cuatro años, pero todo su peregrinaje ha transcurrido entre viñas y bodegas, con Telmo Rodríguez desde el 2001 hasta el 2006, del que dicen llegó a ser su mano derecha. Pero nunca olvidó sus 17 hectáreas de viña en secano, que alternaba en sus ratos libres, hasta que decidió emprender su sueño, en su tierra natal: Manchuela. Con la visión que le aportó el proyecto de Telmo, pensó que debía apostar por la pureza varietal. Un mensaje le ha quedado claro: si todos utilizan las mismas técnicas de elaboración, similares levaduras, enzimas, tratamientos, abonados, etc... el vino pierde personalidad. Es más, su hipótesis, sin generalizar porque sería injusto, le dice que en las zonas donde más se paga la uva es donde peor viticultura se realiza. Cuando el viticultor recibe dinero trata la viña con toda la “artillería”, para asegurarse su vendimia.

El desafío de la Bobal

Así, hace unos años comenzó a trabajar con la Bobal, la variedad local. Un estudio concienzudo de suelos, zonas y vides -para vinificar todo por separado y estudiar las posibilidades- sería su primer desafío. Sabe que hasta los diez años, como mínimo, no se obtienen resultados. Huiría de tratamientos severos en viña -salvo un pequeño azufrado-, y bastaría con dejar la cubierta vegetal del suelo y observarla, la mejor información sobre las carencias o excesos. Lo habitual en otros viticultores es seguir un calendario de tratamientos que condenan a la viña a una total dependencia. Por ello, Juan Antonio no cree demasiado en que el cambio climático vaya a afectar drásticamente a la viña. Según él, sus viñedos viejos (80 años) poseen unos parámetros bastante regulares todos los años: “influye más la mano del hombre que el clima”. Ellos le han enseñado que la viña no es una huerta y que el suelo es el espejo de la viña. Todavía está resentido, y a la vez orgulloso, del primer vino que dio a probar a sus vecinos. Desconfiaban de que fuese Bobal, por su color, su estructura y delicioso aroma de arándanos. Ahora sabe que está haciendo las cosas bien, pero su imaginación le lleva hasta el Empordà, tierra que considera reúne todos los requisitos para crear un gran vino de Garnacha.



P.F. 2007
(BODEGAS Y VIÑEDOS PONCE)
D.O. MANCHUELA.
VARIEDAD: BOBAL

Las fincas de esta bodega, en Iniesta, (Cuenca) están situadas a casi 900 m. de altitud. Viejas cepas de Bobal sostienen este buen vino que se aleja definitivamente de los clásicos vinos de la zona. Tiene un corte que recuerda más el estilo borgoñón, de delicados aromas de frutos rojos y solo un recuerdo para la madera. Gustoso y de sensato equilibrio en el paso de boca.



MARCO ANTONIO SANZ

LA OTRA CARA DEL VERDEJO

Rueda huele a esplendor, a Verdejo, a Sauvignon Blanc. Los excesos de abonado, nitrógeno o potasio bloquean a la viña, y el abuso de levaduras seleccionadas y los altos rendimientos por hectárea hacen que los vinos blancos de Rueda hayan caído en cierto aburrimiento. Tratando de alejarse de este estereotipo, Marco Antonio Sanz -técnico de campo y propietario, junto con sus hermanos, de Sitios de Bodega y Bodegas Terna- se ha planteado otra filosofía de trabajo. Ha cambiado el tipo de poda tradicional de Rueda (similar al guillot) por el cordón. Así, el viñedo está más aclarado, con mejor insolación, racimos más separados y menor incidencia de enfermedades. También, llevan tiempo realizando pruebas de clones, suelos, patrones, hasta conseguir una selección clonal perfecta que ayude a definir mejor a la Verdejo. El resultado de toda esta investigación, en el que también colaboran José Ramón Lissarrague y Jesús Yuste, ambos especialistas en viticultura, son vinos más equilibrados, con mejor acidez y aromas más personales. Los proyectos de futuro se centran ahora en la cubierta vegetal del suelo con trébol blanco para sustituir al abono o plantar cebada y guisante, cortarlo en verde y mezclarlo con nitrógeno y potasio para añadirlo de igual forma.



MARÍA BARRENA BENZUNEGUI

UN POEMA EN EL DESIERTO

Estudió enología y viticultura en la escuela de Espiels, en Barcelona, para luego seguir en Borgoña, con un curso de biodinámica y terminar con un Master en Navarra, además de trabajar en varias bodegas. Su bodega, Azul y Garanza, abraza el desierto de las Bardenas. Sus 40 hectáreas de viña necesitan de un trabajo muy delicado, aunque son estas condiciones extremas las que han invitado a la viña a profundizar sus raíces. Aún así, no ha descartado el riego por goteo que utiliza con moderación. Trata de respetar la vegetación espontánea que tapiza el suelo. Utiliza infusiones de cola de caballo, ortiga o manzanilla, además de otros tratamientos como el cobre o el azufre.



LUCIANO AMOEDO

EL INVESTIGADOR DE AROMAS

Lleva tantos años al frente de la dirección técnica de Martín Códax que conoce todos los entramados de la bodega. Diplomado en Ingeniería Técnica Agrícola en la especialidad de viticultura y enología. También tiene a su cargo un proyecto innovador de i+D sobre la influencia de la altitud de la viña en los aromas del vino. El proyecto abarca un período de cuatro años, y lo lleva en colaboración con Universidad de Madrid, dirigido por el eminente catedrático Ramón Lissarrague. En estos momentos hay 36 parcelas en investigación, como es lógico a diferentes alturas, de cero hasta los 150 metros, a distinta distancia del mar y distinta orientación, bien al norte, al sur o hacia el valle. Luciano comenta ilusionado que “aunque no nos hayamos fijado mucho hasta ahora, estamos contentos y asombrados de lo mucho que influyen estas coordenadas en el aroma de los vinos”

Conducción en espaldera

Una vez obtenida la materia prima, los vinos se elaboran por separado, sólo de las distintas parcelas, en pequeños depósitos de acero inoxidable de 150 litros, después un panel de cata muy diverso señala sus preferencias. Una faena dura y metódica, pero fundamental para que la bodega (la más grande de Rías Baixas) no se quede estancada. Pero todo este trabajo no le resta tiempo para mimar sus dos pequeños majuelos, incluso investigar en ellos el sistema de conducción como la espaldera, algo poco conocido en Galicia y que se granjea, al menos, la extrañeza entre los paisanos.

FOTO CEDIDA POR LA BODEGA



PÉ REDONDO LIAS 2006
(BODEGAS MARTÍN CÓDAX)
D.O. RÍAS BAIXAS
VARIEDAD: ALBARIÑO

Selección de las mejores uvas, fermentado en depósitos de acero inoxidable, un trabajo constante con las lias finas sometidas a “batonnage” durante dos meses para acentuar la untuosidad y un amplio volumen en boca. 10 meses de crianza en depósito. Aromas de fruta muy madura, amplio y untuoso, y de largo final.



FOTO CEDIDA POR LA BODEGA

MARÍA JOSÉ APARICIO

UN PACTO DE AÑADAS

Mucha gente cree que con el éxito que cosecha Rioja, vender vino parece un juego de niños. Nada más lejos de la realidad, como bien sabe Juan Luis Cañas, propietario de la bodega Luis Cañas. Observando el panorama de crecimiento desmesurado que padece la zona -sobre todo desde los años setenta en que se empezó a plantar viña en suelos de huerta y llanuras, a utilizar clones más productivos, a instalar riego, etc.- decidió que esa no era su guerra. Así que en 2002 contrató, dado su desconocimiento, a dos técnicas de campo, a pesar de que todos los esfuerzos económicos de la gran mayoría de los bodegueros se centraba en la bodega (enólogos y maquinaria). Un compromiso admirable para una bodega pequeña. Y, con una de sus colaboradoras, María José Aparicio, quisimos saber más. Su primera misión fue hacer comprender a Juan Luis los criterios de calidad de la uva, que asimiló rápidamente. La tarea más complicada se lidió con los viticultores. Un cuaderno de explotación, que deberían rellenar concienzudamente, para controlar cada paso. En el viñedo propio serían aún más meticulosos. "Sólo así -nos comenta- lograremos nuestro principal objetivo: recuperar la identidad de la tierra y su ecosistema". Sabe que se ha abusado mucho de tratamientos indiscriminados. Sin embargo, cree que la poda sí se ha realizado bien. Y, aunque la influencia del cambio climático en la agricultura le parece evidente, asegura que todavía no afecta tan drásticamente al viñedo como lo han hecho los malos hábitos que ha padecido el campo durante los últimos cincuenta años de cultivo intensivo y agresivo. La correcta realización de esta manera de contemplar el trabajo en la viña trae como consecuencia una serie de viñedos que, partiendo ya de una calidad superior, lleguen a ser aún mejores. El carácter más buscado por Juan Luis es que las añadas tengan menos diferencias entre sí, aunque sean inevitables ciertos matices.

FOTO: BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

MARC ISART

EL SABIO EN EL CAMPO

A este catalán de Igualada le sientan bien los aires de la sierra madrileña, no en vano lleva ya 20 años viviendo en Madrid. Él se define como "viticultor por herencia genética", y quizás por ello derrocha ilusión y madurez profesional. Su trabajo en la nueva bodega madrileña comenzó en el 2007. Se trata de una empresa propiedad de la familia Álvarez-Villamil (descendientes del Dr. Esquerdo) que posee la preciosa finca Bernabeveva, en plena sierra de San Martín de Valdeiglesias. Tiene 200 hectáreas de monte, dedicadas, entre otras cosas, a la cría de la ternera Avileña, con Denominación de Origen. También 30 has. de viñedos viejos, dispuestos en pequeñas parcelitas, de las variedades típicas de la zona: Garnacha, Albillo y algo de Moscatel de grano menudo. Marc practica la agricultura ecológica porque es su forma de sentir el campo, de no agredir a la naturaleza. "Quizás mucha gente lo pase bien en la playa, o en la discoteca, yo donde más a gusto estoy es en el campo". En su forma de laborar, que la gente de marketing definiría como "personificada", cada pago recibe un trato distinto, estudiando incluso el comportamiento de cada cepa. Ahora, junto a unos amigos, se ha embarcado en un bonito proyecto de recuperación de viñas de montaña en la comunidad de Madrid. Su forma de trabajar comporta bastante riesgo por llevar el viñedo al límite, algo que no podría realizar si no fuese por el respaldo y la garantía profesional del berciano Raúl Pérez.



