Nº 71 Abril/Mayo 2009 6 EUROS www.vinum.info

vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

E - 71 ABRIL/MAYO 2009

vinum

NUESTRAS CATAS:
Rioja 2006, Burdeos 2006
Novedades

Rioja, regreso al futuro
La madera y el vino
Entrevista: Mark Buxton
Catas: Rioja y Burdeos 2006

Rioja, regreso al futuro

El laboratorio de los vinos más modernos

LA MADERA Y EL VINO
Matrimonio
de conveniencia

ENTREVISTA
Mark Buxton,
perfumista

CONOCER
Los taninos
La aireación del vino

NICOL'S
joyeros • madrid 1917
SORTIJA "BLUE GALAXY". PIEZA ÚNICA
ZENITH CORUM GP GIRARD-PERREGAUX DEWITT FRANC VILA HYSEK
CHAUMET GRAHAM nubeo MIKIMOTO deLaCour HERMÈS BAUME & MERCIER
TAGHeuer LONGINES HAMILTON RAYMOND WEIL GUCCI ZENO-WATCH BASEL dunhill
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

Rioja hay más de una, y dos...

Pocas zonas vitivinícolas pueden ofrecer un abanico de "tipicidades" tan variado y sugestivo como Rioja. Desde los "clásicos" inmortales, a los tintos de "alta expresión", pasando por los vinos de pago.

FOTO DEL MES

Operario de un taller de la Tonelería Nadalie, en Médoc, supervisando el brasero donde se moldean y tuestan las duelas de madera de roble. Pág. 26.

Algo trascendental está ocurriendo en la viticultura riojana. Un terremoto que afecta a las raíces de nuestra enología, cuyos primeros síntomas y sacudidas vienen de antaño, cuando Ribera del Duero se encaramó a los primeros puestos del *ranking* nacional con sus tintos potentes, pletóricos de fruta, tánicos, de intenso color y ajustada crianza en madera nueva. Lo contrario de la mal llamada *tipicidad* riojana, dominante en los mercados. Claro que allí siempre estuvo Vega Sicilia, como un aviso a navegantes. No fue fruto de la casualidad, ni del ingenio indiscutible de hombres proverbiales como Alejandro Fernández y su Pesquera, sino del acierto en percibir que algo nuevo estaba ocurriendo en el gusto de los consumidores, tanto nacionales como extranjeros, y que los riojanos, bajo la modorra de sus laureles, no supieron vislumbrar. Luego irrumpió avasallador el Priorato, con sus Clos a precios franceses y puntuaciones americanas, sentenciando definitivamente una tendencia que ya no tenía vuelta de hoja. Fueron años de desconcierto, de aferrarse a viejas seguridades, a una forma de hacer y concebir el vino que parecía indisoluble con la esencia del *auténtico* rioja. Pero Rioja es mucho Rioja. El desperezarse, iniciado por un puñado de bodegueros visionarios y culminado por el magisterio de Barón de Chirel, tardó unos cuantos años, pero terminó por imponerse en nuestra más prestigiosa Denominación de Origen. Mérito de profesionales como Paco Hurtado de Amézaga, los Muga, Enrique Forner, Martínez Bujanda, López de la Calle, Florentino Martínez, Miguel Ángel de Gregorio, Santolaya, Eguren, Faustino Martínez, Benjamín Romero, Jesús Madrazo, Fernando Remírez de Ganuza, y un largo etcétera. Todos han convulsionado el panorama enológico de Rioja con los nuevos vinos de mayor o menor "alta expresión", modernos, carnosos, con el plus de finura que La Rioja es capaz de ofrecer. Porque aquí no se trata sólo de color y taninos, sino de respetar la personalidad del terruño, de elaborar los vinos con las uvas de las mejores fincas, olvidando la mezcolanza habitual en los riojas de peor calidad. Jugarse la añada si hace falta cuando el clima no acompaña.

«Aquí no se trata sólo de color y taninos, sino de respetar la personalidad del terruño».

Una reacción que ha terminado afectando también a nuestros clásicos, esos magistrales riojas de toda la vida, de sutileza y elegancia suprema, que tienen en Tondonia, Rioja Alta, Riscal o Murrieta, su máximo exponente. Unos y otros conforman la riqueza insuperable de Rioja.

Entrevista: Mark Buxton, perfumista. Pág. 34

Rioja se reinventa para adaptarse a los nuevos tiempos. Pág. 14.

Madera y vino. Condenados a entenderse. Pág 26.

¿Cómo se controlan los taninos? Pág 47.

ACTUALIDAD

6 CARTAS DE LOS LECTORES
¿Cómo puntúa Robert Parker?

8 INTERNACIONAL
Amarone: vinos para la eternidad

10 NACIONAL
II Encuentro Terra de Vins Illes Balears

12 NACIONAL
Enoforum 2009: a pie de viña

MAGAZIN

14 RIOJA
Regreso al futuro

26 MADERA Y VINO
Matrimonio de conveniencia

34 ENTREVISTA
Mark Buxton, perfumista

GUÍA

38 CATA RIOJA 2006
Añada para la reflexión

43 CATA BURDEOS 2006
Longevos y secos

46 NOVEDADES
Lo último del mercado

SERVICIOS

3 EDITORIAL

47 CONOCER

49 AGENDA

50 QUIÉNES SOMOS

Foto portada:
Heinz Hebeisen.

¿Para qué sirven los agujeros en las cápsulas?

Los agujeros en la cápsula se realizan principalmente por motivos técnicos.

¿Cuál es la finalidad de rematar el cierre de las botellas con una cápsula de plomo? ¿Por qué algunas botellas los tienen y otros no? ¿Y en qué casos no sirve para nada? En los vinos con cápsula, he observado pequeñas perforaciones en el plomo. ¿Para qué sirven estos agujeros?
Michael Steiner, Basilea (Suiza)

Actualmente las cápsulas están hechas de hoja de estaño o de plástico; el plomo y las aleaciones que contienen plomo ya no están permitidas por las reglamentaciones de la UE. La cápsula protege el cuello de la botella y el corcho frente al polvo, la sequedad y el deterioro. Además, ofrece cierta garantía de que la botella de vino nunca ha sido abierta. También constituye un elemento del diseño, del mismo modo que la forma de la propia botella y la etiqueta. Las cápsulas de plástico se colocan utilizando un dispositivo de contracción de cápsulas. En su parte superior incorporan una plaquita circular, a veces hecha de un material distinto, que presenta unas pequeñas perforaciones. La razón: cuando las cápsulas se encajan con presión sobre el cuello de la botella, el aire debe poder escapar. En el caso de las cápsulas de estaño, los agujeros no son imprescindibles, pues las hojas de estaño se enrollan sobre el cuello de la botella sin encajarlas a presión.

¿Pescado en el vino?

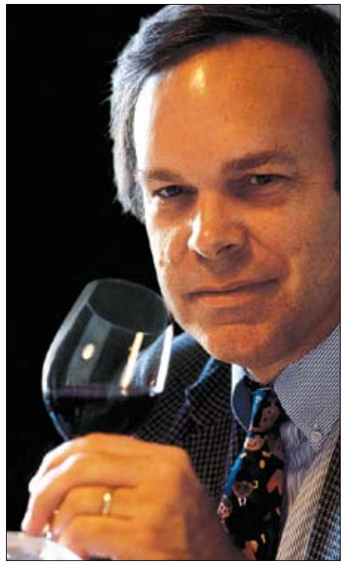
No doy crédito a una noticia que he leído sobre que el vino puede contener pescado. ¿Es posible elaborar vino utilizando este alimento? ¿Con qué fin? ¿Aporta sabor?
Leonel Vélez, Salobreña (Granada)

Aunque parezca extraño existen vinos, de la gama premium que contienen partículas de pescado. En concreto, algunas bodegas, que sepamos de Australia y Nueva Zelanda, están comenzando a utilizar Isinglass, un extracto de la vejiga natatoria del esturión que hace los vinos más suaves al paladar. En la industria cervecera su empleo es más común; por ejemplo la prestigiosa marca irlandesa Guinness utiliza Isinglass para la elaboración de todas sus variedades de cervezas. Lo cierto es que el Isinglass es empleado en cantidades ínfimas (un par de cucharaditas por tanque de vino), pero el problema está en que los productores vitivinícolas australianos se sienten incómodos por el hecho de tener que informar en las etiquetas de que sus vinos contienen este ingrediente. Para David Lowe, presidente de la asociación de productores vitivinícolas de Nueva Gales del Sur, no vale la pena que los consumidores sepan que hay pescado en sus vinos: "Alguien que va al supermercado, donde nadie puede asesorarlo, es mejor que no piense que el vino que va a comprar huele a pescado". Según los productores, también es conveniente saber que las bajas cantidades que hay en los vinos no son suficientes para afectar a aquellas personas alérgicas al pescado.

Un extracto de la vejiga natatoria del esturión hace los vinos más suaves al paladar.

Al gusto de Parker

Cada vez oigo más hablar de la *parkerización* del vino y sobre la polémica de los vinos hechos al gusto del señor Parker. Tengo curiosidad por saber cómo es su sistema de puntuación
Alicia Salguero,
Boadilla del Monte (Madrid)



El crítico Robert Parker.

El sistema de puntuación de Robert Parker está inspirado en el sistema escolar americano que va de 50 a 100 puntos, y expresa su calificación obtenida en una prueba o examen, en este caso cuando un vino se somete a una cata. El "gurú" del vino hizo este sistema para mejorar el clásico de 20 puntos, al que consideraba inflexible e ineficaz. El sistema se llama The Wine Advocate Rating System, y se basa en una mirada muy crítica al vino. Su escala de valoraciones es la siguiente:
50-59: vino defectuoso (que roza lo aceptable, pero que apenas se deja beber); 60-69: un vino regular (por debajo del promedio, que contiene deficiencias notorias, como acidez y/o taninos excesivos, falta de sabor o aromas secos); 70-79: vino correcto (un vino promedio, con poca distinción, excepto por su buena elaboración, pero en esencia es un vino inocuo); 80-89: vino bueno o muy bueno (por encima del promedio, que posee muy buenos atributos de finura y sabor); 90-95: vino excelente (sobresaliente de complejidad y carácter excepcional, vinos fantásticos para beber en el corto plazo); y 96-100: vino extraordinario (profundo y complejo, que posee todos los atributos esperados en un vino clásico de su variedad, en los que hay que invertir). El equipo de cata de Robert Parker otorga a cualquier vino 50 puntos de partida. Tras ellos, los aspectos valorados para establecer la anterior escala son: color, de 5 a 10 puntos; aroma, de 15 a 30; paso final en boca y postgusto, 20; y el nivel de calidad global y el potencial de evolución futura y mejora del vino, de 5 a 10 puntos.

Origen del brindis

Me gustaría saber cuál es el origen del brindis.
Nicolás Olías, Socuéllamos (Ciudad Real)

Como ya se sabe, existen multitud de versiones sobre el origen de las cosas. Dicen los historiadores que el brindis surge en la Antigua Grecia como fruto de las grandes celebraciones sociales. La costumbre consistía en que el anfitrión hundiera su copa en un ánfora, tomara con su copa una cantidad de vino y la bebiera, para dar así confianza al resto de los presentes de que no estaba envenenado. Con el tiempo esta práctica se perfeccionó, y surgió la necesidad de preceder con un discurso al brindis, para invitar a la reflexión sobre los acontecimientos que motivaron la celebración. Los griegos le otorgaron un dios propio, Dionisio (señor y amo de la vid y la celebración), dios que con el tiempo se convirtió en Baco, tras conquistar los romanos las tierras de los primeros. Los hombres del César, entusiasmados con el ritual de las copas, comenzaron a dar culto a su nuevo dios, haciendo frecuente el uso del brindis, al punto que cualquier excusa llevaba la celebración al extremo del desorden, el tumulto e incluso las orgías. Con el paso de las centurias, las sucesivas traiciones entre reyes fueron impregnándole al brindis el choque de copas que ha llegado hasta nuestros días. En cuanto a la palabra brindis, según el diccionario de la Real Academia Española el término viene del alemán "bring dir's", que significa «yo te lo ofrezco». El origen del término se remonta al siglo XVI, en concreto al 6 de mayo de 1527, cuando los soldados germanos de Carlos V conquistaron Roma. En el acto de celebración que los fervorosos mandos militares realizaron se dirigieron al Emperador diciéndole "bring dir's". Así fue, que el emperador llevó a sus tierras hispanas el nuevo vocablo que perdura aún en nuestros días.

Taittinger, en Saboya

Claire Taittinger, esposa de Pierre Emmanuel Taittinger, propietario de la legendaria casa de Champagne del mismo nombre, ha comprado un viñedo de 18 hectáreas en Chignin (Saboya). Produce sobre todo vinos blancos de la variedad Bergeron (Roussanne). Con ello, se unen dos de sus pasiones: las montañas y el vino, según afirma la flamante nueva propietaria.

Menos pesticidas

De ahora en adelante, los vinicultores europeos deberían emplear menos pesticidas y productos químicos. Al menos, eso es lo que reclama Carlo Petrini, fundador de Slow Food. De las 258.000 toneladas de pesticidas que se consumen en Europa, sólo en vinicultura 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

El vinicultor italiano de culto Angelo Gaja ve amenazada la vinicultura en Italia. La campaña contra el abuso de alcohol, la sobreproducción y un retroceso del consumo estarían poniendo en peligro la viabilidad de la vinicultura para los productores. Para Gaja, una solución frente a esto sería la apertura de nuevos mercados en el extranjero, pues de los 35.000 productores italianos, ni siquiera 4.000 venden fuera de Italia. Asegura que el marketing profesional para los vinos aún está en pañales y la formación de los comerciantes de vinos es rudimentaria.

¿Chardonnay en Burdeos?

En estos próximos ocho años, Burdeos quiere experimentar con nuevas variedades, entre ellas Chardonnay, Petit Manseng, Chenin, Syrah y Zinfandel. Ya ha presentado la correspondiente solicitud en INAO, la administración francesa para las denominaciones de origen.

AMARONE

Vinos para la eternidad

Foto: zVg

Pueden mantenerse largamente en pie: las botellas de Amarone.

En la copa, un delicado color rojo; perfume de rosas, canela y, nada menos que ochenta años después de haber sido vinificado, ¡cerezas frescas!; en el paladar, aterciopelado, largo y con un fino abocado: el Acinatico de Bertani parece hecho para la eternidad. Este Recioto dulce de la añada de 1928 se descubrió en una bodega que fue tapiada durante la Segunda Guerra Mundial y en la que había más de siete mil botellas. Aún propiedad de la familia veronesa Bertani, recientemente han abierto una de ellas. Así se descubrió un Amarone de 50 años, un vino que entonces se estaba empezando a hacer en el Véneto, vinificado en la bodega tradicional Bertani por primera vez en el año 1959 con el nombre de Recioto Secco Amarone. Nacido como hermano menor del Recioto di Valpolicella, hace ya tiempo que el Amarone ha conquistado la cumbre. Actualmente se producen alrededor de dos millones de botellas al año. La añada que está saliendo ahora al mercado es la de 2005, una cosecha de peso.

Pero Bertani siempre saca sus vinos al mercado más tarde, y en estos momentos presenta su añada de 2001. Según demostró una cata vertical que abarcaba hasta aquel primer año, 1959, los Amarone necesitan su tiempo. Las cosechas más antiguas, como 1997, 1990, 1985 e incluso 1967 y 1964 convencieron por su frescor y su frutalidad aún casi juveniles. La mayoría de estos vinos aún se pueden adquirir, pues desde hace décadas Bertani guarda cada año hasta un veinte por ciento de las botellas producidas. El Acinatico de la cosecha de 1928, por el contrario, no está en venta. Si se mantiene la tradición de abrir una botella cada año, el último vino no se degustará hasta el décimo milenio.

¿Des-re-clasificado o no?

El vino en Francia es un asunto de estado. La tragicomedia que rodea a la clasificación de Saint-Émilion se llega a tratar hasta en el Parlamento. Poco antes de Navidad, los diputados de las dos cámaras aprobaron un texto que permite ostentar su nuevo título, a pesar de todo, a las ocho fincas más altamente clasificadas que al poco tiempo volvieron a retroceder puestos en la clasificación. Recordemos que la clasificación de Saint-Émilion se revisa cada diez años. Pero algunas de las fincas que retrocedieron puestos en la nueva clasificación de 2006 han conseguido que ésta se declare no válida por defectos de forma, con lo cual vuelve a ser válida la de 1996, aunque con ocho excepciones: para las cosechas de 2006 a 2009 se permite a Pavie Maquin y Troplong Mondot, finalmente, utilizar el título de Premier Grand Cru Classé; y Bellefond-Belcier, Destieux, Monbousquet, Fleur-Cardinale, Grand Corbin y Grand Corbin Despagne podrán usar el título de Grand Cru Classé.

Foto: Rolf Bichsel

Saint-Émilion cuestiona la clasificación de sus viñedos.

Fax

Hacer las Américas
Más de 45 bodegas españolas de casi 30 denominaciones de origen viajarán los días 22 y 24 de abril a Nueva York y San Francisco para mostrar al público estadounidense su amplia oferta en la *Spanish Wine Cellar & Pantry*, organizada por el Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX) y las Cámaras de Comercio de Valladolid y A Coruña. Durante ambos eventos se realizarán catas de más de 100 vinos de españoles.

Slow Vitis, cita en Barcelona
Slow Food Barcelona-Vázquez Montalbán convoca la tercera edición de Slow Vitis, que este año apuesta fuerte por los vinos biodinámicos, aparte de los naturales y autóctonos, como ha sido tradición en las anteriores ediciones. Slow Vitis se celebrará los próximos 10 y 11 de mayo en el Convent de Sant Agustí (Barcelona) y reunirá a unas 50 bodegas nacionales e internaciones.

Somontano, más dinámico
El consejero de Industria, Comercio y Turismo del Gobierno de Aragón, Arturo Aliaga, y el presidente del Consejo Regulador de la D.O. Somontano, Mariano Beroz, han firmado el convenio de colaboración por el que el Instituto Aragonés de Fomento aporta 150.000 euros para financiar parte del atractivo programa de actividades que -durante este año- dinamizará las instalaciones del Consejo y Espacio del Vino, fomentará la cultura del vino y enriquecerá la oferta de la Ruta del Vino Somontano.

Ribeira Sacra, muy buena
La cosecha 2008 en la Ribeira Sacra ha sido calificada de "muy buena". En la magnífica Iglesia de San Esteban de Ribas do Miño, en O Saviñao, se reunieron prestigiosos catadores llegados de diferentes lugares de España para valorar oficialmente la última vendimia. La cosecha ha sido ligeramente inferior a la del año anterior, con algo más de 4 millones y medio de kilos.

II Encuentro Terra de Vins Illes Balears
La realidad del vino balear

El Museu Es Baluard de Palma de Mallorca fue el escenario del II Encuentro Terra de Vins Illes Balears. Comunicar la realidad actual del vino balear, mostrando su verdadera imagen y circunstancias, con todos sus valores intrínsecos y sensoriales que lo constituyen y visten fue la principal premisa lanzada por los ponentes que participaron en esta edición. Los conferenciantes fueron la enóloga y comunicadora enológica Isabel Mijares; el sumiller, enólogo y copropietario del Celler Can Roca (Girona) Josep Roca; Luis Miguel Herrero, delegado del Instituto Español de Comercio Exterior en Balears; Agustín Santaolaya, ingeniero técnico agrícola y director general de Bodegas Rodas y Aceites Dauro, y Steven Darcy, consejero delegado de la consultora Datavin.