NAVAHERREROS 2007 (BODEGAS BERNABEVEVA)
D.O. VINOS DE MADRID
VARIEDAD: GARNACHA.
12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AUSTRIACO Y FRANCÉS.

Un vino elaborado con el 50% del "raspón" para que aporte más estructura a una excelente Garnacha, delicada, floral. En la bodega confían en que este vino aguantará bien el paso del tiempo, que será una cosecha especialmente longeva.



FOTO: BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

ELENA BATISTA

GUARDIANES DE LA IDENTIDAD

Viñático se ha impuesto la responsabilidad de preservar los vidueños canarios. Elena Batista nos cuenta el proceso de trabajo llevado a cabo en esta bodega tinerfeña.

“Hasta principios de los años 90 nos centramos en hacer vino en la bodega, y nos olvidamos de que el verdadero laboratorio se hallaba en el campo. Afortunadamente rectificamos a tiempo, desviamos nuestros esfuerzos a conocer nuestras variedades en su medio. El suelo, y principalmente la cantidad de agua existente en el mismo. En viticultura se trabaja a niveles de concentración de agua en suelo muy inferiores a los necesarios para otros cultivos, por lo que los equipos de medida utilizados habitualmente suelen presentar problemas para obtener medidas en estos rangos. El desarrollo de otras herramientas, como por ejemplo las basadas en la resonancia de baja frecuencia, han permitido salvar este problema y poder hacer un seguimiento de la humedad en suelo en cualquier estadio del cultivo, principalmente en aquellos momentos en que necesitamos someter a la planta a un estrés moderado que nos permita, en primer lugar, detener el crecimiento vegetativo, y en segundo lugar conseguir el tamaño de baya deseado y, por ende, concentración óptima de los compuestos de mayor interés enológico.

Un control riguroso

Otra confrontación importante de datos resulta de las correlaciones entre los principales parámetros enológicos como el grado probable, el pH, la acidez total, el índice de polifenoles totales o la concentración de antocianos o taninos, tamaño y peso de baya, etc, con la superficie foliar efectiva del cultivo, con la radiación solar efectiva. Pero lo que sin duda es realmente potente es la enorme base de datos que se crea con el paso de dos o tres campañas, siguiendo esta metodología de trabajo. Nos permite, por ejemplo, hacer una caracterización del suelo, fijando de una forma práctica la capacidad de campo”.



TANAJARA 2006 (BODEGA TANAJARA)
D.O. EL HIERRO
VARIEDAD: BABOSO.

Este gran vino es un ejemplo del tesoro enológico que las Canarias reserva a los investigadores. Sus 12 meses de crianza en roble francés refuerzan su entramado aromático. Poderoso, bien estructurado, con un paso de boca cálido, desemboca en un excelente y amplio final.

JOSEP LLUIS PÉREZ VERDÚ

EL SABIO EN EL CAMPO

Josep Lluís es uno de los pioneros del “milagro” del Priorat. Su finca, Mas Martinet, pronto pasó a ser ese dominio donde la experimentación no conoce límites. Solo unas horas con él son suficientes para conocer su energía, para descubrir que no todo está escrito, que muchas evidencias “de toda la vida” sólo son hipótesis aún no demostradas. Sus innovadoras formas de conducción en aros, su proyecto LIFE “Gestión Sostenible de la Viticultura de Montaña” y, en conclusión, sus inagotables estudios a nadie dejan indiferente.

Por toda España

Pero sus enseñanzas y experimentos no se quedaron en el Priorat, enseguida le llamaron para dirigir proyectos en distintas comarcas de toda España, e incluso en el exótico Egipto. A finales del 2001 creó Mas Martinet Assessoraments, empresa en la que buena parte de su plantilla son sus hijos. Asesora todo lo que respecta a producción, elaboración y comercialización de vinos. Da la impresión de hablar para impactar, para romper los esquemas de los escuchantes, pero no es una pose, simplemente dice lo que piensa. Aunque su preocupación por el cambio climático es notable, posee esperanza y mucho optimismo “Pienso que no va a influir excesivamente en el viñedo. Conocemos muy poco del metabolismo de las cepas para saber cómo van a reaccionar ante un microclima muy distinto. Necesitamos estudiar mucho más el entorno de una vid para poner remedio, y cuanto antes nos pongamos a ello, mucho mejor”

Es bueno que uno de los que se basan en la viña para obtener el mejor vino encuentre la viticultura española comparable a la del resto de Europa. “En España se ha producido un cambio brutal respecto al pasado. Tanto en vino (no hay más que ver las puntuaciones de los críticos extranjeros) como en el campo, donde cada uno conduce el viñedo hacia el objetivo de obtener la mejor materia prima. Si acaso, hay que acercar más la universidad (que tiene la ciencia y el conocimiento) al agricultor, que posee la experiencia en su viña y su entorno; creo que falta entendimiento entre los dos, sería muy bueno poner remedio a esa carencia”.



MARTINET DEGUSTACIÓ Nº 2 CUPATGE 2005 (MAS MARTINET)
D.O.Q. PRIORAT.
VARIEDADES: SYRAH, CABERNET SAUVIGNON Y GARNACHA.

Elaborado con el método de “anaerobiosis estricta”, (sombreo sumergido) y un año de crianza en roble. Tiene aromas de fruta negra madura, toques de hierbas de monte bajo, balsámico y mineral. Delicados recuerdos de espacias. Potente y bien estructurado. Un tanino ejemplarmente maduro sostiene su excelente estructura.

Little Italy en el país de la samba



Foto: Thomas Vaterlaus

Ronaldinho, samba, caipiriña... Hay más de mil buenas razones para viajar a Brasil. También para los amantes del vino: en Río Grande do Sul, la provincia más meridional y más fresca de este inmenso país, los descendientes de emigrantes italianos están vinificando unos vinos con personalidad propia y encanto especial.

Texto: Thomas Vaterlaus

El Brasil del director de cine alemán Werner Herzog está en el Amazonas, sobre todo en Manaus, donde los barones del caucho construyeron un pomposo Teatro de la Ópera hace 130 años. En su diario de rodaje de la película *Fitzcarraldo*, Herzog nos hace sentir el enorme peso del aplastante bochorno del Trópico, con insectos monstruosos, pulgas y serpientes

venenosas. Cuenta que una vez se ausentó durante unos días para ir a Los Ángeles a intentar conseguir más fondos para la película; mientras, en la jungla, las termitas se habían estado comiendo su choza de madera. Otra anécdota inolvidable es que una vez, en el rodaje, escupió distraídamente en un charco de agua salobre y se quedó estupefacto al ver el increíble revuelo de bichos diminutos que había

provocado su descuidado gesto...

El Brasil del compositor Antônio Carlos Jobim se halla en Río de Janeiro. Durante el mes de agosto de 1962, desde el bar que frecuentaba en el barrio de Ipanema, solía ver pasar todos los días a la joven Helô Pinheiro, de 17 años, caminando hacia el mar con paso elástico. Los hombres le silbaban, pero la hermosa muchacha seguía su camino,

orgullosa e impertérrita, con la mirada fija en el mar cercano. Fue la escena que inspiró al compositor la canción *La chica de Ipanema*, que se convertiría en un clásico mundial de la bossa nova.

El Brasil del vinicultor Juarez Valduga es el Vale dos Vinhedos, la primera región vinícola brasileña con Denominación de Origen controlada desde el año 2001. Al igual que muchas otras familias de vinicultores, los Valduga llegaron al extremo meridional de Brasil a finales del siglo XIX, partiendo del Trentino (otros emigraron desde el vecino Véneto). Entonces el viaje duraba unos cincuenta días cruzando el Atlántico en un barco de vela. Y no todos sobrevivían al viaje en aquellos barcos abarrotados. Los que lograban llegar, primero debían pasar la cuarentena de rigor. Después podían continuar el viaje, otros diez días en barco hasta la ciudad portuaria de Porto Alegre, en el sur del Brasil. La última etapa para las agotadas familias consistía en otros tres días atravesando a pie una región densamente boscosa. En Serra Gaúcha, situada a 650 metros sobre el nivel del mar, cada colono recibía un "lote", es decir, una parcela de tierra de 48 hectáreas. El vino superior de la Finca Miolo, llamado Lote 43, honra precisamente ese pedazo de tierra que Giuseppe Miolo recibió al llegar a Brasil en el año 1897. Los emigrantes pronto se dieron cuenta de que les habían asignado el rincón más fresco de Brasil. Aún hoy sigue siendo frecuente que nieve en invierno, y el volumen anual de precipitaciones se sitúa alrededor de 1.500 mm. El clima y también las suaves colinas recordaban a los emigrantes de modo sorprendente su antigua patria al pie de los Alpes en su lado meridional. Así que hicieron lo mismo que hacían antes en su casa: plantaron maíz para la polenta, criaron vacas, ovejas y asnos, y construyeron pérgolas para cultivar la vid.

Los impresionantes imperios del vino de familias como Salton, Miolo y también Valduga no surgieron hasta décadas



Foto: tinakayser/pixello.de

recientes. Por ejemplo, no hace más de quince años que los Valduga empezaron a producir vino espumoso siguiendo el método tradicional de fermentación en botella, y actualmente gestionan la mayor bodega de vino espumoso de toda América del Sur. Parece increíble que precisamente en Brasil se produzcan los espumosos más elegantes y crujientes de todo el continente, pero es así. La mejor prueba de ello es el Gran Reserva Natura Millésime 2002, madurado sobre las levaduras durante tres años.

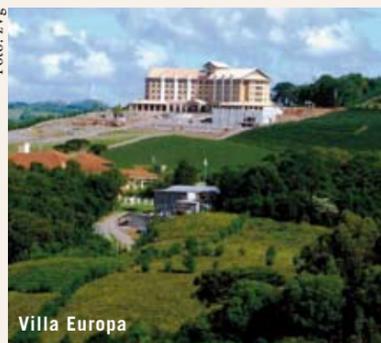
El método italiano

En Dom Luigi, el restaurante italiano de Casa Valduga, a los diez minutos nos sentimos como en una venta rural del Trentino. En el hogar chisporrotea el fuego, cuyo calor se agradece en los fríos días de invierno del sur de Brasil. Tras una interminable serie de *primi piatti* con pasta casera, sigue el *coniglio* con polenta. En las paredes están colgadas viejas fotos de familia. Esas imágenes en blanco y negro de dinastías de emigrantes italianos siempre parecen emanar algo mágico. Independientemente del continente en que se hayan tomado, dan la impresión de ser auténtica y originariamente italianas. En todos los lugares del "Nuevo Mundo del Vino", desde California hasta Australia, las familias de emigrantes italianos han par-

ticipado en la implantación de la vinicultura. Nunca lo hicieron movidas únicamente por el afán de lucro, sino porque el vino forma parte integrante de su modo de vida y su cultura. Así, adaptaron este estilo de vida marcado por el vino a cualquier lugar del mundo donde el clima lo permitiera. Lo singular es que nunca vivieron su *italianidad* de forma cerrada ni rígida, sino más bien abiertos y siempre dispuestos a adecuar las tradiciones de su patria a las nuevas circunstancias. En ninguna otra región vinícola del Nuevo Mundo es tan palpable el estilo de vida centrado en la familia, incluso hasta cuatro o cinco generaciones de descendientes después de los primeros emigrantes, como en Serra Gaúcha y su subregión Vale dos Vinhedos, donde prácticamente todas las familias de vinicultores tienen raíces en el norte de Italia. Por cierto, Italia no sólo envió vinicultores a Brasil, sino también un revolucionario: la pequeña localidad de Garibaldi, ciudad vinícola en el lindero del Vale dos Vinhedos, está dedicada al guerrillero republicano-democrático Giuseppe Garibaldi (1807-1882) y a su esposa Anita. Tras el fracaso de una revuelta en el Piamonte, Garibaldi huyó en 1834 a Brasil, donde también instigó revueltas junto con su mujer.

Por la mañana, los retazos de niebla envuelven las cimas de las colinas del

Foto: zVg



Villa Europa

Viajar por el Vale dos Vinhedos

En los últimos años, en el idílico Vale dos Vinhedos se ha popularizado un turismo enológico de gran categoría. El valle vinícola más conocido de Brasil es frecuente destino de excursiones para los habitantes de la ciudad de São Paulo. Para los extranjeros interesados en vinos que viajen por Brasil, es absolutamente recomendable una visita al Vale dos Vinhedos.

Villa Europa Hotel & Spa

RS 444, km 21
Vale dos Vinhedos
Bento Gonçalves, RS Brasil
Tel. +55 54 21 02 72 00
www.villaeuropa.com.br

Este hotel de lujo recién inaugurado, al estilo de un palacete toscano, reina en medio de los viñedos y ha sido construido en cooperación con Miolo. Villa Europa es el primer hotel del hemisferio sur que ofrece en su zona spa la terapia enológica Caudalie, desarrollada en Burdeos. El restaurante del hotel, de nombre Leopoldina, es excelente.

Casa Valduga Enoturism

Linha Leopoldina
Vale dos Vinhedos
Bento Gonçalves, RS Brasil
Tel. +55 54 21 05 31 22
www.casavalduga.com.br

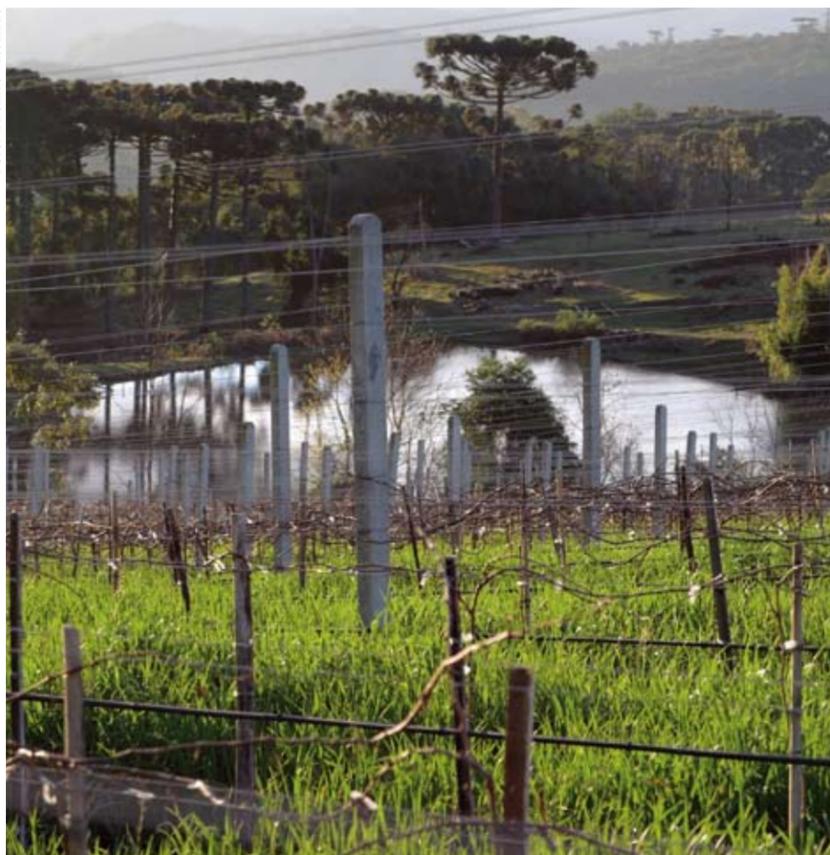
Finca vinícola de ambiente muy italiano, al igual que su restaurante Don Luigi. Habitaciones cómodas. Un punto de partida ideal (con precios adecuados) para hacer excursiones por la región vinícola.

Cordelier Restaurant

RST 470, km 219,75
Vale dos Vinhedos
Bento Gonçalves, RS Brasil
Tel. +55 54 21 02 23 33
www.cordelier.com.br

Finca vinícola con restaurante anejo. Muy buena cocina.

Foto: Thomas Vaterlaus



hermoso Vale dos Vinhedos. La pequeña carretera comarcal serpentea entre las colinas, pasando por pequeñas fincas vinícolas cuya sencilla arquitectura aúna influencias italianas, brasileñas y portuguesas. Una sola mirada a las viñas evidencia hasta qué punto se ha transformado la viticultura en estos últimos años. Junto a los viejos viñedos en pérgola con variedades de Lambrusco para hacer vinos de mesa ordinarios, ahora hay modernas plantaciones en espaldera con gran densidad de explotación, en las que maduran las variedades Chardonnay, Cabernet, Merlot y Tannat. Lo adecuado del terreno para la viticultura también se pone de manifiesto en otros aspectos: a diferencia de la mayoría de las demás regiones vinícolas del Nuevo Mundo, allí no hay que regar las cepas. Tampoco es necesario añadir acidez al mosto, y los grados de alcohol reflejados en las etiquetas no son ni con mucho tan aterradores como en otros lugares. Justo cuando estamos apreciando lo bien proporcionado y menudo que es este país vinícola que vemos desfilar ante la ventanilla del coche, aparece el monumental edificio de nueva construcción

del hotel de lujo Villa Europa y la torre espectacular de las bodegas Miolo. Miolo es un lugar de lo superlativo. Nada más pasar la caseta del portero, una fila de contenedores de plástico de distintos colores deja claro que aquí la basura se separa escrupulosamente para su reciclaje. Todos los empleados varones van uniformados con el mismo traje azul oscuro. En la bodega, de alta tecnología, el método de la microoxigenación se lleva a cabo siguiendo las indicaciones de Michel Roland, de forma totalmente automática y controlada por ordenador, de modo que cada vino recibe la dosis exacta de oxígeno que necesita (calculada basándose en los análisis individualizados realizados a los vinos). Si bien es cierto que los medios e inversiones ilimitados no garantizan vinos de primera calidad, la verdad es que el grupo Miolo Wine Group, cuya producción anual ronda los diez millones de botellas, realmente ha logrado aprovechar la excelente infraestructura, según demuestran vinos superiores, como el Lote 43. Lo mismo puede decirse de Salton, el otro gigante del vino, con su producción anual de alrededor de 25 millones de botellas. Los

Brasil: las cuatro regiones vinícolas.

A pesar de estar más cerca del ecuador que los viñedos de Chile, Argentina o Uruguay, en la viticultura brasileña sobre todo predominan condiciones para vinos *cool climate*. Así, los espumosos más elegantes de América del Sur surgen de sus tierras. También los tintos de mesa se muestran mayoritariamente bien estructurados, con taninos vigorosos y un moderado contenido de alcohol. Los mejores vinos tintos se elaboran con las variedades Merlot, Cabernet Sauvignon y Tannat.

Serra Gaúcha

Es el centro de la viticultura de Brasil. Allí se produce el 90 por ciento de los vinos superiores. También las grandes empresas vinícolas como Salton y Miolo están asentadas allí, pero la región sobre todo está determinada por pequeñas bodegas familiares. El corazón de Serra Gaúcha es la subregión Vale dos Vinhedos, la primera región vinícola en alcanzar la categoría de Denominación de Origen protegida.

Situación: en el paralelo 29.

Altura: una media de 650 metros sobre el nivel del mar.

Precipitaciones: unos 1.736 milímetros por metro cuadrado y año.

Temperatura media en verano: 22,9° C.

Campanha y Serra do Sudeste

Nueva región vinícola emergente situada en las llanuras y suaves colinas del extremo meridional de Brasil, directamente en la frontera con Uruguay.

Situación: en el paralelo 31.

Altura: 210 metros sobre el nivel del mar en Campanha y 420 en Serra do Sudeste.

Precipitaciones: unos 1.419 milímetros por metro cuadrado y año.

Temperatura media en verano: 24° C.

Las regiones vinícolas de Brasil están situadas en el extremo meridional del país, a la mayor distancia posible del ecuador.

São Joaquim y Vale do Rio do Peixe

Fresca meseta con un largo ciclo vegetativo. La vendimia, que se prolonga hasta entrado el mes de abril, es la más tardía de todo Brasil. Buenas condiciones para variedades como Sauvignon Blanc y Pinot Noir.

Situación: entre el paralelo 27 y el 28.

Altura: entre 900 y 1.400 metros sobre el nivel del mar.

Precipitaciones: unos 1.764 milímetros por metro cuadrado y año.

Temperatura media en verano: entre 18,9 y 21,7° C.