Las jornadas fueron presentadas por la consejera de Agricultura y Pesca, Mercè Amer, quien, en nombre del Govern balear, auspició dicho encuentro, al que asistieron más de un centenar de especialistas en el tema, con una alta representación de bodegueros isleños. Este evento, organizado por la editorial Oriel Comunicación, empresa editora de la revista semestral *Terra de Vins Illes Balears*, tiene su razón de ser en recientes estudios de mercado que han demostrado que el sector vitivinícola ha experimentado un espectacular crecimiento en las islas en los últimos diez años.

El encuetro reunió a especialistas del mundo del vino: periodistas, directores comerciales, enólogos, expertos en marketing y consultoría de empresas, distribuidores y restauradores de las islas.

2ª edición del premio Vila Viniteca
Parejas apasionadas por el vino

La segunda edición del premio Vila Viniteca de Cata por Parejas, organizado por Vila Viniteca, reunió en Madrid a 168 personas. Cada uno de los participantes tuvo que adivinar el país, la denominación de origen, las variedades de uva, la añada, el elaborador y la marca de un total de siete vinos diferentes. Luis Gutiérrez e Ignacio Villalgordo, de elmundovino.com (en la imagen, junto a Quim Vila, propietario de Vila Viniteca), fueron los ganadores del primer premio, dotado con 12.000 euros. Además, Miguel Ángel Laredo, de la Taberna Laredo de Madrid, y Mario García Galán, del Restaurante Piñera de Madrid, resultaron los segundos clasificados y fueron premiados con 4.000 euros. Finalmente, el tercer premio, de 2.000 euros, recayó en Víctor Franco Vives y Jesús Barquín Sanz, del Equipo Navazos. Estas tres primeras parejas clasificadas realizarán un viaje a Oporto para visitar el Douro y la casa Niepoort. Esta iniciativa inédita en España pretende promocionar la cultura del vino en nuestro país.

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

Celebración a lo grande
La prestigiosa bodega Belondrade y Lurton cumple años en Rueda. Y nada mejor que celebrar su primer cuarto de siglo a lo grande, ofreciendo a sus más allegados amigos, críticos, restauradores y artistas una cata de sus últimas ocho cosechas embotelladas en un formato nada corriente: el doble mágnum. El acto tuvo lugar en el restaurante Kabuki Wellington, de Madrid, cuya cocina, cautivadoramente oriental, fue armonizada con los vinos que elabora la ya veterana bodega. La experiencia fue un éxito: todos los vinos, distintos, en consonancia con los vaivenes de las cosechas, todos con esee distinguido aire de familia.

D.O. Uclés, primeros blancos
Finca La Estacada y Bodegas Fontana son las bodegas que han iniciado la comercialización de los primeros vinos blancos amparados por la D.O. Uclés. Éstos son Finca La Estacada 2008 y Mesta 2008. El primero se elabora a partes iguales con las variedades Chardonnay y Sauvignon Blanc, mientras que el segundo lleva un 82% de Moscatel de Grano Menudo y un 18% de Macabeo. La producción de estos dos vinos suma 140.000 botellas, lo que supone algo más de la mitad de las cerca de 250.000 unidades de vino blanco que la D.O. espera comercializar en la añada 2008.

Vino Spa Arzuaga
Bodegas Arzuaga-Navarro ha iniciado una nueva etapa con la inauguración del Vino Spa Arzuaga, situado en pleno corazón de la Ribera del Duero. Es un complejo termal que aúna en un mismo espacio las virtudes de los balnearios tradicionales junto con las nuevas técnicas de bienestar. El Spa, especializado en vinoterapia y con capacidad para acoger a 80 personas, alberga tratamientos completamente naturales, ya que los productos utilizados provienen de los viñedos plantados en la zona.

Rafael Álvarez Garrido, consejero delegado de Verdtech Nuevo Campo (izda.), Carlos Delgado, presidente de OpusWine (centro) y Pepe Mendoza, de Bodegas Enrique Mendoza (dcha.), en una de las sesiones de Enoforum.

Enoforum 2009: A pie de viña

El hotel Rafael Atocha de Madrid reunió, por undécimo año consecutivo, a lo más granado de la enología española, verdaderos artífices de la gran renovación vitivinícola experimentada en las últimas décadas y que hoy diseñan sus vinos en las mejores bodegas de nuestro país. Enoforum 2009, organizado por OpusWine, editora de las revistas *MiVino* y *Vinum*, tuvo un contenido eminentemente práctico para abordar el crucial papel del enólogo en el viñedo.

Para ahondar sobre el tema se desarrollaron una serie de ponencias a cargo de prestigiosos investigadores, como Rafael Álvarez Garrido, consejero delegado de Verdtech Nuevo Campo, que habló sobre la relación entre viticultura y enología desde un punto de vista metodológico y de la utilización de la dendrometría para detectar situaciones de riesgo y peligro en el viñedo. El profesor de la Universidad Pública de Navarra Gonzaga Santesteban explicó el uso de la teledetección como herramienta para lograr uva de calidad. Por su parte, Juan Antonio Leza, de VitisTop, compartió con los enólogos sus experiencias en vendimias selectivas y sobre la forma de sortear los riesgos de retrasar vendimias y mejorar aromas. Otros temas fueron el corcho natural y el desarrollo sostenible, analizado por Carlos de Jesús, director de marketing de Amorim; el despalilladoestrujado y prensado en ambiente neutro, por Emiliano Furlan, director de I+D de Diemme, o la ponencia dirigida por Julien Segura, Benjamín Macrez y Thibault Chaperon, representantes de Tonelería Boutes, sobre "la valoración de un estilo a través de un saber hacer".

El encuentro se enriqueció con varias mesas redondas donde se debatieron aspectos concretos y prácticos, como el pH y la decisión de riego en la viña, basándose en los trabajos realizados por la bodega Enrique Mendoza; o sobre biodinámica y sus tratamientos, a cargo del viticultor Juan Ramón Escoda.

Como en todas las ediciones de Enoforum, se realizaron catas de los vinos presentados por cada enólogo, que sirvieron para que los propios técnicos eligieran los mejores en cada categoría, que fueron: Brut Rosé Pinot Noir, de Juve & Camps, en espumosos; Muga Fermentado en Barrica 2008 de Bodegas Muga, en blancos; Conde de Valdemar 2008, de Bodegas Valdemar, en rosados, y Licinia 2006, de Bodegas Licinia, en tintos.

Carlos Delgado, presidente de OpusWine, clausuró Enoforum 2009 y dejó claro que "la diversidad se consigue en el viñedo, por lo que es necesario que el enólogo sepa de primera mano lo que la viña puede expresar". También señaló el peligro del fundamentalismo: "La viña no debe entenderse como un fin, sino como un medio para lograr el vino deseado, y que refleje la singularidad del terruño". Destacó además "la mayor originalidad en los vinos, prueba de que se usan mejor las técnicas enológicas y se respeta el entorno como fuente de personalidad". La diferencia en el uso de las barricas o una mayor frescura en los vinos, sobre todo los tintos, alejándose de concentraciones excesivas y cansinas, fueron otros aspectos señalados.

Los cuatro enólogos artífices de los mejores vinos de Enoforum 2009 (de izqda. a dcha.): Isaac Muga (B. Muga), Ana Cristina Bernedo (B. Valdemar), Olga Fernández (B. Licinia) y Antoni Llopart (Juve & Camps).

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

OPUSWINE

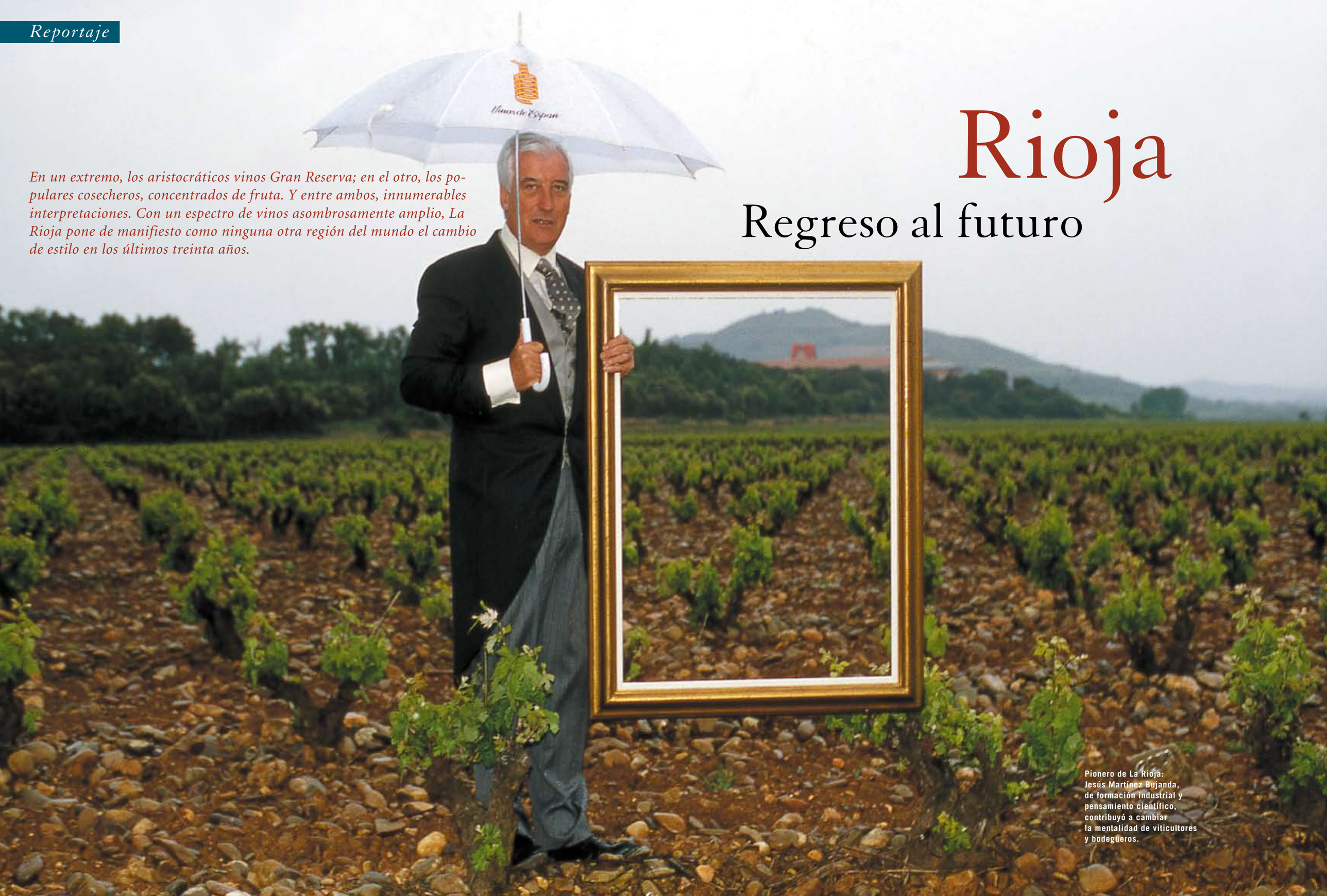
MIVINO MÉXICO
C/ Rafael Checa, 22.
Col. Chimalistac
01070 Ciudad de México
Tel.: 5661-1222 Ext.1820

info@mivinomexico.com
www.mivino.info

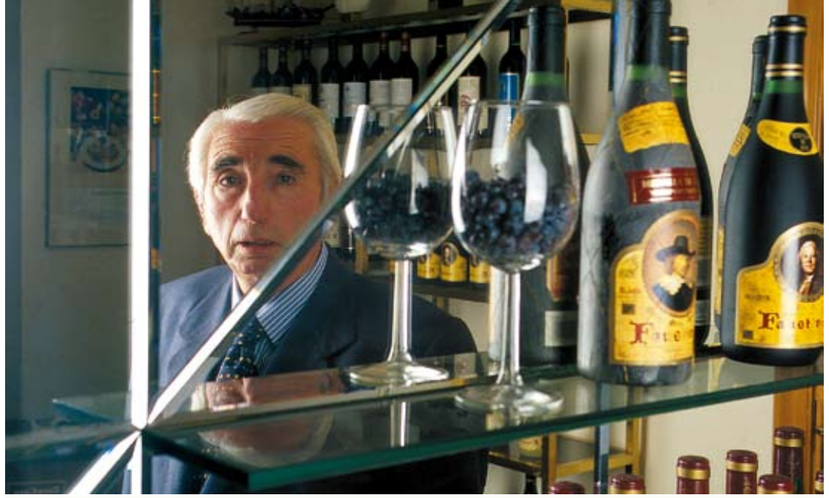
Rioja

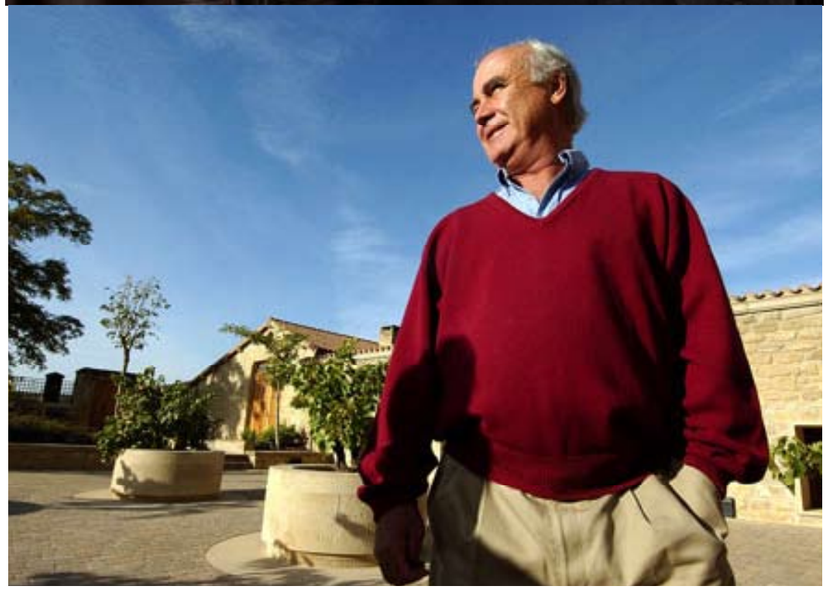
Regreso al futuro

En un extremo, los aristocráticos vinos Gran Reserva; en el otro, los populares cosecheros, concentrados de fruta. Y entre ambos, innumerables interpretaciones. Con un espectro de vinos asombrosamente amplio, La Rioja pone de manifiesto como ninguna otra región del mundo el cambio de estilo en los últimos treinta años.



Pionero de La Rioja: Jesús Martínez Bujanda, de formación industrial y pensamiento científico, contribuyó a cambiar la mentalidad de viticultores y bodegueros.





Puntales de la renovación:
De arriba a abajo:
Julio Faustino; la familia Eguren, encabezada por el patriarca Guillermo, junto a su hijo Marcos; y Francisco Hurtado de Amézaga (Marqués de Riscal).

«En Rioja había dos estilos de vino: los elaborados en barrica siguiendo el "método Médoc" mayoritariamente destinados a la exportación, y los jóvenes, frescos y frutales, de cosechero».

Texto: Thomas Vaterlaus
Fotos: Heinz Hebeisen

"¿Comprender la Rioja de hoy?" Miguel Ángel de Gregorio, de la finca Allende, me mira abriendo los ojos y levantando las cejas como si quisiera decir: "Pobre, vaya lío en el que se está metiendo..." Luego coge un folio en blanco y empieza a escribir fechas, nombres de bodegas y definiciones de estilos de vino. Y al cabo de una hora este hombre, que no sólo es un vinicultor de talento sino también una enciclopedia ambulante de Rioja, efectivamente logra desentrañar el inicialmente impenetrable galimatías, estructurándolo de tal modo que, súbitamente, como por arte de magia, parece comprensible y lógico. Según sus explicaciones, actualmente hay cinco diferentes filosofías o escuelas de la vinificación, todas ellas surgidas a lo largo de los últimos 150 años de historia de Rioja. A diferencia de Burdeos, donde los vinos superiores han evolucionado y se han modernizado prácticamente a la vez en los últimos quince años, de modo que en el segmento superior hoy apenas encontramos ya crus que respondan enteramente al estilo tradicional, los protagonistas de Rioja han seguido un camino totalmente diferente. Aquí todavía se elaboran grandiosos vinos Gran Reserva al estilo tradicional, se han ennoblecido los populares vinos de *cosechero* elaborados por el tradicional método de maceración carbónica renovado, han ganado en fruta, taninos dulces, y presencia más ajustada del roble, generalmente nuevo, los Reserva y Crianza. Y en la última década se han desarrollado, además, nuevos tipos de vinos de Rioja, fundamentalmente asociados a un pago, o elaborados como monovarietales de Graciano, Mazuelo o Garnacha, que hasta ahora sólo eran meros acompañantes de la omnipresente Tempranillo.

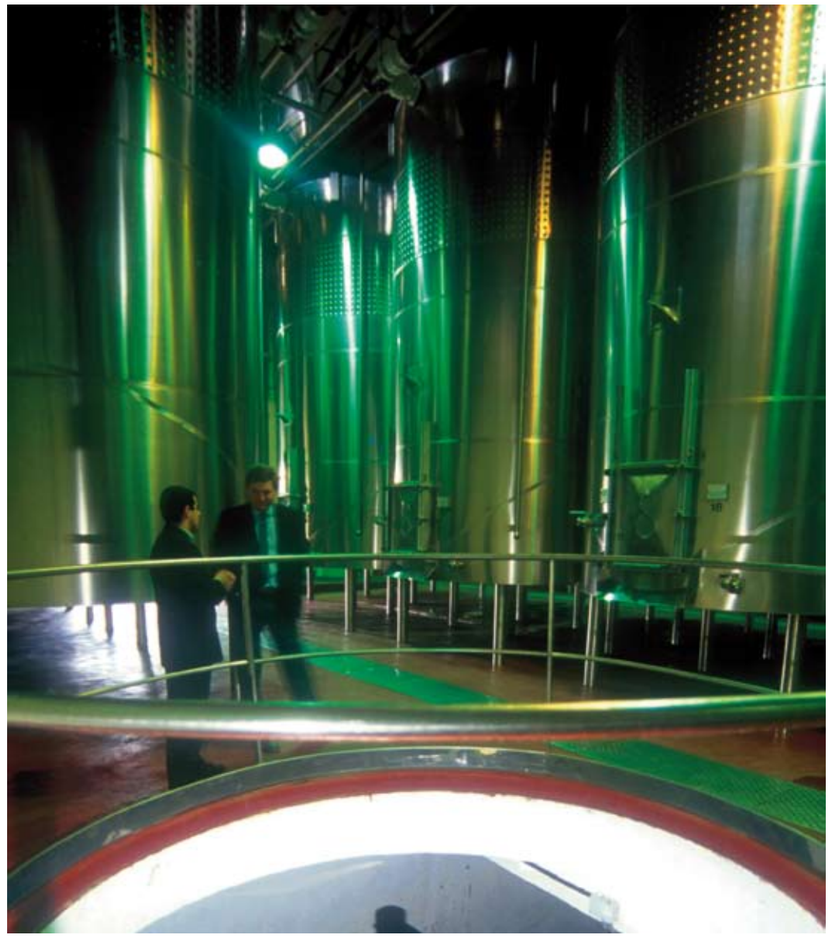
El "método Médoc"

Puede decirse que el vino de Rioja moderno nació en 1852. Luciano Francisco Ramón de Murrieta, nacido en Perú en 1822 y criado en Inglaterra, tras una corta pero turbulenta carrera en el ejército español, llegó a Burdeos en 1848 para estudiar allí la elaboración del vino, siguiendo los pasos que el siglo anterior había dado Manuel Quintano y Quintano. Entonces, los vinos de Burdeos tenían poco volumen de alcohol, pero por su crianza en barrica eran tan sólidos que podían ser transportados en largos trayectos sin sufrir daño alguno. Ya en su tierra, Logroño, Don Luciano vinificó un primer Rioja siguiendo este *método Médoc*, vino que exportó en 1852 a La Habana, a donde llegó en perfecto estado. El ejemplo pronto hizo escuela. Cuando tras 1860 la filoxera, importada de América, hizo estragos en la producción vinícola de Burdeos, Rioja estaba perfectamente preparada para saltar a la brecha.
Parelamente, Camilo Hurtado de Amézaga, Marqués de Riscal, diplomático y residente en Burdeos, recibe en 1858 el encargo de la Diputación Foral de Álava de utilizar, en tierras vascas, los mismos métodos que se empleaban en el sur de Francia. Para ello contrató al experto francés Jean Pineau, bodeguero del Château Lanessan. En ese mismo año, envió a la Rioja alavesa "9.000 sarmientos de toda garantía" de las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec y Pinot Noir, que se unirían a las variedades autóctonas. Juntos fueron labrando los inicios de un ambicioso proyecto vinícola. Poco a poco van mejorando sus producciones y llegan a obtener premios importantes en la Exposición de Burdeos.
Cientos de comerciantes de vinos franceses llegaron a Rioja para comprar allí vino destinado al mercado nacional e internacional. En Haro, hasta entonces una soñolienta localidad vinícola, estos viajantes de comercio del vino pronto empezaron a divertirse en casinos, bares, cabarés y burdeles. Se extendió una especie de *fiebre del oro*. Se dice que en el año récord de 1891, Rioja exportó la increíble cantidad de diez millones de hectolitros de vino. Para poder transportar tan impresionante volumen, en 1880 se construyó expresamente una línea de ferrocarril desde Rioja hasta Bilbao.