Vale do São Francisco

Es la mayor región vinícola en los trópicos del mundo. En su clima extremo se pueden llevar a cabo dos vendimias al año. Pero ninguna de las dos vendimias se suele realizar en temporadas preestablecidas. Lo que ocurre es que cada viñedo atraviesa su propio ciclo vegetativo, de modo que es posible vendimiar continuamente (hasta seis veces al año). Así, se facilita una ocupación y rendimiento óptimos de las instalaciones de bodega; y además, se pueden vinificar y sacar al mercado continuamente aquellos vinos (por ejemplo los espumosos de Moscatel) que saben mejor frescos.

Situación: en el paralelo 9.

Altura: alrededor de 370 metros sobre el nivel del mar.

Precipitaciones: 599 milímetros por metro cuadrado y año.

Temperatura media en verano: 31° C.



Foto: zVg

Brasil:
ocho fincas superiores

Lidio Carraro
www.lidiocarraro.com
Empresa familiar con mucho impulso juvenil. Una paleta impresionante de vinos concentrados y finamente estructurados.

Casa Valduga
www.casavalduga.com.br
Bodega de considerable envergadura dirigida por la familia. Extraordinaria línea de vinos espumosos.

Miolo Wine Group
www.miolo.com.br
Con tremendas inversiones, Miolo se ha establecido como la pionera de la viticultura brasileña de calidad.

Vinícola Salton
www.salton.com.br
El mayor productor de Brasil brilla con sus selecciones superiores.

Boscato Vinhos Finos
www.boscato.com.br
Viñedos recientemente plantados, situados hasta a 850 metros sobre el nivel del mar, ambiciosa filosofía de empresa.

Vinhos Don Laurindo
www.donlaurindo.com.br
Pequeña y cuidada bodega. La familia Brandelli se dedica a hacer vino desde hace cuatro generaciones.

Pizzato Vinhas & Vinhos
www.pizzato.net
Ivo y Flavio Pizzato sacan al mercado con su nombre tan sólo las mejores uvas de sus 26 hectáreas de viña. Asesora David Baverstock, enólogo australiano-portugués.

Vinícola Cordelier
www.cordelier.com.br
Modélica bodega propiedad del empresario Lidio Selio Ziero.

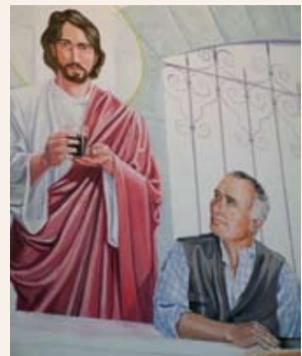


Foto: Thomas Vaterlaus

Fresco en el Vinícola Salton.

vinos más prestigiosos de esta casa, entre los que destacan sobre los demás el Salton Talento y el Salton Desejo, pueden contarse entre lo mejor que Brasil tiene que ofrecer.

Un Tannat de otra galaxia

En la bodega-boutique de Lidio Carraro, se produce un cru que es posiblemente el más inusual en la actualidad. Las uvas para el Tannat Reserva Especial se pasifican en la cepa y producen un vino altamente concentrado con 16,2 por ciento de volumen de alcohol. A diferencia de otros vinos amarone vinificados de modo similar, este Tannat posee grandes cantidades de taninos maduros finamente estructurados y una acidez jugosa. Este vino es el resultado de un logrado acto de equilibrio, y constituye una de las especialidades de Tannat más impresionantes del mundo. El ambicioso equipo que rodea a Lidio Carraro -su hijo Juliano y la joven enóloga Monica Rosseti- produce vinos convincentes también con Tempranillo, Cabernet y Merlot. Los elementos estilísticos claramente presentes que definen cada uno de sus vinos son densidad, complejidad y sustancia. Son el resultado de un trabajo minucioso en el viñedo, donde cada bloque, que posee características propias en lo que respecta al suelo, el microclima o la edad de las cepas, se vendimia y se vinifica por separado.

Muchos de los patronos de más edad de Serra Gaúcha que iniciaron el auge de la viticultura brasileña han viajado a Italia por primera vez después de jubilarse. Como Antonio Mioranza (Vinhos Mioranza), que en los años sesenta empezó de la nada y actualmente produce, junto con su hijo y sus nietos, alrededor de siete millones de litros de vino: cuando visitó su pueblo de origen en el Véneto, quedó un tanto decepcionado. Le parecía que su tierra, Serra Gaúcha, era la Italia más perfecta, más "originaria". Al volver a Flora da Cunha, lo primero que hizo fue ir al cementerio, besar la lápida de su abuelo y decirle en perfecto italiano: "Te doy las gracias, abuelo, por habernos traído a Brasil."



Foto: Thomas Vaterlaus

Ademir Brandelli, de la bodega Don Laurindo.



Foto: zVg

Control de la madurez: la enóloga Monica Rosseti, de la empresa Lidio Carraro, en el viñedo.



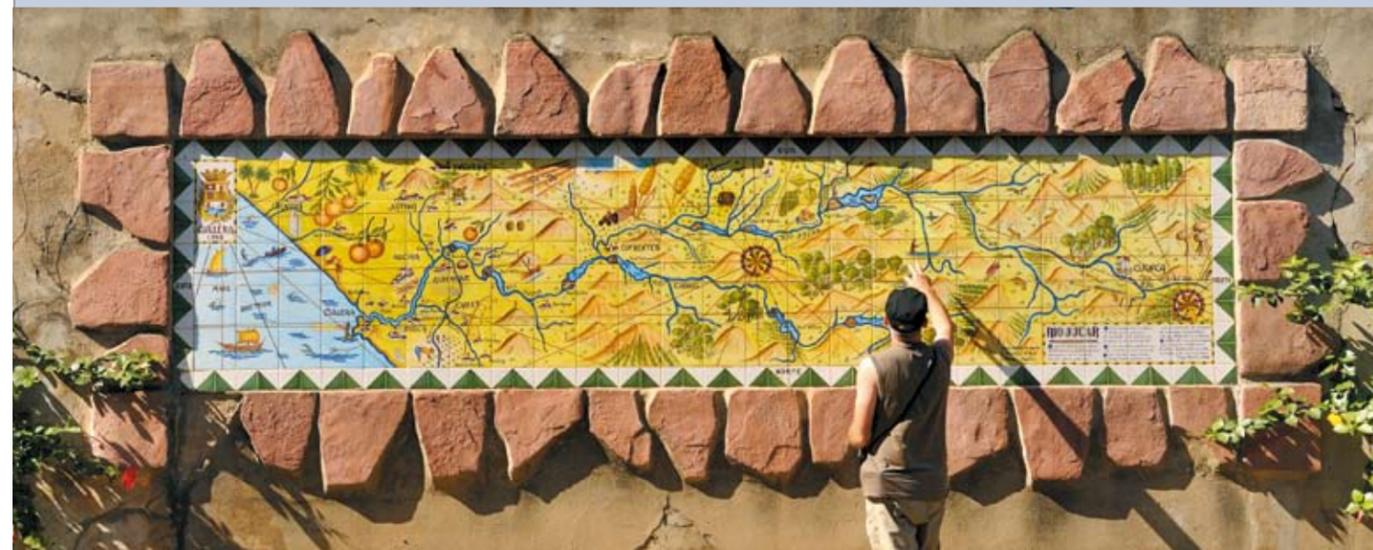
Foto: Thomas Vaterlaus

Llena de energía: Roberta Boscato, de la bodega homónima.

Guía

NUESTRA ELECCIÓN

El Júcar recorre cuatro denominaciones de origen, en las que bodegueros y sumilleres se han unido para defender y mostrar la calidad de sus vinos. Entre ellas destacamos Manchuela, aún por descubrir, pero con todas las armas para triunfar. No es desconocida Borgoña, una jungla de denominaciones y viñedos similares perfecta para desorientar al aficionado y quizá crisar al recién iniciado. Es necesario tiempo para conocer, disfrutar y encontrar las gangas escondidas en sus viñedos y bodegas, una labor que ya hemos realizado y cuyo resultado traemos ahora a estas páginas.



Júcar

16,5 Ponce P.F. 2006
La Denominación de Origen Manchuela es una región donde las variedades se

expresan de manera diferente por su altitud y el carácter del terreno. Como la Bobal en este P.F. 2006, que conjuga mineralidad y rotundidad de frutos rojos y negros con una elegancia de nota. Así, encontramos en boca una carnosidad inesperada, placentera de taninos y fondo frutal que se prodiga sin descanso.

Novedades

18,5 Spectacle Vins Spectacle 2005
Entre lo nuevo del mercado encontramos esta creación de René Barbier, Fernando

Zamora y Christopher Cannan, que eligieron unos espectaculares viñedos de Garnacha en las crestas del Montsant para elaborar este vino deliciosamente armónico, con aromas de fruta fresca (grosella), notas florales (lavanda) y un deje mineral. Meticulosamente definido, fresco, casi etéreo con un tanino sedoso y final glorioso.

Borgoña

17 Louis Latour Château de Blagny 2006 Meurseault Blagny Premier Cru
Ser cazador de gangas en

Borgoña implica tomarse el tiempo necesario y visitar numerosas bodegas, pero merece la pena si encontramos vinos como éste, que posee la aromática de manzanas Golden, miel y flores de los grandes Meursault y también su plenitud, además de un gran frescor y mineralidad. Un gran vino que será un placer en cada una de las fases de su vida.

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

Puntuación:

12 a 13,9 **Vino correcto.** Alcanza las condiciones técnicas pero no posee una personalidad destacada.
14 a 14,9 **Digno de atención.** Es de los buenos vinos de su Región, recomendable si tiene un precio razonable.
15 a 15,9 **Recomendable.** Forma parte de los vinos recomendables de su Región.
16 a 16,9 **Impresionante.** Forma parte de los mejores vinos de su Región y posee un formato internacional.
17 a 17,9 **Extraordinario.** Trasciende y forma parte de los grandes vinos del mundo.
18 a 18,9 **Único.** Forma parte de los más grandes vinos del mundo, con un destacado e inconfundible carácter.
20 **Perfecto.** Incomparable por su carácter, elaboración, añada y potencial de maduración.

Río Júcar

RINCONES INSOSPECHADOS

De todas las zonas que exponemos a continuación, la más desconocida, quizá, sea Manchuela. Reconocemos que aún está por descubrir, aunque tiene todos los ingredientes para convencer, una variedad autóctona -la Bobal-, viñedos en altura y suelos con personalidad. Al igual que en las otras regiones, sólo queda seducir al público. La Ribera del Júcar es otro tesoro, hablando del terreno y las espectaculares condiciones edafológicas. Algo insospechado para quien fotografía las inmensas alfombras de cantos rodados que arropan cada viña, cada rincón regalando vinos muy individuales. Pero todavía falta demostrar más, a nuestro juicio. Y Utiel-Requena y Valencia son los claros representantes del dicho que en este caso es además un ejemplo a seguir: "La unión hace la fuerza". Bodegueros y sumilleres defienden y apoyan la calidad de sus vinos.



D.O. MANCHUELA

Región que sería casi una desconocida de no ser por la labor del crítico vitivinícola Victor de la Serna. Y, por supuesto, la uva Bobal o las foráneas se expresan de forma diferente por su altitud y el carácter del terreno.

16,5

Ponce
P.F. 2006

Conseguir un Bobal así tiene mérito, pero que además exprese su mineralidad, rotundidad de frutos rojos y negros con tanta elegancia es de nota. Así, encontramos en boca una carnosidad inesperada, placentera de taninos y fondo frutal que se prodiga sin descanso. Recomendable. 2009 a 2014.

16

Finca Sandoval
Finca Sandoval 2006

Entre los más destacados de la zona, con mejor definición cada año, aroma maduro y complejo, bien enfundado en su roble nuevo. Estructura justa, tacto fundente y cierta elegancia del conjunto. 2009 a 2012.

15,5

Altolandon
Altolandon 2006

Añada ligeramente inferior a la de 2005, pero con la misma inquietud aromática, que recorre las grosellas ácidas, las especias y los lirios con la crianza justa. Goloso, pero bien dotado de frescura, tánico y aún por afinarse. 2009 a 2012.

D.O. RIBERA DEL JÚCAR

Los vinos elaborados en esta región muestran, a nuestro juicio, sólo una pequeña parte de las múltiples posibilidades que tiene.

16

Nuestra Señora de la Cabeza

Casa Gualda Plus Ultra '06
Petit Verdot y Bobal bien hermanadas aromáticamente, con recuerdos abundantes de arándanos silvestres, lirios y pimienta negra. La madera, inapreciable. Carnoso y con dimensión frutal, frescura y calidad tánica. El mejor Plus Ultra hasta la fecha 2009 a 2014.

15

Bodega Cooperativa Purísima Concepción

Teatinos Selección 40 Barricas Tempranillo '04
Han cogido el punto a este vino de notas afrutadas limpias y maduras que conviven con un roble especiado de notas de vainilla y cacao abundantes. Fresco en su entrada y carnosos, con taninos por afinar que no molestan. 2009 a 2010.

14,5

Illana (Casa de Illana)

Casa de Illana Selección '04
Trago carnosos, de taninos suaves, fundentes que dibujan un conjunto muy apetitoso, con un delicado buqué final de cacao, cuero, musgo y especias dulces. 2009 a 2009.



P.F. 2006: una Bobal elegante.

14

Bodega Coop. San Ginés
Cinco Almudes Crianza '03

Disfruta de un buen precio (alrededor de los tres euros) y de una calidad razonable que ofrece un vino armónico en aromas de frutos rojos y roble con un paso de boca equilibrado y gustoso. 2009 a 2009.

D.O. UTIEL-REQUENA

Zona llena de posibilidades: espumosos, dulces naturales, tintos de autor, Pinot Noir increíbles...

Todo para demostrar que los vinos mediterráneos también pueden ser muy grandes.

16

Bodegas Murviedro

Cueva de la Culpa 2006

El aroma tiene el calor mediterráneo, pero sorprende la frescura frutal que recuerda las grosellas y también las especias (pimienta blanca) con un trabajo de madera impecable. Trago jugoso, de dimensión frutal magnífica sin ser excesiva, cálido, granuloso y largo, aunque aún debe afinarse. Buen futuro. 2009 a 2012.

15,5

Álvarez Nölting

Álvarez Nölting 2005

Comienzo aromático lácteo que, tras unos instantes, se transforma en notas de hiedra, minerales y cedro. Crianza comedida. Trago jugoso, de taninos vigorosos por suavizarse pero con expresión frutal. 2009 a 2009.

15,5

Dominio de Aranleón

Aranleón Sel. Esp. 2006

La clave de este vino es la madurez del Cabernet, que se integra con el Tempranillo para crearse en recuerdos de frutos rojos y negros con fondo de regaliz, tostados y un deje mineral nítido. Vigoroso, con peso de fruta y calidad táctil. 2009 a 2012.

15,5

Casa del Pinar

Casa del Pinar 2001

Seguramente de los menos conocidos, pero con un encanto especial. En muchas añadas, su buena evolución recuerda a un Burdeos clásico con recuerdos de frutos negros, pólvora, hiedra enfundado en un roble cauteloso. Así, su boca despliega un delicioso, aunque consistente, buqué. Aguanta muy bien el paso del tiempo. 2009 a 2010.

15,5

Vera de Estenas

Casa Don Ángel Bobal '04

Tiene carácter y han sabido extraer lo mejor del varietal, sin excesos de extracción con aromas de frutos rojos frescos, lirios, enfundados en un buen roble. Trago dimensionado en su justa medida, fundente y complejo. 2009 a 2011.

15,5

Dominio de la Vega

Dominio de la Vega Especial Brut Reserva

Esta bodega ha revolucionado el panorama de la región y ha animado al resto a creer que en la Comunidad Valenciana se pueden elaborar espumosos de magnífica calidad, como éste. Equilibrado, muy bien definido de fruta y crianza, con fondo delicado de pan tostado. 2009 a 2009.

15,5

Vicente Gandía Plá

Generación 1 2004

Se ha cuidado mucho la integración fruta-madera que fluye en armonía con recuerdos de cereza, grosella, hiedra y fina canela. Trago placentero, granuloso fundido y buen buqué final. 2009 a 2012.

15,5

Vegalfaro

Pago de los Balagueses '06

Syrah concentrado en color, en aromas maduros, con claras notas de pimienta negra, granada en mermelada y cedro. Trago que se recrea en la carga frutal, sin artificios, con un tacto placentero. 2009 a 2011.

15

Pago de Tharsys

Pago de Tharsys Brut Nature Reserva

Destaca su color amarillo pajizo, sin evolución con un conjunto carbónico bien desarrollado en la copa. Muchas flores blancas y notas de hierbas bajo el influjo de la crianza son sus señas de identidad. Armónico y gustoso en boca. 2009 a 2009.

14,5

Emilio Clemente

Emilio Clemente Crianza '05

Una combinación entre fruta madura y mermelada bien fundida, con crianza acertada (tostados, clavo). Equilibrado y redondo, con longitud. 2009 a 2009.



Cueva de la Culpa 2006: el calor mediterráneo.

D.O. VALENCIA

Un puñado de jóvenes, principalmente, está elaborando magníficos vinos en la subzona de Clariano. Sin embargo, Valencia es muy rica en otras zonas como para desperdiciarla.

16,5

Celler del Roure

Maduresa 2004

Desde que Pablo Calatayud cambió su equipo técnico, el vino ha mejorado no sólo en definición frutal (moras, granada) y acierto tonelero, sino en la depuración de boca, taninos más finos, fundentes, dimensión frutal y un final más nítido de minerales. 2009 a 2012.

16

Enguera

Megala 2005

Combinación de Monastrell y Syrah muy acertada. Aromas maduros de ciruelas y cacao que refrescan las notas de pimienta negra. El paladar es carnosos, pero nada pesado, con dimensión aunque sin excesos. Buen trabajo. 2009 a 2012.

16

Rafael Cambra

Rafael Cambra Dos 2006

Auténtico vino de garaje. Cuesta creer que el resultado sea tan loable. Rafael tiene instinto y obtiene buena identidad varietal, de granadas en sazón, pólvora y delicada madera. En boca, tacto fundente bien hilvanado al conjunto con final largo. 2009 a 2012.

16

Los Frailes

Trilogía 2006

Cuando lo catamos en 2004, observamos la apuesta de la bodega por la elegancia, que hoy ya es realidad. Su perfume (cerezas, flores, cedro) es armónico, todo fluye en consonancia. En el paladar es equilibrado, placentero en tacto y largo. 2009 a 2012.

15,5

El Angosto

Angosto 2006

Maduración arriesgada que no le ha salido mal, con recuerdos abundantes de ciruelas, moras, briznas de cacao, clavo y cedro. Su trago envuelve el paladar de fruta, bien trabajada, algo cálida, redonda y con persistencia. 2009 a 2012.

15,5

Heretat de Taverners

Heretat de Taverners Graciano Reserva 2005

Varietal que ha encontrado un buen lugar para expresarse, concentrado en color con potente identidad de grosellas y mineralidad (arcilla), madera cautelosa. Su trago es fresco, jugoso, con peso de fruta y armonía del conjunto. 2009 a 2012.

15,5

Coop. Vinícola La Viña

Venta del Puerto 12 2005

Estilo moderno que alaba la inquietud y buen hacer de la cooperativa, con notas maduras de cereza y ciruelas en sazón, tostados, pólvora y pimienta. Su trago, nuevamente, refleja la dimensión esperada, con calidez, tancidad y longitud. 2009 a 2011.

15

Vicente Gandía Plá

El Miracle Tempranillo-Shiraz 2006

Dos identidades, las de las uvas, aparentemente distintas que aquí se funden con destreza. Domina el Tempranillo e impone sus aromas de fresón, regaliz y toque floral. En boca manda la estructura del Shiraz, que augura buen futuro. 2009 a 2011.



Dominio de la Vega y Pago de Tharsys, cavas valencianos.

15

Andrés Valiente e Hijos
Pasamonte 2005

Garnacha Tintorera magníficamente complementada con pinceladas de Merlot y Syrah para disfrazar su amargor en el paladar. En aromas, derrocha tipicidad, con notas de granada y pólvora sin distorsión del roble. Carnoso y agradable. 2009 a 2011.

14,5

Cherubino Valsangiacomo

Marqués de Caro Crianza 2005

Tienen cogido el punto a este crianza de estilo riojano bien entendido, con notas de cereza y canela con un trago verdaderamente placentero, graso, equilibrado y largo. 2009 a 2010.