Reservas con reserva

Puede decirse, simplificando mucho, que a partir de 1860, como muy tarde, en Rioja había dos estilos de vino fundamentalmente diferentes. Los vinos elaborados en barrica siguiendo el nuevo *método Médoc* estaban mayoritariamente destinados a la exportación. El público local, por el contrario, prefería beber vinos jóvenes, frescos y frutales, los llamados *vinos de cosechero* o *vinos jóvenes*, elaborados mediante maceración carbónica.
Esta bipartición del mercado se mantuvo durante el largo tiempo de estancamiento y posterior depresión que comezó en Rioja en 1901 con la llegada de la filoxera, que se acrecentó por la pérdida de los mercados en las antiguas colonias, las dos Guerras Mundiales y la Guerra Civil, acentuándose aún más debido al posterior aislamiento

Agustín Santolaya, Director general de Bodegas Roda.



Modernidad técnica y crianza tradicional.
Tanques de fermentación en Marqués de Murrieta; abajo, nave de barricas en CVNE.

internacional durante el régimen de Franco, y no llegó a su fin hasta finales de la década de 1960. El término *Reserva* había sido empleado originariamente por los comerciantes franceses en el periodo entre 1860 y 1900. Designaba aquellas barricas que éstos "reservaban" para sí durante su visita a la bodega, con el fin de volver a catarlas en su próxima visita y, en su caso, comprarlas. Es decir, el concepto de *reserva*, por lo general empleado únicamente en la jerga profesional del sector, se refería exclusivamente a la calidad de los vinos. Cuando hacia 1970 se impusieron las supuestas designaciones de calidad *Crianza*, *Reserva* y *Gran Reserva*, lamentablemente ya no definían la calidad de los vinos, sino que hacían referencia únicamente a la duración de la crianza en barrica. Con el tiempo, sin embargo, esta clasificación permitió que el consumidor pudiera orientarse en una cada vez más amplia oferta de vinos y bodegas.

Por mal camino

Nunca antes en la historia de la vinicultura se había otorgado una posición tan principal a la crianza en barrica mientras, al mismo tiempo, se relegaba a los últimos puestos la cuestión de la calidad de la uva, como en aquellos años en Rioja. La crianza en barrica degeneró hasta convertirse en un fin en sí mismo, en lugar de un medio. Esta evolución errónea era un reflejo de la problemática relación entre los viticultores y los productores de vinos, los cuales rara vez disponían de viñedos propios. Pero las uvas, o mejor dicho, los vinos jóvenes que compraban a viticultores y cooperativas, no eran para ellos más que una materia prima imprescindible pero indiferente, intercambiable y aleatoria, que sólo adquiría valor gracias a ellos, o más exactamente, al *ennoblecimiento* en la barrica que realizaban. Algo, por otra parte, explicable en un país donde, salvo en Rioja, sólo se elaboraban graneles y vinos jóvenes, generalmente de cooperativa.

«Durante la década de 1970 y principios de los ochenta la gran mayoría de los vinos de Rioja, salvo prestigiosas excepciones, se vinificaba con uvas de no mucha calidad en barricas demasiado viejas».

Durante la década de 1970 y principios de los ochenta la gran mayoría de los vinos de Rioja, salvo prestigiosas excepciones, se vinificaban con uvas de no mucha calidad en barricas demasiado viejas. No era raro encontrar, junto a oxidaciones, tufos a humedad y molestas notas animales, provocadas por el hongo *brettanomyces* que campaba a sus anchas en numerosas bodegas. A pesar de ello, estos vinos tuvieron éxito en el mercado durante (quizá) demasiado tiempo. Porque hacía ya mucho que Rioja había logrado convertirse en una marca mundialmente conocida, al igual que Burdeos o Chianti. Y las bodegas supieron enmascarar hábilmente los defectos de sus vinos, vendiéndolos como el especial "sabor de la tipicidad". Pronto, según los nuevos gustos del vino se imponían, con su demanda de fruta y color, comenzaron las críticas, tanto del periodismo nacional como internacional especializado en vinos, que empezó a cobrar peso a mediados de los años ochenta.

El concepto de château

Pero las cosas también se pueden hacer de otra manera, y así lo demostró, por ejemplo, el industrial vasco Jaime Rodríguez Salís. En 1967 empezó a transformar la antigua ermita monasterio llamada Granja Nuestra Señora de Remelluri, muy aislada en las estribaciones del monte Toloño cerca de la Sierra de Cantabria, en un pago con unas 100 hectáreas de viña al estilo de los châteaux de Burdeos. A diferencia de la doctrina habitual en Rioja, Remelluri sólo trabajaba con uva propia, y la elaboraba mayoritariamente en barricas nuevas de roble francés. Cuando a finales de los años 80 el carismático Telmo Rodríguez se hizo cargo de la dirección de la bodega, estos vinos, que ya tenían personalidad propia, adquirieron más plenitud y complejidad. Y así se han mantenido, aún después de que Telmo dejara la finca familiar para dedicarse a proyectos propios por toda España. En los años siguientes, este concepto de château continuó hallando importantes seguidores en Rioja, con el caso destacado de CVNE con su Contino, Finca Monasterio (Barón de Ley), Barón de Oña (Rioja Alta), o Finca Valpiedra, situada en un espectacular meandro del río Ebro en La Rioja Alta. Posteriormente, la lista ha crecido imparable con nombres tan prestigiosos como Finca El Bosque (Sierra Cantabria), Calvario (Finca Allende), El Puntido (Viñedo de Páganos), Hacienda Pradolagar (Marqués de Vargas), Viña El Pisón (Artadi), o, últimamente María (Remírez de Ganuza) que une calidad con altruismo.

También es cierto que estos excepcionales vinos, concebidos al mejor estilo château, siguen representado tan solo unas pocas excepciones de lujo en el inmenso potencial vitivinícola riojano. El auténtico potencial del mundo del vino de Rioja, estructurado en espacios tan estrechos, sigue estando más bien en las diminutas parcelas con cepas viejísimas que cubren las colinas como un tapiz de retales.

(pasa a de la pag. 22)

Arriba, Guillermo de Arranzábal (Rioja Alta). Abajo, Juan Carlos López de la Calle, en 1995, cuando empezó a convertir Artadi en uno de los referentes de Rioja.

Rioja: La nueva clasificación

Filosofía de vinicultor

Del reserva al gran cru

La oferta de vinos de Rioja nunca fue tan grande ni tan variada como ahora. Por suerte, la tendencia a hacer selecciones muy frutales y vinos concentrados no ha desplazado a la vieja escuela de los grandes reservas. Así, los amantes del vino tienen la posibilidad de disfrutar de las más diversas interpretaciones de lo que es un extraordinario vino de Rioja. La clasificación que proponemos a continuación no pretende ser absoluta. No puede serlo, pues la lista no es exhaustiva. Y los productores de Rioja están actuando de forma tan innovadora y dinámica que cada año salen al mercado nuevos vinos. Pero, por lo menos, algo tienen en común los vinos de esta selección: a pesar de sus diferencias, todos son de excelente calidad y están firmemente establecidos en el mercado. Obviamente, las tendencias estilísticas aquí definidas tampoco son categorías cerradas, los límites entre una categoría y otra se difuminan. Pero, a pesar de todo, creemos que esta clasificación puede ser útil para intentar comprender algo mejor el fascinante y complejo mundo del vino de Rioja.

Desde 1870

Tradicional – Filosofía de productores

Es el Rioja clásico por antonomasia. Larga pero esmerada elaboración en barrica. Vinos sutilmente madurados y finamente estructurados, moderados en cuanto al volumen de alcohol, longevos.

- **R. López de Heredia** (Tondonia Gran Reserva, Tondonia Reserva)
- **La Rioja Alta** (Gran Reserva 890, Gran Reserva 904, Viña Ardanza Reserva)
- **Marqués de Murrieta** (Castillo Ygay Gran Reserva)
- **Muga** (Prado Enea Gran Reserva)
- **Marqués de Riscal** (Gran Reserva, Reserva)
- **CVNE** (Imperial, Viña Real)
- **Paternina** (Conde de los Andes)
- **Franco-Españolas** (Rioja Bordón Gran Reserva)
- **Bilbaínas** (Viña Pomal)
- **Riojanas** (Viña Albina, Monte Real)
- **Campeador** (Martínez Lacuesta)

Desde 1970

Tradicional – Filosofía de marketing

También riojas clásicos, pero más orientados al consumidor, o bien diseñados para gustar a un público de espectro más amplio. Poseen algo más de encanto (sobre todo plenitud y tonos especiados), pero a cambio menos sutileza en su personalidad.

- **Marqués de Cáceres** (Gran Reserva, Reserva)
- **Martínez Bujanda** (Conde de Valdemar Vendimia Seleccionada)
- **Barón de Ley (**Gran Reserva)
- **Faustino** (Faustino I)
- **Lan** (Viña Lanciano)
- **Domecq** (Marqués de Arienzo)
- **Berberana** (Carta de Oro)
- **Beronia** (Gran Reserva, Reserva)
- **AGE** (Siglo Reserva)
- **Bodegas Alavesas** (Solar de Samaniego Reserva)
- **Olarra** (Cerro Añón)
- **Campillo Res. Especial** (Campillo)
- **Montecillo** (Gran Reserva)
- **Viña Salceda** (Gran Reserva)

Desde 1980

Los principios del château

Remelluri, Contino y Finca Valpiedra han demostrado que en Rioja también se pueden elaborar vinos de primera calidad siguiendo el principio clásico del château. No obstante, estos vinos de terruño estilísticamente son muy dispares, aunque la razón debe buscarse más en su elaboración y menos en la especificidad de los terruños.

- **Remelluri** (Gran Reserva)
- **Finca Valpiedra** (Reserva)
- **Aro** (Muga)
- **Dalmau** (Marqués de Murrieta)
- **Contino Viña del Olivo y Real de Asúa** (CVNE)
- **Finca Monasterio** (Barón de Ley)
- **Barón de Oña** (La Rioja Alta)
- **Hacienda Pradolagar** (Marqués de Vargas)
- **La Vicalanda** (Bodegas Bilbaínas)
- **Digma** (Castillo de Sajazarra)

Desde 1985

Estilo internacional

Desde el éxito de la Ribera del Duero y Priorato, las bodegas de La Rioja sintieron el reto. Dieron una respuesta convincente con la rigurosa selección de las uvas y una vinificación más mimada. El rioja moderno puede medirse con los "crus" superiores de cualquier lugar del mundo.

- **Barón de Chirel Reserva** (Marqués de Riscal)
- **Fernando Remírez de Ganuza** (Reserva y Trasnocho)
- **Torre de Muga** (Muga)
- **Edición Limitada y Culmen** (Lan)
- **Amaren e Hiru 3 racimos** (Luis Cañas)
- **Propiedad Herencia Remondo** (Palacios Remondo)
- **Gaudium y MC** (Unión Vitivinícola)
- **Mirto** (Ramón Bilbao)
- **Izadi** (Bodegas Izadi)
- **Marqués de Vargas Reserva Privada** (Marqués de Vargas)
- **Cosme Palacio** (Bodegas Palacio)
- **Cerrado del Castillo** (Castillo de Cuzcurrita)

Desde 1990

Concepto del vino de pago

(vinos de autor y filosofía de productor)

Parcelas elegidas, plantadas mayoritariamente de cepas viejas, y vinicultores de gran personalidad y muy comprometidos: esta combinación hace surgir actualmente por todo el mundo pequeñas cantidades de vinos superlativos, siempre singulares. Por su carácter individual, recuerdan a las calidades centrales de los riojas tradicionales (descritos en la primera categoría).

- **Sierra Cantabria** (Amancio y Finca El Bosque)
- **Benjamín Romeo** (Contador y La Viña de Andrés)
- **Allende** (Aurus y Calvario)
- **Roda** (Cirsión)
- **Artadi** (Viña El Pisón)
- **Bodegas y Viñedos Pujanza** (Pujanza Norte)
- **María** (Remírez de Ganuza)
- **Anastasio** (Heredad de Ugarte)

Filosofía de mercado

Desde 1870 Desde 1970 Desde 1980 Desde 1985 Desde 1990

Revolucionarios de La Rioja: Benjamín Romeo con su Contador, vinifica el rioja más caro de todos los tiempos. Fernando Remírez de Ganuza es uno de los visionarios que hicieron posible las selecciones de bandera.

(viene de la pag. 19)

La lección del Marqués de Cáceres

En la misma época, otro inversor en vinos revolucionó el mundo vinícola de Rioja con sus experiencias, también adquiridas en Francia, si bien éstas eran de otra índole. Enrique Forner abandonó España en el año 1936, a principios de la Guerra Civil, y fue comerciante de vinos en el Ródano y en el Loira. Más tarde se hizo propietario de châteaux en Burdeos (Camensac y Larose Trintaudon). Finalmente, en 1970, Enrique Forner regresó a España y lanzó en Rioja su proyecto Marqués de Cáceres con un éxito arrollador. Pero Forner en ningún momento estaba reinventando el mundo de Rioja. Al contrario, sencillamente siguió los antiguos y conocidos criterios de calidad. Así, eligió sus proveedores de uva exclusivamente de entre los de la localidad vinícola de Cenicero y, con ello, creó en Rioja algo parecido a lo que en Borgoña se llamaría una *appellation village*. Ofrecía a sus viticultores contratados unos precios lucrativos por su mercancía, pero a cambio exigía uvas maduras y sanas. Construyó instalaciones de vinificación modernas con equipos de acero inoxidable. Y decidió dar a sus vinos una crianza en barrica más corta, tal y como era habitual en Rioja treinta años antes.

Pero además, las barricas se cuidaban con más esmero. Con estas medidas para mejorar la calidad, poco espectaculares en sí pero basadas en la lógica, Forner logró vinificar un rioja de mayor calidad. Los vinos de Marqués de Cáceres presentaban mucho frutillo oscuro maduro y ni un ápice de esa fruta de impresión extenuada que

«El auténtico potencial del mundo del vino de Rioja, estructurado en espacios tan estrechos, sigue estando más bien en las diminutas parcelas con cepas viejísimas que cubren las colinas como un tapiz de retales.»

ya solía ser habitual en los riojas estándar. Por otra parte, el hábil empleo de la barrica les confería nobles aromas tostados y de vainilla, que lógicamente hallaban mucha más aceptación entre los amantes del vino que el defectuoso tono de barrica húmeda que predominaba en esa época, con sus notas de champiñón, moho y establo o sudor de caballo.

La Ribera toca diana

Aunque Remelluri o Marqués de Cáceres mostraron nuevos y prometedores caminos al mundo del vino en Rioja, esta región tan orgullosa, con sus 20.000 vinicultores y 200 bodegas, mantenía su pétrea obstinación. Pero a finales de la década de los ochenta, las regiones vinícolas de Ribera del Duero y Priorato asombraron al mundo con una nueva generación de vinicultores y numerosos crus concentrados, al estilo internacional, lo que puso en peligro la posición de liderazgo que ostentaba Rioja entre las regiones productoras de vino tinto de España. Casi parecía que los riojanos hubieran estado esperando este *toque de diana* para demostrar por fin que también su amplia variedad de terruños y microclimas ofrecía posibilidades para hacer vinos plenamente modernos. La señal para el cambio surgió de la mano de Marqués de Riscal, precisamente la bodega que, junto con Marqués de Murrieta, había iniciado 123 años antes una nueva era con la introducción del *método Médoc*, pero que en los años ochenta tuvo que bregar con ciertos problemas de calidad. El director técnico de Marqués de Riscal, Francisco Hurtado de Amézaga, descendiente directo del fundador, eligió para su nuevo vino *de bandera* uvas seleccionadas de cepas viejas, plantadas muy cerca de la bodega, entre ellas también un pequeño porcentaje de Cabernet Sauvignon, precisamente la variedad de uva que su antepasado había plantado por vez primera en Rioja cuando construyó la bodega. Cuando finalmente salió al mercado la primera edición de Barón de Chirel, en 1991, quedó claro que también Rioja había llegado a formar parte del círculo de élite de los vinos de culto internacionales. Desde 1991 hasta hoy, estos vinos prestigiosos, conocidos como *de alta expresión*, han surgido en el mercado por docenas. Algunos de estos vinos superiores, curiosamente, proceden de antiguos cosecheros que durante mucho tiempo estuvieron produciendo sobre todo vinos jóvenes para el mercado regional o nacional. Luis Cañas, Florentino Martínez, Jesús y Félix Puelles, y sobre todo los cosecheros reunidos en el proyecto Artadi, son ejemplos de vinicultores que han logrado dar el impresionante salto desde el vino joven al tinto de máxima calidad.

El mensaje del terruño

Pero no se trata sólo de color y taninos, sino de respetar la personalidad del terruño, de elaborar los vinos con las uvas de las mejores fincas, olvidando la mezcolanza habitual en los riojas de peor calidad. De jugarse la añada si hace falta cuando el clima no acompaña. Porque la costumbre de mezclar vinos de todas las zonas para conseguir un resultado homogéneo ha impedido, hasta ahora, ofrecer al consumidor una riqueza en matices y características que en Rioja resulta tan abundante como olvidada. Esta diversidad se manifiesta

Viñedo El Puntido, propiedad de la familia Eguren, en el pueblo de Páganos.