14

Bodegas Murviedro

Murviedro Blanco 2007

Combinación de Viura, Moscatel y Sauvignon Blanc que no pasa desapercibida para los amantes de los vinos perfumados. En boca no defrauda por su frescura, peso de fruta justo y final delicado. 2009 a 2009.

14

Cheste Agraria
Cooperativa Vinícola

Rey mos Espumoso Dulce

Sigue estando entre los preferidos del público por su embriagador aroma de mandarinas, rosas y miel con un dulzor verdaderamente agradable. Sin embargo, hace ya algunos años que ha perdido el buen estado de madurez que poseía. 2009 a 2009.

Borgoña

NO TODO ES ORO

Borgoña es una jungla de nombres, denominaciones y viñedos parecidos, perfecta para desorientar al aficionado al vino, por no hablar de los recién iniciados. Ser cazador de gangas en Borgoña significa tomarse el tiempo necesario y visitar numerosas bodegas donde esperan docenas de embotellados diferentes. Hemos encontrado hallazgos en viñedos valorados no tan altamente, como por ejemplo Saint-Aubin, Monthelie, Santenay, Côte Chalonnaise y el Mâconnais.

La cata llevada a cabo por Barbara Schroeder y Rolf Bichsel ha arrojado el siguiente resultado: sí hay gangas, pero son escasas y muy diseminadas; a continuación, los más recomendables: una selección de entre unos ochenta vinos catados.



VINOS BLANCOS

El nivel es de correcto a bueno, aunque el espectro cualitativo es menor que en los tintos. Salvando una excepción (Aligoté), son vinos de la variedad Chardonnay.

17

Louis Latour

Château de Blagny 2006
Meursault Blagny Premier Cru

Posee la aromática de manzanas Golden, miel y flores de los grandes Meursault y también su plenitud, además de un gran frescor y mineralidad. Buen vino que será un placer en cada una de las fases de su vida. 2009 a 2015.

15,5

Nicolas Maillet

Le Chemin Blanc 2007
Mâcon Verzé

Posee tipicidad, densidad y frescor, termina frutal y mineral. Aún puede madurar. Es un placer. 2009 a 2011.

15

Doudet Naudin

Sous le Château 2006
Saint Romain

Un vino fresco y mineral que aún puede madurar un poco. 2008 a 2010.

15

Louis Jadot

Pouilly Fuissé 2007

Vino mineral y refrescante que armoniza con el pescado frito. 2008 a 2010.

15

Bourgogne Aligoté
Nicolas Maillet

Bourgogne Aligoté 2007
No pretende ser más de lo que es: una refrescante bebida veraniega. ¿Por qué no habrá más vinos así? 2008 a 2009.

15

René Lequin Colin

Chardonnay 2005

Bourgogne

Refrescante y bien hecho, frutal, para beber ahora. 2008 a 2009.

15

Louis Latour

Le Chardonnay 2007

Bourgogne

Frutal, fresco, buenas hechuras, un placer a pesar de su estilo aún algo reductivo. ¡Así debería ser un vino básico de Borgoña! 2009 a 2010.

14,5

Nicolas Maillet

Mâcon Verzé 2007

Mâcon Verzé

Mâcon sencillo, mineral y fácil de beber, para disfrutar ya. 2008 a 2009.

VINOS TINTOS

Hoy hay en el mercado sobre todo vinos de 2006 (algo estrecho y áspero) y 2005 (iniciando su maduración, vigoroso y denso). En Borgoña incluso los vinos básicos resultan más bien recios y de acidez marcada. Los vinos de un solo viñedo, en el mejor de los casos, responden a su procedencia y, así, tan variada es su paleta de estilos. Más atención merecen los crus de Beaujolais: en ningún lugar ha dado tan hermosos resultados la variedad Gamay.

16,5

Domaine Louis Latour

Château Corton Grancey
Corton Grancey Grand Cru

El único grand cru de esta cata: hechuras firmes, aún muy cerrado, pero taninos maravillosamente compactos sin amargor, gran plenitud, largo final de grosella. Buen vino, imprescindible que madure. 2011 a 2015.

16

Chanson Père et Fils

Beaune Clos des Fèves '05

Beaune Premier Cru

Aromática muy prometedora de especias y frutillos del bosque; en boca, denso y lleno, intenso y sabroso, fogoso y largo. Excelente. 2010 a 2015.

16

Domaine Tortochot

Lavaux Saint Jacques 2006

Gevrey Chambertin Premier Cru

Especiado complejo, hechuras densas y llenas, buena longitud, estructura áspera. Debe madurar un poco. Para acompañar aves de caza. 2011 a 2016.

15,5

Chanson Père et Fils

Beaune Teurons
Premier Cru 2005

Beaune Premier Cru

Está en una fase de cambio, pero se intuye una buena mezcla de (incipiente) elegancia y casta. Debe madurar aún dos o tres años. 2011 a 2015.

15,5

Chanson Père et Fils

Les Vergelesses 2005

Pernand Vergelesses Premier Cru

Anguloso y robusto, rico en extracto, con un jugoso final de frutillos del bosque, que necesariamente debe madurar un poco más. Posee carácter. 2011 a 2015.

15,5

Domaine Daniel Rion et Fils

Village 2006

Vosne Romanée

Aún muy cerrado, tal como debe ser un vino tan joven, final áspero pero no seco, aromática interesante y limpia que aún se desarrollará. Representa bien su viñedo y está impecablemente hecho. Recomendable. 2010 a 2014.

15,5

Domaine Daniel Rion et Fils

Vieilles Vignes 2006

Nuits Saint Georges

Casta y complejidad definen a este vino áspero y anguloso que aún se redondeará. Imprescindible dejarlo descansar dos años. 2010 a 2012.

15,5

Faiveley

La Framboisière 2006

Mercury

Taninos algo duros, le falta un poquito de maduración. En dos o tres años será un placer. Fresco y frutal. 2010 a 2014.

15,5

Frédéric Magnien

Herbuottes 2002

Morey Saint Denis

Nos gustan su estilo áspero-jugoso, frutal y fiel a su terruño, su nariz limpia y frutal, y su refrescante final de grosella espinosa y guinda. Buen vino para aprender a conocer. Excelente combinación con embutidos y platos fuertes. 2008 a 2010.

15,5

Joseph Faiveley

La Pièce sous le Bois '06

Blagny Premier Cru

Robusto, anguloso, seco, agradable, bastante largo, debería madurar un poco. 2010 a 2014.

15,5

L. Métairie

Les Bois Maréchaux 2006

Moulin à Vent

Seductora nariz de fresas y hierbas aromáticas; jugoso y fresco, denso y sabroso, buen final de frutillos. Un placer. 2008 a 2009.

15,5

Louis Jadot

Boucherottes 2002

Beaune Premier Cru

Jugoso pese a su madurez, especiado, recuerdos de pimienta, fresco y largo: muy placentero. Para aficionados a los vinos borgoñones maduros. No debe reposar más. 2008 a 2009.

15,5

Louis Jadot

Les Fuées 2004

Chambolle Musigny Premier Cru

Maduro, no sin casta y elegancia. Final especiado algo amargo y duro. 2008 a 2010.

15,5

Moillard Grivot

Beaune Grèves 2006

Beaune Grèves Premier Cru

Cereza y menta; seco y jugoso, con casta, termina frutal, agradable de beber. 2009 a 2012.

15,5

Thomas Moillard

Les Richemones 2006

Nuits Saint Georges Premier Cru

Aromática frutal-especiada, casta, carácter y fidelidad a su terruño. Debe madurar uno o dos años. 2010 a 2016.

15

Champy

Savigny les Beaune 2006

Jugoso, fresco y agradable, no le faltan densidad ni casta. 2009 a 2012.

15

Domaine Charles Audoin

Clos du Roy 2004

Marsannay

Su especiado y frutalidad se complementan; taninos y acidez ásperez pero sin dureza. Un vino robusto para acompañar platos fuertes, aún puede madurar uno o dos años. 2008 a 2011.

15

Domaine Gaston
et Pierre Ravaut

La Corvée 2005

Ladoix Premier Cru

Un vino áspero y vigoroso con taninos robustos, aún debería madurar un poco. 2010 a 2013.

15

Louis Latour

Les Chaillots 2006

Aloxe Corton Premier Cru

Seco y anguloso, pero también frutal; final robusto: aún tiene que madurar un poco. Para acompañar platos fuertes. 2010 a 2012.

15

Domaine Michel Martin

Clos du Roi 2006

Beaune Premier Cru

Fiable a pesar de su juventud y su estilo áspero y todavía inaccesible. Sólo el final algo seco estorba la buena impresión general. Imprescindible que madure. 2010 a 2014.

15

Domaine Ragot

Givry 2003

Givry

Pleno con taninos maduros; algo pesado, pero no sin cualidades aromáticas y gustativas. Para disfrutar ya acompañando un asado con salsa de vino. 2008 a 2009.

15

Frédéric Magnien

Pinot Noir 2005

Bourgogne

Robusto, agradable, fiable y frutal para acompañar platos fuertes. 2008 a 2009.

15

Joseph Drouhin

Savigny les Beaune 2006

Savigny les Beaune

Agradable, fresco, bien estructurado, con final frutal y especiado. Hechuras limpias, identidad clara. 2009 a 2012.

15

Joseph Drouhin

Savigny les Beaune

Talmettes 2006

Savigny les Beaune

Buen vino seco y frutal con un final algo difuso. 2009 a 2011.

15

L. Métairie

Domaine des Fûts
Les Charmes 2006

Morgon / Beaujolais

Equilibrado, frutal, jugoso, con densidad media, es un placer. 2008 a 2009.

15

L. Métairie

Domaine de la Gribolle 2006
Côte de Brouilly / Beaujolais

Áspero y por ello fiel a su terruño, jugoso, aún puede madurar. 2009 a 2011.

15

Louis Jadot

Couvent des Jacobins '06
Bourgogne

El vino perfecto para la gastronomía. Robusto, seco, fácil de beber. Para beber ya. 2008 a 2009.

15

Nicolas Maillet

Bourgogne 2007

Bourgogne

Sencillo, fácil de beber, refrescante. 2008 a 2009.