El nuevo pluralismo: Arriba, Miguel Ángel de Gregorio, el "inventor" de los crus de La Rioja; Jesús Madrazo alma máter de Viñedos del Contino (abajo).

con toda su crudeza en los distintos tipos de suelo que hoy soportan el cultivo de la vid: suelos terciarios arcilloso-calcáreos, formados por calizas, margas y areniscas, en una serie de glacis y terrazas perfiladas en la masa de los depósitos terciarios. Son profundos, más o menos cascajosos, y predominantes en la Rioja Alavesa, donde las tierras son accidentadas, de suaves colinas orientadas al mediodía, lo que les permite recibir los rayos del sol, y están protegidas de los vientos fríos del norte por la Sierra Cantabria.

Miguel Ángel de Gregorio, en cierto modo, se ha criado entre las viñas de Rioja, pues su padre tenía una posición dirigente en la bodega Marqués de Murrieta. Después de estudiar enología en Madrid, volvió a Rioja en 1986. Su tarea era analizar, en el marco de un proyecto de investigación, la posibilidad de emplear cosechadoras en los viñedos del pueblo de Briones. Al joven enólogo pronto dejaron de interesarle las cosechadoras, que de todas formas no se podían emplear en las antiguas parcelas con cepas viejísimas. Pero se enamoró del terruño de Briones que, por las diferentes características de cada viñedo, le recordaba cada vez más a la legendaria Côte d'Or en Borgoña. El estudio de estos innumerables microterruños habría de convertirse en la obra de su vida. Miguel Ángel de Gregorio, por encargo de Bodegas Bretón, seleccionó en 1989 las uvas de una parcela de Briones e hizo con ellas el Dominio de Conté, el primer vino de un solo viñedo de Rioja vinificado siguiendo la filosofía borgoñona del microterruño. Pero no fue hasta 1995, año en que fundó su propia Finca Allende, cuando Miguel Ángel de

«Algunos de los nuevos vinos de alta expresión proceden de antiguos cosecheros que durante mucho tiempo estuvieron produciendo sobre todo vinos jóvenes para el mercado regional o nacional.»

Gregorio pudo poner en práctica hasta sus últimas consecuencias el concepto de pago o viñedo individual.

Hoy es propietario de 56 hectáreas de viña en Briones, divididas en 92 parcelas. Pero no necesariamente ha de quedarse ahí. "Aún hoy, después de 22 años en Briones, descubro una y otra vez algún viñedo fantástico con cepas viejas", asegura. Sus dos vinos superiores de viñas viejas maduran a tan sólo unos cientos de metros de distancia, pero sobre suelos totalmente diferentes: el Calvario, sobre suelo pedregoso y gravilla, y el Aurus, sobre lodo rojo. Estas diferencias se manifiestan en los crus de la manera más sutil: el Aurus resulta un poco más elegante y jugoso, a diferencia del Calvario, algo más vigoroso y fogoso. Con la filosofía de las selecciones de un solo viñedo, la historia del vino de Rioja ha iniciado su capítulo más reciente. Que podría convertirse en el más interesante. Además, con estos crus, Rioja también ha avanzado hasta el extremo superior en lo que respecta a los precios. El Aurus de Allende alcanza actualmente precios de alrededor de 150 euros, y el Contador, un vino de pago de Benjamín Romeo en la localidad vinicultora de San Vicente de la Sonsierra que se sitúa alrededor de los 300 euros, puede jactarse de ser, en la actualidad, el cru más caro de Rioja.

Nuevo brillo para viejos reservas

¿Y los vinos tradicionales Gran Reserva? Con aristocrática serenidad, han dejado que pasaran las tormentas de la modernidad. Pero se equivoca quien crea que han perdido carisma y encanto por las transformaciones experimentadas en los últimos treinta años. En el mundo del vino de hoy, sin duda hace falta mucho valor para presentar una sutileza casi quebradiza y un tan madurado trabajo de filigrana. Porque este tipo de cualidades ya rara vez se honran en las catas comparativas de hoy. Aun así, estos vinos están recuperando cada vez más la atención de los aficionados; puede que los ejemplos más impresionantes de entre ellos sean el Gran Reserva 890 de La Rioja Alta y el Viña Tondonia Gran Reserva de López de Heredia. Y quienes se interesen más por estos clásicos pronto comprobarán que el respeto a la tradición y la evolución cualitativa no son excluyentes, sino perfectamente compatibles. Todo ello está presente de modo ejemplar en el Gran Reserva 890. En el pasado, este vino maduraba en barricas más bien viejas durante ocho largos años; pero ahora sólo son seis los años de crianza, y en barricas generalmente más nuevas. Gracias a una selección más rigurosa de las uvas, el vino muestra más cuerpo y un contenido de alcohol ligeramente más alto, de un 12,8 por ciento. Para conservar a la vez el frescor característico de este Gran Reserva, en el ensamblaje se aumentó un poco la parte de uva Graciano (que sobre todo aporta más color y acidez). Aunque es cierto que no resulta del todo barato poder comparar simultáneamente una copa del Contador de Benjamín Romeo con otra del Gran Reserva 890 de La Rioja Alta -en el mejor de los casos, catarlas sentados tranquilamente en una posada confortable en medio de la región de Rioja-, francamente merece la pena, pues nos daremos cuenta de una vez por todas de que Rioja nos ofrece hoy más calidad y variedad que en toda su historia.

Modernas instalaciones de fermentación en CVNE.

Operario de la tonelería Nadalié en el Médoc supervisando el brasero donde se moldean y tuestan las duelas de madera de roble.

Matrimonio de conveniencia

¿Francés o americano? ¿Pequeño tonelero de prestigio o gran productor anónimo? A pesar de los intentos de investigar científicamente los efectos de la madera de roble en el vino, la pequeña barrica de roble sigue siendo un misterio, como el del terruño.

Texto: Thomas Vaterlaus
Fotos: Rolf Bichsel

"There is fiction in the space between" ("Hay ficción en el espacio que hay en medio"). Este estribillo de una balada de Tracy Chapman, cantante estadounidense, describe perfectamente los vagos resultados de los experimentos sobre la influencia de la madera en el sabor del vino. Hace ya casi veinte años que los periodistas y comerciantes inculcan a los amantes del vino la creencia de que las barricas hechas con madera de los robles de Europa Occidental, las variedades *Quercus petraea* (roble albar) y *Quercus robur* (carballo o roble pedunculado), producen vinos más elegantes que el roble blanco americano (*Quercus alba*), de poros algo más grandes. Aseguran también que el roble blanco es el responsable de ese tipo de vinos de especiado superficial y con excesivo sabor a madera con el que nos han bombardeado hasta la saciedad en estos últimos años. En el crédulo mundillo del vino, los cuentacuentos lo tienen fácil. Por un lado, está la esmerada Europa con sus robles buenos; por el otro, los americanos irresponsables, que nos quieren apartar del buen camino con su tan engominado especiado de roble...

El roble americano es igual de bueno

Para conocer la verdad sobre la pequeña barrica de roble, hay que ir a las montañas de Santa Cruz, al sur de San Francisco. A 850 metros sobre el nivel del mar, en una colina con vistas sobre un verde valle que no está habitado porque marca el recorrido de la Falla de San Andrés, tan susceptible de sufrir terremotos, vive el vinicultor Paul Draper. Desde hace treinta años vinifica allí el Ridge Montebello. Este icono del mundo del vino rechaza testarudamente todos los prejuicios por ser engañosos. Draper está en contra de los vinos muy alcohólicos y con excesiva madera. En algunas añadas, su selección superior de Montebello no llega ni al 12 % de volumen de alcohol y el especiado de roble apenas es perceptible. Por ello, en las catas relevantes, el Montebello, con su predominancia de Cabernet, se cuenta una y otra vez entre la especie (en extinción) de los vinos de Burdeos tradicionales. Y eso que es un californiano de pura cepa, elaborado casi al cien por cien en barricas de roble americano. "Este vino es la prueba evidente de que las discusiones sobre la madera que se están produciendo en la actualidad se basan fundamentalmente en prejuicios y no en hechos", dice Draper. Ha estudiado con rigor verdaderamente científico las características del roble americano y ha llegado a la conclusión de que el *Quercus alba* ofrece las mismas posibilidades que las variedades de roble europeas.

Yendo por partes

Draper selecciona su madera en los alrededores de la pequeña ciudad de Salem, en la zona sureña del estado de Missouri. Desde hace más de diez años, y por consejo de su tonelero, selecciona la madera directamente de los propietarios privados de bosques y la deja secar durante al menos dos años a la intemperie. "Hace quince años éramos los únicos en Estados Unidos que empleaban esta técnica", recuerda. Tan decisivo como el secado al aire es, para él, el hecho de que sus barricas no se curvan sobre el fuego, sino que lo hacen únicamente con vapor de agua, evitando así el tostado. Draper no es el único que defiende esta opinión. En España, por ejemplo, los riojas más elegantes se crían en barricas usadas de roble americano, mientras que las modernas bombas de fruta maduran todas en roble francés.

El negocio de las barricas en Cognac

Tarde noche invernal en la pequeña ciudad de Cognac. Retazos de niebla flotan sobre el río Charente y la fría humedad se mezcla con el olor del brandy que inunda las callejuelas desde las bodegas donde descansa el coñac. Las casas están cubiertas de moho negro. Se trata del hongo *Torula compniacensis*, que se alimenta de los vapores del coñac; alrededor de un dos por ciento del total del volumen de coñac almacenado en la ciudad se evapora a lo largo de un año: es lo que se llama *la part des anges* (la parte de los ángeles). En las callejuelas del casco histórico de Cognac se respira el encanto mórbido de la provincia francesa, que parece fundirse perfectamente con la imagen de este añejo aguardiente de vino. Pero esta impresión es engañosa. Porque las tonelerías que antaño eran exclusivamente proveedoras de las destilerías de coñac, hoy están haciendo su agosto. Seguin Moreau era una empresa vinculada a Rémy Martin, y Taransaud era una filial de Hennessy. También Vicard, la tercera gran empresa tonelera, trabajó durante más de cincuenta años únicamente para las destilerías de Cognac. Actualmente las tres son líderes de mercado en el ramo y cada año suministran sus productos a más y más bodegas de todo el mundo. Los negocios van tan bien que la crisis económica mundial, como mucho, puede ayudar a aliviar un poco el agobio por los plazos de entrega. Hoy, en Cognac, probablemente se fabriquen más de 200.000 barricas al año. A un precio mínimo de 500 euros por barrica, el volumen de ventas supera ampliamente los 100 millones de euros. No está mal para una pequeña ciudad de 20.000 habitantes.

Actualmente, en la localidad de Cognac se fabrican más de 200.000 barricas al año.

Las tonelerías de culto marcan el paso

A mediados de los años noventa, como muy tarde, las fincas vinícolas superiores de todo el mundo pusieron sus ojos en el roble francés. Desde entonces, el negocio va de maravilla, y no sólo en Cognac. Pero incluso los toneleros creen que los vinicultores eligen sus barricas basándose no sólo en experiencias sensoriales y diferencias de precio, sino que también algunos factores irracionales desempeñan cierto papel. Hace diez años, casi todas las bodegas superiores del mundo aún trabajaban con barricas distintas de diversos toneleros, lo cual es una decisión lógica, desde el punto de vista del terruño. Porque se puede suponer que, de este modo, las especiales características de la madera que se adscriben a los distintos fabricantes se equilibran a largo plazo. Pero hoy cada vez más vinicultores confían en las barricas de un solo tonelero. Así, por ejemplo la tonelería borgoñona François Frères disfruta de una posición de excepción entre los vinicultores centrados en la variedad Pinot Noir. Esto se debe en buena parte al hecho de que empresas de culto como Domaine de la Romanée-Conti y Domaine Leroy empleen casi exclusivamente barricas de François Frères. Y en otras regiones, las bodegas o vinicultores emergentes copian la filosofía de la madera de em-

1. La madera de roble para las barricas de calidad no se corta con sierra, sino por hendido, siguiendo la trayectoria de los radios medulares. (S).

2. La madera para hacer barricas debe secarse a la intemperie durante dos años o más. (S)

3. El tonelero elige de entre las duelas secadas y cepilladas... (N).

4. ... coloca los listones, de diferentes anchuras, de tal modo que juntos compongan una barrica entera... (S).

5. ... y los introduce en un molde: esto se denomina un "tulipán". (N).

6. Este "tulipán" se curva lentamente con una polea hasta adaptarlo a la forma de barrica. (S)

7. Para que las duelas no se rompan al curvarlas, el "tulipán" se moja y se tuesta por primera vez. (N)

8. Así, la barrica adquiere el tostado, que por lo general puede ser de tres niveles: ligero, medio o fuerte.

9. La barrica terminada se marca y se le da el último pulido. (N)

10. Las herramientas básicas del tonelero son el martillo y el cincel. (N)

S = Tonelería Sylvain
N = Tonelería Nadalié

presas de renombre internacional. Peter Sisseck, enólogo de Pingus, que tiene excelentes contactos con Burdeos, hace ya años que suele madurar sus vinos sobre todo en barricas de Taransaud. Cuando a finales de los noventa Pingus se convirtió en vino de culto en el mercado español, la consecuencia fue un repentino y espectacular auge de Taransaud entre los vinicultores españoles.

Pequeñas pero valiosas

El rápido crecimiento de las grandes tonelerías, por otra parte, también conlleva que algunos vinicultores prefieran comprar sus barricas en empresas más pequeñas, capaces de ofrecer un servicio más individualizado. En Borgoña, el antes panadero y hoy vinicultor superior Dominique Laurent se ha convertido ahora en pequeño tonelero, porque quería materializar su propia idea de la mejor barrica posible. Actualmente exporta sus piezas, producidas siguiendo los métodos clásicos, hasta Nueva Zelanda. En Burdeos, la pequeña tonelería Darnajou está considerada igualmente valiosa. Hoy por hoy, un vinicultor sólo puede mejorar constantemente su propia filosofía de la madera afinándola minuciosamente en contacto directo con los profesionales expertos de una tonelería. "No sirve de nada estar en el séptimo u octavo lugar de la cola de una gran tonelería. O peor aún, si tienes que elegir las barricas por Internet o por catálogo", nos confirma el vinicultor superior suizo Daniel Gantenbein, que trabaja en estrecha colaboración con la tonelería Rousseau en Borgoña.

Los vinicultores compran árboles

Gracias a los avances en silvicultura, las tonelerías pueden trabajar con unas calidades de duelas que hoy son mejores que nunca. Así, en los bosques franceses, la preselección de robles se realiza con GPS. Y hay marcas de calidad (ver la página web www.pefc.org) que garantizan que las duelas proceden de una silvicultura sostenible. Además, con cada vez más frecuencia son los propios vinicultores superiores los que

compran la materia prima. Esto ocurre generalmente a través del cortador que suministra las duelas a la correspondiente tonelería. El cortador informa al vinicultor de las fechas de las subastas del Office National des Forêts francés (ONF) en bosques seleccionados en las regiones de Tronçais, Centre France, Vosges y Limousin. Allí se vende al mejor postor la madera o, mejor dicho, los árboles, cuando aún están en el bosque. Después el vinicultor encarga las duelas y su tonelero las deja secar a la intemperie durante al menos dos años antes de transformarlas en barricas. Cuanto más tiempo pasen las duelas al aire libre, más taninos pierden con el agua de lluvia. Durante el tiempo de almacenado, la lluvia abundante favorece la calidad de las duelas, ya que luego la madera conferirá menos aromas de roble al vino. Como actualmente la tendencia se inclina hacia los vinos con un especiado de roble lo más discreto posible, los vinicultores optan cada vez más por dejar la madera a la intemperie durante más tiempo: tres años en lugar de dos.

El lenguaje de los anillos

Aunque la selección de los robles está progresando constantemente, algunas bodegas superiores quieren rizar aún más el rizo. Pero se topan con la oposición de los forestales. La baja porosidad, que se debe a su lento crecimiento, es una de las características cualitativas más importantes de la madera de roble. Lo cual se puede comprobar también por los apretados anillos que se forman cada año en el interior del tronco. Sin embargo, es un hecho que los anillos presentan diferencias incluso dentro del mismo tronco. Generalmente son más anchos en la parte inferior que en la superior. Dicho de otra manera: si para la producción de barricas no se utilizara el tronco entero, sino sólo la parte superior, se podría optimizar aún más la calidad de las barricas. Pero para producir un metro cúbico de duelas, hoy ya se necesitan cinco metros cúbicos de madera. Si sólo se eligieran algunas partes de los troncos para la producción de barricas, la madera sobrante superaría el 90 por ciento. Desde el punto de vista de los forestales franceses, esto no sería ni ecológico ni sostenible. Por ello, probablemente sea preferible que nunca se construya la mejor de las barricas posibles...

Valpolicella: cerezo para el Corvina

La bodega Masi del Véneto entendió hace tiempo la importancia de la madera para la elaboración del vino: el jefe de Masi, Sandro Boscaini, experimenta con diversos tipos de madera y diferentes formas de barricas. Y nos cuenta por qué prefiere madurar su Amarone en el tradicional *fusto veronese*, en lugar de en barrica, y qué ventajas tiene el cerezo.

Doctor Boscaini, la crianza en barrica tiene una larga tradición en Valpolicella: ¿acaso el Valpolicella, el Recioto y el Amarone soportan mejor la madera que otros vinos?
Nuestros vinos, sobre todo el Amarone, necesitan una crianza larga. Es evidente que el roble es especialmente adecuado. Solíamos usar madera de la región de Eslavonia (Croacia) -barricas medianas y grandes-. Hasta hace cuarenta años también se usaba mucho el *fusto veronese*, un barril con una capacidad de 600 litros que dejaba en el vino aromas de madera mucho antes de la época de la barrica.

Actualmente es habitual la huella decisiva de la madera en el vino...
El empleo de la madera se ha ido modificando durante los últimos 25 años. En parte para seguir la moda, y también por comodidad, las barricas y el roble francés se utilizan con exceso. Pero por ello, especialmente el Valpolicella pierde frescor, frutalidad y sus característicos aromas de cereza. Incluso en el Amarone hay que tener cuidado: su dulzor a veces combina mal con la madera rica en taninos.

¿Qué barricas emplea Masi?
Nuestro modelo prevé un empleo prudente de la madera. Amarone y Ripasso maduran en cubas grandes de entre 60 y 80 hectolitros y también en *fusti veronesi*, que valoramos mucho. A veces empleamos barricas pequeñas para la variedad de uva Corvina, pero sobre todo para la Oseletta, que requiere una larga crianza. Nuestra mezcla de maderas comporta un 50 por ciento de Eslavonia, 45 por ciento de Allier y 5 por ciento de roble americano.

Mantienen una bodega experimental, en colaboración con la Universidad de Milán, en la que se realizan pruebas con distintas maderas...
El hecho de que experimentemos con distintos tipos de madera no significa, necesariamente, que luego las empleemos para la elaboración de nuestros vinos, ya que muy pocos tipos son adecuados para la crianza de vinos. En nuestra región, en el pasado se empleaba la madera de castaño, entre otras, pero ésta confiere al vino una rústica nota amarga. Interesante resulta la madera de acacia: con sus notas de miel combina bien con los vinos dulces de uva blanca pasificada.

¿También emplean el cerezo, la madera tradicional del Valpolicella?
Los vinos de nuestra línea Serego Alighieri se guardan en *fusti veronesi* de cerezo, que confiere al vino más dulzor. Es un asunto muy delicado, porque el cerezo tiende a hacer madurar excesivamente el vino. Pero es especialmente adecuado para vinos hechos con la variedad Corvina, pues esta uva presenta aromas de cerezas sobremaduradas ya en la nariz, y la madera potencia esta sensación. Aunque tampoco se debe exagerar: el Vaio Amarone de Serego Alighieri, por ejemplo, madura sólo seis meses en madera de cerezo y después otros 18 meses en barrica de roble. Aun así, el cerezo está muy presente en el vino.