14,5

Champy

Pinot Noir 2006

Bourgogne

Borgoñón básico, frutal, seco, agradable y fiel a su estilo. Excelente para gastronomía, recién iniciados y para acompañar platos fuertes. 2009 a 2010.

14,5

Champy

Vieilles Vignes 2006

Gevrey Chambertin

Pese a su aspereza, también un deje de casta y tipicidad. La madera demasiado presente seca el final. 2010 a 2012.

14,5

Domaine Germain

Père et Fils

Les Montrevenots 2005

Beaune Premier Cru

Estrecho y áspero, acidez perceptible, falta de maduración, final de grosella espinosa. 2009 a 2010.

14,5

Domaine Joseph Voillot

Pinot Noir Vieilles Vignes '06

Bourgogne

Refrescante pese a su estilo seco y anguloso. 2009 a 2010.

14,5

Doudet Naudin

Vieille Vigne 2006

Savigny les Beaune

Hermosa aromática de grosellas, paladar algo seco y anguloso. 2009 a 2011.

14,5

Joseph Drouhin

Chorey les Beaune 2006

Agradable, delgado, sencillo. Para beber ya. 2008 a 2009.

14,5

Joseph Drouhin

Chambolle Musigny 2006

Elegante y frutal, pero con un final algo áspero, ligeramente amargo y marcado por la crianza. 2009 a 2010.

14,5

L. Métairie

Réserve du Rouvre Noir '05

Pommard

Volumen y densidad, termina seco sobre notas de roble. No debe madurar mucho más. 2009 a 2010.

14,5

Moillard Grivot

Beaurepaire 2006

Santenay Premier Cru

Robusto y áspero, con ángulos y aristas. 2010 a 2012.

Novedades

Lo último en el mercado español

14,5

Buezo, Vendimias Seleccionadas y Vinos de Guarda

Buezo Crianza 2004

D.O. Arlanza. Tipo: Tinto con crianza. Alcohol: 14%. Variedad: Tempranillo.

Primera cosecha de la bodega. Los propietarios son un grupo de socios de diversa índole. Sólo elaboran crianzas de sus 50 hectáreas que dirige la enóloga Ruth Franco.

Fruta roja (fresón) sazónada, abundante, que se deja teñir de fina vainilla y briznas minerales (arcilla). Presenta un momento de consumo fantástico, con dominio de su jugosidad y taninos fundentes. 2009 a 2010. Precio: 12 euros.

15

Habla

Habla Nº 2 2005

V.T. Extremadura. Tipo: Tinto con crianza. Alcohol: 14,5%. Variedad: Tempranillo.

Proyecto de grandes pretensiones que dirigen dos afamados empresarios extremeños: José Civantos y Juan Tirado. La filosofía es hacer que cada vino sea único e irrepetible.

Su aroma se centra en la zarzamora, el matorral, la tinta china o las lilas. Carnoso y con volumen, aunque echamos de menos más identidad del Tempranillo. 2009 a 2011. Precio: 39,50 euros.

15

Lugus

Lug 2005

D.O. Calatayud. Tipo: Tinto con crianza. Alcohol: 14,5%. Variedad: Garnacha.

El nombre, Lug, remite a un dios celtibero, y aquí hace alusión a la grandeza del varietal. Nace con un concepto de garaje y su primera añada fue la de 2004.

Concentrado y potente, maduro. Sin embargo, posee la belleza del varietal: grosella, mora y lirios con el roble bien trabajado. Carnoso, de grano fino, envolvente, cálido y largo en recuerdos de especias (roble). 2009 a 2011. Precio: 9 euros.

15

Pere Ventura

Pere Ventura Cupatge d'Honor BN

D. Cava. Tipo: Espumoso. Alcohol: 11,5%. Variedades: Xarel.lo 50%, Macabeo 30% y Chardonnay 20%.

Fue en 1991 cuando se creó la primera añada en honor a Jaime Ventura. Sólo saldrá en las grandes añadas con una selección muy rigurosa.

La burbuja es muy fina, bien integrada al conjunto frutal, a su fina acidez que amplifica el trago. El perfume es complejo (pan tostados, anacardos, incienso) e invita a acompañar toda una comida. 2009 a 2011. Precio: 19,90 euros.

16,5

Ponce

La Casilla Viña: Estrecha 2007

D.O. Manchuela. Tipo: Tinto con crianza. Grado alcohólico: 14%. Variedad: Bobal.

Bobal de 72 años plantado en 1,3 hectáreas, que producen 1.500 botellas; sólo 400 de ellas, por ahora, se venderán en España.

Perfume de regaliz o golosina roja que puede falsear (ábralo media hora antes). Es en boca donde desarrolla la verdadera dimensión: fresca acidez, equilibrado alcohol, delicioso tanino y magnífico volumen de fruta que perfuma el recuerdo. Línea muy elegante. 2009 a 2013. Precio: 25 euros.

17

Viñas del Cámbrico

Cámbrico 2004

V.T. Castilla y León. Tipo: Tinto con crianza. Alcohol: 14%. Variedad: Rufete.

Una rareza, se elaboran 1.611 botellas con una exhaustiva selección de viñas que se asientan sobre terrazas graníticas.

Destaca su personalidad, magnífica estructura, con aromas de frutillas en sazón (moras), finas especias y regaliz. Carnoso y refinado con un final que se debate entre la fruta y las notas minerales. 2009 a 2014. Precio: 40 euros.

17

Pagos de Familia Marqués de Griñón Marqués de Griñón AAA 2004

D.O. Dominio de Valdepusa. Tipo: Tinto con crianza. Alcohol: 14,5%.

La triple A hace referencia a los nombres de las hijas de Carlos Falcó. Cada año las variedades cambiarán, según criterios de calidad.

Buqué complejo, abundante, que rescata lo mejor del terreno: monte bajo, tinta china, pedernal, con un roble bien elegido y gratas notas de moras. Goloso aunque fresco y refinado. Buen trabajo. 2009 a 2014. Precio: 120 euros.

18

Fernando Remírez de Ganuza

María Remírez de Ganuza 2004

D.O. Rioja Calificada. Tipo: Tinto con crianza. Alcohol: 14,5%. Variedades: 90% Tempranillo y 10% Graciano.

El vino rinde homenaje a la hija de Fernando Remírez, fallecida en un accidente. Procede de un solo viñedo, La Coqueta, y sus beneficios se destinarán a una asociación contra el cáncer. Es su segunda añada en el mercado.

Cerrado aunque profundo, muy ligado a su terreno (arcillo-calcáreo). Aromático e inmenso en grosellas ácidas. Un trago refinado, equilibrado, largo y perfectamente trabajado, que termina en pura elegancia. 2010 a 2017. Precio: 125 euros.

18,5

Spectacle Vins

Espectacle 2005

D.O. Montsant. Tipo: Tinto con crianza. Alcohol: 15%. Variedad: Garnacha.

René Barbier, Fernando Zamora y Christopher Cannan eligieron unos espectaculares viñedos de Garnacha en las crestas del Montsant.

Deliciosamente armónico, con aromas de fruta fresca (grosella), notas florales (lavanda) y un deje mineral. Trago fresco, casi etéreo, con un tanino sedoso y final glorioso. 2009 a 2014. Precio: 115 euros.

Las copas de vino

En la mesa, la copa adecuada no sólo es importante para vista. También es decisiva en la impresión organoléptica del vino.



Foto: pixelio.de

Texto: Rudolf Knoll

Antaño la gente era más fácil de contentar en lo referente a los recipientes para beber. Les valía un cuerno de vaca, medio coco vaciado o una concha. Luego aparecieron los recipientes de barro. También se empleó la madera, sobre todo la de árboles cubiertos de hiedra, pues se pensaba que contrarrestaba la embriaguez. El cristal se fabricó por primera vez hace unos 5.000 años en el norte de África. Quizás el azar desempeñó algún papel en el descubrimiento de que arena, soda y cal se pueden fundir para formar este material, que pronto se consideró valioso. Hacia el 1500 a.C. ya existían recipientes de cristal artístico. Más tarde, los fenicios siguieron desarrollando este oficio y los romanos cultivaron el placer de beber en recipientes de vidrio. Se habían dado cuenta de que el vino sabe mejor en copas de cristal que en recipientes de arcilla.

Tras la caída del Imperio Romano, el arte de la fabricación del vidrio cayó en el olvido, y no renacería hasta el siglo XII en Venecia y Génova. No sólo se fabricaban objetos decorativos de cristal, también copas de vino como objetos de arte, moteadas de color o con diversos pulidos y tallas. Pero desde hace unos treinta años, los fabricantes de copas y los sibaritas están reflexionando sobre el hecho de que tales ornamentos son superfluos para la apreciación del vino, pero que la forma de la copa sí induce una distinta percepción del vino.

Hoy podemos preguntarnos cuántas copas distintas necesita un amante del vino.

El truco rápido

Al sacar las copas de su caja o del armario, puede que conserven algún rastro de olor del embalaje o del lugar de almacenamiento. Se pueden enjuagar con agua o bien envinarlas (es decir, verter un dedo de vino en la copa, hacerlo girar por su interior y luego tirar el líquido). Incluso es posible enjuagarlas con aire: con una copa en cada mano, agitar los brazos con fuerza hasta oír las silbar.

En cuanto al lugar para guardar las copas, hay que tener en cuenta que el cristal es microporoso y, por ello, puede impregnarse de olores ambientales. Esto se percibe especialmente cuando, tras lavar las copas, se han dejado escurrir sobre un paño limpio: cuando ya están secas, huelen claramente a paño o a detergente. Los armarios también pueden dejar rastros de olores persistentes que no es posible paliar más que envinando.

Algunos productores han desarrollado un diseño diferente para cada variedad de cepa relevante, lo cual ya es rizar mucho el rizo. Porque incluso los vinos varietales, según su procedencia y hechuras, pueden tener un sabor muy diferente. Por ejemplo podemos encontrar distintos tempranillos, desde el riojano mineral, al Tempranillo de altura, como el de las Alpujarras, más ácido, o tempranillos dulces, o blancos. Por ello, a la hora de comprar copas, conviene centrarse en los colores o, mejor aún, en los tipos de vino (es decir, en los preferidos de cada uno). Algunas son especialmente adecuadas para vinos ligeros, otras para los más vigorosos -tanto blancos como tintos-. En el caso del rosado, la copa debería realzar la frutalidad. Un vino de crianza suele precisar el contacto con el aire para desarrollar sus aromas o para desprender posibles notas añejas, por lo que la copa debería ser ancha y de boca más bien abierta, para que el vino presente una mayor superficie a la aireación. También hay copas especiales para vinos de aguja y para especialidades dulces nobles. Para formar un equipamiento básico son suficientes entre cuatro y seis tipos diferentes. Se puede recomendar, como regla general, que la parte superior o receptáculo de la copa sea de cristal fino, sin coloraciones, ornamentos, pulimentados ni tallas; pueden estar preparadas para el lavavajillas; y la altura del pie, desde el cáliz hasta la base, debe tener como mínimo el ancho de la mano.