La danza del fuego

Originariamente utilizada como arma y como recipiente para transportar alimentos y otras mercancías, la barrica de crianza de vino ha vivido épocas turbulentas.

Texto: Rolf Bichsel

Los inventores del barril de madera fueron los galos. Y no fue para la elaboración de vino, pues de eso no tenían ni idea, sino para guardar su cerveza de trigo con miel (corma) o para utilizarla como arma de guerra: "(...) empezaron a disparar contra nosotros barriles llenos de sebo, pez y bardas ardiendo", se narra en el libro VIII de la Guerra de las Galias de Julio César.
Hasta que aparecieron materiales más fáciles de utilizar, los barriles de roble y de castaño servían para guardar y transportar vino, los de acacia para carne y mantequilla, los de chopo para sal y pescado, los de pino para pólvora y brea, y los de abedul para tela y papel. Los barriles de roble eran baratos de fabricar, ahorraban espacio porque se podían apilar y eran fáciles de manipular: como la superficie sobre la que reposan es pequeña, una persona sin ayuda puede hacer rodar un barril tres o cuatro veces más pesado que ella.
El vino se solía suministrar en barriles. Luego, el comprador sacaba el vino en jarras. Durante los dos primeros meses, el vino era bueno, después aceptable y finalmente vinagre. Los barriles eran recipientes desechables, y la "madera nueva", hoy tan valorada, era una banalidad.
El declive de la barrica empezó tras la Segunda Guerra Mundial. De repente empezó a considerarse anticuada y poco higiénica, porque podía utilizarse varias veces; y la *mise en bouteille au château*, el embotellado en la finca, se había convertido en una obligación moral, además de en un argumento comercial. Y es que las viejas barricas son como los calcetines viejos: apestan. Incluso regiones como Burdeos se fueron distanciando de la elaboración en barrica.

Nuevo significado

En 1983, un conocido crítico de vinos fue el responsable del renacimiento de la barrica. Quede abierta la cuestión iniciada por un malintencionado crítico: si Robert Parker prefería los vinos elaborados en madera nueva, con sus notas de vainilla, coco y clavo, porque su paladar y el de sus compatriotas se había formado al calor del perfumado bourbon. Al menos una cosa hay que agradecerle a Parker: haber evitado la extinción de la industria tonelera. 1985 ha entrado en la historia como el primer gran año de la madera nueva en Francia; en el Piamonte y en la Toscana fue el año 1990, y 1995 está considerado el año con más intensidad de barrica a nivel mundial. Los vinos de garaje, como Valandraud o la Gomerie en Burdeos, se jactaban de utilizar un 200 por cien de madera nueva. El lema era: cuanta más madera, mejor. Y "ya que estoy invirtiendo mucho dinero en barricas, quiero que se note".
Pero aproximadamente a partir del año 2000 comenzó la tendencia contraria, y el terruño se convirtió en la nueva palabra mágica. Los que hasta hacía poco aún proclamaban que "la madera es buena", recitaban entonces "la fruta es lo mejor". Los inquisidores de la madera perseguían fanáticamente a los herejes y los castigaban con el destierro y la caída en desgracia. Pero, como sabiamente decía nuestro viejo y querido Émile Peynaud, "el vino aguanta las modas". Puesto que la oscilación del péndulo nunca es equidistante con respecto a la vertical, nos gusta mucho lo que hoy se está susurrando a escondidas: que la madera no es buena ni mala, depende de cómo se emplee.

Pese al paso del tiempo, la elaboración de barricas sigue siendo un proceso artesanal.

Foto: Heinz Hebeisen

Los mejores toneleros		CARACTERÍSTICAS	PRODUCCIÓN ANUAL/ PRECIOS	LUGARES DE PRODUCCIÓN/ EMPLEADOS	PRINCIPALES MERCADOS	QUIÉN LAS UTILIZA
SEGUIN MOREAU	Seguin y Moreau, antaño dos tonelerías independientes, fueron fundadas en Cognac en 1870 y 1873, respectivamente. En 1958, el productor de coñac Rémy Martin adquirió la mayor parte de la tonelería Seguin. Y en 1972, también la tonelería Moreau. Líder de mercado en la producción de barricas de gran calidad, actualmente pertenece al grupo OENO, el proveedor más importante del mundo para la vinicultura.	Desde 1998 Seguin Moreau, junto con el conocido científico y propietario de fincas vinícolas Pascal Chatonnet, está trabajando en el proyecto Icône. Su meta es encontrar nuevos procedimientos para sondear el "potencial enológico" de la madera de roble. Seguin Moreau también fue la primera tonelería en sacar al mercado barricas con certificado (PEFC). Este certificado garantiza que la madera procede de una silvicultura sostenible.	90.000 barricas Desde 380 euros (roble americano) hasta alrededor de 650 euros (roble francés).	Dos tonelerías en la región de Cognac, otra en Borgoña y una más en California. Un aserradero en Francia, bosques en propiedad en Francia y Estados Unidos, y oficinas en Santiago de Chile y en Adelaida (Australia). 320 personas	1. Francia 2. EE. UU. 3. España 4. Italia	Château Haut-Brion, Château Pétrus, Château Cheval Blanc, Guigal, Champagne Krug, Champagne Louis Roederer, Penfolds, Harlan Estates, Maison Joseph Drouhin, Domaine Bruno Clair, etc.
RADOUX	Después de la guerra, Robert Radoux abrió un taller de reparación de barricas en Jonzac. Su hijo Christian fundó en 1982 la tonelería Radoux S.A. En 1991 se fundó la primera filial en el extranjero, en Stellenbosch (Sudáfrica). En 1998, Radoux International empezó a cotizar en la Bolsa de París. Actualmente, Radoux pertenece al grupo OENO.	Las barricas de la línea X-Blend, de roble de poros especialmente finos, con flejes o aros de cuero y un tapón de cristal de Swarovski, están consideradas las barricas más caras del mundo. Recientemente, Radoux ha lanzado un procedimiento llamado Oak Scan, por medio del cual se puede controlar con espectrofotometría de infrarrojo la calidad de los taninos de las duelas.	80.000 barricas Desde 350 euros (roble americano) hasta 1.200 euros (Radoux X-Blend).	Jonzac (Charente, Francia), Mézieres en Brenne (aserradero propio en Francia), Haro (La Rioja, España), Santa Rosa (California, Estados Unidos), Stellenbosch (Sudáfrica). 170 personas	1. EE. UU. 2. Francia 3. España 4. Sudáfrica	Château Mouton Rothschild (Burdeos), Tenuta dell'Ornellaia (Toscana), Opus One (California), Vega Sicilia (Ribera del Duero), Knipser (Bajo Palatinado).
VICARD	La tonelería Vicard, fundada a principios del siglo XX, sigue en manos de la familia en su sexta generación. Actualmente trabajan en la empresa Jean Vicard (desde 1948), Jean-Charles Vicard (desde 1995) y Jean-Louis Vicard (desde 1994).	Vicard produce 15 tamaños diferentes de barricas con una capacidad de entre 225 y 700 litros.	60.000 barricas. Desde 300 euros (roble americano) hasta 700 euros (roble francés).	Cognac 200 personas	1. Francia 2. EE. UU. 3. España 4. Italia	En Francia, entre otros, Château Latour, Château Margau, Château d'Yquem, Château Figeac, Château Lynch Bages.
TARANSAUD	Esta familia se dedica a la tonelería desde 1672. En 1937, Roger Taransaud abrió una empresa de producción en Cognac. En 1972, Taransaud se convirtió en filial del productor de coñac Hennessy. Cuando Henry de Pracomtal se hizo cargo de la empresa en 1997, se formó el grupo Chêne et Cie.	Taransaud ha lanzado recientemente una línea de lujo muy exclusiva y de edición limitada, llamada T 5. Las barricas de esta línea están construidas siguiendo el método tradicional y firmadas por un maestro tonelero con su puño y letra. La madera francesa de Tronçais se seca a la intemperie durante cinco años antes de trabajarla.	55.000 barricas Los precios varían según las peticiones específicas de los clientes.	Cognac 200 personas	1. Francia 2. EE. UU. 3. Australia/ Nueva Zelanda 4. Sudamérica	Productores de altísima calidad en todo el mundo, entre otros Pingus (Ribera del Duero), Harlan Estate (California) y La Mondotte (Burdeos).
NADALIE	La familia Nadalie se dedica a la tonelería desde hace cinco generaciones. Actualmente dirigen la empresa Jean-Jacques y Jacqueline Nadalie junto con sus hijos Christine, Stéphane y Guillaume.	Los robles sólo se talan durante la fase menguante de la luna (cuando la savia fluye hacia abajo). El secado natural comienza en el propio bosque, donde ya se cortan por hendido las duelas en bruto. Nadalie es la única tonelería que garantiza que el corte es regular, realizado a mano, por hendidura y teniendo en cuenta las fibras de la madera.	35.000 barricas Desde 504 euros hasta 690 euros.	Ludon (Médoc, Francia) 80 personas	1. Francia 2. EE. UU. 3. Italia 4. España	«Somos proveedores de las bodegas más prestigiosas tanto en Europa como en el Nuevo Mundo.»
DEMPTOS	Fundada en 1825, Demptos es una empresa familiar que hoy sigue dirigiendo la tonelería en su quinta generación. Ya en 1982 se fundó la filial en Napa Valley (California), y su última filial –por el momento– fue inaugurada en Sudáfrica en 2003.	Desde 1990 Demptos lleva a cabo en Burdeos, junto con el Instituto CESAMO (Centre d'Etudes Structurales d'Analyse des Molécules Organiques), un programa de investigación. Actualmente se está definiendo qué características de la madera son capaces de garantizar una oxigenación óptima y una estabilización de las estructuras fenólicas durante la elaboración del vino.	30.000 barricas Desde 325 euros (roble americano) hasta 686 euros (roble francés de primera calidad).	Saint Caprais (Burdeos, Francia), Penglai (Shandong, China), Napa (California, Estados Unidos), Laguardia (España) y Szigetvar (Hungría). 80 personas (en Saint Caprais, Burdeos).	1. EE. UU. 2. Francia 3. España 4. Australia/ Nueva Zelanda	Entre otros, Château Ausone (St.-Emilion), Château Clos de Sarpe (St.-Emilion), Torres (Penedès), Beringer y Simi (California).
ENVASES MURÚA	El origen se remonta a 1898, cuando Justo Murúa, experto tonelero, monta un taller de barricas en Elciego. En 1920 se traslada a Logroño y constituye Tonelería Mecánica Riojana, S.A., una de las primeras tonelerías de Europa.	Empresa familiar y de tradición artesana.	12. 000 barricas Desde 290 euros hasta 550 euros.	Logroño (La Rioja). 30 personas	1. España 2. América Latina	Bodegas de prestigio para crianza de vinos de alta calidad

Ideas con mucho olor: el perfumista Mark Buxton.

Foto: z. V.g.

Mark Buxton, perfumista

«Me da cierta envidia el trabajo de los enólogos»

En su profesión está considerado un rebelde, una fama que le llegó cuando creó su primer perfume para Rei Kawakubo, de la marca Comme des Garçons. Hemos entrevistado a este perfumista estrella, y hemos hablado con él de vino.

Entrevista: Andrin C. Willi

En ocasiones se le califica de perfumista *underground*. ¿Por qué?
La primera fragancia de Comme des Graçons, que creé hace aproximadamente diez años, en realidad no era un aroma, sino un acorde. El perfume era casi escandaloso, o al menos perturbador. Marcó mi carrera y mi estilo.

La diseñadora japonesa Rei Kawakubo ha dicho que se ha hecho adicta a esa fragancia. ¿Cuándo se convierte un perfume en droga?
Cuando es anguloso, nuevo y original. Hay que tomarse el tiempo de comprenderlo.

En realidad, lo que hace usted es fijar situaciones vitales en fragancias.
Llevo un diario. En él intento concretar impresiones aromáticas. Por ejemplo, cuando estoy de viaje y me encuentro con gente, en un tren en Japón o en el mercado del pescado. Ahora mismo podría reproducir unas noventa composiciones así. Sólo tendría que mandar hacer las mezclas.

¿Y, de repente, un perfume huele a garaje, a fotocopiadora o a keroseno?
La cuestión es intentar mirar las cosas desde un ángulo nuevo en lugar de circular siempre por el camino de los clásicos franceses, ya tan trillado.

Uno de sus últimos perfumes se llama *English Breakfast*. Eso suena a salchichas, judías, huevos fritos...
No, huele a cajas de sushi.

¿Y eso?
Viajaba muy temprano en el tren de alta velocidad a Kyoto, a las siete de la mañana. En el tren entraba un japonés tras otro, abría su caja del almuerzo y empezaba a comer sushi. Para desayunar. Ya en mi casa de Normandía, un día desayunando recordé de que no había redactado mis memorias de los olores de Japón. Me centré en aquel *momento sushi* en el tren, pensando qué nombre darle. Miré la mesa del desayuno y simplemente anoté: *English Breakfast*.

De acuerdo, pero ¿cómo se puede meter sushi en un frasco de colonia?
Hay sustancias sintéticas que, adecuadamente combinadas, huelen a eso: Florhydral®, Mefranal® y algunas más. Con ellas se puede reproducir bastante bien el aroma del yodo, el agua y un recuerdo de pescado. Los perfumistas podemos elegir entre una paleta de 1.800 productos; sabiendo trabajar con ellos, se pueden realizar innumerables variaciones.

¿Cuánto dura el proceso de elaboración de un perfume?
Si no sale bien a la primera, nunca funcionará. Hay que tener la idea básica, el acorde principal; y si huele más o menos como la fragancia que uno se imagina, estará listo en un periodo de dos a cinco días. Pero si se trabaja en un proyecto de encargo para un cliente, el proceso de desarrollo se puede prolongar hasta un año y medio.

Más o menos el tiempo necesario para hacer una botella de buen vino. ¿Podría usted reconstruir un vino olfativamente?
El vino es complejo, sería todo un reto. Pero sea sincero: ¿a usted le gustaría ir oliendo a vino?

Prefiero bebérmelo.
Me dan cierta envidia los enólogos, en su trabajo con los aromas tienen la dimensión adicional del sabor.

¿Cuál es su relación con el vino?
De niño, odiaba el vino.

¿Y por qué?
Ya he logrado superar el trauma, pero lo sufrí hasta los veinte años. Vivíamos en Inglaterra. Mi abuelo siempre dejaba su copa de vino en el suelo y yo, de niño, gateaba por la habitación y me bebía el resto

«Sería todo un reto reconstruir un vino olfativamente»

de vino dulce que había en la copa. Hasta que una vez me emborraché y después, en la bañera, vomité abundantemente. Entonces aborrecí el vino.

¿Y el final feliz?
En mi casa de Normandía tengo una bodega con unas seiscientas botellas. Me gustan especialmente esos increíbles vinos de Francia.

¿Cuáles?
Todo empezó con los vinos de Burdeos, a los parisinos les encantan esos vinos.

¿Y más exactamente...?
Mis favoritos son los de Saint-Estèphe. Son vinos complejos, animales, consistentes. Cos d'Estournel, por ejemplo. Pero también Giscours o Latour son difíciles de superar.

Para usted, ¿cuál es la variedad de uva que huele mejor?
La Merlot. En realidad no soy un gran aficionado del vino blanco. Por supuesto, la aromática de un Sancerre o un Pouilly-Fumé, por ejemplo, es excelente, pero con frecuencia me resultan demasiado amantequillados. Y si son secos, tampoco me gustan.

Los perfumes le gustan modernos, pero los vinos, clásicos...
Porque las hechuras de los vinos modernos muchas veces me resultan demasiado recargadas. Detrás hay mucho dulzor, como si estuvieran sobrecargados.

En el ramo del vino y de la industria alimentaria también se trabaja con aromas sintéticos.
Es un movimiento muy interesante, sobre todo desde el punto de vista económico.

Pero tratar artificialmente un queso para que huela a queso no es algo muy natural.
Es asombroso y alarmante. En los perfumes busco lo auténtico.

¿Y en el queso?
La vaca. Un camembert auténtico sabe a vaca, la puedes oler si cierras los ojos.

¿Se puede sentir la naturaleza en los perfumes?
Sí, pero la naturaleza no lo es todo en el mundo de las fragancias. Hay perfumes absolutamente maravillosos que son sintéticos en un 95 por ciento. Pero es cierto que la naturaleza tiene algo muy propio y singular. El aceite de rosas auténtico permanece de forma mucho más prolongada que cualquier base sintética de rosa. Esta difusión, la emanación, es lo que no se consigue artificialmente, pues le faltan las facetas. En una rosa de verdad hay huellas de cera. Es algo muy delicado. Pero con tan sólo un 0,5 por ciento de naturaleza se puede lograr un gran efecto, porque los aromas naturales son tan intensos que sólo un poco es suficiente.

Estas sustancias cada vez son más raras.
Cada año se publica una lista de diez productos que han desaparecido sólo porque a alguien en algún momento se le ha enrojecido levemente una zona de la piel.

¿Y eso es frustrante?
En el caso de los productos químicos, no me molesta. Pero si no puedo utilizar el musgo de encina, llegará un momento en que deje de existir. El musgo de encina formó parte de los primeros perfumes; en Japón visité un santuario donde se cultivan y se cuidan más de 150 variedades distintas de musgo. Pero si la cosa sigue como hasta ahora, dentro de diez años será realmente difícil incluir sustancias naturales en los perfumes.

Foto: Misha Scherrer

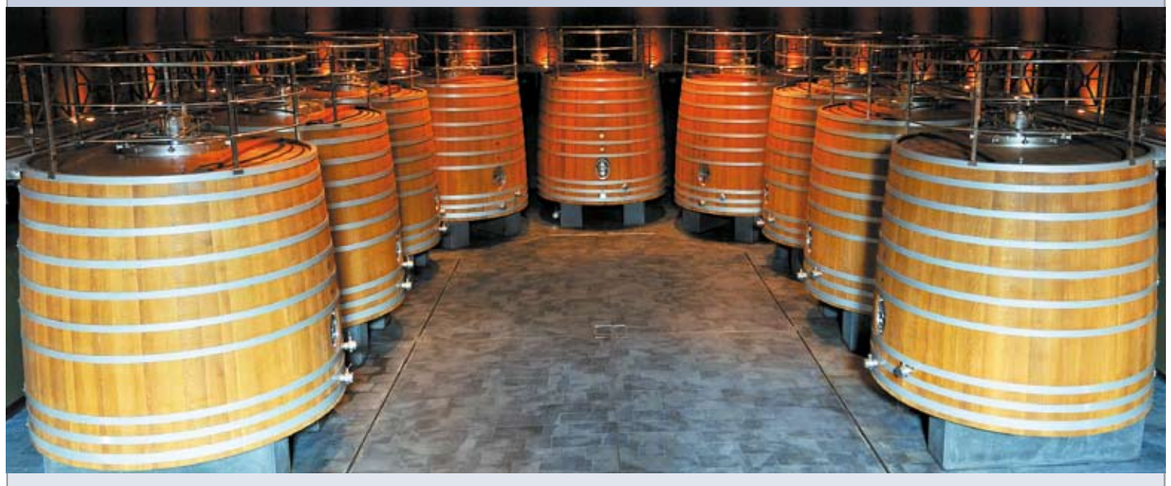
Mark Buxton

Está casado y tiene dos hijos de siete y diez años. Dos de sus aficiones son la cocina y la compra, prefiere ir al mercado o directamente al carnicero. Desde hace diez años vive a caballo entre el barrio del Trocadero en París y una casa de maderaje entramado del siglo XVII en Normandía. Creció en Inglaterra y Alemania. Ha creado perfumes para marcas como CdG, Givenchy, Versace, Paco Rabanne, Burberry, Cartier, Chopard y Ferré. Pero él asegura que el estilo y la personalidad de un perfumista sólo pueden reconocerse en los trabajos para la propia marca. La última colección de Buxton -Metamorphoses of colours and moods by Mark Buxton- salió al mercado en otoño de 2008.
Más información: www.markbuxton.com.