La gravedad

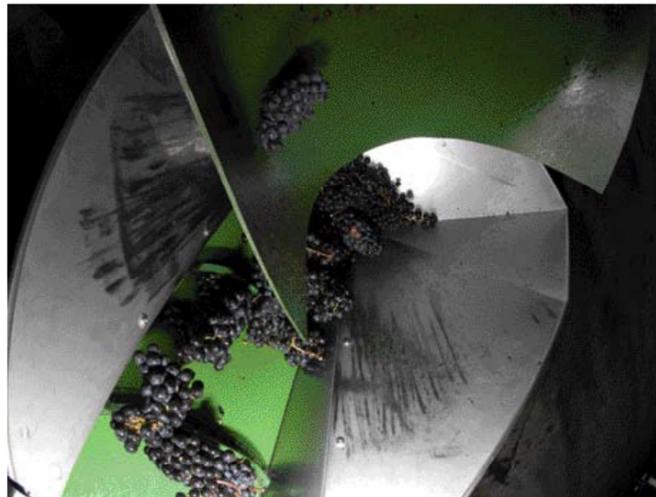


Foto: Rolf Bichsel

Cuanto más puedan seguir la ley de la gravedad las uvas, la maceración-fermentación, el mosto y el vino, mejor será el producto final.

Texto: Alain Bramaz

Con cada vez más frecuencia podemos leer en los folletos publicitarios de algunas bodegas que la elaboración del vino se realiza aprovechando únicamente la fuerza de la gravedad. ¿Qué es exactamente lo que quieren decir con eso?

En la bodega hay que trabajar las uvas y el vino de diversas formas y en diferentes fases, que son: las uvas enteras, el mosto sin fermentar, el vino mosto fermentado y el vino terminado. Estas materias más o menos líquidas atraviesan numerosas etapas de trabajo sucesivas y se trasiegan de recipiente en recipiente, hasta que al final el vino llega a la botella.

Hasta hace muy poco, todos estos procesos se solían realizar bombeando el material con diversos tipos de maquinaria. Pero los procesos de bombeo tienen efectos mecánicos más o menos considerables. Según su uso y el esta-

dio en que se encuentre el vino, pueden llegar a afectarle negativamente. Por ejemplo, bombear la pasta resultante del estrujado, que es muy espesa, requiere mucha energía. Se necesita menos energía a la hora de tratar el mosto sin fermentar, ya que en esa fase contiene sustancias mucilaginosas que actúan de lubricante.

Pero para el descubado del mosto tinto fermentado sobre sus orujos para trasiegarlo a la prensa, como es habitual en muchas de las mayores bodegas, hay que aplicar más fuerza de presión, lo cual puede provocar una extracción incontrolable de taninos y sustancias amargas no deseadas en el vino.

También el bombeo de vinos terminados se debe realizar correctamente y con cuidado, para evitar pérdidas de aromas. Por ello, cada vez más empresas vinícolas intentan construir sus bodegas de tal modo que su disposición permita aprovechar los desniveles na-

turales. Así, los diferentes procesos se pueden llevar a cabo en distintos pisos, y el flujo productivo no requiere la utilización de bombas, pues el mosto fresco cae por su propio peso en los tanques de fermentación, el mosto fermentado pasa directamente del tanque a la prensa situada debajo y, por último, el vino prensado fluye sin bombeo a las barricas del sótano. Incluso existen empresas que transportan los tanques de vino al lugar deseado con grandes puentes-grúa.

Lástima que la vinificación por gravedad sea cara, por eso hasta ahora sólo la practican las fincas vinícolas más ambiciosas, o bien este esfuerzo adicional se realiza únicamente para los mejores vinos de la bodega. Pero el aprovechamiento de la fuerza de la gravedad es una de las medidas que en un futuro próximo serán decisivas para la mejora de la calidad del vino en todo el sistema de elaboración.

Agenda MARZO/ABRIL 2009

- 6/9 MARZO**
Barcelona
BARCELONA DEGUSTA
Evento creado para el consumidor. Una oportunidad única para degustar, comprar y aprender todo lo relacionado con la gastronomía. Originales lanzamientos, catas, talleres sensoriales y divertidos espectáculos culinarios tienen lugar en este gran festival sensorial.
Recinto Montjuïc de Fira Barcelona, Barcelona
www.barcelonadegusta.com
- 7/10 MARZO**
Ferrol
FEVINO
Bodegueros, Consejos Reguladores, distribuidores, sumilleres y cuantos profesionales están implicados en el mundo del vino se darán cita en la VI Feria de Vino del Noroeste.
Recinto Ferial de Ferrol, A Coruña (España).
www.fimo-ferrol.org/ferias/fevino/fevino.html
- 29/31 MARZO**
Düsseldorf
PROWEIN
Además de Alemania, Italia, Francia y Austria, España es uno de los países que cuentan con una mayor representación en esta feria líder del sector de vinos y bebidas alcohólicas. El bloque expositor del Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX) es uno de los puntos neurálgicos de la participación española en este certamen.
Messe Düsseldorf, Düsseldorf (Alemania).
www.prowein.de
- 30 MARZO A 2 ABRIL**
Madrid
XXIII SALÓN INTERNACIONAL DEL CLUB DE GOURMETS
En esta próxima edición, la convocatoria será en IFEMA, en sus nuevos pabellones, lo que significará dotar a este evento, referente de la gastronomía de calidad, del espacio suficiente para afrontar su crecimiento, en unas instalaciones y con unos servicios acordes a la posición de liderazgo que ostenta.
Pabellones 4, 12 y 14 de Feria de Madrid (España).
www.gourmets.net
- 2/6 ABRIL**
Verona
VINITALY
Considerada la feria del sector vinícola número uno a nivel mundial por dimensión, ha ido adquiriendo con el tiempo una importancia cada vez mayor, mostrando las innovaciones y captando la atención de los operadores implicados.
Veronafiere, Verona (Italia).
www.vinitaly.com

VINOÉLITE

26/28 ABRIL
Valencia

Valencia acoge la segunda edición de Vinoélite-La Feria de los Grandes Vinos, un certamen monográfico bienal, con carácter internacional, un escaparate de lujo para los vinos de calidad de todo el mundo.

Centro de Eventos de Feria Valencia (Valencia). Tel.: 96 386 13 67
vinoelite@feriavalencia.com
www.feriavalencia.com/vinoelite



Vinum

REVISTA EUROPEA DEL VINO

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

VINUM Internacional Intervinum AG Birmensdorferstrasse 169 Postfach 9119 CH-8036 Zürich Tel. +41-44-268 52 40 Fax +41-44-268 52 05 http://www.vinum.info

VINUM España Ediciones Vinum S.L. C/ Teruel, 7. 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid) Tel. 915 120 768 Fax. 915 183 783 vinum@vinum.info

Edición y Redacción España Director: Carlos Delgado. carlos.delgado@vinum.info Director Gerente: Heinz Hebeisen heinz.hebeisen@vinum.info Edición: Manuel Saco manuel.saco@vinum.info Catas: Bartolomé Sánchez bartolome.sanchez@vinum.info y Javier Pulido javier.pulido@vinum.info

Equipo de Redacción: Ana Lorente, Ana Ramírez, Juan Bureo, Elba López Oelzer (traducción), Ramón Miguel Muñoz (diseño)

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

Redacción Suiza Barbara Meier-Dittus Thomas Vaterlaus, Andrin C. Willi, Pierre Thomas Birmensdorferstrasse 169 Postfach 9119 CH-8036 Zürich Tel. +41-44-268 52 60 Fax +41-44-268 52 65 redaktion.schweiz@vinum.info

Redacción Alemania Martin Both, Rudolf Knoll, Jochen Siemens, Siglinde Hiestand

VINUM Verlags GmbH Hülsebrockstrasse 2-8 48165 Münster Tel. +49 2501-80 12 93 Fax +49 2501-80 12 96 redaktion.deutschland@vinum.info

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

Vinum Italia Christian Eder redazione.italia@vinum.info

Suscripciones AES José de Andrés, 11 Col. San José, Bloque 3, bajo. 28280 El Escorial (Madrid) Tel. 918 907 120 Fax 918 903 321 suscripciones@vinum.info

Distribuye Dispaña. C/Gral. Perón, 27 -7º 28020 Madrid. Tel. 914 179 530

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

Depósito Legal M-18076-1997

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

EN 2009

UNDÉCIMO ENCUENTRO DE ENÓLOGOS

ENOFORUM

5, 6 y 7 de Marzo de 2009. Hotel Rafael Atocha. C/ Méndez Álvaro, 30-32. Madrid

Vinum suscripción por uno o dos años

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

Empresa _____ NIF o CIF _____

Nombre _____ Apellidos _____

Dirección _____

C.P. _____ Población _____ Provincia _____ País _____

Profesión _____ Tel. _____ Fax _____

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

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

Talón nominal a Ediciones Vinum S.L.

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

Fecha ____ / ____ / ____

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

_____|_____|_____|_____|_____|_____|_____|_____|_____|_____|_____|_____|_____|_____|_____|_____|

Caducidad ____ / ____ / ____

Firma del titular:

Suscríbase

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

Puede suscribirse llamando al teléfono 918 907 120

O por e-mail: suscripciones@vinum.info

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

O enviarlo por correo postal a:

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



amable armonioso aromático
 ribeiro suave **vino** atractivo ribeiro **blanco** cuerpo
 moderno **ribeiro**
galicia **uva** origen diseño
 ribeiro elegante **uva** ribeiro denominación
afrutado tradición lluvia
 sol ribeiro vino fresco calidad
distinguido premiado reconocido

el blanco con más mensaje



www.ribeiro.es