Guía

NUESTRA ELECCIÓN

Hemos titulado las catas de Rioja 2006 como una "añada para la reflexión". Una añada que se vaticina como polémica después de que el Cosejo Regulador la haya calificado como "muy buena". De la cosecha 2006 también traemos los Burdeos, vinos clásicos, longevos y secos, según las estimaciones de nuestro panel de cata.
Y, como siempre, echamos un vistazo a las novedades aparecidas en el mercado español.



Rioja
17

Viñedos del Contino
Contino Graciano 2006
El Consejo Regulador catologó la añada de 2006 como muy buena, decisión no exenta de polémica. Pero en la cata no hubo la menor duda, este Viñedos del Contino es un vino espléndido. Un color intenso, un perfume más mineral (grafito) que frutal (grosella-fresa), con la crianza justa y un paso de boca jugoso, amplio y delicado en la expresión frutal, suficientes motivos para guardarlo y esperar a que se desarrolle la elegancia con la reducción en botella.

Burdeos
19

Château La Conseillante
Un año de vinos de Pomerol angulosos y secos. Sólo los más grandes vinos deben madurar mucho tiempo, a los demás habrá que vigilarlos muy de cerca: podríamos estar guardando unos vinos inservibles dentro de unos años. Este Conseillante nos deja con la boca abierta. Incluso en esta fase difícil, supera más que ampliamente a todos los demás, pues aúna casta, densidad, frescor, frutalidad de uvas, elegancia y pulido: decididamente es el mejor vino de Pomerol del año.

Novedades
16

Coca i Fitó
Coca i Fitó 2006
Un Montsant, elaborado con las variedades Syrah (50%), Garnacha (30%) y Samsó (20%). Todavía está muy cerrado, como corresponde a un vino mineral. De perfume mediterráneo, aunque también encontramos frutos rojos frescos y aromas florales. Es en boca donde más sorprende, por su contundencia tánica, cuerpo y dimensión a las órdenes de su frescura. Merece la pena guardarlo.

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.

Rioja 2006

AÑADA PARA LA REFLEXIÓN

La crítica ya ha catado muchos vinos de la añada 2006, y las conclusiones vaticinan polémica, a pesar de que el Consejo Regulador la catalogó como "Muy Buena". El verano de 2006, en general, fue seco y soleado. Así, en la cata hemos encontrado esas angulosidades alcohólicas, en algunos casos notas herbáceas y pérdida de identidad varietal. Pero generalizar sería injusto por nuestra parte, pues hemos catado ejemplos espléndidos. Los parámetros analíticos de muchos vinos no auguran larga longevidad, como los del 2005, pero ¿realmente qué le importa esto al consumidor? ¿Quién guarda el vino? Al consumidor, las tiendas o el marketing, le han transmitido una dinámica peligrosa, consume todo lo que puede sin averiguar qué vino puede aparecer en cinco o diez años. A nosotros la duda nos asalta, por ejemplo, con Cirsión. Un vino tremendamente aromático, armónico, delicado y quizá, en un par de años, espectacular. Esa, precisamente es la incertidumbre, no aguanta, por ahora, más de siete años. Sin embargo, en ese corto periodo de tiempo aporta un placer al que muy pocos pueden llegar o no sabemos si llegarán. Y, además, es singular, personal, no se parece a ninguno, aspecto que le otorga un valor añadido.

Los consumidores estarán de enhorabuena con esta añada, los vinos serán más redondos a corto plazo. Incluso los stocks de muchas bodegas, debido a la crisis, ayudarán a que los vinos se redondeen más en botella con condiciones óptimas. No hay que descuidar la temperatura de servicio (más frescos) pues en general casi todos los vinos pecan de cálidos.

14
Dinastía Vivanco
Colección Vivanco Parcelas de Garnacha 2006
Grosellas ácidas con un lecho de saúco y finos aromas de roble. Frescura angulosa y vibrante. 2010 a 2010.

14
Covila
Covila II Crianza 2006
Potencia ajustada, que brinda notas de granada, pólvora, cedro y pera asada. Suave, con cierto tanino aunque para beber ya. 2009 a 2010.

14
CVNE
Cune Crianza 2006
Fiel a su estilo, incluso parece que posee más carga frutal (grosella, regaliz, lilas). En boca, equilibrio, sin muchas aristas,y un final prolongado (cedro-cacao). 2009 a 2011.

14
Bodegas Palacio
Glorioso Crianza 2006
Fresa en sazón, higos y un fondo de jengibre y canela. En boca domina el roble, pero no desmerece la fruta. Un clásico. 2009 a 2011.

14
Heredad Ugarte
Heredad Ugarte Crianza 2006
Perfume de cerezas y fondo de hiedra, con una crianza exótica que dibuja un paladar gustoso, cálido y de elegante amargor. 2009 a 2010.

14
Hermanos Frías del Val
Hermanos Frías del Val Crianza 2006
Cerrado, con fruta de maduración notable (mermelada de mora), cacao y un toque de retama. Equilibrado en su trago, con tacto por afinar, jugoso y con un fondo ahumado muy sugerente. 2009 a 2010.

14
Viñedos del Ternero
Miranda 2006
Tiene un ligero paso por madera. Su fruta madura (fresón), con un deje de golosina y discretamente condimentada por el roble, transmite estructura, cierta golosidad -también del alcohol- y un amargor final. 2009 a 2010.

14
Rioja Vega
Rioja Vega Crianza 2006
Halo fresco de frutas ácidas (grosella, acerola) y maderas exóticas (jengibre, cilantro). Golosidad notable, fresco y agradable. 2009 a 2010.

14
CVNE
Viña Real Crianza 2006
Notas de mermelada y fresas que recuerdan también a los higos, con el roble (cacao) acentuado. Da como resultado un trago carnoso, sin aristas, apetitoso. 2009 a 2010.

14
Bilbaínas
Viña Zaco Tempranillo 2006
Tímido en su despertar aromático, con una fina expresión frutal que recuerda la mermelada de fresa, con los toques de cacao y cedro clásicos. Suave y justo en fruta. Para beber ya. 2009 a 2010.

14,5
Beronia
Beronia Crianza 2006
Aroma fresco de grosellas, de pimienta blanca y vainilla. Trago fresco, aunque cálido al final, con un tacto muy conseguido, así como su fino buqué. 2009 a 2011.

14,5
Olarra
Cerro Añón Crianza 2006
Aroma sencillo que evoca los frutos del bosque, con finos toques de matorral, pimienta y vainilla. Conjunto fresco con más nervio del esperado, y por mejorar. 2009 a 2011.

14,5
Casado Morales
Eme 2006
Monovarietal de Graciano. Muestra un varietal de difícil maduración, desde la grosella fresca hasta la retama, con claras notas minerales y mesura en la crianza. Frescura notable, buen trabajo en el tacto, aunque echamos de menos más consistencia frutal. 2010 a 2012.

14,5
José Basoco Basoco
Finca Barronte Crianza '06
Menos madera nueva hubiese dejado todo el protagonismo a la placentera frutosidad (cereza, regaliz, violeta) expresiva, incluso en boca tendría más armonía. Aun así, es un buen ejemplo. 2009 a 2011.

14,5
Gómez Cruzado
Gómez Cruzado 2006
Fondo frutal maduro, con trazas de higos, jara y canela. Goloso en su trago, sin aristas, graso y de final amargo. 2009 a 2010.

14,5
Bretón Criadores
L5 2006
Aroma cerrado que oscila entre los frutos negros (arándanos), la hierba, la jara o el tostado de la madera nueva. Bien dotado de acidez, con fruta comedida y final por desarrollar todavía. 2009 a 2010.

Allende: recomendable.

14,5
Larchago
Larchago Crianza 2006
Fino en su soporte aromático (grosella ácida), vainilla, incienso y cacao. Equilibrado al inicio, fresco, depurado en el tacto con un final conseguido. 2009 a 2011.

14,5
Alvar Livius
Livius Tempranillo 2006
Es potente, arrastra maduros aromas de grosella, cedro, pólvora, tiza, que construyen un trago menos voluptuoso en fruta de lo que aparentaba. Goloso, justo de acidez, cálido. 2009 a 2011.

14,5
Bodegas del Medievo
Medievo Crianza 2006
La expresión del roble se adapta perfectamente al perfil frutal (bayas silvestres y granada). Buen diseño de entrada: carnoso, graso, envolvente en su justa medida. 2009 a 2010.

14,5
Viñedos del Ternero
Miranda Crianza 2006
Aromas de fresa y flores (lilas) muy limpios, sin artificios, tímidamente acompañada de mineralidad o especias, y una fina vainilla aportada por el roble. Trago jugoso, fresco, menos consistente en fruta de lo esperado, con un tacto de la madera todavía por afinar. 2009 a 2011.

15
Bodegas y Viñedos Aluén
Aluén 14 AF Edición Limitada 2006
Aroma maduro a cerezas y ciruela que vira hacia la confitura con una crianza en roble nuevo, y un tostado que se impone. Goloso, con dimensión frutal, amable en tanino, justo de acidez y muy apetitoso en este momento 2009 a 2011.

15
Antión
Antión Varietal Tempranillo 2006
Perfume de libro: grosella ácida, regaliz y lirios con ecos minerales de tiza. Crianza que se ciñe al conjunto. Muy equilibrado y realmente jugoso, placentero y sin aristas destacables, con un final floral delicioso. 2009 a 2011.

Barón de Ley: seductor.

15
Casado Morales
Casado Morales Tempranillo 2006
Maduración al límite donde encontramos frutos rojos (mora) y ciruela pasa, cacao y monte bajo. Carnoso y justo de acidez, de buen tacto tánico y final mineral. Mejorará. 2009 a 2011.

15
Dinastía Vivanco
Colección Vivanco Parcelas de Graciano 2006
Año complicado que muestra un perfil anguloso, con picos de madurez (mermelada de arándanos o grosella ácida), de acidez -por cierto, excelente pH de 3,4- y crianza (tostado alto de las duelas). Todo tiene que armonizarse, y puede hacerlo. 2010 a 2012.

15
Hermanos Frías del Val
Hnos. Frías del Val 2006
Tras su reposo en copa se nota mejor identidad frutal madura (mora, cereza) y un enriquecedor fondo de pimienta, carbón, lácteos, lirios y pedernal. Trago goloso, envolvente, con peso de fruta, anguloso y cálido. Para beber a 14º C. 2009 a 2011.

15
Ortubia
Ortubia 2006
Maduración alta, aunque sin excesos, con el roble discreto y muchos recuerdos de mermelada de frambuesas, cacao, regaliz rojo. Trago envolvente, carnoso, con sensación de mucha fruta, y acidez angulosa. 2009 a 2011.

15
Ostatu
Ostatu 2006
Hay fruta fresca, minerales, y notas de mermelada que se funden con destreza a su acertado roble. Carnoso, con dimensión, tacto anguloso, y clara apuesta por el recuerdo frutal que agradecemos. 2009 a 2011.

15
Paisajes y Viñedos
Paisajes VII Cecias 2006
Es Garnacha. Escaparate frutal menos concentrado pero muy interesante en los registros minerales (pedernal, hierro), con cierto dominio del roble. Trago muy equilibrado, vibrante, ajustado de fruta y aromático. 2009 a 2011.

15
Paisajes y Viñedos
Paisajes VIII La Pasada '06
Tempranillo 100%. Aroma maduro de frutos rojos (fresón, cereza), de fino roble con un toque de retama. Inicio jugoso y seductor (golosidad). Cálido, fundente y duradero. 2009 a 2011.

15
Viñedos del Ternero
Picea 650 2006
Tras su espléndida madera exótica (cedro, cardamomo, tiza) se esconde la fruta, mineral, floral y expresiva. Buen trabajo de boca, de fruta justa, cálido y largo en su recuerdo aunque mejorará. 2010 a 2011.

15
Granja Nuestra Señora de Remelluri
Remelluri Reserva 2006
Base frutal bien concebida (fresón, grosella), mineral, crianza que aporta aromas de tinta y vainilla. Aterciopelado en el tacto frutal, rugoso en roble, con volumen, dimensión y longitud. Mejorará. 2010 a 2012.

15
Roda
Roda 2006
Hay fruta abundante, pero su perfil responde a la hiedra y a la confitura, con un buen trabajo del roble. Goloso y sin embargo equilibrado en su acidez, tacto austero pero fundente, con final de regaliz muy limpio. 2009 a 2010.

15
Bodega y Viñedos Solabal
Solabal Crianza 2006
Fruta roja con el espejo de la golosina que no se deja intimidar por el roble. Trago goloso, graso y envolvente en fruta con notable estructura para ser un crianza. 2010 a 2011.

15
Vallobera
Vallobera Crianza 2006
Magnífica base y estructura, fresco en fruta, mineral (calizo) con fino roble. Trago corpulento, aunque fresco, con buena dimensión frutal. 2009 a 2011.

15
Viñedos y Bodegas de la Marquesa
Valserrano Crianza 2006
Frescura frutal, aromas de saúco, acerola, y un roble exótico. El final es algo cálido, pero su tacto, dimensión y perfil frutal-mineral es tan placentero que lo suavizan. Buen trabajo. 2010 a 2012.

15
Viñedos y Bodegas de la Marquesa
Valserrano Finca Monteviejo 2006
Definición frutal conseguida (fresas, cerezas), mineral, con el roble levemente subido. Ofrece dimensión (alcohol -notable-, tanino fino, acidez justa, peso de fruta), persistencia y placer; para disfrutarlo ahora o en unos años. 2009 a 2012.

Everest: goloso.

15,5
Finca Allende
Allende 2006
Tan acertada su maduración (fresón), como la fusión con la madera (cedro, cardamomo). Sabroso, equilibrado en el inicio, cálido al final, con tacto delicioso, fundente y jugoso. Deja una huella frutal nítida. Recomendable. 2009 a 2012.

15,5
Altún
Altún Crianza 2006
Consigue una visión frutal muy clara (frambuesa), con finas notas de regaliz, pimienta blanca y lirios. Dosis elevadas de roble. Trago prometedor, con dimensión, peso de fruta y trabajado tacto. 2009 a 2012.

15,5
Escudero
Becquer 2006
Madurez estupenda (puré de cereza) que no sólo se refleja en nariz, sino también en boca, donde demuestra golosidad, justa acidez, taninos fundentes y dimensión, con un buen trabajo de la madera. 2009 a 2011.

15,5
Viñedos del Contino
Contino Reserva 2006
Tímido, con cierta mineralidad, fruta fresca (cereza, grosella), y con un roble que pugna por integrarse. Trago muy gustoso, placentero, vivo. Para beber ahora o guardar unos años. Para disfrutarlo en la comida. 2009 a 2012.

15,5
Bodegas Palacio
Cosme Palacio 2006
Maduración frutal al límite, que ahora regala deliciosas notas de mermelada de frambuesa, cacao, incienso, retama, vainilla. En boca, muy placentero, envolvente, graso, con dimensión, cálido y largo. 2010 a 2011.

15,5
Landaluce
Elle de Landaluce 2006
Fruta seductora, clara y nítida (fresón, frambuesa y cereza); en un grado mucho más discreto, aparece el roble (cacao, jengibre). Carnoso, tacto granuloso aunque cálido y expresivo en su final de fruta roja. 2010 a 2012.

Cirsion: perfume envolvente.

15,5
Altún
Everest 2006
En un par de años estará estupendo, aunque siga dominando el roble. Aromas de ciruela madura y cacao, con un fondo de pólvora y cedro muy sugerente. Goloso, con volumen, buen tacto, justo de acidez y un elegante fondo tostado. 2009 a 2012.

15,5
Vallobera
Finca Vallobera 2006
Un fondo lácteo y de cedro ahumado forma el primer esbozo aromático, acompañado de notas florales (lilas). Delicioso tacto, jugoso, envolvente, con dosis justa de acidez y fondo frutal elegante. 2009 a 2012.

15,5
Finca Valpiedra
Fincas de Valpiedra 2006
Se acerca al perfecto equilibrio fruta-madera, con predominio de los recuerdos a fresón y casis, cedro, cacao y polvo de carbón. Frescura impecable, tacto granuloso, floral y con la dimensión justa. Mineral en el recuerdo (arcillo-calcáreo). 2009 a 2012.

15,5
Ostatu
Laderas del Portillo 2006
Vino de apariencia poco manipulada en bodega, con magnífica expresión frutal (cerezas, regaliz, hierba seca, caliza), con crianza algo dominante (tostados). Gran dosis de volumen frutal en boca, de taninos fundentes, con frescura comedida y final armónico fruta-madera. 2010 a 2012.

15,5
Luis Cañas
Luis Cañas Crianza 2006
Concentrado, moderno, con altas dosis de fruta negra macerada (arándanos), de roble nuevo tostado, que dibujan un trago contundente, fresco, tánico y dimensionado. Quizá echamos de menos más definición y elegancia frutal para disfrutarlo en la comida. 2010 a 2013.

15,5
Roda
Roda I 2006
El pH -más bajo- del vino marca diferencias con respecto al otro Roda. Además, su definición frutal es más fresca (grosella), más mineral (arcillo-calcáreo) con un roble ligeramente dominante. Tacto delicioso aunque cálido, largo y por afinarse, con un final de fruta muy delicado. 2010 a 2012.

15,5
Sierra Cantabria
Sierra Cantabria Colección Privada 2006
Fresón con notas balsámicas, de pimienta negra y caja de puros (cedido por la crianza) que cuesta integrarse. En su trago esperábamos más concentración frutal, aunque tiene la suficiente para soportar las angulosidades tánicas; sin embargo, posee jugosidad, longitud y riqueza aromática. 2010 a 2012.

Valserrano: frescura frutal.

15,5
Vallobera
Terran de Vallobera 2006
Domina una grosella fresca con un punto confitado de fondo, roble poderoso (cedro, tostados, pólvora) que ofrecen un paladar estructurado, de tacto recio, buen volumen de fruta y calor final. 2010 a 2012.

15,5
Tobía
Tobía Selección 2006
Perfume floral (lilas, rosas), de regaliz, cacao y cautelosa crianza en una atmósfera mineral (calcáreo) sugerente. Tacto perfecto, fino, fundente, con recorrido homogéneo, cálido y fragante en su despedida. 2009 a 2012.

15,5
Artadi
Viña El Pisón 2006
Demuestra contundencia en su tacto -algo extraído- con volumen, acidez angulosa y un fondo de ciruela negra en mermelada, y un tostado muy dilatado. 2010 a 2012.

16
Finca Allende
Calvario 2006
La esencia de este vino radica en la similitud aromática de la fruta (con especial incidencia en la mineralidad, mucha tiza) con la del roble (genjibre, cardamomo). Todo frescura y jugosidad en su presentación, muy delicado en el recorrido (menos concentración frutal), con profusión de hierbas y notas ahumadas muy finas. Muy satisfactorio. 2009 a 2013.

16
Viñedos de Páganos
El Puntido 2006
Penetrante, delicado en su fragancia, capaz de ofrecer infinidad de aromas: cereza, frambuesa, hierro, caliza, trufa, lirios... Es un diamante en bruto. Con menos dimensión en boca, que la tiene, con delicioso tacto, frescura y mineralidad final. Nunca defrauda. 2010 a 2013.

16
Sierra Cantabria
Finca El Bosque 2006
Perfil frutal embaucador que se construye entre la grosella, la cereza ácida y el regaliz, con grandes dosis de hierbas aromáticas, mineral y una crianza bien entendida. Apuesta por la frescura -algo cálido al final-, por la finura táctil y dimensión, aunque todavía podemos exigirle más al vino. 2010 a 2014.

16
Palacios Remondo
La Montesa 2006
Ligeramente menos concentrado, algo más subido de crianza aunque sumamente elegante, expresivo (fresa, regaliz rojo, cacao, grafito); su trago es más poderoso de lo esperado, goloso y envolvente. 2009 a 2012.

16
Marqués de Cáceres
MC 2006
Con más color y extracción que el año pasado, y aromas de arándano. Maderas tostadas y aromáticas se añaden con potencia al conjunto. Trago robusto, tánico, vibrante, con un final de abundantes frutos negros y cedro. 2010 a 2012.

16
Paisajes y Viñedos
Paisajes V Valsalado 2006
Le cuesta expresarse. Se aprecia un elegante fondo de grosellas ácidas, de lirios y tiza, en sintonía con su crianza. Trabajado en boca, fresco a la entrada, muy fino en el tacto, frutal, cálido al final con un fondo armónico. 2010 a 2013.

Remírez de Ganuza: pura armonía.

MC (Marqués de Cáceres): tánico y vibrante.

16
Fernando Remírez de Ganuza
Remírez de Ganuza 2006
Aparece con su habitual armonía aromática: fresas, grosellas, cacao, pólvora y mineral (arcillo-calcáreo) aunque, este año, algo menos concentrado. Entrada carnosa, glicérica, envolvente y agradable en el tacto tánico. Evolucionará muy bien. 2010 a 2013.

16,5
Artadi
Artadi Pagos Viejos 2006
Añada muy floral, pero también mineral (arcillo-calcáreo) con un leve toque de golosina y cedro bien ajustado. Trago goloso, graso, cálido y bien definido en fruta. 2010 a 2013.

16,5
Barón de Ley
Barón de Ley Finca Monastrerio 2006
Sobresalen los tostados del roble, pero termina imponiéndose, después de un tiempo, su deliciosa fruta, plena en recuerdos a grosella, mineralidad (tiza-arcilla), hierbas, pólvora... Muy equilibrado -con respecto a su volumen frutal-, largo, envolvente y para guardar. Cada año está más seductor y personal. 2010 a 2013.

16,5
Roda
Cirsion 2006
Su perfume maduro, envolvente, sin prejuicios, lleno de colorido frutal (cereza, fresón) es su mejor baza, con el roble muy bien enfundado y el fondo de lirios y regaliz que este año es más notable. Carnoso, perfectamente calibrado en el tacto, homogéneo en su recorrido, cálido, largo y de recuerdo frutal perfumado. 2009 a 2012.

16,5
Viñedos de Páganos
La Nieta 2006
Cerrado, aspecto que nos marca su alta mineralidad (tiza, grafito); deja ver su floralidad (lirios), su fruta roja ácida en armonía con el roble. Destacamos la formación frutal, su inicial jugosidad -aunque el final es cálido- y la riqueza aromática que funde el conjunto y alarga el recuerdo. 2010 a 2013.

16,5
Martínez Laorden
Por ti 2006
Monovarietal de Graciano. Saldrá en Marzo. La nitidez y bella expresión frutal (grosellas ácidas y lirios), con fondo mineral (tiza) está algo distorsionada por el tostado y el tipo de roble. Dimensión frutal magnífica, con peso de fruta que ensalza su acidez perfecta, tacto fino, fundente y largo en fruta y flores. 2010 a 2014.

17
Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal
Barón de Chirel 2006
A pesar de tener un paso de boca contundente, tánico, demuestra mucha calidad en el tacto, en su frescura bien hilvanada al conjunto. El final es largo, placentero y dilatado, con más aroma a grosella de lo habitual. Llegará a ganar en elegancia. 2011 a 2014.

17
Viñedos del Contino
Contino Graciano 2006
Un pH cercano a 3, un color intenso, un perfume más mineral (grafito) que frutal (grosella-fresa), con la crianza justa y un paso de boca jugoso, amplio y delicado en la expresión frutal son suficientes motivos para guardarlo y esperar a que se desarrolle la elegancia con la reducción en botella. Es una apuesta segura. 2012 a 2015.

CHATEAU
LA MISSION HAUT-BRION

Domaine Clarence Dillon

Burdeos 2006

LONGEVOS Y SECOS

Alrededor de un año y medio después de la cata de las muestras de barrica de vinos en primeur, Barbara Schroeder y Rolf Bichsel han analizado una vez más con lupa esta compleja añada de 2006 de vinos de Burdeos, pero ahora embotellados.

La de 2006 es una añada de vinos de Burdeos clásicos, longevos y secos, pero no del todo. Porque las diferencias entre finca y finca son considerables. Por ello, quienes no hayan comprado en primeur, ahora lo harán muy selectivamente: Pomerol es una buena elección, pero es una de las más caras de la orilla derecha; Fronsac constituye una alternativa más asequible.

Publicamos a continuación tan sólo las catas que merecieron como mínimo una puntuación de 15,5.

POMEROL

Un año de vinos de Pomerol angulosos y secos, pero también muy carnosos. Sólo los más grandes vinos deben madurar mucho tiempo, a los demás habrá que vigilarlos muy de cerca: podríamos estar guardando en la bodega unos vinos que, dentro de algunos años, quizá no sean más que alcohol y taninos secos.

19
Château La Conseillante
Este vino nos deja con la boca abierta. Incluso en esta fase difícil, supera más que ampliamente a todos los demás, pues aúna casta, densidad, frescor, frutalidad de uvas, elegancia y pulido: decididamente es el mejor vino de Pomerol del año. 2016 a 2030.

18
Château Feytit Clinet
Soberbia ya la muy prometedora y compleja nariz, excelente este vino también en el paladar, denso, mucha casta, tremendamente largo, ciertamente todavía cerrado, pero eso es normal en esta fase. Cumple lo que prometía en la cata en primeur: es un vino magnífico. 2014 a 2020.

18
Château L'Evangile
Maravillosa nariz de ensueño, con una aromática compleja, especiada y floral, sin dureza alguna, más bien taninos elegantes y refinados que se extienden pausadamente en la boca, llenan el paladar y están presentes sin resultar pesados ni ardientes. 2012 a 2020.

18
Château Pétrus
Complejo, seco, denso y muy largo, con taninos muy refinados y hermosos, comprometidos con la elegancia y la casta. Muy cerrado, como siempre en este estadio, es un vino al que habrá que esperar con paciencia. 2015 a 2030.

18
Château Trotanoy
Tremendamente denso y aterciopelado, taninos secos pero no agresivos, una increíble casta, gran longitud aromática: un vino excelente, aún mejor que en primeur. Imprescindible dejarlo madurar. 2016 a 2026.

18
Vieux Château Certan
De una gran casta, con los taninos secos clásicos del VCC, el final largo, rico y especiado; un vino excelente con personalidad propia, realmente impresionante, que debe madurar. 2016 a 2030.

17,5
Clos du Clocher
Compleja aromática muy prometedora, tremendamente denso, compacto, aterciopelado, sin dureza ni rusticalidad. Excelente, lleno de carácter, debe madurar. 2014 a 2022.

17
Château Beauregard
Soberbia aromática con aromas de flores y frutillos, también notas especiadas; en boca denso y bien estructurado, taninos aterciopelados, final largo y muy preciso: un vino magnífico. Lo valoramos con mucha cautela en primeur, pero hoy merece un punto más. 2013 a 2020.

17
Château Clinet
Resulta tremendamente fresco y juvenil, jugoso, denso, termina largo y con fruta marcada; posee elegancia y casta. Excelente, aún mejor que en primeur. 2012 a 2020.

17
Château La Fleur Pétrus
Denso y con mucha casta, largo final frutal-mineral, ya se intuye su futura elegancia. Un buen vino con personalidad propia. 2012 a 2020.

16,5
Château Hosanna
Todavía muy reservado, pero aterciopelado, denso, lleno y sensual; es evidente que ha crecido: el vino embotellado nos impresiona aún más que la muestra en primeur. 2013 a 2018.

16,5
Château Le Gay
Aunque las notas de madera nueva predominan en la nariz y en el paladar, resultan soportables gracias a la gran casta y frescor, la densidad y longitud de este vino. Una discreta nota amarga en el final. 2012 a 2018.

16,5
Château Petit Village
Todavía muy cerrado; compacto y denso, final prolongado, anguloso, pero también frutal, excelente potencial: cumple lo que prometía en primeur. 2014 a 2020.

16
Château La Croix
Denso, taninos muy prietos pero no agresivos y todavía juvenilmente angulosos, final frutal; con la crianza se convertirá en un vino elegante y agradable. 2011 a 2016.

16
Château Le Bon Pasteur
Interesante aromática de uvas de maduración muy justa, hierbas aromáticas, té; buenas hechuras, de corte clásico, taninos excelentes y finamente estructurados, como mucho la nota amarga en el final estorba un poco en esta fase. 2012 a 2018.

16
Château Gazin
Comienza aterciopelado y denso, luego pasa a los taninos duros y todavía un tanto difusos, el final bastante largo. Como es habitual, muy cerrado en este estadio, debe madurar un poco. 2013 a 2018.

16
Château Nenin
Tremendamente frutal en la nariz, con notas de casis y frambuesa; seco y anguloso en boca, fresco y lleno de casta, con una asombrosa acidez, pero sin notas verdes o inmaduras. Se presenta con más casta y menos ancho que en primeur. 2013 a 2020.

16
Clos Fourtet
Comienza jugoso, se muestra aterciopelado y denso, con taninos perceptibles y algo duros, termina fogoso: debería buscar más equilibrio. 2014 a 2020.

15,5
Chapelle d'Ausone
Elegante y fresco, taninos firmes y bien integrados de densidad media. 2013 a 2018.

15,5
Château Beauséjour
Especiado, seco, con taninos angulosos que terminan un tanto abruptos; debería madurar. 2012 a 2018.

15,5
Château Bellefont Belcier
Denso y equilibrado, taninos ciertamente aún juveniles, pero que en tres o cuatro años se redondearán hasta la suavidad; buenas hechuras, agradable. 2012 a 2016.

15,5
Château Cadet Bon
Floral y especiado, suave, delicado, fresco, elegante, largo; placentero. 2012 a 2016.

15,5
Château Fonplégade
La madera está presente, pero la delicadeza de los taninos y la textura frutal lo equilibran. Recomendable, pero no se debe dejar madurar mucho más tiempo. 2011 a 2015.

15,5
Château Franc Mayne
Denso, con taninos suaves y un final frutal: agradablemente equilibrado, ha evolucionado favorablemente. 2011 a 2016.

15,5
Château Guadet
Denso, jugoso, lleno de casta, con un final aún seco, pero impresionantemente largo y fogoso. Posee carácter, debe madurar. 2014 a 2020.

15,5
Château La Clotte
Todavía muy marcado por la crianza; compacto, rico en extracto, taninos sólidos y duros, madera presente, final lleno de temperamento. 2013 a 2017.

15,5
Château La Gomerie
Fragancia de madera nueva y frutillos negros; el principio aterciopelado, aunque luego le falta algo de sustancia para sostener la madera; por ello el final resulta difuso y seco. 2012 a 2016.

15,5
Château Larcis Ducasse
Nos gusta su vena frutal, su casta y su frescor. Los taninos están muy presentes en este momento y todavía resultan importunos; debe madurar un poco, y entonces podría recibir una calificación de medio punto más. 2013 a 2018.

15,5
Château Rol Valentin
Compacto, seco, fresco, de densidad media: como debe ser. 2011 a 2017.

15,5
Château Trotte Vieille
Rico en extracto, anguloso, seco, final fogoso; le falta equilibrio, resulta un poco decepcionante en esta fase. 2014 a 2020.

15,5
Clos Saint Martin
Mucha madera nueva, extracto perceptible; la madera, que recuerda al café con leche, también está muy presente en el final y predomina sobre la frutalidad. 2013 a 2018.

CANON FRONSAC

La mejor appellation de la orilla derecha. Los vinos poseen un enorme frescor, plenitud y densidad, por lo cual representan con exactitud el estilo de la zona. Los aficionados a los vinos vigorosos, plenos, y gran capacidad de guarda que no quieran pagar por ellos un precio exagerado, podrán encontrar aquí lo que buscan.

18
Château Moulin Haut Laroque
¡Qué maravilla de vino! Con una enorme casta y densidad, complejidad aromática, vigoroso, de un equilibrio mayestático que vuelve accesible el vino ya en este estadio temprano: puro terruño en una de las mejores añadas que haya producido jamás esta finca excepcional. Dentro de algunos meses se cerrará y será prácticamente imbebible durante unos años. 2016 a 2030.

17
Château Dalem
Posee casta y frescor, una soberbia textura muy intensa, el final largo, denso y frutal, la madera perfectamente equilibrada: un vino magnífico, todavía mejor que en primeur. 2014 a 2020.

17
Château Les Trois Croix
Aún muy cerrado, algo normal en esta fase; pero posee una enorme densidad, con taninos muy prietos de una excelente calidad y una gran longitud aromática. 2014 a 2025.

17
Château Moulin Pey Labrie
Tremendamente denso y carnoso, pleno y fogoso, debe madurar mucho tiempo. 2014 a 2026.

17
Château Villars
Pura casta, gran densidad, temperamento y fuego, longitud e inmensa calidad de los taninos: un vino lleno de carácter muy al estilo de los "más italianos" de entre las appellations del bordelés. Imprescindible dejarlo madurar. 2014 a 2025.

16
Château de la Rivière
Seductora nariz de madera nueva: denso, gran casta y densidad, con un final largo aún marcado por la crianza, pero lleno y frutal: imprescindible que madure, pero cumple sus promesas de la cata en primeur e incluso puede aumentar la nota. Agradable. 2014 a 2020.

16
Château Fontenil
Compacto, denso, taninos aterciopelados y un final floral-frutal. Todavía muy cerrado, pero de excelentes hechuras y bien pertrechado para la guarda. 2012 a 2020.

16
Château la Vieille Cure
Jugoso, denso, taninos magníficamente frescos, prietos y sin dureza, el final largo y frutal: ¡incluso supera nuestras ya de por sí grandes expectativas! 2012 a 2018.

15,5
Château du Gaby
Compacto, rico en extracto, anguloso, mucha madera en un final algo seco, pero también bastante sustancia. Todavía está buscando un poco su equilibrio. 2014 a 2018.

15,5
Château la Dauphine
De una asombrosa elegancia ya en esta fase, pero no por ello demasiado delgado ni prematuramente maduro, más bien al contrario, francamente denso y fresco, agradable aromática de flores y frutillos en el final: perfecto para los amantes de los vinos clásicos. 2010 a 2016.

APPELLATIONS DIVERSAS

No en todos los terruños de la orilla derecha del Gironda y del Dordoña han madurado de manera óptima las variedades Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Malbec. No obstante, 2006 no es un año de burdeos "pequeños". Sí que hay buenos vinos, pero es necesario descubrirlos. A continuación, una pequeña selección.

16
Château Bel Air la Royère
Blaye
Nariz marcada por la madera; tremendamente concentrado y denso pero sin amargor, frutal a pesar de la madera y sólo en el final algo seco: ciertamente internacional y moderno, pero también con excelentes hechuras; es como un sucedáneo del Pavie, pero de Blaye. Recibe la nota por sus soberbias hechuras, no por la tipicidad. 2011 a 2016.

16
Château Les Jonqueyres
Premières Côtes de Blaye
Denso, frutal, hechuras firmes, recio pero sin amargor, posee carácter. Un buen vino que puede madurar. 2012 a 2018.

15,5
Château Penin
Les Cailloux Bordeaux Supérieur
Buenas hechuras, taninos aterciopelados aunque algo secos en el final; un buen vino que puede madurar. 2011 a 2016.

16
Château Providence
Perceptible casta, largo final frutal. Aún cerrado, pero ya bien perfilado. 2012 a 2018.

15,5
Le Blazon de L'Evangile
Más sencillo en su expresión que el vino superior y algo más herbáceo, con patentes notas de Sauvignon, redondo, perceptible dureza en el final. 2011 a 2015.

15,5
Château du Domaine de l'Eglise
Compacto, seco, muy cerrado, pero sin dureza ni rusticalidad. Fiable y bueno, hay que dejarlo madurar. 2013 a 2018.

15,5
Château Latour à Pomerol
Aterciopelado, equilibrado, sin dureza: con la crianza se convertirá en un vino redondo y armónico. 2011 a 2016.

15,5
Château Mazeyres
Fresco, bien dibujado, con casta, termina frutal y con densidad media, un vino agradable. 2012 a 2016.

15,5
Château Rouget
Notas de madera nueva; el principio es suave y delgado, termina frutal, aunque algo seco y con la madera todavía demasiado marcada, pero en esta fase es normal. 2011 a 2016.

SAINT-ÉMILION

Los mejores crus de esta appellation tienen estilo, aunque habría que clasificarlos ligeramente por debajo de los de Pomerol. Muchos vinos del segmento intermedio tienen demasiado extracto y demasiados taninos amargos, a menudo potenciados por el uso excesivo de la madera.

18,5
Château Cheval Blanc
Un Cheval Blanc verdaderamente inspirado de cabo a rabo, con su discreto aroma floral; fino y suave, posee la máxima elegancia, taninos sofisticados, frescos, nobles, pulidos,, y un delicado final interminable de bayas perfectamente maduradas. ¡Grandioso! 2015 a 2028.

18
Château Ausone
Potente, inaccesible, francamente imbebible en este estadio, con taninos duros como el acero, pero a la vez su aromática tiene mucha clase, con el típico especiado de cedro, hierbas aromáticas y té... Debe madurar mucho tiempo. 2016 a 2030. •

17,5
Château Angélus
Todavía muy cerrado; soberbia textura aterciopelada, denso, taninos sin dureza, largo final frutal; francamente equilibrado a pesar de hallarse en este difícil estadio, con potencial para la elegancia. 2012 a 2022. •

17,5
Château Belair
Soberbia textura jugosa, largo y fresco final sobre notas de cereza y especias orientales: un vino excelente y seductor, aún mejor que en primeur. Debe madurar. 2014 a 2026. •

17,5
Château Canon
Todavía muy cerrado pero tremendamente denso, voluminoso, fogoso y, aun así, con potencial para la elegancia, largo final frutal. Uno de los grandes vinos del año. 2014 a 2024. •

17,5
Château Figeac
Fragancia de frutillos y especias; muy evidentes notas de Cabernet Sauvignon y, con ellas, una alusión clara a la finca; denso y seco en boca, anguloso, pero también largo, con un final de pimienta; es exactamente el tipo de vino que hay que guardar a buen recaudo durante años, porque será imbebible hasta que un buen día se revele como un auténtico clásico excelente y complejo. Para aficionados irredentos. 2016 a 2026. •

17,5
Château L'Arrosée
Seductora aromática de cedro y especias; denso pero sin exceso de extracto, más bien al contrario, perfectamente equilibrado, con taninos finamente estructurados, frescos y jugosos, y un largo final frutal. Un gran vino. 2014 a 2022.

17
Château Pavie
Mucha madera nueva, enorme extracto, mucho alcohol, también es jugoso, sólo el final resulta un tanto amargo y demasiado duro: si bien menos extracto y menos madera habrían significado más elegancia. Un vino internacional, moderno. Por ello recibe esta calificación, no por constituir la expresión de un gran terruño. 2012 a 2018.

17
Château Pavie Macquin
Como siempre en esta fase, prácticamente imbebible, de una frutalidad pura, con acidez perceptible y taninos crujientes, el final largo y floral, hecho para una larga crianza. Recuerda a un Nuits Saint Georges. 2016 a 2025.

16,5
Cadet Piola
Aún muy cerrado, pero claramente frutal, con un marcado final de cerezas y grosellas, los taninos son densos, compactos y todavía muy juveniles, pero sin amargor. Un buen vino que debe madurar. 2014 a 2020.

16,5
Château de Pressac
Compacto, denso, fresco, final seco-frutal; todavía cerrado, pero con un excelente potencial. 2013 a 2018.

16,5
Château Grand Mayne
Todavía muy cerrado; compacto y denso, taninos maduros estrechamente tejidos, sin dureza, largo final frutal. Una categoría más que en primeur. 2014 a 2020.

16,5
Château La Serre
A pesar de su estilo aún muy juvenil y su acidez perceptible, sus taninos vivaces y sus notas de madera absolutamente exactas, domina la impresión de frutalidad y la aromática de frutillos rojos; su tendencia se inclina hacia la elegancia y la casta. 2012 a 2018.

16,5
Château La Tour Figeac
Hechuras densas y firmes, largo final fogoso, pero también frutal-floral; un buen vino, resulta más equilibrado que en primeur. 2013 a 2018.

16,5
Château Troplong Mondot
Soberbia nariz frutal; denso y lleno en el principio, rico en extracto, largo pero sin amargor ni severidad, más bien de una longitud aterciopelada; incluso supera su impresión en primeur, ya de por sí muy positiva. Uno de los mejores Troplong de los últimos años. 2014 a 2024.

16
Château Beau Séjour Bécot
Compleja aromática floral; con una riqueza en extracto fuera de lo común, denso e intenso, pero los taninos aún algo difusos; se echa de menos la elegancia y amabilidad habitual de este vino en esta fase temprana. 2014 a 2020.

16
Château Bergat
Todavía muy joven, pero tremendamente denso, final largo de especias y frutillos: puede madurar. Una vez más, muy recomendable. 2014 a 2020.

16
Château Haut Corbin
Denso, taninos suaves y a la vez firmes, madera bien trabajada, largo final frutal: un vino sorprendente y muy hermoso. 2012 a 2018.

16
Château Larmande
Todavía cerrado y marcado por la crianza, pero de un hermoso equilibrio y frescor, con potencial para la elegancia, tan sólo el final es un poco amargo y granuloso; aun así, absolutamente fiable. 2013 a 2018.

16
Château Magdelaine
Compacto pero también frutal, los taninos son frescos y sólo en el final algo granulosos; todavía cerrado, con potencial para la elegancia. 2012 a 2020.

16
Château Pavie Decesse
Púrpura intenso; nariz de cerezas y madera nueva; rico en extracto, pero sin amargor, tremendamente pleno y fogoso: excelentes hechuras, moderno, rico en alcohol, para amantes de este estilo de vino. 2012 a 2016.

Novedades

Lo último en el mercado español

14,5

Azul y Garanza

Desierto de Azul y Garanza 2005

D.O. Navarra. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 14%. Variedad: Cabernet Sauvignon.

El vino procede de un viñedo situado en el extremo norte del Parque Natural de Las Bardenas Reales de Navarra, un desierto árido con clima desértico y viñedo de 25 años de media en suelo arcillo-calcáreo.

Define la fruta negra (casis) con precisión, limpia, con notas de tinta china, retama y grafito. Su trago se brinda a la suavidad, aunque tiene nervio del roble, equilibrio con perfume final del roble. 2009 a 2011.3 Precio: 4,22 euros.

14,5

Masia Puigmoltó

Mater 2006

D.O. Penedès. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 14,5%. Variedad: Merlot.

Varietal con elaboración moderna, con viñedo de 18 años en terrenos argilosos y bajos niveles de materia orgánica.

Posee mucha fuerza en boca, frescura magnífica, abundante tanino fundente con un fondo de frutos negros y tinta china, con algo de retama que rompe la armonía. 2010 a 2012. Precio: 15 euros.

14,5

Mil Ciento Dos

Pinturas Crianza 2006

D.O. Rioja Calificada. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 13,5%. Variedad: Tempranillo.

Es el primer vino de Rioja que lanza el grupo Avante Selecta. El estilo es comercial aunque moderno pero la próxima añada prometer ser más personal.

El estilo no es definitivo, el siguiente año cambiará. Ahora se aprecia mucha fruta roja (morafresa) de madera (cacao, vainilla) con un trago goloso y agradable en un buen nivel dentro de los crianza. 2009 a 2011. Precio: 16 euros.

15

Bodegas del Rosario

3000 Años 2006

D.O. Bullas . Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 14,5%. Variedades: 50% Monastrell, 50% Shiraz.

Se trata de una selección muy exclusiva, con viñedos entre 700 y 900 metros tratando de resaltar la frescura y pureza varietal.

Hay mineralidad (grafito, arcilla), con notas lácteas y de granada madura con especias que se hacen más notorias en boca. Trago carnoso, menos consistente en fruta de lo esperado, de buen tacto y perfecto final de ciruelas-cacao. 2009 a 2011. Precio: 35 euros

15

Julián Chivite

Gran Feudo criado sobre lías 2007

D.O. Navarra. Tipo: Rosado. Alcohol: 13,5%. Variedades: Tempranillo, Garnacha y Merlot.

Criado sobre sus lías durante seis meses en depósitos de acero inoxidable. Es la nueva apuesta de la bodega que no cesa en su inquietud por crear el mejor rosado de España.

Reina la prudencia, la consonancia con perfecta fusión de variedades con evocaciones minerales y de trufa. Trago carnoso prudente, fresco, frutal y muy elegante. 2009 a 2010. Precio: 7 euros.

15

Vintae Luxury Wine Specialists

Matsu 2006

D.O. Toro. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 15%. Variedad: Tinta de Toro.

Matsu en japonés significa: esperar. El proyecto lo componen José Miguel Arambarri, Raúl Acha, el enólogo y la empresa Vintae (especialista en servicios de gestión para vinos de gama alta).

Base frutal con mucha identidad, mineral (grafito) y maderas bien ajustadas para el alcohol que demuestra. Su trago es lineal, falta consistencia frutal, acidez angulosa, con un final frutal que convence. 2010 a 2011. Precio: 42 euros.

15

Finca Los Nevados

Minstral 2007

V.T. Castilla-La Mancha. Tipo: Blanco con madera. Alcohol: 13,5%. Variedad: Viognier.

Cambio de imagen en la botella. El nombre hace referencia al viento (hay tres más).

Un trabajo de lías (tiza) y definición frutal (chirimoyas, mango) conseguido, así como su discreción tonelera. Entrada fresca, grasa, bien dimensionada de fruta y algo cálido al final. Persistente e interesante. 2009 a 2010. Precio: .

15

Attis

Nana 2007

D.O. Rías Baixas. Tipo: Blanco con madera. Alcohol: 13%. Variedad: Albariño.

Bodega de la familia Fariña situada en Meaño, en pleno Valle del Salnés. Procedimiento muy cuidados y selectivo de la materia prima. En años excelentes tendremos que estar atentos con este vino.

Claras notas de acerola, lichis y un delicado fondo de mango y subida madera. Ahora está vigoroso de acidez, lo normal en un vino de guarda, quizá poco vestido de fruta pero bien construido. 2009 a 2011.Precio: 16,50 euros.

16

Coca i Fitó

Coca i Fitó 2006

D.O. Montsant. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 14,5%. Variedades: 50% Syrah, 30% Garnacha, y 20% Samsó.

Un vino que no será fácil de encontrar. Un espléndido comienzo para una nueva bodega.

Muy cerrado, como corresponde a un vino mineral. Su perfume es mediterráneo, aunque también encontramos frutos rojos más frescos y aromas florales. En boca sorprende toda la contundencia tánica, cuerpo y dimensión, a las órdenes de su frescura. Tendrá una evolución irregular por las diferencias de maduración, pero merece la pena guardarlo. 2010 a 2013.

¿Cómo se controlan los taninos?

Foto: VINUM

El tanino está en la piel de la uva. Si la maduración es óptima, no es necesario hacer correcciones.

Texto: Alain Bramaz

Las sustancias colorantes y los taninos (llamados polifenoles en química) son muy importantes en el vino, ya que tienen una influencia decisiva en su sabor, en su color y también en su potencial de maduración.

Proceden de las uvas, que presentan un contenido de unos pocos gramos por kilo (en las blancas, naturalmente, menos que en las tintas). Mientras que en el vino blanco se pretende que el contenido de taninos sea el menor posible –ni la astringencia ni el amargor son deseados–, en el tinto el control del contenido de los taninos es un tema de gran relevancia.

Además de la variedad de uva y la maduración de los granos, también el método de vinificación es decisivo para la cantidad y tipo de los polifenoles. Las uvas bien maduradas contienen taninos menos agresivos, que además se dejan extraer bien. Con una extracción fuerte y larga, y con la correspondiente crianza (es importante un control de la entrada de oxígeno durante la maduración), se pueden lograr vinos bien estructurados y con un color atractivo.

Si hay que trabajar con uvas de menor calidad, con frecuencia es difícil conseguir la medida adecuada de taninos; además, existe el peligro de que se desarrollen notas amargas.

En estos casos, la tecnología de las bebidas ofrece una serie de productos tánicos para paliar la escasez y la falta de armonía. Se trata, por una parte, de taninos obtenidos de la uva y, por otra, de taninos de otras frutas o de diversas maderas como el roble o el castaño. Estos productos en polvo son aditivos autorizados siempre que no se sobrepasen las cantidades legalmente establecidas.

En muchas bodegas se utilizan por sistema. Pero el mundo profesional está muy lejos de ser unánime en lo que respecta a la utilidad de estos productos. Obviamente, los fabricantes los hacen responsables de una gran mejora de la calidad, un hecho que intentan documentar con los correspondientes estudios.

Aunque muchos análisis coinciden en confirmar que los vinos tratados con aditivos tánicos presentan una mayor astringencia, también hay que decir que otras de las *mejoras* prometidas no son demostrables.

Es, por tanto, el vinicultor quien debe valorar el efecto de estos productos en la práctica aunque, como de costumbre, puede decirse que los grandes vinos no necesitan ser mejorados, pues se basan en el potencial de la uva.

Aire

Los vinos juveniles y difícilmente accesibles necesitan aireación. Si se decantan, pasan por una evolución "turbo".

Foto: VINUM

Texto: Rudolf Knoll

Un vino al que se permite respirar en un decantador despliega sus sustancias aromáticas y gustativas mejor y en un tiempo más breve que si se escancia en la copa directamente de la botella. Pero el vino del decantador hay que tomárselo todo. Si no, al día siguiente no será agradable de beber. Pero, ¿qué ocurre cuando una botella no se termina? ¿Se estropea el contenido a las pocas horas? Está muy extendida la convicción de que los vinos, una vez abiertos, pierden calidad rápidamente. Es cierto que no debe extrañarnos que un vino menor o más bien discreto haya perdido todo su frescor al día siguiente después de abierta la botella, e incluso es frecuente que ya libere sustancias aromáticas negativas. Lo mismo puede decirse de algunos tipos de vinos arreglados a la manera juvenil, que se presentan con mucho carbónico y aromas de fermentación, debido a la fermentación con temperatura controlada: recién abiertos, burbujean alegres en la boca, pero al cabo de unos días se paralizan en la copa.

Por otra parte, hay muchos vinos estables a los que les beneficia el oxígeno del aire y sólo después de llevar un tiempo abiertos muestran su verdadera calidad. Según qué vino, al cabo de unos días incluso es capaz de darnos una agradable sorpresa. Un Riesling que antes presentaba un buqué discreto, de repente despliega aromas de melocotón. Y un burdeos maduro, cuya aromática inmediatamente después del descorchado recordaba a la húmeda y mohosa escalera de un sótano y casi se hubiera vertido por el fregadero, se desarrolla de modo sensacional, convirtiéndose en un tinto elegante con aromas de frutillos del bosque y madera de cedro.

Lo más importante para las botellas ya empezadas es que estén bien cerradas y guardadas en un lugar fresco. Y que se consuman cuando se abran por segunda vez, es decir, no se deben abrir una y otra vez para beber sólo una copita. Nuestra recomendación es que observen las reglas de guarda para las botellas abiertas y den a los vinos más distintos la oportunidad de "trabajar" con el aire. Comprobarán que muchos vinos dulces aguantan abiertos hasta varias semanas sin sufrir. También los vinos secos con frecuencia son más robustos de lo que se cree. Recuerdo vívidamente una botella de un viejo vino de Borgoña que, faltándole más de tres centímetros de contenido y puesta de pie dentro del coche, superó sin ningún problema un viaje de varios cientos de kilómetros. Una semana después del viaje y ya de vuelta en casa, cuando llegó el momento de descorcharla, observé que el corcho se había caído dentro de la botella y sólo la cápsula había estado protegiendo al vino. Aun así fue un placer beberlo...

El truco de las perlas

En el caso de vinos viejos es normal que en la botella se produzca una merma –y con ello un aumento de contacto con el aire-. Cuando, después de unos 25 años, esas botellas son encorchadas de nuevo, la merma posiblemente pueda ser equilibrada con ese mismo vino. En caso, no obstante, de que no existieran más botellas de el, existe un pequeño truco que nos puede ayudar a rellenar de nuevo la botella: en lugar de vino se introducen perlas de vidrio y el recipiente estará equilibrado de nuevo. El proceso se puede efectuar igualmente de forma doméstica, quizá con canicas de la infancia.

En el caso de botellas abiertas nos puede ayudar algún instrumento para sustituir con nitrógeno el aire de la botella. El nitrógeno no entra en contacto con el vino. Otra alternativa son las bombas de vaciado; de cualquier modo es normal que el vino desprenda ácido carbónico y sustancias aromáticas a través del vacío que se pueda haber producido.

Agenda MAYO/JUNIO 2009

5/7 MAYO
Ciudad Real

FENAVIN
Unas 1.000 bodegas y cooperativas de toda España participarán en la quinta edición de la Feria Nacional del Vino, que contará con una superficie de 19.375 m^2 de exposición distribuidos en siete pabellones. Casi todas las denominaciones de origen españolas estarán presentes. Pabellón Ferial de Ciudad Real (España). www.fenavin.com

12/14 MAYO
Londres (Reino Unido)

LONDON INTERNATIONAL WINE & SPIRITS FAIR
29 ª edición de esta feria del sector del vino y otras bebidas alcohólicas, la más importante del Reino Unido. Dirigida al público profesional. Recinto Ferial EXCEL de Londres (Reino Unido). www.londonwinefair.com

28/29 MAYO
Ampuis (Francia)

SYRAH DU MONDE
Tercera edición de este concurso, cuyo objetivo es premiar los mejores vinos del mundo elaborados con la variedad Syrah basándose en las características propias de esta uva.
Château d'Ampuis, Vallée du Rhône Côte-Rôtie (Francia).
www.syrah-du-monde.com

8/9 JUNIO
Ourense

VINIS TERRAE
Salón profesional especializado en vinos y licores gallegos de calidad que pretende reunir a los productores de Galicia para facilitar el contacto directo entre expositores y compradores nacionales e importadores. Recinto Ferial Expourense, Ourense (España). www.vinisterrae.es

21/25 JUNIO
Burdeos (Francia)

VINEXPO
Antes de abrir sus puertas, la Exhibición Internacional de Vinos y Espirituosos más importante del calendario mundial, que este año celebra su decimoquinta edición, ya ha alcanzado sus objetivos de ventas. Parc des Expositions de Burdeos (Francia). www.vinexpo.com

SICER
16/17 JUNIO
Gijón

Gijón acogerá II Muestra Internacional de la Sidra de Calidad (Sicer), organizada por Opuswine, considerada por los expertos el evento mundial más importante en la historia de la sidra. La ciudad asturiana será el referente mundial de esta bebida y congregará a más de 60 elaboradores de España, Francia, Reino Unido, Alemania, Suiza, Canadá, Estados Unidos, Italia, Japón y Argentina, entre otros.

Palacio de Exposiciones. Recinto Ferial de Gijón (Asturias).
Tel.: 91 512 07 68
j.bureo@opuswine.es
www.sicerplanet.com

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

Vinum Italia
Christian Eder
redazione.italia@vinum.info

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

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

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

Depósito Legal M-18076-1997

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

Vinum suscripción
por uno o dos años

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

Empresa _____ NIF o CIF
Nombre _____ Apellidos _____
Dirección _____
C.P. _____ Población _____ Provincia _____ País _____
Profesión _____ Tel. _____ Fax _____

❏ **Por un año:** España: 30 € ❏ Europa: 50 € ❏ América: 75 €
❏ **Por dos años:** España: 50 € ❏ Europa: 90 € ❏ América: 140 €

❏ Talón nominal a Ediciones Vinum S.L.

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

Fecha ___ / ___ / _____

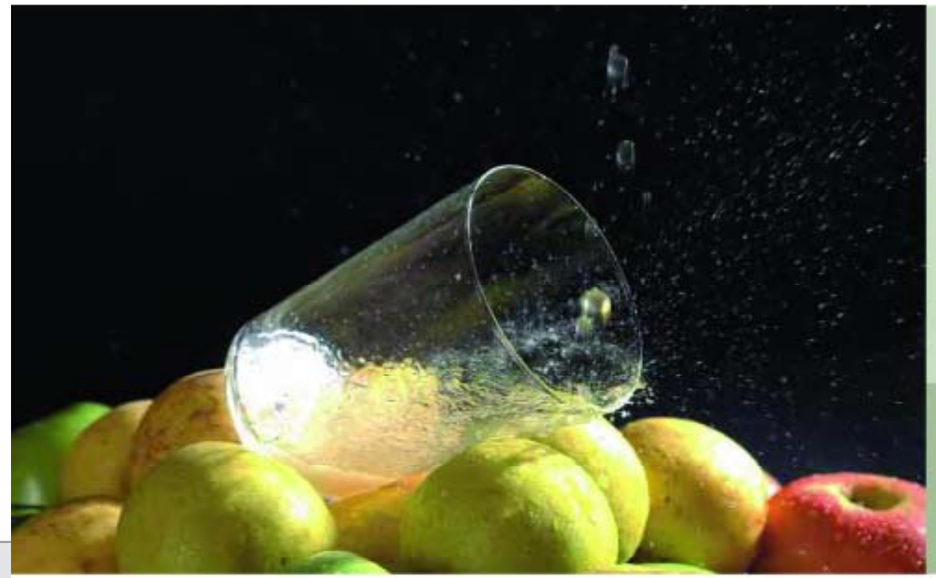
Firma del titular:

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

Suscríbase

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

Puede suscribirse llamando al **teléfono** 918 907 120
O por **e-mail**: suscripciones@vinum.info
O enviar el boletín de suscripción al **fax**: 918 903 321
O enviarlo por **correo postal** a:
AES José de Andrés, 11
Col. San José, Bloque 3, bajo.
28280 El Escorial (Madrid)



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

el blanco con más mensaje

www.ribeiro.es

XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL

FEADER. Europa invierte no rural

Ribeiro